Le cuisinier des cuisiniers : 1,000 recettes de cordon-bleu usuelles, faciles et économiques ... / par le docteur Jourdan-Lecointe.

Contributors

Le Cointe, Jourdan.

Publication/Creation

Paris : Vve Magnin et fils, [between 1870 and 1879?]

Persistent URL

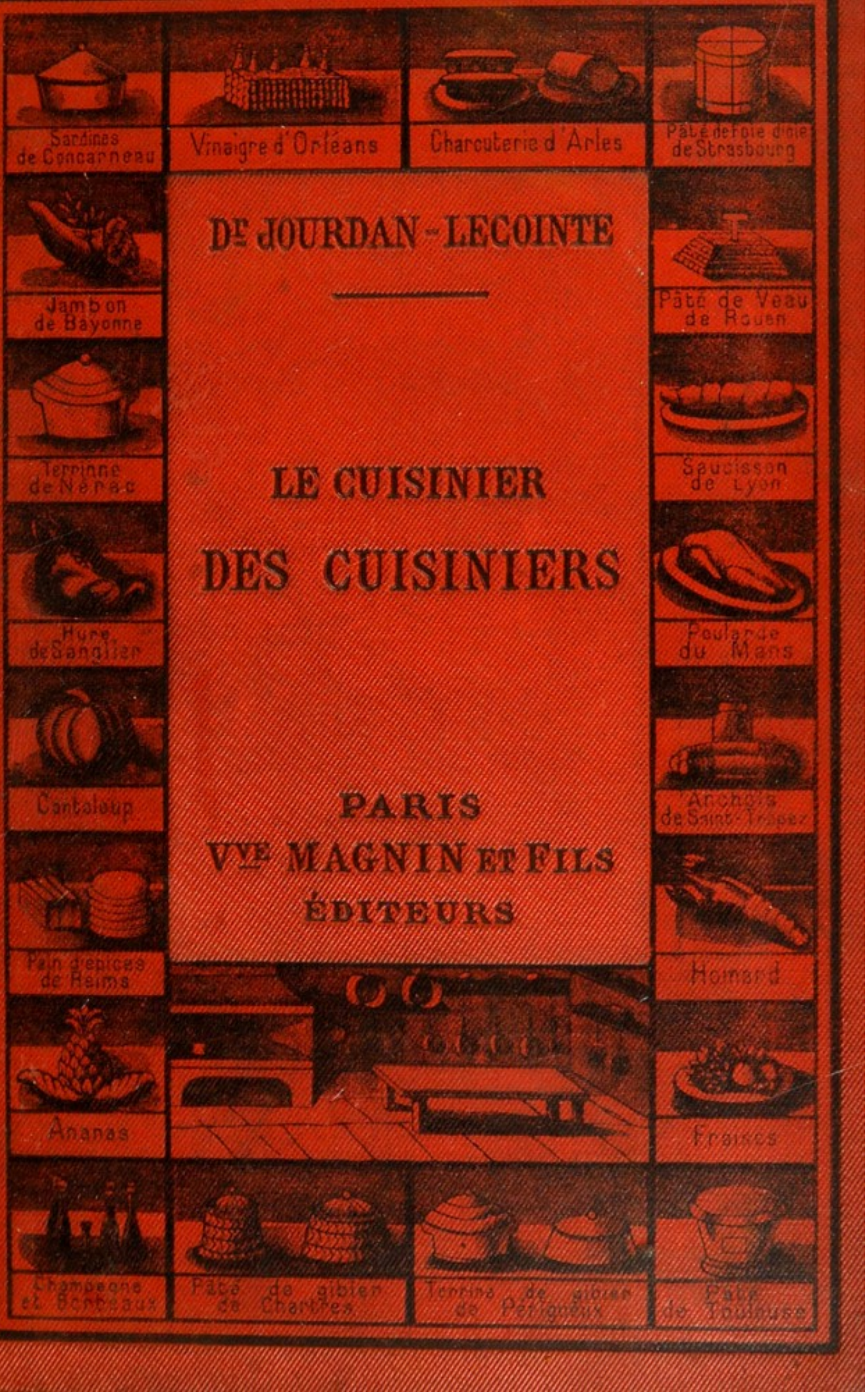
https://wellcomecollection.org/works/hgxahqtz

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org



Dr JOURDAN-LECOINTE

LE CUISINIER DES CUISINIERS

PARIS
Vve MAGNIN ET FILS
ÉDITEURS

22102014627

Med
K9605

LE CUISINIER

DES CUISINIERS


Sardines de Concarneau.
Vinaigre d'Orléans.
Charcuterie d'Arles.
Pâté de foie d'oie de Strasbourg.
Jambon de Bayonne.
Pâté de veau de Rouen.
Terrine de Nérac.
Saucisson de Lyon.
Hure de sanglier.
Poularde du Mans
Cantaloup.
Anchois de Saint-Tropez.
Pain d'épices de Reims.
Homard.
Ananas.
Fraises.
Champagne et Bordeaux.
Pâté de gibier de Chartres.
Terrine de gibier de Périgueux.
Pâté de Toulouse

LE CUISINIER
DES CUISINIERS

1,000 RECETTES DE CORDON-BLEU

USUELLES, FACILES ET ÉCONOMIQUES

DE CUISINE ET D'OFFICE

d'après les praticiens les plus renommés, français provençaux, anglais, allemands et italiens

COMPRENANT

LES DÉCOUVERTES MODERNES DES SAVANTS CHIMISTES ET MÉDECINS

RELATIVES A L'ALIMENTATION

ET A LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

AVEC

l'indication de l'influence des mets sur la santé

PAR LE DOCTEUR JOURDAN-LECOINTE

A L'USAGE DE TOUTES LES FORTUNES

TRENTIÈME ÉDITION, AUGMENTÉE

et entièrement refondue par L. M.

Ornée de 150 gravures

Voir le supplément à la fin

PARIS

Vve MAGNIN ET FILS

1-5, RUE HONORÉ-CHEVALIER ET RUE BONAPARTE, 88

8868853
11270

VOCABULAIRE

DES

PRINCIPAUX PRODUITS FRANÇAIS EN RÉPUTATION ET DES ENDROITS QUI LES FOURNISSENT OU LES EXPÉDIENT AU LOIN.

Angélique confite, de Niort.
Anchois conservés, de Marseille et de Saint-Tropez.
Andouilette, Hure et **Langue de cochon**, de Troyes.
Andouillette et **Pâté de veau**, de Rouen.
Biscuits et **Pains d'épice**, de Reims.
Bœuf fumé, de Strasbourg.
Bonbons fins, de Paris.
Cervelas, de Lyon et de Strasbourg.
Chocolat, de Bayonne.
Confitures de Groseilles épépinées, de Bar-le-Duc.
Confitures et **Gelée de pommes**, de Rouen.
Conserves de légumes, de fruits, de viandes, de poissons et de gibier, de la maison *Chevalier-Appert*, de Paris.
Cuisses d'oies confites, de Bayonne, de Montauban et de Toulouse.
Dragées et **Anis**, de Verdun.
Figues sèches, d'Alger et de Marseille.
Fromages gras, de Mont-Dore (Rhône).
Fromage demi-dur, de Roquefort (Aveyron).
Fruits conservés au sirop, de Paris et de Bordeaux.
Huîtres conservées, de Granville.
Jambons, de Bayonne.
Langues fourrées, de Besançon.
Légumes conservés pour être mangés frais, de la maison [illegible], de Paris.
Marrons, de Lyon.
Noix confites, de Nîmes.
Nougat, de Montélimart.
Pâte d'abricot, de Clermont-Ferrand.
Pâtés d'alouettes, de Pithiviers.
— de bécasses, d'Abbeville.
— de cailles farcies, d'Orléans.
— de canards, d'Amiens.
— de dindonneau, de Jossé, de Lyon.
— de foies de canard, de Toulouse.
— de foies d'oie, de Strasbourg.
— de petit gibier et de lièvre, de Chartres et de Périgueux.
— de jambon, de Paris.
— de perdreau rouge aux truffes, d'Angoulême et de Ruffec.
— de thon aux truffes, de Marseille.
Pâtes alimentaires, dites d'Italie, de Clermont-Ferrand.
Prunes conservées, d'Agen et de Brignolles.
Pruneaux, de Tours et d'Agen.
Raisins secs, de Marseille.
Raisiné, de Dijon et de Perpignan.
Sardines conservées, de la Rochelle, de Nantes et de Concarneau.
Saucissons crus, d'Arles et de Lyon.
Saucissons fumés, de Metz.
Terrines de dindes, de foies d'oie, de canard et de perdrix aux truffes, de Nérac.
Thon mariné, de Marseille.

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY
Coll. wellcome
Call
No. QT

AVERTISSEMENT UTILE.

Peut-être pourrions-dire, non sans raison, que ce livre de cuisine et d'office, dont la première édition remonte à l'année 1825, est unique dans son genre, en raison du choix raisonné, de la nature et de l'ordre méthodique des matières qu'il renferme; mais nos paroles pourraient être taxées d'une exagération intéressée, et nous préférons garder un profond silence sur le mérite et la vogue de cet ouvrage.

Sans doute, de nombreux traités sur la cuisine ont été publiés; mais les uns, écrits par des praticiens renommés, ne renferment que des recettes recherchées, compliquées et, par conséquent, très-coûteuses et trop difficiles pour être données comme modèles aux maisons bourgeoises des villes et de la campagne; la plupart des autres ne sont que des compilations maladroites, et souvent incompréhensibles ou erronées, de personnes étrangères à l'art de la cuisine. Cet ouvrage, au contraire, est le résultat du travail raisonné d'un patient et consciencieux praticien, qui pendant longtemps, par état et par goût, s'est occupé d'économie domestique.

Ainsi, de toutes les recettes que nous publions, il n'en est pas une qui n'ait été mise en pratique et couronnée par le succès.

Une cuisinière qui veut progresser, peut répéter ces recettes avec autant de sécurité pour son amour-propre que pour la bourse et la santé de ses maîtres. En effet, faire bien et à bon marché, tel est le problème d'économie culinaire et domestique que doit résoudre chaque jour une bonne cuisinière.

DIVISION DE L'OUVRAGE.

	Pages.
Dictionnaire des termes de cuisine et d'office	1 à 24
Préparation et cuisson des aliments	25 à 39
Bouillons, soupes et potages	39 à 74
Jus et coulis, gelées, assaisonnements	75 à 94
Sauces, roux et liaisons des sauces	95 à 111
Farces et godiveaux, garnitures et ragouts	112 à 122
Hors-d'œuvre	122 à 136
Entrées	136
Bœuf	137 à 158
Veau	158 à 187
Mouton et agneau	187 à 213
Cochon ou porc	213 à 234
Volailles et gibier	234 à 313
Poissons	314 à 377
Œufs	377 à 392
Légumes et fruits	393 à 453
Patisserie	453 à 469
Entremets sucrés	470 à 495
Dessert	495 à 514
Office ou préparation des mets sucrés, glaces, liqueurs, sirops, pour le dessert et les soirées	515 à 535
Service de la table, de la cuisine et de l'office	536 à 575
Conservation des substances alimentaires	575 à 608
Musée des ménages	609 à 638
Connaissance des assaisonnements	639 à 642
— du lait	642 à 644
— du beurre	644 à 646
— des crèmes	646
— du café	647
— du chocolat	VIII
— du thé	648

SUPPLÉMENT AUX SAUCES. (Voy. page 94.)

Sauce allemande. — Prenez une tranche de jambon, mettez-la dans une casserole, sur le feu, *avec* ou *sans* champignons hachés et bien cuits; faites-la suer, mouillez de bouillon et consommé, faites bouillir et réduire; dégraissez, passez au tamis; mettez-y ensuite du persil blanchi, deux foies gras, des câpres et anchois hachés; 2 ciboules et du bon beurre. Faites lier cette sauce sur le feu, de manière qu'elle ne soit pas trop épaisse. Otez les ciboules, mettez un peu de mignonnette et du jus de citron et passez de nouveau.

Cette sauce, un peu compliquée, peut être et elle est souvent remplacée par du *velouté* réduit et lié ensuite avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et de la muscade râpée.

Sauce blanquette.— Faites fondre à la casserole 125 grammes de beurre bien frais et délayez-y de suite 2 petites cuillerées de farine. Dès que la farine est bien délayée, versez dans la casserole, peu à peu et en tournant, deux bons verres d'eau bouillante; ajoutez sel, poivre et persil haché fin, puis mettez votre viande et laissez cuire à feu doux.

Sauce à la crème.— Faites fondre à petit feu, dans une casserole, 125 grammes de beurre bien frais; à mesure qu'il fond, délayez-y 2 cuillerées de farine et retirez du feu; ajoutez alors 2 pincées de persil et autant de ciboule hachés fin, un peu de muscade râpée, sel et poivre blanc; remettez la casserole sur le feu, tournez et laissez bouillir pendant 15 à 20 minutes. Cette sauce doit être un peu épaisse: elle s'emploie pour poissons, tels que *turbot*, *barbue*, *morue fraîche*, pour *pommes de terre*, etc.

Sauce de Kari ou à l'Indienne. — Faites fondre 75 grammes de beurre dans une casserole, avec 1/2 cuillerée de poivre Kari; faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il commence à roussir; ajoutez du velouté et du bouillon; si le velouté vous manque, mettez du jus ou du fond de cuisson. Faites réduire, dégraissez; tenez votre sauce chaude au bain-marie. Au moment de servir, jetez-y un morceau de beurre. Si cette sauce n'est point assez poivrée avec le Kari, mettez-y un peu de poivre de Cayenne.

Variantes : Velouté réduit et consommé.— Teinture de safran ou un dé de poudre de safran de l'Inde.— Ne dégraissez pas votre sauce.

Sauce à la poulette. — C'est la sauce blanquette avec une liaison de jaunes d'œufs.

NOUVEAUTÉS

Homard à l'américaine (entrée). — Coupez en plusieurs morceaux votre homard vivant de façon à pouvoir retirer facilement les chairs une fois cuites. Faites revenir les dits morceaux dans une casserole avec un morceau de beurre, deux échalotes et du persil hachés fin, ajoutez ensuite un demi-litre d'eau, un verre de cognac, un bouquet garni, du piment, du poivre et du sel. Servez après un quart d'heure de cuisson à grand feu en ajoutant une purée de tomates.

Écrevisses à la bordelaise (recette pour deux douzaines). — Faites revenir un oignon coupé en morceaux très minces; lorsque votre oignon et votre beurre sont bien blonds, mouillez avec un demi-verre de vin blanc et un demi-verre du court-bouillon qui a servi à faire cuire vos écrevisses. Faites réduire à grand feu en ajoutant du persil haché, du poivre de Cayenne, et servez très chaud.

Pommes de Terre soufflées. — Coupez vos pommes de terre en tranches de l'épaisseur d'un demi-centimètre, mettez sur un feu très vif deux poêles avec de la friture; lorsque la première est fondue, mettez-y vos pommes de terre, retirez-les aussitôt que la peau commencera à rissoler et jetez-les aussitôt dans l'autre friture qui doit être bouillante.

Égouttez bien et servez promptement en les saupoudrant de sel fin.

Soufflé de Foie. — Lorsque vous avez une volaille à faire rôtir, au lieu de laisser le foie, vous pouvez en faire un soufflé. Vous le faites revenir un instant avec un morceau de beurre, vous l'écrasez et le mélangez avec un jaune d'œuf; assaisonnez avec du sel, poivre, échalote hachée, battez le blanc d'œuf en neige et l'y ajoutez. Il faut que ce mélange soit fait rapidement. Versez dans un plat creux et beurré à l'avance.

Mettez au four pas trop chaud pendant 15 minutes. Une fois bien monté, servez de suite, car tous les soufflés retombent promptement.

DICTIONNAIRE

DES TERMES USUELS DE CUISINE ET D'OFFICE.

Un savant a dit depuis longtemps que « pour bien se comprendre, il faut commencer, d'abord, par s'entendre sur la valeur des mots qu'on emploie. » Aussi, pour remplir cette judicieuse maxime, cette nouvelle édition commence-t-elle par faire connaître et expliquer les termes usuels de cuisine et d'office.

Ce dictionnaire est et doit être le guide indispensable de la cuisinière pour lui faire bien comprendre les recettes et autres instructions que ce livre renferme.

ABAISSE. — Plaque de pâte mince pour faire le fond d'une tourte, d'un pâté ou de tout autre article de pâtisserie.

ABAISSER. — *Faire une abaisse*, c'est aplatir ou amincir la pâte avec un rouleau de bois, pour en faire une plaque ou *abaisse*.

ABAT-FAIM. — Grosse pièce de viande qu'on sert sur la table, au commencement d'un repas, pour abattre ou apaiser la première faim des convives.

ABATIS. — On appelle ainsi les pattes, la tête, le cou, les ailerons, le foie et le gésier d'une volaille.

ACIDE ou ACIDULÉ. — On dit qu'une substance a le goût acide ou acidulé, lorsqu'elle se fait distinguer par sa saveur légèrement aigre et piquante.

ACIDIFIER ou ACIDULER une chose quelconque, par exemple une sauce, un ragoût, une salade, etc.; c'est allier à ces substances un liquide acide, tel que du jus de citron, du verjus, du vinaigre, etc.

ACCOMMODER ou ASSAISONNER (Voyez ASSAISONNER).

AFFAIBLIR. — *Rendre moins fort* un bouillon, une sauce, ou autre composé de l'espèce, en y ajoutant un liquide quelconque et approprié.

AFFINER UNE POÊLE, c'est la préparer par un procédé particulier, afin de la rendre meilleure et plus propre à la friture et aux autres usages auxquels on a dessein de l'employer (Voy. le procédé au chapitre de la FRITURE).

AGENCEMENT, AGENCER. — Il se dit de la manière d'arranger les ustensiles de cuisine, d'office, etc., dans un ordre convenable.

AIGUILLETTE ou FILET. — Se dit de la chair de certains animaux, que l'on découpe en morceaux plus ou moins longs, minces, et que l'on appelle aussi *émincés* (Voy. DISSECTION).

AILERON. — On désigne par là l'extrémité de l'aile d'une volaille ou d'un oiseau. — On donne aussi ce nom aux nageoires de certains poissons.

ALIMENT, ALIMENTAIRE, ALIMENTEUX. — On se sert indistinctement de ces trois expressions pour indiquer une substance propre à nourir et à entretenir la vie.

ALLIER ou AMALGAMER. — C'est mêler ou mélanger différentes substances en les remuant à froid ou en les faisant fondre ensemble.

ALLONGER *une sauce*, *du bouillon*, etc., c'est y ajouter un liquide convenable pour en augmenter la quantité, mais en diminuant leur force.

AMBIGU. — Sorte de repas sans potage, où l'on place en même temps la viande et le fruit, et qui tient de la collation et du souper.

AMBRÉ. — On dit qu'un *bouillon est ambré*, lorsqu'il a pris une nuance de jaune trop foncée.

AMOURETTES. — On donne ce nom à la moelle allongée des quadrupèdes.

APPAREIL ou ASSORTIMENT. — Se dit de tous les ingrédients qui entrent dans la composition d'un mets.

APPÉTIT. — Assortiment d'herbes fines, telles que persil, cerfeuil, ciboulettes, avec lesquelles on assaisonne assez souvent les salades et quelques ragoûts.

APPRÊT. — On désigne par ce mot le mélange ou

l'assortiment des ingrédients qu'on prépare pour assaisonner les mets.

APPRÊTE ou MOUILLETTE. — Petite tranche de pain, étroite et longue, avec laquelle on mange les œufs à la coque.

ASPIC. — Mets indigeste, composé de filets de volailles, de gibier ou de poissons, et d'assaisonnements divers renfermés dans une gelée transparente et moulée en timbale (Voy. ce mot). On appelle aussi *Aspic*, une grande sauce très-compliquée, très-stimulante, et bannie pour cette raison de la cuisine bourgeoise.

ASSEMBLER, ou réunir ensemble des objets divers, (Voy. RASSEMBLER).

ASSAISONNEMENT. — Mélange et emploi des ingrédients ou épices qui servent à assaisonner les viandes et autres comestibles.

ASSAISONNER. — C'est accommoder les mets avec des épices et ingrédients convenables pour flatter le goût et l'odorat.

ASSIETTE. — Se dit des petites entrées ou hors-d'œuvre, dont la quantité n'excède pas ce que peut contenir une assiette. En termes d'office on dit : *faire une assiette* de fruits, de fromages, de marrons, de petits fours, de confiseries, et autres objets qui composent un dessert.

ASSORTIMENT (Voy. APPAREIL, APPÉTIT, APPRÊT).

ATELET ou HATELET, ATELETTE ou HATELETTE. — On dit *Atelet*, pour désigner une brochette en bois, en fer étamé, ou en argent, sur laquelle on enfile plusieurs objets que l'on fait griller ou rôtir. — Une *Atelette* ou *Hatelette* d'éperlans, de rognons, de mauviettes, de foie, etc., est le mot usité pour dénommer ces sortes de mets rôtis ou grillés.

ATRE. — L'endroit de la cheminée où l'on fait le feu. — On dit qu'*un pain n'a point d'âtre* lorsqu'il n'est pas assez cuit dessous. En terme de pâtissier, lorsqu'on dit : *Ce four n'a point d'âtre*, cela signifie qu'il n'est pas assez chaud pour faire cuire convenablement la pâtisserie.

BAIN-MARIE. — *Faire chauffer au bain-marie*, c'est

mettre le plat ou le vase, qui contient ce que l'on veut faire cuire ou chauffer, dans un autre vase posé sur le feu et rempli d'eau bouillante. On fait pour cet usage des casseroles, dites *à bain-marie* (Voy. MUSÉE DES MÉNAGES).

BANDE OU BARDE DE LARD (Voy. BARDES).

BANDE DE TOUR. — C'est ainsi que l'on désigne le morceau de pâte qui se met autour du fond (*abaisse*) d'une tourte pour en contenir le dedans. Les pâtissiers appellent aussi *bandes*, de petits cordons de pâte étendus en croix sur une tourte.

BANDER UNE PATE. — Se dit de l'action de garnir une tourte ou une autre pièce de pâtisserie de bandes ou de bandelettes de pâte.

BARDER. — C'est mettre des bardes de lard sur la volaille, etc.

BARDES. — Tranches de lard, larges et minces, que l'on applique sur la volaille, le gibier et autres viandes, pour en relever le goût. On fixe les bardes au moyen d'une ficelle fine ou de fil.

BÉATILLES. — On appelle ainsi les ris de veau, crêtes et rognons de coq, langues de carpe, truffes, etc., qu'on met dans les tourtes et ragoûts.

BEURRÉE. — Tranche de pain, sur laquelle on a étendu du beurre frais.

BEURRER, pour dire étendre du beurre frais sur une tranche de pain, et le plus souvent sur le fond et le pourtour intérieur d'une casserole ou d'un moule quelconque. — En terme de pâtisserie, cela veut dire faire tremper quelque chose dans le beurre.

BISQUE. — On nomme ainsi un potage provençal, dans lequel entrent ou des purées ou des poissons.

BLANC OU *sauce au blanc*. — Composition de réserve assaisonnée, qu'on sert avec différents mets (Voy. SAUCE AU BLANC).

BLANC DE POULET, DE PERDRIX. — Se dit de la chair de ces animaux, quand elle est bien cuite sans être brûlée.

BLANC-MANGER. — On donne ce nom à un entremets sucré qui a pour base une gelée animale, combinée avec une émulsion d'amandes douces

BLANCHIR. — C'est passer pendant quelques minutes à l'eau chaude les viandes et les légumes, avant de les faire revenir ou de les faire cuire entièrement.

BLEU. — *Mettre au bleu un poisson*, c'est le faire cuire avec ses écailles dans du vin blanc ou rouge, etc.

BORDS DE PLAT. — C'est de la mie de pain, taillée en petits morceaux de différentes manières, et que l'on fait frire dans le beurre ou l'huile pour leur donner une couleur dorée : on les appelle aussi *croûtons*. Lorsque ces morceaux ne sont point plats, et qu'on veut les faire tenir droit, il faut, le plat étant chaud, tremper l'extrémité des croûtons dans un mélange de farine et de blanc d'œuf, puis on les pose.

BOULETTE (Voy. QUENELLE, qui est le mot le plus usité).

BOUQUET. — Ce mot s'applique à un assortiment de persil et de ciboule, dont on fait un petit paquet lié avec du fil, pour mettre dans les ragoûts ou dans les braises, afin d'en relever le goût.

BOUQUET GARNI. — Il a la même composition que celui ci-dessus, mais on y ajoute du thym, du laurier ou une gousse d'ail.

BRAISE, — BRAISER. — *Faire cuire la viande en braise*, à l'*étuvée*, à l'*estouffade*. Cette manière consiste à faire cuire la pièce bardée de lard ou de jambon dans une *braisière*, que l'on couvre de feu et maintient à petit feu pendant deux ou trois heures. On dit indistinctement : *Cuire en braise* ou *braiser un gigot*, *cuire à l'étuvée*, *cuire à l'estouffade*, etc.

BRIDER. — C'est passer du gros fil ou de la ficelle fine dans les ailes et les cuisses d'une volaille pour les maintenir; on bride aussi les pièces de viande de la même manière, pour qu'elles conservent leur forme après la cuisson.

BRULÉ. — On dit qu'*un mets sent le brûlé*, lorsqu'il a une odeur ou un goût qui indique qu'il a été brûlé.

BUISSON. — Se dit des objets qui se servent en forme conique. On dit : *un buisson d'écrevisses*, *un buisson de marrons glacés*.

CANAPÉ en français, ou *Sandwich* en anglais (Voy. SANDWICH).

CANDI, — CANDIR. — *Faire le candi*, c'est faire fondre et réduire du sucre à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il soit candi, c'est-à-dire transparent et plus dur (Voy. OFFICE, SUCRE). — On dit aussi que *des confitures se candisent*, lorsqu'à force d'être gardées, le sucre vient à s'en séparer et à s'élever au-dessus de la gelée, où il forme une espèce de croûte.

CARBONNADE (Voy. GRILLADE).

CHAPELER DU PAIN. — Enlever toute la surface de sa croûte. On dit alors *un pain chapelé*.

CHAPELURE. — On donne ce nom à la croûte de pain rapée, etc.

CISELER UN POISSON. — C'est pratiquer sur son corps, de distance en distance, de petites entailles, pour empêcher qu'il ne se déchire en cuisant.

CLARIFICATION, — CLARIFIER. — Se dit de l'opération qui consiste à rendre clair un liquide trouble.

COLLATION. — Léger repas de fruits, ou de fromage, ou de crème, ou de tout autre aliment analogue, que l'on fait entre le déjeuner et le dîner, c'est-à-dire entre midi et quatre heures du soir.

COLLAGE, — COLLER DU VIN. — Allier ou mêler le vin avec du blanc d'œuf ou de la colle de poisson pour le clarifier en le laissant reposer.

CONCASSER. — Se dit d'objets que l'on pile très-grossièrement dans un mortier.

COLORANTE, — PASTILLES COLORANTES. — On vend sous ce nom des boules ou granules pour colorer le bouillon et les sauces.

COMESTIBLE. — Il ne se dit que de ce qui peut être mangé sans dégoût ni danger, et servir de nourriture à l'homme.

CONDIMENT. — On appelle ainsi la substance servant à l'assaisonnement des mets, ou comme garniture de mets, ou enfin destinée à être mangée comme *hors-d'œuvre* (Voy. ce mot). On dit plus généralement assaisonnement.

CONFIRE, — CONFIT, — FRUIT CONFIT. — On appelle

ainsi une sorte de préparation qui consiste à faire tremper ou infuser un fruit dans du sucre, du sirop, de l'eau-de-vie ou une *marinade*.

CONGÉLATION, — CONGELER. — Action de solidifier une substance liquide ou pâteuse par le froid ou le refroidissement.

CONGELER *un bouillon*, *une crème*, *un sirop*, c'est les laisser épaissir et durcir par le refroidissement en les exposant dans un lieu froid, ou dans une glacière, ou dans l'eau froide, ou dans la glace, ou dans un mélange réfrigérant.

CORROMPRE LA PATE (terme de pâtissier), pour dire rompre la pâte, c'est-à-dire la séparer en plusieurs morceaux avec les mains, et réunir ensuite ces morceaux en les pétrissant.

COULER UN BOUILLON, *un liquide quelconque*, c'est les passer ou les filtrer au travers d'un linge, d'une chausse, etc. (Voy. CHIMIE CULINAIRE, FILTRATION).

COULEUR. — On dit que *des viandes*, *des légumes*, *du pain*, *de la pâtisserie*, *etc.*, *prennent de la couleur*, lorsque, par l'effet de la chaleur, ces substances commencent à prendre la nuance de jaune doré qu'elles doivent avoir dans un état parfait de cuisson. — On donne de la couleur à un bouillon, à une sauce, etc., en y ajoutant du caramel ou mieux encore, une boule ou pastille colorante.

COULIS OU JUS (Voy. JUS).

COUP DE FEU. — Se dit d'une substance beaucoup plus cuite qu'il ne faut, et lorsqu'une trop grande action du feu lui a donné une couleur rousse ou noire, ou un goût de brûlé assez désagréable à l'odorat.

CORSER UNE SAUCE, UN RAGOUT. — C'est leur donner plus de corps, de consistance et de succulence en y ajoutant du jus de viande. *Corser ou renforcer* une pâte, c'est lui ajouter de la farine pour la rendre plus compacte.

CRÉPINE OU CRÉPINETTE. — On désigne ainsi un mets préparé et enfermé, comme une saucisse, dans une crépine ou crépinette d'agneau, de mouton, de veau ou de porc, qui n'est autre que la toile grasse qui recouvre la panse de ces animaux.

CROUSTADE OU ROTIE. — Mie ou croûte de pain, que l'on a fait frire dans le beurre ou dans l'huile.

CROUTE. — Partie extérieure et dure du pain. On dit : *faire de la croûte*, pour signifier qu'on laisse, après le repas, des morceaux de pain sur la table. — On appelle *croûte à potage* une espèce de *mie de pain grillée* ou de *biscuit rissolé*, qui sert à faire des potages. — *La croûte d'un pâté, d'une tourte* est la pâte cuite qui renferme la substance mangeable.

CROUTON. — Morceau de pain coupé, de manière qu'il renferme plus de croûte que de mie. — Ce mot désigne aussi des morceaux ou *dés* de mie de pain, qui sont rissolés dans le beurre et servent à faire des potages ou des garnitures.

CUISSON OU CUITE. — Manière de cuire ou faire cuire, ou griller, ou rôtir les différentes substances alimentaires. — On entend aussi par cuisson, ou *bain de cuisson*, le bouillon dans lequel on a fait cuire les viandes ou le poisson. — En terme d'office, *la cuite* est le mot le plus généralement adopté pour désigner le degré de cuisson du sucre (Voy. CANDI, CANDIR ci-dessus, et CUISSON DU SUCRE).

CULINAIRE, — Cet adjectif s'applique à tout ce qui a rapport à la cuisine. On dit *art culinaire*, *chimie culinaire*, pour désigner l'*art de faire la cuisine* qui est la première *chimie du monde*. — *Vases culinaires*. — *Ustensiles culinaires*, *etc.*

DALLES. — Ce sont des morceaux de poisson, coupés entre la tête et la queue.

DAUBE. — *Cuire en daube*. — C'est la même chose que *cuire en braise*, à *l'étuvée* (Voy. BRAISE). Seulement, dans quelques pays, le vase ou *daubière*, dans lequel on fait cuire l'objet, est exclusivement en fonte muni d'un couvercle à petit rebord relevé en dessus, sur lequel on étend le feu. La *daubière des bons cuisiniers*, au contraire, est toujours en cuivre étamé (Voy. MUSÉE DES MÉNAGES).

DÉBRIDER. — Il se dit de l'action d'enlever la ficelle qui a servi à brider une pièce de volaille, de gibier, etc.

DÉCANTATION, — DÉCANTER. — Opération qui consiste à verser doucement, et par inclinaison, d'un vase

dans un autre, du liquide devenu clair par le repos, et au fond duquel il s'est formé un dépôt.

DÉCHARNER ou ÉCHARNER. — Oter la chair qui tient aux os et à la peau d'un animal, d'une volaille, même aux arêtes d'un poisson.

DÉCOCTION. — Méthode de faire cuire certaines substances, drogues ou plantes aromatiques dans de l'eau, du vin, du lait, de l'*alcool* ou esprit-de-vin, afin d'en extraire les principes utiles.

DÉCORTICAGE, — DÉCORTICATION. — Ce mot désigne l'opération industrielle, qui consiste à enlever par la mouture la peau ou enveloppe de certains fruits secs, principalement des pois verts (Voy. LÉGUMES SECS, PURÉES). Il s'emploie aussi, mais abusivement, pour dire *monder* ou *peler* un fruit.

DÉCOURONNER UN FRUIT. — C'est lui enlever la partie supérieure, celle qui retient la queue. — On découronne ainsi le melon avant de couper ses côtes.

DÉJEUNER. — Repas du matin, qui a lieu avant midi.

DÉGORGER. — *Faire dégorger*, c'est mettre les viandes dans l'eau froide, pour leur faire rendre le sang qu'elles peuvent contenir, afin qu'elles deviennent plus blanches. On dit que *le poisson se dégorge dans l'eau fraîche*, parce qu'il y perd le goût de marée et de bourbe, ou qu'il y dépose certaines matières désagréables au goût et nuisibles à la santé. (Voy. LIMONER).

DÉGOURDIR DE L'EAU. — C'est la faire chauffer un peu pour qu'elle ne soit pas tout à fait froide.

DÉGOUT. — Se dit du jus qui sort des viandes cuisant à la broche et tombe dans la lèchefrite.

DÉGRAISSER. — Oter la graisse de quelque chose, d'un bouillon, d'un ragoût.

DÉGRAISSIS. — Graisse qu'on enlève du pot-au-feu ou d'un ragoût

DÉLAYER OU DÉTREMPER. — C'est allier et mélanger à froid un corps solide avec un liquide. On délaye de la farine, de la fécule, des œufs, etc., avec de l'eau.

DÉPEÇAGE, — DÉPÈCEMENT, — DÉPECER. — Opération

qui consiste à diviser les viandes de boucherie par pièces ou morceaux d'une certaine dimension.

DÉS. — *Couper en dés*, c'est couper les viandes ou autres objets en morceaux carrés de la grosseur d'un dé à jouer.

DESSERT. — Le dernier service d'un dîner, uniquement composé de fruits, fromages, compotes, confitures, confiseries, pâtisseries, café et liqueurs.

DESSERTE. — Se dit des mets entamés ou non qu'on ôte de dessus la table après le repas.

DESSERVIR. — C'est ôter les plats ou les assiettes de dessus la table pour en servir d'autres.

DÉSOSSER. — C'est enlever les os de la viande, de la volaille et du gibier et les arêtes du poisson.

DÉTREMPER (Voy. DÉLAYER).

DÎNER OU DÎNÉ. — Repas qu'on faisait autrefois, de midi à deux heures, et qui se fait à présent, du moins généralement, de cinq à six heures du soir.

DISSECTION, — DISSÉQUER. — Opération par laquelle on dépèce, découpe et divise des viandes cuites, des poissons, des volailles, etc.

DISSOLVANT. — DISSOLUTION, — DISSOUDRE. — Le *dissolvant* est l'intermède liquide qui a la vertu de dissoudre un corps soit à froid, soit à chaud. — La *dissolution* est le résultat de la préparation qui consiste à *dissoudre* entièrement un corps en employant le *dissolvant* convenable.

DORER, — DOROIR, — DORURE. — On dit : *dorer un pâté, un gâteau, du pain au lait, etc.*, pour dire mettre, avec un pinceau ou doroir, du jaune d'œuf délayé et battu avec de l'eau sur ces objets, avant de les mettre au four, afin de leur donner une couleur jaune doré. En terme de pâtisserie, la *dorure* est l'*appareil* du jaune d'œuf battu comme une *omelette*, dont on se sert pour dorer les pâtés et autres objets de pâtisserie.

DOROIR A SUCRE (Voy. POUDRETTE).

DORMANT OU SURTOUT. — Grand plateau garni de cristaux, ou vase décoré et garni de fleurs, de fruits, etc., qu'on place au milieu de la table, et qui y reste depuis le commencement du repas jusqu'à la fin.

DRESSER. — C'est donner aux mets, avant de les servir, la forme et la disposition qu'ils doivent avoir sur la table.

ÉCAILLER. — Enlever les écailles d'un poisson. — On *écaille les huîtres* en séparant les deux coquilles avec un couteau.

ÉCHARDER. — Expression triviale, reproduite par quelques auteurs recommandables, pour dire *écailler*.

ÉCHARNER (Voy. DÉCHARNER).

ÉDULCORER. — Cela signifie ajouter du sucre ou du sirop à un mets ou à une boisson.

ÉCHAUDAGE, — ÉCHAUDER. — Opération qui consiste à tremper dans l'eau bouillante, pendant quelques minutes, les objets que l'on veut nettoyer, plumer, peler ou ratisser, selon leur nature.

ÉCRÉMER, — ÉCRÉMÉ. — *Lait écrémé*, dont on a enlevé la crème *avec une écrémoire*, après un repos de 10 à 12 heures.

ÉCUMER. — Oter, avec une *écumoire*, l'écume qui se forme sur un liquide qui bout sur le feu. — *Écumer* le *pot-au-feu*, du *sucre*, des *confitures*, du *sirop*, etc.

ÉCURAGE, — ÉCURER ou RÉCURER. — Action de nettoyer la vaisselle, la batterie de cuisine et les autres ustensiles servant au service de la table.

ÉGOUTTER. — Faire *égoutter*, laisser *égoutter* un *fromage*, c'est en laisser écouler l'eau goutte à goutte en le plaçant sur un *couloir*. Faire égoutter les viandes, légumes, poissons cuits à l'eau ou frits, c'est en faire tomber l'eau ou la friture superflue. — Les *fruits glacés* s'égouttent sur des grils en fil de fer étamé ou en fer-blanc troués comme une écumoire.

ÉGRAPPER, — ÉGRAINER ou ÉGRENER. — Détacher les grains ou graines des fruits de leurs tiges, dépouiller la grappe de son raisin.

ÉGRUGER DU SEL. — Pulvériser, mettre en poudre du sel dans un *égrugeoir*, sorte de petit vase en buis ou en autre bois dur.

EMBROCHER. — Mettre à la broche les viandes de boucherie, la volaille le gibier, etc.

Émier ou Émietter. — Réduire en miettes du pain, du sucre, de petits fours, etc.

Émincée (au féminin). — Se dit d'une espèce de ragoût fait avec une viande quelconque coupée en tranches minces.

Emincer. — C'est couper des tranches de viande un peu larges, mais peu épaisses. — On dit *du mouton émincé.*

Émonder (Voy. Monder).

Entrées. — On donne ce nom aux mets qui se servent avec le bœuf bouilli et les hors-d'œuvre, au commencement d'un repas.

Entremets. — C'est ce qui se sert après le rôti et avant le dessert.

Épaissir. — On épaissit une sauce avec de la farine, un sirop avec du sucre. — Le bouillon, le lait et le sirop s'épaisissent en cuissant.

Épépiner un fruit. — C'est enlever, avec la pointe d'une allumette, d'un cure-dents, etc., les pepins d'un fruit à baie, comme raisin, groseilles, mûres, citron, orange, etc. — On dit également *groseilles épépinées*, lorsque celles-ci sont privées de leurs pepins.

Épicer. — Assaisonner un mets avec des épices.

Épices. — On désigne sous ce nom les substances aromatiques qui servent à l'assaisonnement de la cuisine, telles que poivre, clous de girofle, muscade, cannelle, etc.

Escalopes. — Petites parcelles de viande coupées dans une dimension plus ou moins grande.

Essorer. — C'est tout à la fois tordre le linge mouillé et l'exposer à l'air pour le faire sécher.

Estouffade, — Étouffée ou Étuvée. — C'est faire cuire un objet quelconque dans un vase qui se ferme hermétiquement. On dit alors : *Faire cuire à l'étouffée*, à *l'estouffade*, à *l'étuvée.*

Étuvée. — Ce mot est synonyme de *braise*, *estouffade*, *étouffée.* — Cuire un gigot à l'*étuvée* ou en *braise.*

Exprimer. — Se dit de l'action d'extraire le jus ou le suc d'une chose en la pressant plus ou moins fortement.

Falsification ou Sophistication. — Altération des

substances alimentaires et des boissons en y introduisant des substances étrangères.

FARCE. — Hachis de viandes ou d'articles divers, dont on remplit le corps des volailles et l'intérieur de certains mets avant de les faire cuire. On dit : *Un dinde farci, une épaule de mouton farcie, un concombre farci.* On fait aussi des farces de poisson.

FARCIR. — C'est mettre dans le corps d'une volaille ou dans quelque autre objet une farce assaisonnée d'épices. On dit aussi par extension : *Farcir une volaille de marrons, de truffes*, en remplissant son intérieur de ces objets cuits à l'avance.

FARINER. — C'est rouler un légume, un poisson ou un autre objet dans la farine avant de le faire frire.

FILET (Voy. AIGUILLETTE).

FILTRATION, — FILTRER. — C'est purifier un liquide trouble en le faisant passer au travers d'un filtre ou d'une chausse, etc., qui retient les matières étrangères (Voy. CHIMIE CULINAIRE, *Filtration*).

FLAMBAGE, — FLAMBER. — Se dit de l'action de passer une volaille plumée sur la flamme, afin d'enlever le duvet qui y reste. — Se dit encore d'une viande cuite sur laquelle on fait dégoutter du lard chaud, pour lui donner une belle couleur.

FONCER UNE CASSEROLE. — Cette opération consiste à garnir le fond de la casserole de tranches de lard ou de jambon avant d'y mettre ce que l'on veut faire cuire.

FOND. — *Faire un fond de casserole.* — Cela se dit pour mettre un liquide ou *mouillement* dans une casserole avant d'y faire cuire l'objet.

FONDRE. — Mettre quelque chose en fusion par l'action directe du feu, ou par l'intermédiaire d'un bain-marie.

FONTAINE. — Les boulangers et pâtissiers appellent ainsi le creux formé au milieu d'un tas de farine et dans lequel on verse de l'eau, du beurre et des œufs pour faire la pâte.

FRAISER LA PATE. — C'est la rouler et comprimer avec les deux mains pour la bien pétrir. — *Fraiser une fève*, pour dire en ôter la peau.

FRELATERIE, — FRELATER. — Se dit de l'action coupable d'altérer la pureté des boissons et des liquides quelconques en y mêlant quelque drogues étrangères, même de l'eau seule.

FRÉMIR ou FRISSONNER. — Se dit d'un mets qu'on ne laisse chauffer que jusqu'à l'instant où il va commencer à bouillir, ce que l'on reconnaît aux petits frémissements qui se manifestent à la surface de la sauce ou du bouillon.

FRIRE, — FRITURE. — Faire cuire une substance dans le beurre roux, ou le saindoux, ou l'huile bouillante, qu'on nomme aussi *friture*.

FRUIT. — *Le fruit.* On comprend par cette désignation tous les fruits qui entrent dans la composition d'un dessert.

GARNIR UN METS. — C'est l'entourer d'une *garniture*. — On dit aussi : *volaille garnie*, un *dinde garni*, lorsque ceux-ci ont éte farcis et remplis intérieurement d'une farce de marrons ou de truffes (Voy. FARCIR, TRUFFER.

GARNITURE. — Se dit de tous les objets qui accompagnent ou garnissent les viandes, les poissons ou les légumes que l'on sert sur la table.

GLACE. — C'est, en terme de cuisine, du *coulis* ou jus de viande, réduit en gelée par le refroidissement. — En terme de pâtisserie, on appelle *glace*, du sucre uni à du blanc d'œuf.

GLACER. — Cette opération consiste à étendre sur les viandes ou autres objets, que l'on veut glacer, des coulis ou des sauces. — Se dit aussi lorsqu'on fait réduire une sauce quelconque jusqu'à consistance épaisse. — On glace les fruits confits en les trempant dans un sirop de sucre. — Glacer les liquides, crèmes, etc., c'est les congeler (Voy. CONGÉLATION, GLACES, GLACIÈRE DOMESTIQUE).

GODIVEAU. — Espèce de farce ou de hachis fait avec de la chair de veau, de la graisse de bœuf et divers ingrédients, fortement assaisonné et moulé en petites *boulettes* ou *quenelles* rondes ou ovales. Ainsi, à proprement parler, un *pâté chaud* de *godiveau* n'est autre qu'un pâté qui renferme des *boulettes*, *quenelles*

ou godiveaux. — *Servir* en *godiveau*, c'est ajouter au mets des boulettes ou *godiveaux* pour garnitures.

Goûter. — En termes de cuisine, c'est prendre un peu d'un mets, d'une sauce, d'une crème, etc., pour en essayer l'assaisonnement et le goût. On emploie cette expression, dans certains pays, pour dire : manger entre le dîner, qui a lieu de midi à deux heures, et le souper, qui a lieu de sept à huit heures du soir.

Gratin. — Vulgairement on désigne ainsi la substance trop cuite qui demeure attachée au fond d'une casserole, d'un moule ou d'une poêle, etc.; le gratin d'une bisque, d'une soupe mitonnée, du riz, etc., est très-agréable à manger et très-estimé. — On prépare aussi divers mets au gratin.

Gratiner. — C'est préparer un mets au gratin en le faisant cuire avec du feu placé dessus et le laissant se recouvrir ainsi, par l'action de la chaleur, d'une espèce de *croûte* ayant la couleur du pain bien cuit, lorsque le gratin est arrivé à point.

Grillade ou Carbonnade. — C'est le nom que l'on donne aux viandes que l'on met cuire sur le gril.

Habiller. — C'est la première opération qu'on fait subir aux viandes et aux poissons. *Habiller* une volaille, c'est la plumer, la vider, la flamber et la trousser; *habiller* un poisson, c'est l'écailler, le vider et le laver.

Hatelet, — Hatelette (Voy. Atelet).

Hatereau. — Ce mot s'emploie quelquefois pour désigner une *hatelette de foie de veau*, mais le plus souvent et plus correctement pour désigner tout morceau de viande découpé et destiné à être enfilé sur des *atelets*.

Hors-d'œuvre. — Petits plats appétissants qu'on sert avec les entrées, tels que anchois, sardines, artichauts, radis, beurre, olives, conserves acides, etc.

Humecter. — C'est mouiller légèrement un roux, une sauce, une compote, etc., en y ajoutant un liquide quelconque.

Indigestes. — Se dit tout à la fois des aliments difficiles à digérer et de ceux qui ne se digèrent pas.

INFUSER, — INFUSION. — Cela veut dire verser et laisser agir de l'eau bouillante ou un autre liquide bouillant sur une substance dont on veut extraire les principes utiles. — Le mot *infusion* désigne aussi la liqueur infusée, décantée ou filtrée. Ainsi, on dit : *Une infusion de café, de thé, de rhubarbe*, etc.

ISSUES. — En termes de boucherie, ce sont les extrémités et les entrailles des animaux, comme la tête, les pieds, la queue, le cœur, le foie, la rate, etc.

JUS ou COULIS. — C'est le suc ou la quintessence des viandes, des légumes et des fruits.

LARDER. — C'est passer des lardons à travers la viande avec une lardoire.

LARDONS. — Ce sont des aiguillettes ou filets de lard, plus ou moins larges et réguliers, dont on garnit la viande, la volaille, un gros poisson de mer et certain gibier avec la lardoire.

LIAISON. — Se dit des sauces liées au moyen de la farine ou de la fécule, et de jaunes d'œufs.

LIMONER LE POISSON. — Enlever avec un couteau le *limon* qui le recouvre, après l'avoir échaudé dans l'eau prête à bouillir.

LIQUÉFACTION, — LIQUÉFIER. — Action de rendre fluide un corps solide en le faisant fondre par l'action du feu ou de quelque autre dissolvant agissant à froid.

LIT. — On nomme ainsi une couche d'une substance coupée en tranches minces, sur laquelle on en met une autre avec un assaisonnement, et ainsi de suite.

MACÉDOINE. — Mets composé de plusieurs sortes de légumes, de poissons, etc., pour hors-d'œuvre.

MACÉRATION, — MACÉRER. — C'est faire dissoudre *partiellement* une substance dans un liquide ou *dissolvant* froid (Voy. DISSOLVANT).

MANIER LA PATE, UNE SAUCE, DU BEURRE FRAIS. — Action de bien mêler du beurre avec de la farine pour en former une pâte ou une sauce blanche entièrement achevée, ou de former une boule de beurre propre à faire un *fond de casserole*.

MANIPULER. — Se dit également pour *manier*.

MARINADE. — Espèce de sauce composée ordinaire-

ment de sel, vinaigre, épices, etc., qui sert tout à la fois à mortifier et à conserver les viandes, le gibier, certains légumes et fruits. — Se dit aussi d'une friture de viande ou de volaille qui a été trempée d'abord dans la pâte à beignets.

MARINER, — *Faire mariner.* — Cela se dit ordinairement des viandes que l'on met dans une marinade. On *fait mariner* ou *confire* certains légumes et des fruits dans une *marinade* (Voy. ACHARDS, FRUITS ET LÉGUMES CONFITS DANS LE VINAIGRE).

MARQUER. — C'est préparer, apprêter, arranger dans une casserole les viandes qu'on veut faire cuire.

MASQUER. — C'est couvrir d'un ragoût ou d'autre chose un mets qu'on a dressé sur le plat.

MÉLANGER OU MÊLER (Voy. ALLIER).

MENU. — Se dit de la composition d'un repas; se dit encore d'un papier sur lequel on écrit la liste de tous les plats qui doivent être servis dans un repas pour la faire circuler parmi les convives.

METS. — On emploie généralement ce mot pour désigner tout ce qu'on sert sur la table pour manger.

MIETTE. — Ce mot se dit du pain qui reste, quand on a mangé, ou de toutes les parties qui tombent du pain, quand on le coupe, ou enfin des restes ou résidus menus de la pâtisserie, etc.

MIJOTER. — *faire mijoter*, c'est-à-dire faire cuire longtemps et à un petit feu un objet quelconque.

MINCER. — Se dit des légumes, lorsqu'on les coupe par tranches minces pour en faire des salades, ou des garnitures, ou des *hors-d'œuvre marinés.* On *mince* des radis, des concombres, des betteraves, etc.

MIROTON. — Ce mot désigne deux choses différentes. 1° la manière d'apprêter certaines viandes ou poissons; 2° la réunion de plusieurs tranches de viandes déjà cuites et destinées à être servies avec un ragoût d'oignons ou en vinaigrette, etc.

MITONNER. — *On fait mitonner* du pain en le laissant bouillir longtemps et doucement dans le lait, ou dans le bouillon, ou dans l'eau.

MOLLET. — Veut dire mou; on appelle aussi *pain*

mollet une sorte de pain blanc dont la mie est très-légère et molle.

Mollasse. — Cette expression s'applique à une substance qui est trop molle.

Monder. — Cette opération consiste à enlever la peau des amandes, avelines, pistaches, de l'orge, après les avoir fait séjourner ou échauder quelques instants dans une eau bouillante.

Mortifier. — Se dit de la viande que l'on fait devenir tendre en la conservant pendant quelques jours dans un endroit frais, ou en la battant fortement au moment de la faire cuire.

Mouiller. — Se dit lorsqu'on met de l'eau, du bouillon ou du vin dans ce que l'on fait cuire.

Mouillement. — C'est le liquide dans lequel on fait cuire un objet.

Mouillette (Voy. Apprête).

Mouler. — C'est exécuter et déterminer la forme de quelque comestible par le moyen d'un moule.

Neige. — C'est le produit du blanc d'œuf ou de la crème qu'on a fouetté. On dit : *Battre des œufs en neige, crème fouettée.*

Noix de veau. — En terme de boucherie, c'est le morceau du cuissot de derrière, qui retient la petite glande située proche la jointure des os. On appelle aussi *noix* la chair intérieure et principale d'un morceau de viande, d'une côtelette, etc.

Office. — Lieu où l'on prépare et garde, en dehors de la cuisine, tout ce qui est nécessaire pour le service de la table. — L'*office* signifie aussi l'art de faire ou de préparer tout ce que l'on sert pour le dessert.

Ordonner. — Ranger, mettre en ordre, donner à chaque chose la place qui lui convient, soit dans la cuisine, soit dans l'office, soit dans un repas.

Paillasse. — Lit de braise ou de charbon allumé, ou seulement de cendres chaudes.

Pain de beurre. — On désigne ainsi 25 ou, tout au plus, 40 grammes de beurre tourné en forme de petit pain.

Paner. — C'est l'action de saupoudrer une viande ou

un mets quelconque de mie de pain très-fine. On *pane* une côtelette.

PANNE DE COCHON ou de PORC. — C'est la graisse contenue dans le ventricule de l'animal et que l'on fond pour en faire du saindoux.

PANURE. — Mie de pain dur, broyée dans une serviette en la frottant avec la paume de la main.

PARER. — Cette opération consiste à enlever les parties grossières du morceau qu'on accommode. — *Parer* un *fruit*, une *carotte*, une *pomme de terre*, c'est les *peler* ou enlever leur peau.

PARTIR. — *Faire partir une sauce, un liquide quelconque*, c'est les mettre promptement en ébullition en les exposant à l'action d'un feu très-vif.

PARURE. — Ce mot désigne les débris de toutes sortes de viandes, légumes, fruits, etc., que le cuisinier détache avec le couteau.

PASSER. — Faire faire quelques tours à une viande ou à des légumes dans une casserole avec beurre, huile, lard, avant de les accommoder. *Passer au beurre*, etc.

PASTELLAGE ou PASTILLAGE. — On appelle ainsi des espèces de pâtes composées d'amidon et de sucre cuit, dont on garnit les pièces montées en desserts.

PAUPIETTES. — Tranches de viande, un peu larges et longues, pour être roulées sur elles-mêmes.

PELER. — Se dit du mode d'enlever la peau d'une substance quelconque, crue ou cuite, ou échaudée.

PETITS FOURS. — On appelle de cette manière les petits gâteaux de tous genres que vendent les pâtissiers pour les desserts, tels que macarons, massepains, etc.

PIÈCES MONTÉES. — On désigne ainsi des pièces d'entrées ou d'entremets, ou de dessert, que l'on dresse en forme de buisson, d'édifice, de pyramide, de rocher, etc., avant de les servir sur la table.

PILER (Voy. PULVÉRISER).

PIQUER. — C'est garnir de menu lard, avec une lardoire, les volailles, gibiers ou autres viandes.

POCHER. — On dit : *Pocher des œufs*, lorsqu'on les jette dans l'eau bouillante ou tout autre liquide après les

avoir cassés. On dit aussi *pocher des quenelles* en les faisant cuire dans l'eau bouillante.

Pointe. — Ce mot indique tout à la fois une petite quantité d'un assaisonnement quelconque, mise ou à mettre dans un mets, et la saveur piquante de ce mets. — On dit : *Une sauce à laquelle il manque une pointe d'ail, de sel, de poivre, de vinaigre*, etc. — Une sauce qui a de la pointe est celle qui est agréablement épicée ou vinaigrée.

Potage. — Sorte de mets composé ordinairement de bouillon gras ou maigre, de fécules de riz ou de tapioca, ou de pâtes alimentaires, etc., et qui est considéré comme le prélude obligé du repas français. — Celui qui est fait avec des tranches de pain, s'appelle communément *soupe*. — Cette dernière n'est en usage que dans les repas de famille ou entre quelques amis.

Poudrette a sucre. — Petite boîte ronde en fer-blanc, dont le couvercle bombé est percé de petits trous, avec laquelle on saupoudre de sucre les pâtisseries. — On s'en sert aussi pour dorer les pièces que l'on met au four.

Pourri de cuisson. — On entend par là un mets extrêmement cuit.

Puits. — C'est le creux, formé dans le milieu d'un plat, par suite de l'arrangement des viandes qu'on y a dressées.

Pulvériser. — Réduire en poudre une substance dure en la pilant dans un mortier ou en la broyant par un moyen quelconque (Voy. Musée des ménages).

Purées. — Jus ou sucs de certains légumes cuits à l'eau. On appelle aussi purées des mets préparés avec des chairs de homard, de volaille et de gibier, pilées et tamisées.

Quatre-mendiants. — On donne ce nom à la réunion des amandes, des noisettes, des figues et des raisins secs que l'on sert ensemble au dessert.

Quenelles. — On appelle ainsi de la viande et du poisson hachés et pilés, dont on fait des boulettes.

Rafraîchir. — Se dit des fruits que l'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis, ou des vins et li-

queurs qu'on met à la glace (Voy. *Chimie culinaire, glace, glacière, rafraîchissoir*).

Rapprocher. — Pour dire épaissir une sauce, un sirop, une gelée, etc. par l'action de la chaleur.

Rassembler ou Assembler. — En termes de boulangerie et de pâtisserie, cela veut dire réunir et mêler l'eau et le beurre avec la farine, après avoir formé la *fontaine* (Voy. ce mot).

Rassis. — Se dit du pain, d'un gâteau qui n'est plus tendre.

Rasseoir. — Se dit des liquides, boissons, liqueurs, bouillons, jus, sauces, confitures, sirops qui se clarifient en se reposant.

Récurer (Voy. Écurer).

Réduire. — C'est tout à la fois diminuer la quantité ou le volume d'un liquide, d'une sauce, par exemple, et l'épaissir par la concentration ou le rapprochement au moyen d'une cuisson plus ou moins prolongée et intense.

Refaire. — C'est retourner, dans le vase qui est sur le feu, le gibier ou la volaille jusqu'à ce que la chair renfle. On *refait* les pattes d'une volaille en les passant à un feu ardent, afin que la première peau se détache.

Relevé. — Relever. — On nomme *relevé*, le plat qu'on met sur la table après le potage. *Relever un service*, c'est desservir les plats qui sont sur la table pour en servir d'autres.

Relever un mets. — C'est lui donner une saveur piquante et propre à réveiller l'appétit en y ajoutant des fines herbes, des épices, du sel, du vinaigre, du jus de citron, etc.

Renforcer (Voy. Corser).

Reposer. — Faire reposer ou rasseoir (Voy. ce mot) un liquide, etc., afin qu'il se clarifie en laissant tomber ses impuretés au fond du vase.

Ressuyer. — Faire sécher à l'air, au soleil ou dans une étuve un objet quelconque, mouillé ou trempé par l'eau.

Retrousser. — Cela veut dire : préparer et ficeler une

volaille ou une pièce de gibier, les pattes retournées en dessous des cuisses (Voy. TROUSSER).

REVENIR. — *Faire revenir*, c'est-à-dire faire passer la viande dans le beurre chaud.

RISSOLER. — *Faire rissoler* des viandes que l'on fait cuire jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à une belle couleur, d'un jaune assez brun et un peu foncé. Le *rôt* doit être rissolé.

ROMPRE LE PAIN, — une gelée, — la graisse figée au-dessus du bouillon, — un fromage mou, — une baguette de bois, etc. — Cela veut dire briser, séparer, mettre en divers morceaux le pain, la gelée, la graisse, etc.

ROMPRE LA PATE (Voy. CORROMPRE LA PATE).

ROTIES (Voy. CROUSTADES).

ROUSSIR, ROUX. — *Faire roussir du beurre, du pain, une sauce*, etc., cela signifie qu'en tenant ces objets pendant un certain temps sur un feu très-vif, on les fait devenir roux.

RUBANER. — En terme de pâtisserie cela signifie partager la pâte en petites bandelettes ou rubans, dont on garnit les tourtes et autres articles de pâtisserie, ou que l'on mange cuite comme les nouilles, les pâtes d'Italie, etc.

SALPICON. — Ragoût composé de viandes et de légumes divers.

SANDWICH (*Hors-d'œuvre anglais*). — Composé de deux tartines de mie de pain, beurrées ou non, entre lesquelles on interpose une tranche mince de viande cuite ou de jambon, etc. — Dans le midi de la France, on appelle *canapé*, une préparation analogue dans laquelle des filets d'anchois et des assaisonnements épicés remplacent la viande.

SASSER. — Remuer avec une cuiller.

SAUPOUDRER. — Répandre légèrement du sel, du sucre, de la farine, etc., sur un objet quelconque.

SAUTER. — Faire cuire rapidement un ragoût en le faisant sauter dans une casserole ou un *sautoir*.

SERVICE. — Se dit de l'espèce et de l'ordre des plats qu'on sert à la fois sur la table et qu'on ôte de même.

SINGER. — Jeter une ou deux pincées de farine sur

des substances qu'on mouille ensuite pour les faire cuire.

SOPHISTICATION (Voy. FALSIFICATION, FRELATERIE).

SOUPE (Voy. POTAGE).

SOUPÉ ou SOUPER. — Dernier repas du soir, qui se fait de 7 à 8 heures, souvent beaucoup plus tard

SUER. — *Faire suer la viande, les légumes, les fruits*, c'est leur faire éprouver une chaleur légère pour en faire sortir l'humidité.

SURTOUT (Voy. DORMANT).

TIMBALE. — On dit : *Faire cuire en timbale*, toutes les fois que l'on fait cuire quelque chose dans un moule, après l'avoir entouré de pâte ou beurré.

TORRÉFIER. — C'est brûler les grains de café ou une substance quelconque.

TOURNER. — Ce mot exprime différents procédés. On *tourne* les culs d'artichauts, les carottes, les navets, etc., c'est-à-dire qu'on les arrondit de diverses manières, pour leur donner une forme agréable; *tourner* les fruits à odeur, tels que les citrons et les oranges, c'est en ôter légèrement avec le couteau l'écorce légère; tourner les olives, c'est en détacher la chair du noyau en tournant ce dernier avec la pointe d'un couteau.

TRAVAILLER. — Cela se dit d'une sauce que l'on fait réduire en la remuant bien. En terme d'office, ce mot signifie l'action de remuer beaucoup, avec la houlette ou la spatule, les matières qu'on veut prendre en glace ou en neige.

TREMPER. — Plonger dans un liquide une substance, pour qu'elle s'en mouille et s'en imbibe. On dit : *tremper la soupe*, pour dire verser du bouillon sur des tranches de pain.

TROUSSAGE. — TROUSSER. — Passer de la ficelle avec l'aiguille à brider, pour assujettir une volaille ou une pièce de gibier à la forme qu'on veut lui donner (Voy. RETROUSSER. — *Préparation des volailles et du gibier*).

TRUFFER. — Farcir ou garnir de truffes accommodées l'intérieur d'une volaille, d'une pièce de gibier, d'un

pied de cochon désossé, d'un gros poisson d'eau douce ou de mer.

VANNER. — Élever la sauce avec une cuiller et la laisser ensuite retomber, pour opérer entièrement le mélange de tous les ingrédients dont elle se compose.

VERRE. — C'est la mesure vulgaire du cuisinier et équivalant à un quart de litre.

VERT DE CUISSON. — Cela veut dire un mets qui n'est pas trop cuit.

VINAIGRER (Voy. ACIDIFIER).

ZESTE. — C'est l'enveloppe colorée et extérieure des fruits odorants, tels que citrons, oranges, etc.; on l'enlève aussi mince que possible avec une couteau, et de manière à n'en prendre que la partie jaune.

ZESTER UN CITRON. — Oter avec un couteau le zeste ou l'enveloppe jaune.

PRÉPARATION

ET

CUISSON DES ALIMENTS.

La préparation d'un aliment comprend le choix de cet aliment et la manière de l'*habiller* ou de le *parer* suivant sa nature (Voy. ces mots pages 15 et 19) avant de le faire cuire.

La cuisson se dit tout à la fois de la manière de le faire cuire et du degré auquel il faut le faire cuire. Le point convenable de cuisson décide de tout dans la cuisine.

Voici les considérations prises sur ce sujet dans le *Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle*, par un célèbre médecin :

DIVERSES MANIÈRES DE FAIRE CUIRE LES ALIMENTS.

« Il y a quatre manières différentes de soumettre les aliments à la cuisson : on les fait *bouillir* dans l'eau ; on les fait cuire dans leur jus (ÉTUVÉE) ; on les fait *frire;* enfin on les fait *rôtir.*

« En général, l'*ébullition* les rend plus tendres ; mais il ne faut pas qu'elle soit poussée trop loin, parce que l'eau s'empare de tous les principes

solubles. Le *bouillon* est le résultat de ce mode de cuisson des viandes. Plus la coction a été forte et prolongée, plus le bouillon est chargé, et moins la viande conserve de matière nutritive et savoureuse.

« Dans l'*étuvée*, la chair se pénètre fortement de vapeur chaude ; elle s'attendrit, se cuit parfaitement sans s'épuiser, sans se dessécher, et conserve ainsi tout son suc. Les substances cuites de la sorte doivent être, et sont en effet, les plus faciles à digérer et les plus nourrissantes.

« La *friture* rend aussi les viandes très-tendres, mais il faut qu'elle soit bien faite, et que la croûte qui l'enveloppe, soit extrêmement légère ; autrement, l'âcreté que la graisse ou l'huile lui communique, la rend extrêmement nuisible aux estomacs délicats.

« Le *rôti* bien fait retient à peu près toutes les parties solubles de la chair ; l'action du feu à nu en carbonise les parties extérieures et repousse vers le centre tous les liquides, ceux-ci étant retenus à l'intérieur par l'enduit à demi brûlé qui se forme à la surface. Le rôti est très-nourrissant et très-tonique ; sa saveur est appétissante ; et cette dernière qualité le rend préférable, pour beaucoup d'estomacs, à toute autre préparation. »

MANIÈRE DE FAIRE BOUILLIR LES VIANDES, ETC.

Tout le monde connaît la manière banale de faire cuire les viandes, volailles, poissons et légumes par la décoction dans l'eau (Voy. *Bouillon*, *Jus*, *Court-bouillon*, *Cuisson des légumes*).

Mais il est hors de doute que les aliments

bouillis dans l'eau seule, quoique amollis et attendris par la décoction prolongée, sont moins savoureux, moins toniques, moins appétissants que s'ils étaient frits, grillés ou rôtis.

La viande bouillie surtout est d'autant moins nutritive qu'elle a été soumise plus longtemps à l'ébullition, qui la dépouille infailliblement de ses parties aromatiques et nourrissantes.

« Cependant on peut parvenir à faire cuire unr viande quelconque par décoction, dit un habile praticien, sans l'épuiser de tous ses sucs. Si, pae exemple, au lieu d'eau, on met dans la marmite du bouillon déjà fait, la viande qu'on y ajoutera perdra moins de sucs, parce que l'eau, à mesure qu'elle se charge de sucs dissous, perd de sa propriété dissolvante : on obtient le même effet en mettant beaucoup de viande dans la marmite et peu d'eau.

« Dans la décoction, les viandes blanches s'épuisent beaucoup plus promptement que les autres. Si on les fait cuire avec beaucoup d'eau, sans addition d'une autre viande, il ne reste que la partie fibreuse qui ne conserve presque aucune sapidité. Si, au contraire, on fait bouillir une volaille avec beaucoup de viande et peu d'eau, et qu'on ait soin de la retirer avant que la chair se détache d'elle-même, elle conserve presque tous ses sucs et devient un aliment savoureux. »

(*Lorein.*)

MANIÈRE DE BRAISER OU FAIRE CUIRE A L'ÉTUVÉE LES VIANDES, VOLAILLES, ETC.

Braise, étuvée, étouffée, estouffade. Faire cuire en braise, à l'*étuvée*, à l'*étouffée*, à l'*estouffade*, *en*

daube. — Tous ces mots désignent absolument le même mode de cuire les viandes.

On met une viande quelconque dans une casserole proportionnée à sa grosseur, et on garnit le fond avec des bandes de lard et des tranches de veau ou autre viande; on assaisonne et on recouvre avec des bardes et des tranches de veau. On ajoute aussi des légumes tels que oignons, panais, champignons, etc., et toujours un bouquet garni. On *mouille* le tout avec un peu de bouillon, ou avec moitié vin et moitié bouillon, quelquefois avec du vin seul. On peut même ne pas mouiller du tout; mais, dans ce cas, il faut garnir la casserole avec des bandes de lard et faire cuire à petit feu. Il est bon de luter le couvercle de la casserole avec de la pâte, pour empêcher, autant que possible, l'évaporation; mais comme il est alors impossible de retourner la viande, il est utile de se servir d'une *braisière* (Voy. *Musée des ménages*), dont le couvercle enveloppant porte un rebord relevé, ce qui permet d'y mettre de la braise allumée ou des cendres rouges. Par ce moyen, la viande reçoit l'impression de la chaleur de tous côtés, ce qu'on appelle cuire *feu dessus, feu dessous.* Les viandes *braisées* cuisent en grande partie à la vapeur; elles ne plongent que très-peu dans le *mouillement.* Les viandes conservent ainsi presque tous leurs sucs; le peu qui s'en dissout dans le mouillement, l'a bien saturé. Alors il ne peut plus se charger davantage; et, comme il perd toujours quelque chose par évaporation, si bien luté que soit le vase, il se concentre de plus en plus; il forme alors ce que les cuisiniers appellent *glace*, qui s'attache au fond de la casserole ou de la braisière. (*Lorein.*)

MANIÈRE DE FAIRE LA FRITURE.

D'après quelques cuisiniers, la graisse du pot-au-feu doit avoir la préférence sur le saindoux et le beurre fondu ; pour la rendre délicate, il faut la faire bouillir, l'écumer, la laisser reposer un instant et la tirer à clair. On n'emploie l'huile et le beurre que pour les jours maigres.

Pour connaître si la friture est à une chaleur convenable, il suffit de mouiller légèrement le doigt et de le secouer au-dessus de la friture. Si la friture pétille, elle est à son point.

On peut faire une friture agréable en employant des graisses de bœuf et de porc, par parties égales. C'est ordinairement dans le *saindoux* préparé d'avance, que l'on fait frire les beignets, croquettes et autres objets en pâte ou seulement *farinés*, c'est-à-dire roulés dans la farine. Mais c'est avec l'huile d'olive qu'on fait assurément la friture la plus délicate, la plus ferme et la plus croustillante.

Comme la chaleur dessèche promptement les substances qui contiennent des sucs aqueux, on a toujours soin, avant de les plonger dans la friture chaude, de les fariner, ou de les tremper dans une pâte (Voy. *Pâte à frire*), ce qui les soustrait en partie à l'action trop violente du calorique.

Les poissons, dont la chair est abreuvée de substance grasse, supportent mieux l'action de la friture ; aussi se borne-t-on à les saupoudrer de farine, avant de les y plonger.

La friture doit être très-chaude lorsqu'on y plonge les substances à frire ; si elle n'a pas la chaleur suffisante, ou si on la refroidit en y met-

tant trop de choses à la fois, l'opération languit, la substance grasse pénètre dans la pâte, et l'on n'obtient qu'une friture molle, peu agréable et peu saine. Si, au contraire, le degré de chaleur est suffisant, la pâte est *saisie* aussitôt qu'elle est plongée dans la friture; et, dans cet état, elle devient impénétrable : on obtient alors une friture croquante, légère et bien plus digestible que celle qui a langui.

La nature de la pâte contribue aussi beaucoup à la bonne qualité de la friture : il est essentiel qu'elle contienne une substance volatile qui en se vaporisant par l'action de la chaleur, soulève la pâte et la rend plus légère; c'est dans ce but qu'on ajoute du vin blanc ou de l'eau-de-vie à la pâte à frire (Voy. *Pâtes à frire*).

Pour faire cuire les poissons ou autres objets crus, la friture doit être plus chaude que pour des beignets, des croquettes ou autres objets cuits. — La friture du poisson ne doit servir qu'au poisson (*Lorein.*)

MANIÈRE D'AFFINER UNE POÊLE POUR LA RENDRE MEILLEURE.

Vous y mettez un peu de beurre ou de graisse, et vous la faites chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne. Lorsque cette substance est brûlée et la flamme éteinte, vous jetez dedans quelques pincées de gros sel, en ayant soin de tourner la tête, afin que le sel ne vous saute pas dans les yeux; ensuite avec un torchon vous frottez la poêle comme si vous vouliez la récurer en dedans.

(*Burnet.*)

MANIÈRE DE FAIRE GRILLER LES VIANDES, VOLAILLES, POISSONS, ETC.

Généralement on fait des grillades en mettant les viandes sur un gril horizontal, placé sur des charbons ardents; mais, depuis quelques années, on a imaginé divers instruments perfectionnés, qui empêchent la mauvaise odeur, provenant de la graisse fondue et brûlée, de se répandre et d'infecter la cuisine (Voy. *Musée des ménages*).

« Au premier coup d'œil rien ne paraît plus simple qu'une grillade; cependant cette sorte de cuisson exige des soins particuliers, qui sont souvent négligés. Le gril réclame une surveillance particulière, parce qu'un coup de feu de trop ou mal dirigé devient un mal sans remède. Il faut que les charbons soient bien allumés, leur feu vif et clair, afin que l'objet soit saisi et cuit à son point. Si le feu est trop lent, la grillade reste molle; elle brûle s'il est trop actif. »

(*Le cuisinier et le médecin.*)

MANIÈRE DE BIEN FAIRE ROTIR LES VIANDES, VOLAILLES ET LE GIBIER.

(Extrait de la *Cuisine de santé*, par le Dr Jourdan-Lecointe.)

Il y a quatre observations essentielles et préliminaires à faire pour obtenir des viandes bien rôties.

1° *Choix des viandes.*

Les viandes de boucherie seront bien choisies et prises dans des bestiaux sains et gras (Voy. *Connaissances des viandes de boucherie*).

Les volailles seront également saines et grasses Les pièces de gibier seront mortifiées à point. (Voy. *Connaissances des volailles et du gibier*).

2° *Temps de mortifier les viandes.*

Pour manger des viandes tendres et succulentes, il faut nécessairement qu'elles soient mortifiées à leur point; pour cela on les suspend et on les garde pendant quelque temps dans un *garde-manger* (Voy. *Garde-manger* ci-après).

Il faut tous les matins regarder les pièces du garde-manger, pour s'assurer de celles qui pressent, et y laisser celles qui ne sont pas avancées; un moyen sûr de connaître le point de mortification le plus favorable pour les manger délicates, c'est lorsque, mettant le doigt sur les chairs, elles fléchissent mollement et conservent l'empreinte du doigt qui les a pressées; au contraire, lorsqu'elles ne sont pas assez mortifiées, la viande ferme sous le doigt est dure, élastique, et se rétablit dans son premier état.

Dès que les pièces commencent à se ramollir et à conserver une empreinte, il faut les sortir et les préparer sans perdre de temps; car le lendemain elles seraient passées et prendraient des signes d'altération, qui annoncent la putréfaction prochaine.

3° *Préparation des viandes.*

Les pièces de boucherie n'exigent aucune autre précaution, sinon d'être mortifiées à point et mises de suite à la broche.

La volaille et le gibier doivent ordinairement se vider (excepté la bécasse, etc.). Pour y parvenir, on commence par leur faire une incision sous le col, pour leur ôter la poche et couper le boyau qui y est attaché; en faisant ensuite une petite incision sous le ventre, on en retire tout ce qui est dans le corps, c'est-à-dire les boyaux, le cœur et

le foie, etc. On aura l'attention, en sortant les entrailles, de ne pas crever la petite vésicule du fiel (appelée l'*amer*), qui est adhérente au foie, ce qui communiquerait beaucoup d'amertume à la volaille.

Les volailles vidées, il faut les flamber, c'est-à-dire les faire revenir sur un feu de braise, en les retournant peu à peu, pour qu'elles ne s'y surprennent pas; essuyez-les avec un linge blanc, épluchez tous les duvets que le feu n'aura pas consumés; après cela *troussez*, *bridez* et *bardez* vos pièces ou bien piquez-les soigneusement en observant de suivre les contours des chairs dans un ordre régulier et agréable à l'œil.

Le gibier à poil se prépare à peu près de même; on lui coupe les oreilles et on le vide, puis on le fait *revenir* pour le piquer et le mettre à la broche.

Dès qu'on a dépouillé un lièvre ou plumé une perdrix ou une volaille quelconque, il faut aussitôt en sortir les boyaux, sans quoi ils prennent bientôt un mauvais goût; il faut les exposer dans un lieu toujours frais, jusqu'au moment où l'on veut les manger.

Mais le gibier à poil et les grosses bêtes doivent être dépouillés d'abord de leur peau. On observera, en les écorchant, de ne pas déchirer les chairs, car les entailles qu'on y fait sont autant de petits égouts par où les sucs se perdent en cuisant; il faut également prendre cette précaution en plumant la volaille et le gibier.

La bête fauve exige quelquefois d'être marinée 10 ou 12 heures avant d'être mise à la broche; et, pour l'ordinaire, on l'*entrelarde* d'outre en outre de gros lardons pour la rendre plus grasse. Mais

l'expérience a prouvé que les viandes piquées perdent plus de leurs sucs que celles qui sont tout simplement *bardées*.

4° *Cuisson des viandes.*

Les pièces mises à la broche doivent y être solidement fixées, c'est-à-dire que la viande ne ballotte pas d'un côté ni de l'autre, et qu'elle soit *embrochée* bien au milieu, afin que, ne pesant pas plus en dessus qu'en dessous, la broche puisse tourner avec une égale facilité, sans jamais se retarder lorsqu'il s'agit de monter le côté pesant. On place dessous une *lèchefrite* destinée à recevoir le jus qui coule des pièces et à le conserver chaud pour les arroser de temps en temps.

Le bois qu'on emploie pour rôtir (à défaut *du charbon, d'une cuisinière et d'une coquille qui sont plus économiques.* Voy. *Musée des ménages*), doit être sec et de moyenne grosseur, à peu près comme le haut du bras; il faut qu'il flambe et donne un feu clair, pénètre les viandes par degrés, sans les calciner ou rôtir promptement leur surface, avant que l'intérieur soit cuit. Par la même raison, il faut tenir la broche à une certaine distance du feu et arroser souvent les pièces avec le jus qui en découlera.

On ne peut pas fixer d'une manière absolue le temps nécessaire pour cuire les viandes; cela dépend de leur grosseur, de leur qualité et de la force du feu; mais, en général, il suffira d'observer que lorsqu'une pièce à rôtir commence à former de petites écailles ou vessies sur sa surface et laisse éclater souvent de petites bouffées de fumée (*surtout les volailles et le gibier*), c'est une preuve sûre qu'elle est bientôt cuite; et il

faut alors la reculer du feu et ne lui en laisser que ce qui sera nécessaire pour la maintenir chaude jusqu'à l'instant où il faudra la servir.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

MANIÈRE D'EMBROCHER LES VIANDES, VOLAILLES, ETC.

Le carré de mouton s'embroche en travers des côtes. L'aloyau, les gigots, les épaules de mouton et de veau, de même que la longe de veau, s'embrochent dans toute leur longueur. La volaille et les autres oiseaux s'embrochent par le croupion, en remontant vers le cou. Les petits oiseaux s'embrochent par le milieu du corps. Le lapin et le lièvre s'embrochent comme la volaille; et les quartiers de chevreuil ou toute autre grosse pièce de bêtes fauves, s'embrochent comme les viandes de boucherie.

TEMPS PRÉSUMÉ QUE CHAQUE PIÈCE DOIT RESTER AU FEU.

En supposant un bon feu et une belle broche, il faut un quart de temps de moins avec une cuisinière placée devant un feu de cheminée, un tiers de moins avec une cuisinière et coquille.

	Heures.	Minutes.
Alouettes bardées.	»	15 à 20
Agneau, fort quartier.	1	15
— petit quartier ou gigot. . .	»	45
Bécasse grasse.	»	30
— maigre.	»	15
Bœuf, 5 kilogrammes.	2	30
— 2k,500.	1	30
Canard.	»	45

	Heures.	Minutes.
Cochon de lait, gros.	2	30
— petit.	2	»
Dindon gros.	1	30
— moyen.	1	»
Faisan.	»	45
Lapin, gros.	»	45
— petit	»	30
Levraut.	»	45
Lièvre, gros.	1	30
— moyen.	1	»
Mouton, gigot, épaule, 3 kilogr. .	1	30
— — — 2 — . .	1	»
Oie grasse, moyenne.	1	30
— grosse.	2	»
Perdreau.	»	25 à 30
Pigeon.	»	30
Porc frais, 2 kilogrammes.	2	»
— 1 kilogramme.	1	20
Poularde et chapon gras.	1	»
— — moyen et poulet.	»	45
Veau, 2 kilogrammes.	1	45
— 1 kilogramme.	1	15
Venaison, 4 à 5 kilogrammes. . . .	2	»
— 1 à 2 —	1	15

(*Dict. de cuisine.*)

CONSERVATION MOMENTANÉE DES ALIMENTS.

(Voy. Conservation des substances alimentaires et Mortification des viandes.)

On conserve souvent les aliments pendant quelques jours dans un endroit clos; mais cette habitude vicieuse contribue, au contraire, à altérer les substances, qui exigent tout à la fois le contact de l'air frais souvent renouvelé et l'absence

des mouches et autres insectes nuisibles. Voici les meilleurs moyens à employer.

GARDE-MANGER DANS UNE PIÈCE AÉRÉE.

Une pièce au rez-de-chaussée, voûtée, s'il est possible, et obscure, est celle qu'il faut choisir; une cave sèche et peu profonde serait encore préférable. On fermera la croisée, dont l'exposition devra être au nord, et on y laissera seulement un ou deux carreaux ouverts, que l'on garnira d'un canevas pour s'opposer à l'entrée des mouches. La porte aura de même une ouverture carrée fermée par un canevas, ce qui établira dans la pièce un courant d'air rafraîchissant. Au milieu, on suspendra à la voûte une espèce de cage formée d'un assemblage en bois, sur lequel on clouera de même du canevas. Un des côtés de cette cage sera à charnière, pour servir de porte. On y placera intérieurement un croc en fer pour y suspendre les viandes. Enfin, sur la tablette qui forme le fond de cette cage, on peut déposer les mets que l'on doit servir de nouveau le lendemain. Cette pièce peut, en outre, être utilisée en y déposant une partie des autres provisions.

L'obscurité est nécessaire : elle éloigne les mouches et entretient la fraîcheur. Enfin le courant d'air qu'on y établit chasse les miasmes putrides qui pourraient, en y séjournant, hâter la décomposition des aliments, et contribue à faire évaporer l'humidité qui est un agent de décomposition.

GARDE-MANGER PORTATIF.

Comme beaucoup de personnes n'auront pas à leur disposition une pièce pour établir leur

garde-manger, elles pourront alors se contenter de ces garde-manger extérieurs, que l'on place à peu de frais au dehors des croisées, pourvu, toutefois, que ce soit dans un lieu qui ne reçoit pas le soleil.

CLOCHES-GARDE-MANGER.

Quand on ne peut établir aucun de ces garde-manger, il reste encore l'emploi des cloches en canevas ou tissu métallique pour garantir les mets des souillures des mouches, en les déposant ainsi couverts dans l'endroit le plus frais de l'appartement.

MOYEN POUR ATTENDRIR LA VIANDE DE BOUCHERIE.

Si l'on veut faire un pot-au-feu, une grillade ou un rôti, le moyen usuel et qui réussit toujours pour que la viande soit tendre et juteuse, est de la battre pendant quelques instants.

MOYEN POUR ATTENDRIR LES VOLAILLES ET LES LAPINS DOMESTIQUES.

Assez souvent le temps manque pour faire mortifier les volailles et les lapins domestiques avant de les faire cuire; dans ce cas leur chair, surtout celle des vieux sujets, est très-dure.

Les volailles, quelles qu'elles soient, doivent être tuées et mêmes plumées au moins le matin du jour où elles doivent être mangées, c'est-à-dire 12 heures, ou mieux 24 heures d'avance.

Si les nécessités d'un repas précipité exigent de les tuer plus tôt, alors on les plonge dans l'eau bouillante et on les plume immédiatement. Les vieilles volailles peuvent être bouillies pen-

dant un quart d'heure ou 20 minutes, avant de les faire rôtir ou cuire en casserole; et cette méthode est même employée assez souvent par les restaurateurs pour attendrir les canards, pigeons, poulets, dindes, etc., etc., achetés au marché.

Quelques praticiens font avaler aux sujets, principalement aux canards et aux lapins, deux minutes avant de les tuer, une petite cuillerée à café de vinaigre.

MOYEN POUR ATTENDRIR LE GROS GIBIER A POILS.

Si l'on n'a pas eu le temps de le faire mortifier suffisamment, le seul moyen consiste à le faire mariner.

POT-AU-FEU OU BOUILLON GRAS.

Observations et conseils par le Dr Jourdan-Lecointe.

Il est prouvé, par expérience, qu'avec quantité de bonne viande on fera toujours de mauvais bouillon, s'il n'est pas conduit avec intelligence et avec soin.

Quoique le veau, le mouton, etc., puissent faire du bouillon passable, celui-ci est ordinairement si blanc et si faible, qu'il est plutôt propre à des personnes convalescentes qu'à des gens en bonne santé. Le bœuf de bonne qualité et surtout la tranche, la culotte, le gîte-à-la-noix, la poitrine, sont les meilleurs morceaux pour faire un bouillon restaurant.

Les trois choses les plus importantes à considérer pour faire du bouillon succulent sont : 1° le choix d'une viande saine et bien nourrie, et d'un animal qui ne soit pas vieux; 2° la faire bouillir

doucement avec une égalité constante; 3° tenir le vase soigneusement couvert.

Une ébullition douce, égale et lente, dissout parfaitement tous les sucs nutritifs contenus dans l'intérieur des viandes, les os même s'y attendrissent.

Si l'eau bouillait tout de suite, elle n'aurait pas le temps de pénétrer dans l'intérieur de la viande, et de la dégorger de certaines parties hétérogènes, qui doivent en sortir sous la forme d'écume; la viande saisie par une chaleur violente se raccornirait tout autour, comme à demi brûlée, aurait moins d'apparence, et ne rendrait presque pas de suc dans le bouillon; au contraire, si, après avoir mis la viande dans l'eau froide, on laisse l'ébullition se produire doucement, le bœuf se gonfle, se pénètre, s'attendrit; toutes ses fibres, dilatées par une chaleur douce et graduelle, donnent à l'eau beaucoup de substances nutritives et se purifient parfaitement, en rendant quantité d'écume qu'on aura soin de bien enlever, à mesure qu'elle surnagera.

On observera de choisir toujours les viandes jeunes (1), fraîches et saines.

Enfin, le soin de tenir sa marmite constamment fermée, empêche le bouillon de s'évaporer, et lui conserve toutes ses parties savoureuses et substantielles.

---

(1) La chair du bœuf doit être fine, douce, d'un rouge agréable et légèrement marbrée de veines blanches; si la graisse est d'un blanc jaunâtre, c'est un signe de jeunesse et de bon état. — La viande de vache est d'un grain plus serré et d'un rouge moins vif; la graisse en est toute blanche. — La chair du taureau est encore plus serrée que celle de la vache et d'un rouge noirâtre; sa graisse très-jaune et très-dure, a toujours une assez forte odeur de rance.

POT-AU-FEU.

Sur 2 kilogrammes de bœuf, versez 5 litres d'eau froide (et ainsi à proportion pour plus ou moins de viande); placez votre marmite sur un feu modéré, qui puisse échauffer l'eau vivement sans la faire bouillir. Ce n'est qu'après une bonne demi-heure d'infusion brûlante, et une heure entière dans les grandes marmites qui renferment 6 ou 7 kilogrammes de viande, qu'on peut commencer à ranimer le feu pour faire bouillir. On aura soin de bien enlever l'écume, à mesure qu'elle surnagera; et, lorsqu'il n'en paraîtra plus, on salera son bouillon et l'on y ajoutera les légumes : carottes, navets, panais, poireaux, etc., etc., avec un oignon brûlé, qui donne la couleur au bouillon. Le choix et la quantité des légumes doivent être subordonnés au goût et à la santé des maîtres ; mais il est important de n'en pas mettre beaucoup, parce qu'ils affaiblissent toujours le bouillon et lui communiquent une couleur blanche et pâle.

Quelques personnes ajoutent aux légumes déjà nommés du céleri, de la racine de persil, une gousse d'ail, des clous de girofle et enfin une feuille de laurier; mais c'est affaire de goût, et une cuisinière doit consulter ses maîtres avant d'employer ces légumes ou ingrédients qui sont tous plus ou moins échauffants.

Le sel et les légumes rendront encore un peu d'écume qu'on enlèvera aussitôt : alors on couvrira son feu pour que la marmite bouille très-doucement et avec égalité.

6 à 7 heures d'ébullition suffiront pour la cuisson parfaite du pot-au-feu, s'il a toujours bouilli avec douceur; quand la viande est assez cuite et

le bouillon fait, on peut retirer la marmite, pour qu'elle ne fasse plus que frémir; sans quoi, le bœuf trop cuit tomberait en pâtée et n'aurait plus ce coup d'œil flatteur d'une pièce tremblante sous le couteau. (*Cuisine de santé.*)

On peut renfermer les légumes dans un filet, pour éviter qu'ils ne s'écrasent et ne se dispersent dans le bouillon. On met à part l'oignon brûlé, qui est destiné à donner au bouillon plus de couleur et plus de saveur.

L'oignon brûlé est souvent remplacé par une boule colorante ou un caramel.

Une vieille poule, ou des carcasses de volailles rôties, ajoutées au pot-au-feu, donnent au bouillon plus de délicatesse. La poitrine de mouton donne aussi au bouillon un goût très-agréable.

Lorsque le bouillon est bien fait, il doit être d'un beau jaune doré. On le dégraisse avec soin; après quoi, on le passe dans une passoire à bouillon, ou au travers d'un tamis de crin, avant de l'employer à faire des potages et des soupes.

Le bouillon se verse tout bouillant dans la soupière, sur le pain taillé mince, et doit être servi aussitôt.

BOUILLON DE BŒUF A LA BORDELAISE.

Prenez 2 kilogrammes de bœuf, de préférence la culotte; piquez-le avec 250 grammes de lard et 5 ou 6 gousses d'ail; préparez-le ainsi la veille, pour qu'il ait plus de goût; faites ensuite comme pour le pot-au-feu ordinaire.

BOUILLON D'APRÈS M. RASPAIL, chimiste.

Choisir tout ce qu'il y a de mieux en qualité de bœuf, dans le Nord, de mouton, dans le Midi et

dans les prés salés. La quantité d'eau doit être le double en volume. On place le vase sur un feu doux pour faire écumer, et, quand l'écume est enlevée, on y jette une poignée de sel, 1 oignon blanc, dans lequel on implante 3 ou 4 clous de girofle, gros comme la tête d'une épingle de muscade, un bouquet de poireaux, céleri, cerfeuil, 3 gousses d'ail, une pincée de poivre, 1 feuille de laurier-sauce et 1 oignon brûlé sous la cendre, très-peu de carottes et navets. On abandonne alors le pot-au-feu à une lente ébullition de 3 à 4 heures.

BOUILLON EN MOINS D'UNE HEURE D'APRÈS LE CÉLÈBRE LIEBIG, chimiste.

M. Liebig a indiqué, dans les *Annales de chimie et de physique*, le procédé suivant pour obtenir, en moins d'une heure, un bouillon riche en principes tirés de la viande et doué d'un arome prononcé et très-agréable :

1 kilogramme de viande de bœuf, dépourvue de sa substance grasse, est coupé en morceaux très-menus ou hachés ; on le délaye dans 1 litre d'eau froide ; on chauffe lentement jusqu'à l'ébullition ; les écumes sont alors enlevées, puis on ajoute le sel ; et au bout de quelques minutes d'une ébullition légère, on obtient un bouillon plus fort et plus aromatique qu'en suivant les procédés ordinaires.

BOUILLON DE DIVERSES VIANDES ET D'OS.

Lorsqu'on veut faire un bon bouillon gras, on doit employer seulement le bœuf comme base ; cependant on peut y associer du mouton ou du porc et quelquefois l'un et l'autre. Un peu de veau ne

nuit pas; mais cette chair, qui est encore trop jeune, affadirait le bouillon, si elle excédait le quart des autres viandes.

Dans les villages, où l'on n'a pas de bœuf aussi fréquemment que dans les villes, on peut faire le bouillon avec le mouton et le porc; mais comme les parties gélatineuses ne sont pas aussi abondantes dans ces viandes que dans celle du bœuf, on y ajoute du veau et l'on augmente encore la dose des assaisonnements.

Les *os des viandes rôties* sont souvent utilisés dans le pot-au-feu, après qu'on en a retranché les parties brûlées, qui donneraient un goût désagréable au bouillon. En outre, on a soin de les placer dans la marmite, de manière qu'ils n'en touchent ni le fond ni les parois; et, pour atteindre ce but, on les renferme dans un vase séparé à claire-voie et que l'on suspend dans la marmite. Ce vase peut être une simple passoire, ou un filet, ou un sac en crin, ou un canevas très-lâche, ou un tissu métallique étamé. (Voyez *Musée des ménages.*) Les os quelconques ainsi renfermés ne peuvent en aucune manière s'attacher à la marmite; ils sont alors dans l'impossibilité de brûler par l'effet d'une trop grande chaleur.

Soit qu'on ait mis du bœuf seul dans le pot-au-feu, soit qu'il n'y en ait pas, soit qu'on y ait ajouté du veau rissolé ou non rissolé, des viandes rôties ou non rôties, le bouillon est beaucoup meilleur, lorsqu'on a ajouté à la viande de boucherie, qui forme sa base, de la volaille dont la chair est faite, c'est-à-dire qui n'est plus jeune, telle qu'un vieux coq, un vieux chapon, une vieille poule; mais on doit s'abstenir d'employer un poulet, qui affadirait le bouillon, On met dans la mar-

mite la totalité, la moitié ou le quart d'une vieille volaille, en un mot, environ le cinquième du poids de la viande de boucherie, avec laquelle on veut faire le bouillon.

BOUILLON DE VEAU POUR LES MALADES.

Faites bouillir 500 grammes de veau dans un litre et demi d'eau avec quelques feuilles de laitue et une pincée de cerfeuil. Salez peu.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

BOUILLON DE POULET POUR MALADE.

Prenez la carcasse d'un poulet maigre, rompez les os, faites bouillir 1 litre d'eau, jetez-y les morceaux de la carcasse à laquelle vous avez pourtant conservé la chair, mettez une petite pincée de sel, faites cuire pendant 1 heure. Ce bouillon est rafraîchissant et remet un estomac délabré; on peut y ajouter deux laitues qu'on ficelle, mais il faut les faire blanchir avant de les mettre dans le bouillon. Si le malade commence à manger, on fait égoutter les laitues, puis on les lui sert avec un peu de beurre frais.

BOUILLON DE PERDRIX.

Un bouillon excellent, substantiel et agréable, quoique échauffant, est celui qu'on peut faire avec deux perdrix : on les fait bouillir lentement 3 ou 4 heures dans 2 litres d'eau, avec un peu de veau pour en adoucir la saveur; on y ajoute quelques légumes en le gouvernant suivant les principes de la recette du bouillon de bœuf; puis on le passe au tamis, pour s'en servir à faire des potages au riz, aux pâtes d'Italie et au pain.

Ce bouillon contient une grande quantité de sucs sous un petit volume; il en résulte un potage à la fois nutritif et fortifiant, qui est également convenable aux jeunes gens épuisés et aux vieillards délicats, qui ont besoin de ranimer leurs forces.

BOUILLON DE LAPIN ET DE LIÈVRE.

La chair d'un *lapin* jeune et tendre offre toutes les qualités nécessaires pour faire du bouillon excellent; on en fait souvent en Provence; il ne le cède en rien pour l'agrément du goût et la salubrité aux meilleurs bouillons de volailles.

Le *lièvre* n'offre pas la même substance ni la même salubrité; le bouillon en est noir, pesant, indigeste, et ne peut être servi sur de bonnes tables. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

BOUILLON DE MENU GIBIER.

C'est avec des pièces de menu gibier, comme bécasses, tourterelles, ramiers, cailles, alouettes et grives, qu'on fait un bouillon délicieux, que les chasseurs piémontais et provençaux appellent le *Bouillon des Sauvages*. Après avoir plumé et préparé leurs différents oiseaux, ils les jettent pêle-mêle dans une marmite de moyenne grandeur avec quelques morceaux de petit lard; ils mettent dans le vase 1 ou 2 litres d'eau et laissent le tout se cuire à petit feu et se réduire en bouillonnant pendant 3 ou 4 heures. Alors ils retirent le gibier dans des plats avec une partie de la sauce qu'il a produite; ils versent dans l'autre partie de ce bouillon 5 ou 6 verres d'eau bouillante, sel, poivre ou muscade, et font bouillir le tout un quart d'heure. (*Echauffant.*)

BOUILLON FAIT DANS UNE HEURE.

Prenez 500 grammes de bœuf ou de veau, coupez-le en petits carrés, donnez quelques coups de couperet pour le hacher à demi et jetez-le dans une casserole avec 1 oignon, 1 carotte, peu de lard et demi-verre d'eau; laissez le tout mijoter et suer un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole; versez-y 2 à 3 verres d'eau bouillante, mettez un peu de sel; faites bouillir le tout une petite heure, passez au tamis et servez sur-le-champ. (*Cuisine de santé.*)

BOUILLON FAIT A LA MINUTE.

Faire bouillir la quantité d'eau que l'on veut, quand l'eau est bouillante ajouter du jus de viande rôtie, en quantité proportionnée à celle de l'eau, saler et servir.

BOUILLON DE TORTUE.

Prenez une bonne tortue, encore jeune; ouvrez-en les deux écailles à coup de hache; séparez-en la tête, la queue et les pieds, que vous jetez comme inutiles; ramassez alors toute la chair intérieure, coupez-la par petits morceaux, et faites-les bouillir pendant 4 heures dans 1 litre d'eau que vous réduisez à moitié environ; un peu avant de retirer du feu, ajoutez une poignée de feuilles de chicorée sauvage et passez le tout au travers d'un linge avec forte expression.

BOUILLON AUX HERBES.

Prenez des feuilles d'oseille, de poirée, de laitue, de pourpier et de cerfeuil, de chacune deux grosses poignées épluchées, lavées et coupées

menu; joignez-y sel, beurre frais : faites bouillir le tout ensemble dans 1 litre d'eau et réduisez à moitié; ôtez-le du feu, et le passez par une étamine ou exprimez-le complétement au travers d'un linge.

BOUILLON DE VIANDES MÉLANGÉES POUR SAUCES ET ENTRÉES.

Prenez un morceau de bœuf de bonne qualité (environ 2 kilogrammes), un jarret de veau, et une poule ou chapon; faites-les frémir, écumer et bouillir; ajoutez-y sel, oignons piqués avec trois clous de girofle, carottes, navets et céleri; et, après qu'il aura bouilli pendant 4 à 5 heures, vous vous en servirez à nourrir vos entrées et légumes; ces derniers seront aussi succulents que s'ils avaient été alimentés avec du jus. De cette manière le bœuf, la volaille et les jarrets de veau peuvent offrir trois plats différents dans un ménage intelligent : le bœuf au milieu, le chapon en ragoût, et les pieds de veau à la sauce blanche.

BOUILLON ÉCONOMIQUE BOURGEOIS.

Jetez dans un pot ou une petite marmite un jarret et deux pieds de veau, que vous avez bien fait dégorger, et dont vous avez coupé les parties cornées; ajoutez des abatis, des carcasses de volailles, si vous en avez, enfin toutes les parties nerveuses des viandes; mettez à cuire et mouillez avec du bouillon ou de l'eau.

Ecumez, assaisonnez, ajoutez 1 carotte, 1 oignon piqué; couvrez et faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit en compote; passez alors au tamis.

BOUILLON MAIGRE.

Faites cuire à grande eau, dans une marmite, les légumes suivants : carottes, navets, panais, poireaux, oignons, céleri, pois, haricots, etc., sel et poivre. Quand le tout est bien cuit, passez, votre bouillon est fait. — On peut y mélanger la purée des légumes.

BOUILLON-CONSOMMÉ BOURGEOIS.

C'est à proprement parler, du bouillon gras réduit au tiers ou à moitié par une ébullition douce, lente et suffisamment prolongée.

CONSOMMÉ SUCCULENT.

Mettez au fond d'une casserole quelques oignons coupés par tranches, sur lesquels vous placerez successivement quelques tranches de bœuf (environ 1 kilogr.), 1 kilogr. de veau coupé par tranches, une perdrix, une vieille poule et une tranche de jambon ; faites suer le tout à grand feu, en l'arrosant avec un peu de bouillon clair ; retournez souvent chaque pièce, afin qu'elles se rissolent légèrement et également de tous les côtés. Lorsque le bœuf ou le veau commenceront à vouloir s'attacher à la casserole, on y versera 3 ou 4 litres de bouillon clair. Transvasez le tout dans une petite marmite bien fermée ; ajoutez un bouquet de fines herbes et 2 clous de girofle piqués dans 1 oignon blanc, placez la marmite sur le fourneau et laissez bouillir le tout à petit feu pendant 6 à 8 heures, en la tenant fermée.

UTILITÉ DE DÉGRAISSER LE BOUILLON.

Personne n'ignore combien la graisse est indigeste, et qu'elle nuit tôt ou tard aux tempéra-

ments les plus sains et les mieux constitués. Cependant il est certain que la moitié des potages gras, et une grande quantité des bouillons qu'on donne aux malades, sont chargés de presque toute leur graisse. Pour remédier à ce mal, il faut dégraisser le bouillon aussi parfaitement que possible; d'ailleurs la graisse du pot-au-feu est excellente pour certaines fritures et pour accommoder certains légumes.

DIVERSES MANIÈRES DE DÉGRAISSER LE BOUILLON.

En général, pour bien dégraisser le bouillon, il faut avant de le passer au travers d'une passoire ou d'un tamis, attendre qu'il soit refroidi. Si on le passe lorsqu'il est chaud, la graisse, trop liquide, le suit. Il est préférable de transvaser le bouillon chaud dans des vases de terre cuite et vernissée, où il se refroidit. Alors la graisse surnage et se fige à la surface, et on la sépare facilement du bouillon avec une écumoire.

Le Dr Jourdan-Lecointe a indiqué, pour dégraisser entièrement le bouillon, de le passer au travers d'une serviette blanche qu'on aura trempée auparavant dans de l'eau froide. La fraîcheur de la serviette y coagulera la graisse et ne laissera écouler que le bouillon parfaitement dégraissé.

Deux autres moyens fort ingénieux ont été proposés depuis plus d'un demi-siècle : l'un consiste à placer un robinet un peu au-dessus du fond du vase où l'on verse le bouillon, et l'autre consiste à verser le bouillon dans un vase ayant la forme d'une cafetière, propre à faire le thé ou le café. Lorsque le bouillon est entièrement refroidi, on le soutire par le robinet ou à l'aide de la cafetière que l'on incline sensiblement. La graisse figée ne

peut s'écouler, parce qu'elle reste toujours au-dessus du bouillon et, par conséquent, au-dessus du trou par où ce dernier est soutiré.

CLARIFICATION DES BOUILLONS-CONSOMMÉS.

Les consommés soumis à une longue ébullition entraînent souvent beaucoup de petites particules animales qui en troublent la limpidité; aussi, lorsque l'on voudra les purifier et les rendre bien transparents, on y jettera, lorsqu'ils bouilliront, quelques blancs d'œufs fouettés, après quoi on les passera au travers d'une serviette mouillée d'eau froide, et on recueillera un consommé aussi limpide que du cristal.

BOUILLIES, CROUTES ET PANADES.

BOUILLIE ORDINAIRE.

Mettez de la fleur de farine dans un poêlon, ou autre vase profond, avec du bouillon tiède, que vous verserez petit à petit et en tournant avec une cuiller de bois, pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Quand la farine sera dissoute et réduite à la consistance d'une crème, versez dans le poêlon le bouillon chaud destiné à la bouillie, en agitant toujours jusqu'à parfaite cuisson. On doit servir à la consistance ci-dessus indiquée.

Si vous désirez la bouillie plus épaisse, mettez-la au feu avec le bouillon tiède, et faites bouillir pendant un quart d'heure sans cesser de tourner avec la cuiller, pour empêcher qu'elle ne prenne au fond.

Quelques jaunes d'œufs donnent à cette bouillie

un goût délicieux, mais, pour empêcher qu'ils ne tournent, il faut verser dans le vase où on les bat, deux ou trois cuillerées de bouillie très-chaude, et qu'on ne mettra que lentement et peu à peu. Quand cette portion de bouillie sera bien amalgamée avec les jaunes d'œufs, on versera le tout dans le vase où est le reste. On peut y adjoindre, si l'on veut, un peu de fromage râpé, de Hollande ou de Parmesan.

BOUILLIE DE FARINE DE RIZ.

Comme il est souvent difficile de se procurer une bonne farine de riz, voici la manière de la faire.

Prenez du riz bien mondé et bien lavé, faites-le bouillir avec peu d'eau, jusqu'à ce qu'il en soit imprégné et que le liquide ait entièrement disparu. Etendez le riz sur quelques feuilles de papier. Quand il sera bien égoutté, séchez-le au soleil, pilez-le dans un mortier et vous obtiendrez ainsi une excellente farine, dont vous pourrez faire une bouillie d'après les mêmes procédés que celle qui est expliquée ci-dessus.

(*Manuel de la Cuisinière provençale.*)

BOUILLIE D'ARROW-ROOT OU DE FÉCULE DE POMME DE TERRE.

Suivez exactement, pour l'une ou pour l'autre, le procédé qui sera indiqué ci-après à la page 63.

CROUTE AU POT.

Il faut des croûtes de pain très-cuit ou des tranches de pain grillé; on les met cuire à feu doux dans une casserole avec un peu de bouillon;

on laisse tarir et gratiner, puis on verse du bouillon très-chaud et on sert. (*Recette bourgeoise.*)

PANADE OU SOUPE AU PAIN.

Faites bouillir votre eau. Quand elle bout, mettez-y le pain taillé très-mince (du pain frais, autant que possible), et salez; laissez bouillir 10 minutes seulement, puis versez dans la soupière au fond de laquelle vous aurez à l'avance délayé un jaune d'œuf et mis le beurre. Remuez le tout pour mêler le beurre et faire prendre la liaison; servez de suite. (*Potage léger et nourrissant.*)

On peut délayer l'œuf dans de la crème ou du lait, ce qui rend la panade plus délicate et plus agréable.

Cette méthode est infiniment préférable à celle qui consiste à faire bouillir le pain pendant trois quarts d'heure, et qui donne pour résultat une véritable colle, plus ou moins épaisse et toujours indigeste.

SOUPES ET POTAGES.

Observations du Dr Jourdan-Lecointe.

C'est par l'heureux mélange du suc des viandes et des végétaux qu'on parvient à faire d'excellents potages gras, qui réunissent l'agrément, la délicatesse et la salubrité.

Les principaux légumes qui entrent dans les potages maigres sont la carotte, le navet, le panais, le céleri, l'oignon, l'oseille, les pois et les lentilles. On doit les choisir et les employer fraîchement cueillis, dans leur plaine maturité, et les faire ordinairement blanchir un moment dans l'eau bouillante avant d'en faire usage.

On évitera surtout, si l'on est jaloux d'avoir de la bonne soupe, de jamais allonger son bouillon avec de l'eau : cela ne sera jamais nécessaire, si l'on a eu le soin de tenir la marmite toujours couverte.

L'habitude de beaucoup de maisons est de ne manger la soupe que lorsqu'elle a longtemps mitonné. Cette habitude est très-malsaine, parce qu'elle donne une pâte épaisse et gluante, une vraie colle sur l'estomac, qui, toujours indigeste, dérange toutes les fonctions, en commençant le repas par une véritable indigestion.

Il suffit d'exposer la soupe un demi-quart d'heure au plus sur un feu modéré, pour que le pain ou les croûtes rôties soient parfaitement attendris et pénétrés de la substance du bouillon. Les potages seront alors d'une digestion facile et d'une qualité plus restaurante.

On ne saurait trop engager les cuisiniers et cuisinières à ne pas se livrer au goût antique de dénaturer leurs potages à force d'aromates ou d'épices, sous prétexte de leur donner du haut goût. Cette méthode peut être utile dans les pays chauds, mais elle est inutile et très-dangereuse chez les peuples qui jouissent, comme en France, d'une douce température.

Observations de M. Raspail, chimiste.

Le pain du boulanger gâte souvent le parfum du bouillon gras; il faut donc avoir soin de faire rôtir les croûtons avant de tremper la soupe. Quand on se méfie du pain, le mieux est de faire des potages au riz, au vermicelle, à la fécule de pommes de terre ou à la pâte de pommes de terre cuites et écrasées sur une passoire. On ne s'ex-

posera pas ainsi à dénaturer un excellent pot-au-feu.

SOUPE AU PAIN ET AU BOUILLON GRAS.

Lorsque le bouillon sera bien chaud, vous en arroserez des tranches de pain ou des croûtes grillées et les laisserez tremper pendant quelques instants. Vous achèverez ensuite de couvrir le potage de bouillon et le servirez chaudement.

SOUPE AU BOUILLON DE VOLAILLE OU DE GIBIER.

Vous le préparerez comme le potage au bouillon gras, et laisserez le pain se gonfler et même un peu mitonner sur un feu doux. Vous en garnirez alors le dessus avec des légumes que vous aurez pressés légèrement.

POTAGE AU LAIT.

Faites bouillir du lait avec une feuille de laurier-cerise, 5 ou 6 grains de gros sel, un bon morceau de sucre; ayez dans une autre casserole un morceau de beurre bien chaud, dans lequel vous ferez frire des petits morceaux de pain de la largeur de trois doigts au plus; quand ils seront d'un beau blond, vous les retirerez l'un après l'autre sur une assiette pour que le beurre en sorte un peu; mettez-les ensuite dans la soupière et ajoutez au lait une liaison de 3 jaunes d'œufs; versez sur votre pain rissolé et servez aussitôt

SOUPE A LA REINE.

Faites bouillir du lait, sucrez-le. Délayez dans un peu de lait froid un ou deux jaunes d'œuf, selon la quantité de lait que vous aurez fait bouil

lir, ajoutez-y peu à peu du lait chaud, versez alors, en remuant, vos œufs délayés dans le lait qui est sur le feu, retirez votre casserolle sur le bord du fourneau et remuez en tournant pour bien mêler la liaison. Trempez votre pain pendant que le lait est encore bouillant. — On peut faire bouillir dans le lait une feuille de laurier-amande ou quelques pétales de fleur d'oranger ; le potage en sera plus agréable.

POTAGE DE SANTÉ.

Faites suer et rissoler à petit feu dans une casserole plusieurs tranches de bœuf, avec une vieille perdrix et une bonne poule ; lorsque le tout aura pris une belle couleur, arrosez-le avec quelques cuillerées de bouillon, et faites bouillir le tout bien couvert pendant deux heures. Faites cuire en même temps des légumes dans du bouillon, tels que carottes, navets, oignons, céleri, etc. ; achevez de remplir votre casserole de bouillon ; et lorsque celui-ci sera chargé des sucs du bœuf et des volailles, vous en arroserez les croûtes, les tremperez, et les ferez un peu mitonner sur un feu doux. Achevez alors de les couvrir de ce bouillon, garnissez-en le dessus avec les légumes qui auront été pressés, et servez le tout chaudement.

C'est un vrai potage de santé, très-nourrissant, très-sain et propre à fortifier le tempérament.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SOUPE AU CHOU.

Prenez un chou, coupez-le en deux ou en quatre parties ; faites-le blanchir, ficelez chaque morceau. Mettez le tout dans une marmite avec de l'eau et une tranche de lard ou de salé et un peu

de poitrine de mouton. Faites bouillir pendant 3 ou 4 heures. La cuisson faite, versez le bouillon sur des croûtes de pain.

On peut faire cette soupe *au maigre*, en mettant seulement du beurre et en faisant d'abord tremper le pain dans la soupière avec un verre de crème bouillante; versez ensuite votre bouillon.

Au *gras* comme au *maigre*, on peut ajouter quelques pommes de terre, 1 heure seulement avant de servir.

Dans cette soupe, comme dans le *pot-au-feu*, on peut ajouter avec avantage les débris de volaille rôties ou autres viandes.

SOUPE AUX CHOUX A L'HUILE, A LA PROVENÇALE.

Faites blanchir des choux, que vous mettez dans une marmite sans les ficeler, 6 oignons, 6 carottes, 4 gousses d'ail, un bon verre de bonne huile et une cuillerée de jus maigre. Remplissez votre marmite d'eau et faites bien cuire vos choux; puis retirez-les, ainsi que les carottes, les oignons, et dégraissez. Prenez du pain à soupe qui soit chapelé, levez les croûtes et les mettez dans une casserole avec du bouillon des choux; faites bien mitonner votre soupe, dressez-la dans un plat creux; mettez les choux autour avec un chapon de pain dessus; achevez de la mouiller avec votre bouillon, et servez chaudement.

(*Cuisinier Durand.*)

POTAGE A L'OSEILLE.

Hachez ou coupez une poignée d'oseille, après l'avoir épluchée et lavée; mettez-la dans une casserole bien couverte; faites-la suer; remuez-la et écrasez-la ensuite. Quand elle est cuite, ajoutez la

quantité d'eau convenable, sel et poivre; laissez bouillir, puis mettez un bon morceau de beurre et une liaison de jaunes d'œufs; versez sur le pain coupé et mis dans la soupière.

On peut la faire *au gras* en ne mettant pas d'œufs; au lieu du beurre mettez de la graisse du pot-au-feu. Si c'est dans la saison des pois, vous pouvez en mettre dans l'oseille un instant avant d'y verser l'eau.

On peut, selon son goût, ajouter à l'oseille un peu de laitue, cerfeuil, belledame, etc.

POTAGE A L'OSEILLE ET AUX POMMES DE TERRE.

Votre oseille étant bien cuite dans le beurre, ajoutez-y des pommes de terre jaunes coupées en morceaux, de l'eau, sel et poivre; laissez cuire, écrasez les pommes de terre avec une cuiller, et jetez le bouillon sur des tranches de pain très-minces.

POTAGE A L'OSEILLE AVEC L'EAU DE HARICOTS OU AUTRES LÉGUMES.

Quand votre oseille est bien cuite et écrasée, ajoutez le bouillon dans lequel auront cuit des haricots, frais ou secs, blancs, rouges ou verts, asperges ou choux-fleurs, un bon morceau de beurre, sel et poivre, et trempez selon votre goût, en versant le bouillon sur le pain ou en mettant le pain dans le bouillon pour lui faire jeter un bouillon.

POTAGE A L'OSEILLE ET AUX PETITS POIS.

Epluchez une poignée d'oseille et lavez-la avec soin, faites-la cuire avec du beurre dans une casserolle couverte; remuez et écrasez l'oseille jusqu'à ce qu'elle soit en purée, et s'il le faut, ver-

sez-y un peu d'eau chaude pour l'empêcher de roussir. — L'oseille étant cuite, mouillez-la d'eau bouillante, et ajoutez des petits pois, un oignon blanc, une carotte, un navet hachés bien menus, et que vous aurez auparavant passés dans du beurre salé, et laissez cuire pendant une bonne heure. Taillez le pain dans la casserolle, et l'y laissez bouillir pendant quelques minutes. — On peut remplacer le pain par du riz qu'on aura fait crever dans le bouillon.

SOUPE AUX POIREAUX.

Faites frire dans du beurre quelques poireaux coupés par petits morceaux ; mettez de l'eau, sel et poivre. Faites bien cuire et versez sur le pain coupé.

On peut y ajouter quelques pommes de terre jaunes, écrasées.

SOUPE AUX POMMES DE TERRE ET AUX POIREAUX.

Faites cuire dans l'eau quelques pommes de terre, deux ou trois poireaux ; passez le tout dans une passoire en mouillant avec l'eau de la cuisson et remettez bouillir. — Au moment de servir ajoutez un bon morceau de beurre ou de bonne graisse, salez et poivrez, puis versez bouillant sur le pain coupé très-mince. (*Ev., Cordon bleu.*)

POTAGE AU POTIRON ET AU LAIT.

Coupez votre citrouille ou potiron en dés bien menus, et passez-les à la casserole avec du bon beurre et un peu de sel ; écrasez-les dans une passoire, mouillez-les avec un peu d'eau, et, lorsqu'ils sont bien cuits, ajoutez votre lait ; versez sur des croûtons passées au beurre et mettez-y du sucre.

— On peut, au lieu de croûtes, y mettre de la semoule ou des pommes de terre.

POTAGE A L'OIGNON AU MAIGRE.

Prenez deux ou trois oignons moyens; pelez-les et coupez-les par tranches ou en dés; mettez un morceau de beurre dans une casserole et y jetez les oignons pour les faire cuire. Les oignons étant roux, saupoudrez-les d'un peu de farine et mouillez-les d'un peu d'eau ou d'une purée claire, si vous en avez; assaisonnez-les de sel et d'un peu de poivre; ensuite faites bouillir pendant dix minutes. Mettez-y une pointe de vinaigre, versez le bouillon (en le passant à volonté) sur des tranches de pain ou des croûtons.

POTAGE A L'OIGNON A LA CRÉCY.

Choisissez vingt petits oignons que vous épluchez; coupez-les par tranches, et les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sucre. Tournez-les jusqu'à ce qu'ils soient d'une bonne couleur d'or; puis mouillez-les avec du bouillon et ajoutez-y la quantité de pain nécessaire. Au moment de servir votre soupe, arrosez-la de deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac.

SOUPE AU FROMAGE A LA PROVENÇALE.

Faites un bouillon d'oignon; placez des lits de pain et de fromage râpé les uns sur les autres, et, avant de servir, mêlez à votre potage quelques cuillerées de crème. Salez peu. Le fromage de Parmesan vaut mieux que le Gruyère; on les emploie ordinairement tous deux en mettant moitié de chacun.

Pour conserver longtemps le fromage de Parmesan, avoir soin de l'envelopper dans un linge huilé.

RIZ AU GRAS.

Choisissez du riz, dont les grains soient gros, d'un blanc de perle et un peu transparents; lavez-le dans plusieurs eaux chaudes, en le frottant bien entre les mains. Lorsque l'eau restera limpide, mettez le riz dans une marmite, et versez dessus d'excellent bouillon gras; laissez-le dans cet état se gonfler une demi-heure sans bouillir, en ne plaçant que des cendres chaudes sous la marmite. Lorsqu'il aura bu ce premier bouillon, achevez de le couvrir de bouillon, et placez votre marmite sur le fourneau; faites bouillir lentement sur un feu doux, environ deux heures, le vase couvert.—Un cuillerée de riz par personne.

AUTRE RECETTE.

Lavez le riz à l'eau tiède, et faites-le crever (1), sans le remuer, dans le moins d'eau possible. Quand il est bien gonflé et tendre, versez dessus le bouillon chaud, et achevez l'opération comme précédemment.

RIZ AU MAIGRE.

Faites cuire le riz comme le précédent; salez convenablement et poivrez légèrement; ne mettez le beurre que quelques minutes avant de servir. — On peut ajouter, selon son goût, une liaison ou du cerfeuil haché.

---

(1) On fait crever le riz plus ou moins, selon qu'on le préfère plus ou moins cuit.

RIZ AU LAIT

Mettez votre riz crevé dans une casserole sur le feu, couvrez-le d'eau et jetez-y un grain de sel. Au bout de cinq minutes, vous l'égoutterez et le mouillerez avec du lait, auquel vous joindrez un peu d'écorce de citron ou une feuille de laurier-amande : faites cuire à petit feu; mêlez-y ensuite du sucre râpé et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger au moment de servir.

RIZ A LA PURÉE DE POIS VERTS OU AUTRE PURÉE.

Le riz étant cuit, comme il est dit précédemment, vous y mettez votre purée; faites en sorte que la purée lie bien le potage, et qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

POTAGE DE SEMOULE.

On le prépare au bouillon gras, au lait ou à l'eau; une légère cuillerée par personne suffit.

La semoule se jette en pluie dans le liquide bouillant, et en remuant pour la bien délayer. — 15 à 18 minutes suffisent pour la cuisson. Si elle est au lait, ajoutez très-peu de sel, et sucrez. A l'eau, mettez un morceau de beurre, sel et un peu de poivre.

POTAGE AU TAPIOCA.

Il se prépare comme la semoule, au gras comme au maigre, mais sa cuisson ne demande que 10 minutes. Le tapioca peut s'ajouter, en petite quantité, au potage à la julienne. C'est un potage léger, savoureux et rafraîchissant.

POTAGE AU SAGOU.

Le sagou doit être lavé à l'eau chaude; il se prépare comme la semoule, mais demande une heure de cuisson.

POTAGE A L'ARROW-ROOT, AU SALEP, A LA FÉCULE DE POMMES DE TERRE ET A LA CRÈME DE RIZ.

Ces potages se préparent comme le tapioca. Les fécules doivent être délayées à froid puis mêlées au liquide bouillant, mais toujours en tournant.

La crème de riz, pour potages, s'emploie au bouillon gras, mais de préférence au lait : une légère cuillerée par personne, et 6 à 8 minutes d'ébullition. Ce potage convient surtout aux jeunes enfants et aux estomacs délicats.

VERMICELLE A L'EAU, AU BOUILLON ET AU LAIT.

Jetez-le dans l'eau bouillante, laissez-le bouillir pendant 10 minutes environ (1); beurre, sel et poivre.

Au bouillon gras, la préparation est la même. Les Italiens et les Provençaux ont l'habitude de répandre dessus, dans leur assiette, du fromage de Gruyère et de Parmesan mêlés, ce qui relève le potage et le rend délicieux. — Au *lait*, mettez un peu de sel et sucrez.

Le vermicelle est un potage très-sain.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

---

(1) Le vermicelle est suffisamment cuit quand il s'écrase facilement entre les doigts. Plus cuit, il se mettrait en pâte et deviendrait indigeste. — Même observation pour les *pâtes* d'Italie et autres.

POTAGE AUX PATES D'ITALIE, D'AUVERGNE ET AUTRES.

(Voy. *Connaissance des pâtes d'Italie*, à la table.)

Toutes les pâtes, cuites au lait ou au bouillon de bœuf ou de volaille, donnent des potages excellents, qui sont supérieurs à ceux au riz et à tous les autres potages farineux. On les prépare exactement comme le riz : on met une cuillerée de pâte par personne. La cuisson demande de trois quarts d'heure à une heure.

POTAGE AU MACARONI.

Mettez votre macaroni dans le bouillon ou dans le lait bouillant ; laissez le cuire à point. S'il est au gras, servez en même temps, dans un bateau, du fromage râpé, afin que chacun puisse en mettre dans son assiette la quantité qui lui convient.

POTAGE AUX LAZAGNES.

Les lazagnes (espèce de vermicelle en rubans) se préparent au gras ou au beurre, en les laissant cuire environ trois quarts d'heure. — Au gras, servir du fromage râpé.

POTAGE AU GLUTEN GRANULÉ.

Il se prépare comme ceux à la semoule et au vermicelle. 40 à 45 grammes de gluten suffisent pour un litre de bouillon.

POTAGE AUX CROUTONS A LA PURÉE.

Coupez du pain en morceaux carrés comme des dés. Vous les ferez frire dans le beurre, puis les jetterez dans une légère purée de haricots, de pois ou de lentilles. (Voy. *Purées.*)

POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS.

Choisissez 70 ou 80 marrons, enlevez-en la première peau ainsi que la seconde, après les avoir fait rôtir à demi dans des cendres brûlantes; puis mettez-les dans une petite marmite, et faites-les cuire dans du bouillon de bœuf ou de volaille bien nourri. Lorsqu'ils seront bien cuits, vous pilerez ceux qui seront écrasés pour en faire une bonne purée que vous passerez au tamis, en l'arrosant avec le même bouillon, et vous garderez ceux qui seront entiers pour en faire un cercle autour du potage, en façon de garniture. — Pour simplifier la préparation de ce potage, on peut employer la farine de marrons.

Ce potage est agréable et nourrissant, mais très-lourd. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

POTAGE A LA PURÉE DE POIS ET AUTRES LÉGUMES.

Mettez vos pois à l'eau froide, dans une marmite; ajoutez quelques petits oignons, carottes, et, si vous le voulez, un bouquet de poireaux et de céleri. — Quand vos légumes seront cuits, écrasez-les dans une passoire, en les mouillant avec le bouillon dans lequel ils ont cuit; si votre purée est trop épaisse, à défaut de bouillon, ajoutez-y de l'eau chaude. Remettez ensuite votre purée sur le feu, et quand elle est bien chaude, versez-la sur le pain dans la soupière. — On peut remplacer le pain par du riz, ce qui fait un potage excellent, ou par des croûtons (1) passés au beurre.

(1) Ce sont des morceaux de mie de pain, de la grosseur d'un dé.

Ces potages à la purée se font avec des légumes secs et avec des légumes verts. — Les premiers se mettent cuire à l'eau froide, les verts à l'eau bouillante.

Quand ce potage doit être *au gras*, on met cuire un morceau de lard, ou de poitrine de mouton avec les légumes.

POTAGE PRINTANIER.

Ce potage se compose ordinairement d'oseille, de laitue, d'un peu de cerfeuil, de pourpier, d'oignons, souvent de petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, que l'on coupe par filets, et auxquels on ajoute un petit morceau de sucre. Faites cuire dans un bouillon, si on le veut au gras, et avec du beurre, si on le veut au maigre; laissez mijoter dans le bouillon et servez sans pain.

POTAGE A LA JULIENNE.

Coupez en petits filets des carottes, des navets, peu d'oignons, céleri, poireaux, laitues, oseille, un peu de cerfeuil, avec petits pois ou asperges. Lavez le tout. Mouillez avec le bouillon, laissez cuire à petit feu pendant une heure, ensuite mijoter. — Souvent on met dans la soupière quelques croûtes de pain et l'on verse la julienne dessus; mais la julienne seule est préférable.

POTAGE A LA PURÉE DE JULIENNE.

Passez en purée les mêmes légumes employés pour la julienne ; lorsqu'ils sont bien cuits, servez-vous de cette purée avec du riz crevé, ou ajoutez-y des petits croûtons frits dans du beurre.

POTAGE A LA JULIENNE ET AU RIZ.

Coupez en petits morceaux carrés 3 belles carottes, autant de navets, de poireaux et de pommes de terre; mettez le tout à l'eau bouillante dans une marmite avec 2 à 3 cuillerées de riz et de bonne graisse, salez et poivrez. Laissez cuire pendant 3 heures.— On peut remplacer la graisse par du beurre. (*Ev., Cordon bleu.*)

POTAGE AUX NAVETS, DIT A LA DAUPHINE.

Prenez 3 ou 4 gros navets que vous faites bouillir environ 5 minutes dans un litre d'eau; retirez-les, et faites égoutter; remettez-les ensuite dans une casserole bien couverte, faites-les suer; puis, quand ils seront assez cuits pour pouvoir bien les écraser, vous mettrez un bon morceau de beurre, le plus frais possible; remuez bien; ajoutez deux tasses de crème et un bon morceau de sucre.

POTAGE A LA CRÉCY.

Émincez 6 grosses carottes, quelques navets, 2 poireaux (ou plus, selon la quantité que vous voulez faire de potage), mettez le tout dans la casserole avec un morceau de beurre et un peu de sucre; quand vos légumes auront pris le beurre, n'attendez pas qu'ils roussissent, mouillez avec du bouillon, faites cuire environ 2 heures, passez au tamis ou dans la passoire vos légumes en mouillant avec le bouillon dans lequel ils ont cuit; remettez votre purée sur le feu pour la faire bouillir et jetez-la sur des croûtons que vous aurez passés dans le beurre, ou servez-vous de cette purée pour faire du potage au riz.

BOUILLABESSE, POTAGE PROVENÇAL.

Pour le faire il est deux manières, qui diffèrent beaucoup, selon la qualité du poisson.

Le poêlon bourgeois, pour les préparations dont nous donnons la recette, vaut mieux que la casserole en tôle ou en cuivre.

Première manière. — Lorsque vous n'avez à mettre dans le bouillabesse que du merlan, de la sole, du saint-pierre et quelques petits poissons, mettez dans le poêlon un oignon coupé en 5 ou 6 morceaux, de l'ail et du persil, hachés aussi menu que possible, un morceau d'écorce d'orange, sel, poivre, épices, 1 très-petit verre d'eau et 2 cuillerées d'huile d'olive par convive. Ajoutez-y le poisson que vous aurez coupé par quartiers; remuez ce mélange, et mettez sur un feu très-vif, sans oublier que le bois est toujours préférable au charbon. La flamme du bois détermine toujours promptement l'ébullition, et le mot de *bouillabesse*, c'est-à-dire *faites bouillir et ôtez*, indique que cette ébullition doit être rapide et pour ainsi dire instantanée. Un bon quart d'heure à peu près suffit pour que le bouillabesse soit fait et parfait. Il faudrait prolonger cet intervalle de 5 ou 6 minutes, s'il se trouvait dans votre bouillabesse du baudreuil ou du maquereau; mais ce dernier ne peut y être admis que dans un cas d'absolue nécessité.

Lorsque vous aurez à mettre dans le bouillabesse du foie de merlan et d'autres poissons, vous ne le mettrez pas en même temps que le poisson, mais seulement un demi-quart d'heure avant de retirer du feu.

Deuxième manière. — Si votre bouillabesse se

compose en majeure partie de grondin et que d'autres poissons n'y entrent que comme accessoire, tels que des sardines ou des poissons gras, il vous faut procéder différemment : mettez au fond du poêlon quelques poireaux coupés assez menu, ajoutez-y de l'huile et le poisson en tranches, faites roussir en tournant le tout pendant 5 ou 6 minutes, puis mettez un verre d'eau par personne et faites bouillir, comme nous avons dit, rapidement. (*Manuel de la cuisinière provençale.*)

GARBURE, POTAGE LANGUEDOCIEN.

Foncez une casserole ou une braisière de bardes de lard, oignons, carottes et quelques clous de girofle; ajoutez-y des choux que vous aurez coupés en quatre et fait blanchir. Recouvrez de bardes de lard, mouillez avec de l'eau ou du bouillon et laissez cuire à petit feu. La cuisson achevée, prenez un plat creux dans lequel vous placerez alternativement un lit de tranches de pain, puis un lit de choux saupoudré de gros poivre. Arrosez le tout du bouillon de la cuisson; saupoudrez, si vous le voulez, de fromage râpé, et faites gratiner sur un feu très-doux.

On peut ajouter des tranches de jambon et des saucisses autour du plat.

La garbure se fait aussi aux laitues, aux oignons, à la julienne, etc., soit au maigre, soit au gras. « Les différents genres de garbures, dit l'auteur du livre : *le Cuisinier et le Médecin*, ne conviennent qu'aux estomacs robustes et se digèrent assez difficilement. »

POTAGES ITALIENS.

POTAGE A LA PURÉE DE TOMATES.

Prenez des tomates bien mûres ; coupez-les en deux ; enlevez les pepins et le jus qui se trouvent dans l'intérieur; émincez 500 grammes de maigre de jambon salé, quatre gros oignons, un bon bouquet de persil; mettez le tout dans une casserole, avec 125 grammes de beurre fin ; faites fondre vos tomates très-doucement, afin que votre jambon ait le temps de laisser son goût. Mettez 250 grammes de croûtes de pain à potage, faites bouillir avec votre purée pour lui donner du corps; le tout étant bien cuit, passez votre purée au tamis, et la mettez dans une casserole ; mouillez-la avec du bon consommé, faites-la partir sur un fourneau ; aussitôt qu'elle commence à bouillir, placez-la sur le coin du fourneau, et la laissez dégraisser pendant demi-heure; ajoutez-y un peu de sucre. Cette purée se sert ordinairement avec des pâtes d'Italie blanchies et cuites dans un bon consommé, ou du macaroni cuit à l'eau, ou avec du riz cuit de même. (*Recette napolitaine.*)

POTAGE AUX RAVIOLES (*Ravioli*) ET AUX NOUILLES.

Faites avec des œufs frais et de la farine, dans la proportion de six œufs pour 1 kilogramme de farine, une pâte bien ferme; étendez-la ensuite avec le rouleau aussi mince que possible, et placez dessus, par petits tas, à distances égales, dans moitié de la longueur, une farce composée de blanc de volaille, de lait, de fromage Parmesan râpé, de jaunes d'œufs et bourrache blanche, et assaisonnée de gros poivre, cannelle et muscade. Recouvrez ensuite la partie farcie de votre pâte

avec celle qui ne l'est pas, de manière qu'elles soient bien jointes et coupez-la par petits morceaux carrés que vous ferez bouillir dans du bouillon pendant au moins trente minutes. Egouttez-les et placez-les dans une soupière, en mettant successivement un lit de ravioles, un lit de Parmesan râpé et de beurre fondu; versez sur le tout du jus ou du beurre très-chaud.

La même pâte sert à faire un autre potage, dit aux nouilles à l'italienne; seulement on ne met point de farce sur la pâte, et on coupe cette dernière en petites lanières.

(*Recette d'Alessandri, de Turin.*)

RISOTTO A LA MILANAISE.

Faites revenir dans une casserole, avec du beurre frais, un petit oignon haché; mettez ensuite le riz avec un peu de bouillon pour le faire crever à moitié; remettez alors du bouillon jusqu'à ce que le riz soit d'une bonne épaisseur, et remuez pour qu'il ne s'attache pas à la casserole. Quand le riz est suffisamment cuit, saupoudrez-le de fromage râpé (Gruyère et Parmesan), ajoutez un petit morceau de beurre, très-peu de sel, et de poivre blanc. — Remuez bien et servez de suite.

Les Italiens, pour relever ce potage, y ajoutent ordinairement du safran et de la muscade, mais nous ne les conseillons pas.

SOUPES ET POTAGES ALLEMANDS.

POTAGE AUX BOULETTES DE POMMES DE TERRE.

Faites bouillir des pommes de terre, épluchez et écrasez-les, mélangez-les avec de la viande

hachée, du lard et des herbes, un bon morceau de beurre, épices et œufs; faites de cela des boulettes de la grosseur d'une noix, et faites-les cuire dans du bouillon. On peut aussi les faire frire, si on le désire. (*Cuisine suisse.*)

AUTRE MANIÈRE.

Faites cuire de petites pommes de terre, pelez-les, écrasez-les aussi fines que possible; faites fondre 125 grammes de beurre frais, cassez-y deux œufs entiers et deux jaunes. Trempez 125 grammes de pain au lait dans du lait, exprimez-le bien; mettez-y deux cuillerées de crème, sel, poivre, muscade et les pommes de terre. Mêlez bien et formez-en de petites boulettes; faites-les bouillir quelques instants dans du bouillon.

POTAGE AUX BOULETTES DE FLEUR DE FARINE.

Battez bien deux œufs, ajoutez gros comme une noix de beurre frais fondu, de la fleur de farine et un peu de sel. La pâte ne doit pas être trop épaisse. Laissez-la reposer quelques temps, et formez-en de petites boulettes que vous faites bouillir dans l'eau avec un peu de sel; si elles ne sont pas assez fermes, ajoutez-y un peu de farine. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE AU RIZ AVEC BOULETTES DE VIANDES.

Faites cuire 125 grammes de riz dans du bouillon, faites des boulettes avec 500 grammes de veau mêlé de lard, pain humecté, trois œufs, sel, épices, le tout haché très-fin; ajoutez deux petites feuilles de menthe, et laissez cuire le tout ensemble. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE AU BEURRE FRAIS.

Mettez un bon morceau de beurre frais avec de l'eau, du sel et des tranches de pain sur le feu, laissez cuire le tout pendant près d'une heure et servez. Si l'on veut l'avoir meilleure, on grille le pain, et en la servant on y met deux jaunes d'œufs et de la muscade. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE AU FROMAGE.

Prenez 250 grammes de fromage de Gruyère, coupez-en moitié par tranches très-minces, et râpez l'autre moitié ; mettez un peu de fromage râpé, avec un bon morceau de beurre, dans un plat qui va au feu ; couvrez avec des tranches minces de pain, ensuite une couche de fromage coupé par tranches, puis une couche de pain que l'on recouvre de fromage râpé et de beurre; mouillez avec une partie de bouillon, et laissez mitonner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon. Avant de servir, remettez du bouillon pour remplir. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE AUX CARREAUX OU AUX MIES DE PAIN.

Faites des petits carreaux de pain, ou des mies de pain dans du beurre; lorsqu'ils sont épurés, versez dessus du bouillon, et laissez cuire une demi-heure; en versant la soupe, ajoutez deux jaunes d'œufs et de la muscade. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE A LA FARINE D'AVOINE (HABERMEHL).

La farine d'avoine (habermehl) se roussit de la même manière que les carreaux de pain, mais pas aussi fortement; on y ajoute ensuite de l'eau ou du bouillon et on laisse cuire. (*Cuisine suisse.*)

SOUPE AUX ÉCREVISSES.

Pour dix ou douze personnes, prenez cinquante écrevisses, faites-les bouillir avec eau et sel; ôtez les queues et pilez le reste dans un mortier; après quoi mettez du beurre frais dans une poêle, faites-y frire les écrevisses pilées; ajoutez-y un peu de bouillon, et les passer au tamis; c'est ce que l'on nomme *beurre ou jus d'écrevisses;* pilez encore une fois les écailles, faites-les frire de nouveau; ajoutez-y davantage de bouillon et repassez encore une fois; on met du pain grillé dans une casserole, on verse le bouillon d'écrevisses, ainsi que le jus et les queues par-dessus, et on laisse un peu cuire sur les braises.

(*Cuisine allemande.*)

SOUPE AUX CERISES.

Otez les queues de cerises mûres et fraîches; pilez les cerises dans un mortier avec les noyaux; mettez-les dans une casserole avec égale quantité de vin et d'eau, quelques écorces de citron et de la cannelle; lorsque le fruit est cuit, passez dans une passoire, ajoutez du sucre en poudre, des échaudés et servez. (*Cuisine allemande.*)

POTAGE A L'ORGE PERLÉ.

On fait ordinairement le bouillon avec des jarrets de veau; on coupe des oignons par tranches que l'on passe sur le feu avec un peu de beurre, et on les met dans le bouillon, lorsqu'il est à peu près assez cuit. Ensuite ou procède comme pour les potages au riz. (*Cuisine allemande.*)

JUS OU COULIS ET GELÉES.

JUS DE BŒUF.

Mettez au fond d'une casserole un lit d'oignons coupés par tranches, une pincée de sel et quelques carottes coupées par rouelles : asseyez-y un morceau de bœuf d'environ 1 kilog. ou 1 kil. 500 gr.; versez-y 1 litre de bon bouillon, couvrez la casserole et laissez suer et cuire le bœuf dans son jus 3 heures, en bouillonnant tout doucement; sortez alors le bœuf de la casserole, et le coupez en morceaux de la grosseur d'une noix; remettez-le dans la casserole pour achever de s'y cuire à petit feu pendant 1 heure avec 2 ou 3 petits oignons piqués d'un clou de girofle, en tenant toujours la casserole bien fermée. Lorsque le bœuf aura rendu beaucoup de jus, on le dégraissera, on passera le jus au tamis et on écrasera les petits morceaux de bœuf dans une passoire, pour en exprimer tout le suc; on passera ce suc au tamis, et on le mêlera avec le jus qu'on aura recueilli de la casserole. Si l'on a des débris d'autres viandes ou des carcasses de volailles, le jus n'en sera que meilleur. (*Cuisine de santé.*)

Par ce moyen bien simple, on aura un jus de bœuf excellent, propre à donner du corps et de la délicatesse aux potages et aux entrées. Il est salutaire et restaurant. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

JUS DE VEAU.

Mettez au fond d'une casserole quelques oignons blancs coupés par tranches et 2 ou 3 carottes ou panais; ajoutez-y une tranche de lard; taillez en morceaux 1 kilog. de maigre de veau, placez-les sur les oignons; versez sur le tout deux verres de

bouillon de bœuf; bouchez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux, laissez bouillir doucement; salez et épicez modérément; laissez cuire à petit feu 2 ou 3 heures, et lorsque le veau sera bien cuit, sortez-le, hachez-le grossièrement; puis exprimez-en tout le suc; mêlez ce suc avec tout le jus de la casserole, passez le tout au tamis, et vous aurez un jus de veau excellent, propre à nourrir de fines entrées. (*Cuisine de santé.*)

Ce jus de veau a l'avantage d'être presque aussi nourrissant que le jus de bœuf et d'être moins échauffant. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

On peut, suivant le même procédé, tirer le jus de toutes les viandes possibles; mais on n'en fait pas ordinairement usage, parce qu'elles rendent moins, et ce n'est qu'au défaut de bœuf ou de veau qu'on les emploie. (*Le même.*)

JUS ÉCONOMIQUE BOURGEOIS.

Posez une barde de lard au fond de votre casserole, placez sur cette barde des tranches de viande, des abatis ou des carcasses de volailles, une carotte et un oignon coupés; posez sur un feu ardent; faites suer, et versez-y une cuillerée à pot de bouillon; recouvrez alors votre casserole; dès que le mouillement est réduit et que la viande commence à s'attacher, mouillez encore avec une seconde cuillerée de bouillon, et, après une nouvelle réduction des trois quarts, modérez votre feu pour donner à la viande le temps d'opérer une bonne glace; cette glace faite, et avant qu'elle s'attache à la casserole, piquez la viande avec un couteau, retirez du feu, et laissez reposer 10 minutes; ensuite, mouillez à fond avec du bouillon ou de l'eau, faites bouillir doucement sur l'angle du fourneau et passez au tamis.

JUS DE POULARDE OU DE CHAPON.

Faites cuire et bouillir à petit feu, dans une marmite moyenne, une poularde grasse ou un bon chapon dans un demi-litre d'eau; ajoutez-y un morceau de mouton coupé par tranches, 2 oignons piqués d'un clou de girofle, poivre et sel avec modération, et un peu de citron; lorsque la volaille aura bouilli 3 ou 4 heures, sortez-la, coupez-la par morceaux; désossez-la, hachez-en la viande, arrosez-la avec quelques cuillerées de bouillon, et exprimez-en fortement tout le jus. Mélangez le jus qui en découlera avec celui qui sera resté dans la marmite, passez le tout au tamis de crin, et l'employez à donner du corps et de la substance aux potages, hors-d'œuvre ou entrées au gras. Ce jus de volaille est ordinairement blanc; mais si on le préfère brun, il n'y a qu'à faire rissoler sur le gril deux tranches de bœuf, et, lorsqu'elles seront bien rôties, les plonger dans le jus de poularde, et les y laisser bouillir une demi-heure. On dégraissera avant d'en faire usage. (*Cuisine de santé.*)

Ce jus est sain et restaurant; il ne se conserve pas plus de 24 heures. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

JUS OU COULIS D'ÉCREVISSES.

Ayez vos écrevisses cuites dans un court-bouillon, enlevez-en les coquilles, hachez-en la chair, et en exprimez tout le suc au travers d'un torchon neuf et fort, ou bien à la presse. Prenez alors les écailles de vos écrevisses, lavez-les et les faites sécher, pilez-les le plus fin possible, délayez-les dans une casserole avec un peu de beurre, qui prendra sur-le-champ une couleur de rose vif et cramoisi; passez au tamis, et cela

vous donnera un coulis très-beau. On peut également faire un coulis de *homards* et de *crevettes*, et de la même manière. (*Cuisine de santé.*)

Ce jus d'écrevisses est généralement assez sain, et il n'y a guère que l'excès qui puisse troubler la digestion. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

GELÉE DE BOUILLON DE BŒUF.

Rien n'est plus aisé que de produire une excellente gelée avec le bouillon consommé; il ne s'agit que de le faire réduire à moitié par une ébullition toujours lente. Si l'on désire que la gelée soit parfaitement transparente, on la clarifiera, comme le bouillon consommé, avec des blancs d'œufs fouettés.

Les cuisiniers sont dans l'usage de faire des gelées animales en y ajoutant de la gélatine très-transparente et chaude, des jarrets de veau, etc. Quoique cette gelée soit plus agréable à l'œil, elle n'est pas aussi salutaire que celle faite avec du bouillon de bœuf seul.

Les gelées de *veau*, de *mouton*, de *porc*, etc., se préparent comme celle du bouillon de bœuf; mais elles sont moins agréables et moins restaurantes.

GELÉE DE VOLAILLE A L'ITALIENNE.

Prenez une bonne dinde, ou une poule, ou un coq, ou un chapon, ou bien telle autre volaille qu'il vous plaira, du poids d'environ 1 kilog. et demi ou 2 kil.; ajoutez-y un jarret de veau, de l'eau, et faites bouillir le tout 3 ou 4 heures, après l'avoir soigneusement écumé, sans y mettre aucun légume; laissez ensuite reposer le bouillon, dégraissez-le, passez-le au tamis et le versez doucc-

ment dans une casserole pour le faire chauffer, avec 1 ou 2 tranches de citron ou quelques blancs d'œufs fouettés, que vous y jetterez, lorsque le bouillon bouillira; enlevez avec soin toute l'écume qu'il dégorgera, et lorsqu'il paraîtra bien clair et bien transparent, faites-le réduire à petit feu, jusqu'à ce qu'une goutte versée dans une assiette froide s'y coagule l'instant d'après; lorsque la gelée sera au point convenable, vous la sortirez du feu pour la mettre au frais, où elle ne tardera pas à prendre. (*Cuisine de santé.*)

GELÉE AROMATIQUE.

Prenez 2 kilog. de noix de bœuf, une vieille poule, et si l'on veut 2 langues de veau fumées, et un jarret de veau; faites cuire le tout ensemble avec 2 litres d'eau; et, après l'avoir bien écumé, ajoutez 4 clous de girofle, sel, poivre, carotte, un bouquet de persil et une bouteille de bon vin; laissez bien cuire la viande pendant 5 ou 6 heures, pour que le bouillon se réduise à 1 litre environ; versez-le ensuite dans un vase et le laissez refroidir : lorsque l'on veut s'en servir, on ôte avec précaution la graisse de dessus; on le fait chauffer dans une casserole, on y ajoute 4 blancs d'œufs battus en neige avec leurs coquilles concassées, bouquet de persil et une tranche de citron, on laisse bouillir et on passe dans un linge ou sur un tamis sans presser.

ASSAISONNEMENTS PRÉPARÉS POUR LES SAUCES, RAGOUTS, ETC.

(Voyez *Connaissance des assaisonnements*, à la table.)

BEURRE D'ANCHOIS.

Prenez telle quantité d'anchois que vous vou-

drez, pilez-en les chairs et passez-les dans un tamis; maniez-les ensuite avec autant de beurre très-frais.

AILLOLI OU BEURRE DE PROVENCE.

Pilez dans un mortier quelques gousses d'ail proportionnées au nombre des convives, deux par personne tout au plus; réduisez-les en pâte très-fine, et versez ensuite de l'huile d'olive, goutte à goutte ou par filets imperceptibles, en tournant avec le pilon et toujours dans le même sens. Quand l'ailloli aura commencé à prendre, vous y ajouterez quelques gouttes d'eau tiède, et vous y presserez fortement le jus d'une moitié de citron qui le consolidera. Vous continuerez ensuite à verser l'huile, toujours très-lentement, en tournant dans le même sens. Peut-être au moment même où vous applaudissant de votre succès, vous serez prêt à servir l'ailloli, vous le verrez tout à coup se fondre et ne présenter qu'une huile liquide. Dans ce cas, vous le verserez dans une assiette, vous pilerez encore dans le mortier, et longtemps, quelques gousses d'ail; vous y joindrez, quand elles seront réduites en pommade, un jaune d'œuf; vous tournerez ce mélange avec le pilon ou avec une cuiller; vous y verserez lentement votre ailloli manqué; vous le verrez prendre insensiblement la consistance d'une crème épaisse, et vous n'avez plus à craindre de le voir fondre. Le jaune d'œuf est, pour la solidité de cette préparation, un garant infaillible.

Si vous n'êtes pas sûr de vous-même; si après avoir essayé l'ailloli d'après le procédé qui vient d'être indiqué, vous ne l'avez jamais réussi, et qu'il vous ait fallu recourir à la méthode indiquée

pour le ramener à bien, commencez toujours par là.

Dans ce cas, après avoir pilé vos gousses d'ail, ajoutez-y un morceau de mie de pain de la grosseur d'une noix ou un peu plus, que vous aurez laissé tremper dans l'eau. Vous l'amalgamerez avec l'ail; puis, après avoir tourné quelques instants, vous y mélangerez un jaune d'œuf et vous ferez du tout une pâte homogène, sur laquelle vous n'aurez qu'à verser de l'huile toujours par petits filets, tandis que vous tournerez lentement le mélange avec le pilon. Cette méthode est infaillible, et vous pouvez par son emploi accroître agréablement la quantité de votre beurre de Provence, ayant eu soin, bien entendu, d'y mettre pour base un nombre de gousses d'ail proportionné à la quantité de mie de pain.

Ce beurre ou ce condiment, comme on voudra l'appeler, est la base d'un grand nombre de plats de la cuisine provençale. (*Cuisinière provençale.*)

MOYEN D'ENLEVER LA RANCIDITÉ DU BEURRE.

On pétrit le beurre avec de l'eau contenant 12 à 15 grammes de bicarbonate de soude par kilogramme de beurre. Lorsque la rancidité a disparu par un lavage suffisant, on pétrit encore le beurre dans de l'eau fraîche, puis on le sale immédiatement. On prévient, du reste, facilement la rancidité du beurre. (Voy. *Conservation du beurre.*)

MOYEN D'ENLEVER LE GOUT DE RANCIDITÉ A LA GRAISSE.

Si la graisse commence à prendre un mauvais goût, vous pouvez la rétablir dans son état naturel par les moyens suivants :

Faites-la fondre jusqu'à ce qu'elle ne crie plus; jetez-y alors une tranche de mie de pain que vous laisserez frire ; ôtez le vase de dessus le feu ; laissez reposer un peu la graisse en fusion, et soutirez-la comme pour faire le saindoux. Jetez la tranche de pain, qui a pris le mauvais goût, et le dépôt qui est resté au fond du vase.

AUTRE PROCÉDÉ.

Lorsque la rancidité est très-avancée, faites fondre la graisse sur un feu doux ; et, dès qu'elle paraîtra limpide, vous la décanterez doucement dans un autre vase rempli d'eau fraîche, afin de la bien diviser. Vous la pétrirez avec les mains en renouvelant plusieurs fois l'eau, jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Alors remettez de nouveau la graisse sur le feu, et lorsqu'elle sera en fusion complète, versez-y du charbon animal pulvérisé grossièrement ; faites bouillir le tout ensemble, et passez ensuite le tout au travers d'un canevas ou d'un tamis à larges mailles, qui retiendra le charbon et laissera couler la graisse, dont le mauvais goût aura disparu.

MOYEN DE RENDRE LES HUILES D'ŒILLETTE ET DE NAVETTE INODORES ET PROPRES A REMPLACER LE BEURRE.

Prenez 1 kilogramme d'huile d'œillette par exemple ; faites-la bouillir dans un vase en fer de forme plate, jusqu'à ce qu'elle ne donne plus d'écume ; ajoutez-y 30 à 40 grammes de sel de cuisine et quelques petites tranches de mie de pain. Cela suffit pour enlever la saveur âcre et naturelle de l'huile d'œillette. Ajoutez alors 500 grammes de saindoux et une feuille de

sauge, et vous obtiendrez un mélange qui offrira un goût semblable à celui de la graisse d'oie. En y adjoignant de la graisse de bœuf, on rend cette huile excellente pour la préparation des légumes. Quant au goût, les mets préparés avec cette huile ne diffèrent en rien de ceux accommodés avec du beurre.

MOYEN D'EMPÊCHER LE LAIT DE TOURNER.

En mettant 2 grammes et demi de bicarbonate de soude par litre de lait, vous retardez d'environ dix à douze heures le moment où, par suite de son altération ou de sa falsification, le lait devient susceptible de se coaguler par l'ébullition.

Les laitiers qui emploient ce moyen jouissent de la réputation de ne vendre que du lait *qui ne tourne jamais*. Lorsque le lait est tout à fait caillé pendant la chaleur, ou lorsqu'on le chauffe, on peut encore le rétablir dans son état primitif en y ajoutant une certaine quantité de bicarbonate de soude, que l'on verse petit à petit, et en remuant continuellement le liquide, jusqu'à son parfait rétablissement.

MOYEN D'UTILISER LE LAIT TOURNÉ.

Si le lait tourne, c'est-à-dire s'il se sépare en grumeaux ou se coagule en partie, on peut toujours l'utiliser en achevant sa coagulation ; pour cela on y ajoute une quantité minime de présure, ou, à son défaut, quelques gouttes de vinaigre ou d'alcool. Ensuite on sépare la partie liquide, ou le *petit-lait*, qui surnage. Le *caillé*, qui reste au fond du vase, est un véritable fromage frais, très-agréable à manger, surtout en le sucrant plus ou moins.

VINAIGRE ROUGE OU BLANC.

Dans toute maison bien gouvernée, on choisit le moment où l'on met le vin en bouteilles pour faire sa provision de vinaigre, le vin de lie étant préférable, pour cet usage, au vin clarifié.

Ayez un baril de la contenance qu'il vous plaira, versez-y 2 litres de bon vinaigre que vous aurez fait bouillir, remettez la bonde et agitez votre baril de manière que tout l'intérieur soit bien imprégné de vinaigre. Ajoutez alors 4 litres de bon vin, et placez le baril soit à l'office, soit dans la cuisine, mais jamais à la cave ; remplacez alors la bonde par un bouchon de paille ou un tampon de linge. Huit jours après, remettez 4 litres de vin, et ainsi de suite, de huit jours en huit jours, jusqu'à ce que le baril soit plein. Placez alors une cannelle de bois et non de cuivre, cette dernière étant d'un emploi dangereux par le vert-de-gris qui s'y produit promptement; tirez de votre vinaigre dès que vous le trouverez assez fort, et ayez soin de remplacer immédiatement par du vin chaque quantité de vinaigre que vous tirerez. Quand votre vinaigre deviendra trop faible, remettez-y 2 litres de vinaigre bouilli, et continuez de remplir avec du vin.

VINAIGRE A L'ESTRAGON.

Épluchez bien l'estragon, mettez-le au soleil pendant quelques jours ; faites-le infuser dans une cruche avec du bon vinaigre ; au bout de quinze jours, si, goûtant ce vinaigre, vous lui trouvez un bon goût d'estragon, vous le tirez à clair, en le filtrant, et le mettez dans des bouteilles que vous bouchez bien, et placez dans un endroit frais.

AUTRE RECETTE.

Pour 4 litres de vinaigre, le meilleur que vous pourrez trouver, mettez :

1 bonne poignée d'estragon,
1 petite poignée de perce-pierre ou christe-marine,
1 plus petite poignée de menthe,
1 citron coupé en quatre,
12 petits oignons,
2 gousses d'ail,
4 gousses d'échalote,
2 clous de girofle,
63 grammes de feuilles de roses de Provins.

Faites infuser six semaines ou deux mois, tirez à clair, et mettez en bouteilles.

VERJUS.

Prenez du verjus, avant qu'il soit mûr ; égrenez-le, pilez-le dans un mortier, pressez-le, exprimez-en le jus dans un linge neuf ; passez-le et repassez-le à la chausse ou à travers du papier gris, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à une grande limpidité. Versez-le ensuite de la terrine où vous l'avez filtré, dans des bouteilles bien rincées et soufrées. Bouchez bien vos bouteilles, et les mettez debout à la cave, ou dans tout autre endroit frais. — Quelques gouttes d'huile d'olive, versées sur le verjus, quand la bouteille est pleine, assurent sa conservation indéfinie.

CORNICHONS.

Choisissez des cornichons fermes et verts, petits ou moyens et bien faits : brossez-les légèrement ou frottez-les dans un linge rude, pour

enlever le duvet épineux qui les recouvre; mettez-les dans une terrine, saupoudrez-les de sel et laissez-les pendant deux jours dans un lieu frais; trempez-les ensuite dans l'eau fraîche; laissez-les égoutter; enfin mettez-les dans des pots de grès ou de verre, ayant le soin d'y ajouter un assaisonnement composé d'ail, piment, clous de girofle, muscade concassée, estragon, passe-pierre, petits oignons blancs; puis versez par-dessus votre vinaigre à froid, de manière que les cornichons en soient couverts. — Par ce procédé, les cornichons ont plus de saveur qu'en employant le vinaigre bouillant, mais ils ne sont pas d'un beau vert.

Si vous voulez que les cornichons restent d'un beau vert, versez dessus du vinaigre bouillant au lieu de le verser froid, couvrez les pots, et laissez infuser pendant vingt-quatre heures. Ensuite faites bouillir de nouveau le vinaigre seul dans un vase de cuivre non étamé, jetez-y vos cornichons sans les laissez bouillir, retirez-les, et remettez-les dans les pots, avec le vinaigre et l'assaisonnement, comme il est dit plus haut. Ils seront alors d'un beau vert.

MOUTARDE.

Le condiment si connu sous le nom de moutarde de Dijon, est composé de farine de moutarde noire, plus ou moins fine, et mélangée parfaitement avec du moût de raisin ou mieux avec du vinaigre très-fort.

Pour diminuer l'activité du mélange, on y ajoute de l'huile d'olive, un peu de sel et quelquefois du sucre, qui rend, dit-on, la moutarde moins saine.

On multiplie encore les variétés de moutarde, toutefois sans rien changer à leur principe stimulant, en y ajoutant dans la fabrication, des anchois, des fines herbes et des aromates, ou tout simplement en broyant la moutarde avec des vinaigres aromatisés de diverses façons.

Enfin, pour atténuer la saveur âcre et piquante de la moutarde, qui ne plaît pas à tout le monde, il suffit de dépouiller très-soigneusement la graine de sa partie corticale, ainsi qu'on le fait en Angleterre. Aussi, dans tous les ménages anglais, prépare-t-on une excellente moutarde, dont voici la recette.

MOUTARDE ANGLAISE.

Ayez de la farine de moutarde brune, celle qui est employée par les fabricants, passez-la encore au tamis ou au travers d'un linge, afin qu'elle soit aussi pure et aussi fine que possible. Mettez cette farine dans un vase plat en faïence, ou en grès, ou en porcelaine ; ajoutez-y du sel et délayez-la avec un peu d'eau bouillante ; ajoutez-y ensuite du vinaigre fort, et broyez ce mélange, comme on broie les couleurs, jusqu'à ce qu'il soit parfait.

Evitez de vous servir d'une cuiller argentée pour prendre de la moutarde, car elle formerait en peu de temps une quantité de vert-de-gris capable de causer des accidents graves. Une cuiller en ivoire s'y ramollirait très-promptement, au point d'être hors de service. La cuiller à moutarde doit être en cristal, en buis, en porcelaine, en faïence, et ne séjourner dans le moutardier que pendant les repas.

ESSENCE D'AIL.

Choisissez cinq ou six gousses d'ail; piquez un clou de girofle dans chacune; ajoutez-y deux feuilles de laurier et gros comme une amande de sucre; faites bouillir le tout dans une bouteille de bon vin blanc (celui de Champagne est le meilleur), jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit à moitié; ayez soin de bien écumer, et tirez-le ensuite au clair en le filtrant dans un entonnoir au fond duquel on aura placé du coton un peu serré, de sorte que l'essence ne passe que goutte à goutte; mettez-la en bouteilles que vous boucherez bien.

Cette essence se conserve en Italie et en Provence au delà d'une année; lorsque le vin qu'on y a employé est bon, elle relève merveilleusement le poisson, les viandes glacées ou rôties et les entrées; mais il n'en faut que cinq à six gouttes.

ESSENCE D'ANCHOIS.

Ayez une quinzaine d'anchois dont vous enlevez les arêtes; faites-les bouillir lentement dans un bon verre d'eau. Quand ils seront réduits en pâte, passez-les, puis mettez-les dans une bouteille. — Ils doivent avoir la consistance d'un sirop épais. — On n'en met que quelques gouttes dans les sauces.

CARAMEL POUR COLORER LE BOUILLON ET LES SAUCES.

Faites brunir un morceau de sucre dans une casserole en fonte; versez ensuite un verre d'eau, peu à peu et en tournant.

COLORANTES POUR REMPLACER AVEC AVANTAGE LES OIGNONS BRULÉS ET AUTRES PRÉPARATIONS.

Chaque boule colorante est pour un pot-au-feu de 3 à 4 litres d'eau; elle s'y jette une heure avant de servir, et fond entièrement, ne laissant après elle qu'un beau jaune doré et un goût délicieux, sans troubler le bouillon ni faire de dépôt. — Pour les *ragoûts* et les *sauces*, on coupe une colorante en deux ou trois morceaux.

ASSAISONNEMENTS DES SAUCES, RAGOUTS, ETC.

Après le beurre, la graisse et l'huile, viennent les assaisonnements suivants :

Le *sel*, dont l'usage est le plus nécessaire, entre dans presque toutes les préparations culinaires.

Le *sucre* et la *cassonade* sont souvent nécessaires. Le sucre surtout, ajouté à certains légumes, leur communique une saveur des plus agréables; mis en petite quantité dans les sauces trop salées, il les adoucit.

Le *miel* peut remplacer quelquefois le sucre.

Le *vinaigre* est d'un usage très-multiplié pour relever le goût fade et doux de certains aliments gras et maigres.

Le *verjus* bien préparé donne aux mets une saveur plus agréable que le vinaigre.

On obtient le même résultat avec les *jus acides* de *citron*, de *cédrat*, même d'*orange verte* dite *bigarrade*, dont les propriétés sont exactement les mêmes, sauf le parfum qui diffère. Ces jus entrent aussi dans beaucoup de productions d'office, de liqueurs, etc.

Le *zeste du citron* s'emploie souvent en cuisine comme aromate, mais pas aussi fréquemment

que son jus, qui donne à certains aliments, surtout aux poissons frits ou grillés et au gibier rôti, une saveur saine et excellente.

La *moutarde* entre aussi comme un assaisonnement obligé dans beaucoup de mets, auxquels elle communique une saveur plus relevée, piquante, qui excite l'appétit et facilite la digestion.

Les *cornichons confits dans le vinaigre* relèvent agréablement le goût de certains mets fades ; ils aiguisent l'appétit, et se servent aussi dans ce but comme hors-d'œuvre.

Les *câpres*, confites dans le vinaigre, s'emploient comme les cornichons ; mais elles communiquent aux sauces et aux ragoûts une saveur plus fine et plus délicate.

Les *graines de capucines*, conservées dans le vinaigre, se servent souvent en guise de câpres, dont elles approchent beaucoup, quant à la saveur et à la salubrité.

ASSAISONNEMENTS AROMATIQUES.

Le *persil* est mis dans les ragoûts sous la forme de *bouquet* ou *nouet*, qu'on enlève au moment de servir; il est également employé après l'avoir haché menu ; mais, dans ce cas, comme il entre dans les aliments, son usage doit être plus limité, parce que son excès échauffe. Il ne faut pas le confondre avec la ciguë, qui est un poison, et qui lui ressemble. — On fait sécher de la racine de persil pour l'hiver. Il n'en faut mettre qu'un petit morceau dans les sauces et ragoûts.

Le *cerfeuil* est préférable au persil, quant à la sécurité, parce qu'il ne ressemble pas à la ciguë; il est plus agréable et plus doux dans les mets,

quoiqu'il ait à peu près le même goût; mais il échauffe presque autant, lorsqu'il n'est pas employé avec ménagement.

L'*ail*, dont l'usage est très-multiplié dans les cuisines méridionales, offre un assaisonnement très-odorant, très-salubre, mais lorsqu'il est ménagé par une main prudente.

L'ail *rocambole*, qui possède la saveur et les qualités de l'ail ordinaire, mais à un degré plus faible, donne aussi un goût agréable aux viandes, si on l'emploie en petite quantité.

Les *oignons* et les *poireaux* sont généralement employés pour donner aux soupes, aux sauces et aux ragoûts une saveur et un parfum plus agréables, et souvent de la couleur en les faisant roussir.

L'*échalote* et la *ciboule* donnent également aux sauces et aux ragoûts une saveur agréable, elles raniment l'appétit.

Le *céleri* parfume beaucoup tous les mets, surtout les salades ; mais on lui préfère généralement l'*estragon*, dont le parfum et la saveur sont plus suaves. — On fait sécher de la racine de céleri pour l'hiver.

Les *feuilles de laurier*, dit *laurier-sauce*, qu'il ne faut pas confondre avec le laurier-cerise, s'emploient dans les ragoûts, principalement dans les civets, et pour parfumer les *sauces vinaigrées*.

Le *laurier-cerise*, dit *à grandes feuilles* ou *laurier-amande*, est inodore ; mais lorsqu'on en fait bouillir une seule feuille dans 1 litre d'eau ou de lait, elle a la propriété de communiquer à ces deux liquides, ainsi qu'au beurre fondu, le goût de l'amande pilée. Une seule feuille n'incommode jamais et parfume très-agréablement les crèmes.

Plusieurs feuilles, au contraire, peuvent produire un véritable empoisonnement.

Le *thym* accompagne le plus souvent les feuilles de laurier-sauce ; il les remplace même fréquemment.

Poudre de thym et de *laurier-sauce*. On fait sécher ces deux plantes, on les pile dans un mortier et on les passe au tamis. Une pincée de cette poudre suffit dans une sauce ou dans un ragoût.

La *basilic*, la *marjolaine*, la *menthe*, le *romarin* et le *serpolet* qui possèdent les mêmes vertus aromatiques, bien que leurs parfums soient un peu différents, sont employés avec une sage modération, mais beaucoup moins fréquemment que les feuilles de laurier et de thym.

La *sauge*, qui est plus odorante que toutes les plantes précédentes, parfume merveilleusement le lard, et surtout le porc frais rôti, le cochon de lait, le gros gibier à chair noire ; mais il faut en faire usage en petite quantité.

La *sariette* donne au ragoût, principalement aux fèves cuites à l'eau et sautées au beurre un goût très-agréable.

La *coriandre*, le *cumin*, le *fenouil*, le *genièvre*, le *safran*, etc., entrent aussi, comme le persil et le cerfeuil, dans la composition de certains mets étrangers, très-excitants et très-échauffants.

Les *champignons* comestibles sont très-recherchés pour donner du goût aux aliments fades ; mais il est très-prudent de les employer modérément, même ceux que l'expérience reconnaît bons et inoffensifs, tels que les *morilles*, les *mousserons* et les *champignons de couche*.

Enfin, les *truffes* fournissent aux aliments un suc très-parfumé, très-agréable, mais très-échauf-

fant et d'une digestion souvent très-difficile; aussi faut-il les répandre avec épargne dans les mets.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

FINES-HERBES.

Elles doivent être hachées très-fin avant de les employer. Les unes s'emploient *à chaud*, les autres *à froid*

A *chaud*, comme dans une *omelette*, ce sont : le *persil*, l'*oignon*, l'*échalote* et la *ciboule*.

A *froid*, comme dans la *salade* et dans certaines sauces piquantes ou autres, ce sont : le *cerfeuil*, l'*estragon*, la *ciboulette* et le *cresson alénois*.

ÉPICES OU ASSAISONNEMENTS ÉTRANGERS.

« Lorsqu'une main prudente les emploie avec une juste modération, ils donnent un parfum agréable à tous nos mets et corrigent leur insipidité naturelle, leur communiquent un goût délicat, et les rendent d'une digestion plus facile. Mais, lorsqu'une cuisinière ignorante les prodigue sans ménagement, ce sont alors de véritables poisons, qui brûlent les fibres du palais et de l'estomac, dessèchent les entrailles et répandent dans la masse du sang des principes inflammatoires, qui consument dans quelques années le tempérament le plus vigoureux. »

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

Les épices généralement employées dans la cuisine française sont :

1° *Les poivres blanc et noir ;* 2° les *clous de girofle ;* 3° la *muscade* et 4° la *cannelle*.

En outre de ces épices, qui sont les moins énergiques, certains peuples, et principalement les Anglais et les Russes, emploient le *gingembre*, le

macis et le *piment de la Jamaïque*, qui donnent aux mets une saveur plus forte et beaucoup plus brûlante.

QUATRE-ÉPICES PRÉPARÉES POUR LES SAUCES ET LES RAGOUTS.

Prenez 10 grammes de cannelle, 10 grammes de muscade, 10 grammes de poivre noir et 3 grammes de clous de girofle. Pilez ensemble toutes ces épices, tamisez-les, et conservez-les ensuite dans une boîte de fer-blanc bien fermée.

SAUCES.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Dans les grandes cuisines on prépare, sous le nom de *grandes sauces* ou *mères sauces*, des espèces de jus ou coulis, qui sont mis en réserve et tenus au frais pour les ajouter, au besoin, à d'autres sauces, les perfectionner et les fortifier. (Voy. *Jus.*) Ces sortes de jus, qui diffèrent peu de ceux qui ont été décrits précédemment, sont désignés sous le nom de *velouté* ou *sauce au velouté*, de *béchamel* ou *sauce à la béchamel*, de *sauce à l'espagnole* et de *sauce à l'allemande*. Au résumé, pour améliorer les sauces et les rendre plus succulentes, la cuisinière bourgeoise peut se contenter d'y ajouter tout simplement du jus de viandes ou de l'essence de jambon, ou de la sauce espagnole, qui est décrite plus loin.

Les trois choses essentielles, pour faire une bonne sauce, sont : 1° le *beurre* très-frais, ou, à son défaut, l'*huile d'olive* ou la *graisse de porc*, que l'on emploie presque exclusivement dans les cuisines provençale, languedocienne, bordelai-

se, etc.; 2° les *assaisonnements* employés en quantité convenable, et 3° la *liaison* au moyen d'un jaune d'œuf qui améliore toutes les sauces blanches.

Une quatrième chose très-importante est de dégraisser avec le plus grand soin les sauces. Pour cela, il faut retirer la casserole du feu et y jeter quelques gouttes d'eau froide, qui force le corps gras (beurre, huile, graisse) à surnager, puis on enlève ce corps gras avec une cuiller en inclinant légèrement la casserole.

Au lieu de farine, lorsque celle-ci est indiquée, on peut employer de la fécule de pommes de terre, qui donne immédiatement aux sauces plus de consistance, et dispense alors de les faire réduire par l'ébullition. Mais les sauces préparées à la fécule ne doivent pas rester trop longtemps sur le feu, parce qu'elles y redeviendraient claires.

La plupart des sauces se préparent en commençant par un *roux;* et les sauces blanches, en général, se terminent par une *liaison.*

ROUX ET LIAISON DES SAUCES.

Les roux ou coulis au caramel sont la charlatanerie et les poisons de la cuisine moderne; ils ne servent qu'à donner un air succulent à des potages et à des mets qui n'ont pas des sucs restaurants. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

ROUX AU BEURRE. (*Maigre.*)

(*Base fondamentale des sauces et ragoûts.*)

Le *roux brun* s'obtient avec un morceau de beurre que l'on fait fondre à la casserole et auquel on joint une cuillerée, plus ou moins, de

farine, selon que l'on veut faire la sauce plus ou moins épaisse; quand cette farine a pris le ton de rousseur, on ajoute ce qui doit compléter la sauce et qui est indiqué à chaque article. On fait plus ou moins roussir, selon la couleur que l'on veut donner à son ragoût.

Le *roux blanc* se fait de la même manière, mais en ne laissant pas roussir le beurre.

LIAISON DES SAUCES BLANCHES.

Cassez des œufs avec précaution pour ne pas crever les jaunes (il est essentiel qu'ils soient frais); séparez les blancs des jaunes, en transvasant ceux-ci d'une coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'ils restent nets; jetez les germes qui sont restés; délayez le jaune avec une cuillerée ou deux de la sauce que vous devez servir. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit parfait; versez-le ensuite peu à peu, et en tournant toujours, dans votre sauce hors du feu; remettez-la un moment sur le feu, en tournant pour la faire épaissir un peu, et sans bouillir; servez-la promptement.

SAUCES POUR ENTRÉES.

SAUCE BLANCHE. (*Maigre.*)

(Pour toutes les sauces blanches, on ne doit employer que du beurre très-frais.)

Mêlez dans 25 grammes de beurre une cuillerée de farine ou de fécule; ajoutez un verre d'eau, mettez le tout sur le feu et tournez; lorsque votre sauce bout, retirez-la sur le bord du fourneau et salez-la. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau; si elle est trop claire, ajoutez du beurre

manié de farine et tournez de nouveau ; ajoutez enfin un petit filet de vinaigre et, si vous voulez, une liaison. — La sauce blanche est meilleure, lorsque vous ne mettez que la moitié de votre beurre cuire avec la farine, et le reste à l'instant de servir, en tournant vivement la sauce.

AUTRE RECETTE,

Mettez fondre dans la casserole moitié du beurre destiné à votre sauce ; à mesure que le beurre fond, sans le laisser chauffer, délayez-y en tournant une ou deux cuillerées de farine, selon la quantité de sauce que vous voulez faire. Dès que la farine est bien amalgamée au beurre, ajoutez, toujours en tournant, de l'eau bouillante, salez et poivrez légèrement. Aussitôt que la sauce bout, retirez-la du feu, et ajoutez-y, en battant bien, le reste du beurre. Avant de servir, on peut ajouter un filet de vinaigre.

(*Excellente recette*, A.)

SAUCE BLANCHE A L'HUILE. (*Maigre.*)

Prenez un jaune d'œuf et du sel que vous délayez avec une cuiller de bois ; versez-y peu à peu et en agitant 125 ou 150 grammes d'huile, et arrosez de cette sauce vos poissons ou vos légumes, en y ajoutant un jus de citron ou du vinaigre, de la muscade ou du poivre, selon le goût. Ne pas faire cuire la sauce sur le feu, il suffit que le plat soit un peu échauffé.

SAUCE BLANCHE AUX CAPRES. (*Maigre.*)

C'est une sauce blanche à laquelle vous ajoutez une demi-cuillerée de câpres au lieu de vinaigre.

SAUCE BLANCHE AUX CAPRES ET ANCHOIS. (*Gras.*)

Faites fondre dans une casserole gros comme un œuf de beurre, mêlé d'une cuillerée de farine; délayez le tout avec un verre de bouillon, ajoutez un anchois haché que vous aurez désossé, câpres fines entières, sel, poivre, 2 ou 3 ciboules entières; faites lier sur le feu, ôtez les ciboules et servez.

BLANC OU SAUCE AU BLANC. (*Gras.*)

Pétrissez lestement de la fleur de farine avec du beurre frais, un peu de sel et gros poivre; mettez fondre le mélange dans une casserole sur un feu très-doux sans le faire bouillir, ajoutez un peu de muscade ou de la racine de persil, trois tranches de citron sans écorce ni pepins, et une ou deux petites ciboules entières : délayez le tout avec un peu de bouillon ou du blond de veau pour lui donner une consistance coulante, ne laissez pas bouillir et servez la sauce chaude sur du *veau*, *mouton*, *agneau*, *palais de bœuf*, *etc.* On la sert assez volontiers dans une saucière pour manger des légumes au gras, tels que choux-fleurs, asperges, artichauts, etc.

AUTRE SAUCE AU BLANC. (*Gras.*)

Prenez 250 grammes de lard râpé, autant de graisse, 125 grammes de beurre, un citron coupé en tranches, dont vous ôterez l'écorce et les pepins, du laurier, un clou de girofle, 2 carottes coupées en dés, 2 oignons, demi-cuillerée d'eau; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit, ayant soin de tourner sans cesse votre blanc, de crainte qu'il ne s'attache; quand il n'y

aura plus de mouillement, et que votre graisse sera fondue, vous y jetterez du sel blanc et un peu de poivre; vous ferez bouillir la sauce, vous l'écumerez, après quoi vous vous en servirez pour les mets que vous voulez faire au blanc.

SAUCE A LA MAITRE D'HOTEL LIÉE. (*Maigre.*)

Mettez fondre à petit feu dans une casserole un morceau de beurre frais, ajoutez une pincée de farine, persil et ciboules hachés, un peu de muscade, avec demi-verre d'eau, sel et poivre; au moment de servir, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée; ajoutez alors, à votre choix, le jus d'un citron, un filet de vinaigre ou du verjus, mélangez bien et servez.

SAUCE AU BEURRE NOIR. (*Maigre.*)

Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et laissez-le brunir sans être brûlé; faites frire dans ce beurre quelques branches de persil, versez sur le poisson; faites chauffer de suite dans la poêle une ou deux cuillerées de vinaigre avec sel et poivre, que vous versez également sur le poisson.

SAUCE TOMATE. (*Gras.*)

Mettez dans une casserole un certain nombre de tomates; ajoutez sel et poivre, oignons, petite gousse d'ail, bouquet de persil, thym et laurier; faites cuire pendant une demi-heure et passez dans la passoire. Mettez du beurre dans une casserole, ou mieux de la graisse de pot-au-feu, versez-y vos tomates, et si la sauce est trop claire, liez-la avec un peu de farine ou de fécule.

SAUCE AUX FINES HERBES. (*Maigre.*)

Faites fondre du beurre frais manié de farine; hachez très-fin persil, ciboules, échalotes, pimprenelle, estragon et autres fines herbes, telles que le cresson alénois, la mâche, le cerfeuil, etc., sel et poivre, ajoutez un verre de bouillon maigre, faites bouillir un quart d'heure et servez bouillant.

SAUCE PIQUANTE A L'EAU. (*Maigre.*)

Prenez trois échalotes, quelques brins de persil, hachez le tout. Faites chauffer un morceau de beurre dans une casserole sans le laisser roussir; mettez les échalotes et le persil, ajoutez une bonne pincée de farine, remuez avec une cuiller de bois, puis mettez environ un verre d'eau, sel, poivre et muscade; faites bouillir une petite demi-heure : à l'instant de servir, ajoutez un filet de vinaigre ou du jus de citron.

SAUCE PIQUANTE AU BOUILLON. (*Gras.*)

Hachez très-fin des échalotes, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée; ajoutez un quart de verre de vinaigre et faites réduire sur le feu; ajoutez alors une bonne cuillerée à pot de bouillon (ou de sauce espagnole), et lorsque votre sauce a bouilli 20 minutes sur le coin du fourneau, dégraissez-la; au moment de servir, ajoutez-y 8 à 10 cornichons hachés très-fin.

SAUCE AU VERJUS. (*Maigre.*)

Écrasez le verjus, mettez-le dans une saucière avec poivre, sel et échalote hachée; servez froid. — On peut aussi faire chauffer cette sauce.

SAUCE AU CITRON. (*Gras.*)

Ayant fait fondre du beurre en casserole, mouillez-le avec du consommé dégraissé, mettez-y un citron coupé par tranches, en y laissant très-peu de zeste; tournez-la sur le feu et la servez bouillante avec tranches de citrons entières.

SAUCE A LA TARTARE. (*Maigre.*)

Prenez 3 échalotes, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon, une ciboule, hachez le tout bien menu ; mettez ensuite cela dans une saucière avec sel, poivre, 2 cuillerés de moutarde, 1 de vinaigre et 3 d'huile d'olive, ayant soin de toujours remuer. Si la sauce est trop piquante, ajoutez encore un peu d'huile : cette sauce se fait à froid.

AUTRE SAUCE FROIDE. (*Maigre.*)

Hachez aussi fin que possible persil, cerfeuil, estragon, civette, pimprenelle; mêlez avec 5 ou 6 cuillerées d'huile d'olive, 2 ou 3 jaunes d'œufs durs écrasés, 2 cuillerés de vinaigre, 1 cuillerée de moutarde, sel et poivre; remuez vivement jusqu'à ce que cette sauce ait un peu de consistance.

SAUCE MAGNONNAISE BLANCHE. (*Maigre.*)

Mettez dans une terrine un jaune d'œuf, poivre, sel et fines herbes, un filet de vinaigre; tournez et mêlez bien; ajoutez goutte à goutte, et toujours en tournant, une cuillerée d'huile et un peu de vinaigre. Quand la sauce est prise, et en quantité suffisante, vous pouvez la servir. Si elle est trop épaisse ou trop douce, ajoutez-y un peu de vinaigre, mais toujours en tournant. Cette sauce,

qui est très-délicate, demande 20 minutes et beaucoup de soins. On peut la faire *verte* en ajoutant persil ou estragon au moment où l'on met les œufs; en y ajoutant de la moutarde on en fait une très-bonne sauce *tartare.*

SAUCE A L'HUILE ORDINAIRE. (*Maigre.*)

Coupez par tranches des citrons, dont vous aurez enlevé le blanc; mettez-les dans un vase avec de l'huile, du vinaigre, sel et poivre, ail, persil et estragon hachés, et un peu de piment en poudre. Mêlez bien le tout. On peut servir sur cette sauce le poisson grillé.

SAUCE A L'HUILE POUR ARTICHAUTS, ASPERGES, ETC. (*Maigre.*)

Ayez deux jaunes d'œufs durs, écrasez-les dans une saucière et délayez-les dans deux cuillerées de vinaigre, avec sel, poivre, fourniture de salade hachée menue. Ajoutez trois cuillerées d'huile, remuez le tout et servez.

SAUCE LANGUEDOCIENNE. (*Gras.*)

Faites fondre du bon beurre, un peu de farine, une gousse d'ail entière, persil, sel et poivre; ajoutez un verre de bouillon consommé ou de blond de veau, ou du jus de veau avec un jus de citron; lorsqu'elle aura pris consistance, servez-la chaudement sur toutes sortes de viandes.

SAUCE PROVENÇALE. (*Maigre.*)

Mettez dans une casserole un demi-verre d'huile d'olive, persil, échalote et champignons hachés menu, rocambole, sel, poivre et un citron coupé en quatre; mouillez avec de l'eau, laissez cuire

demi-heure, et servez chaudement en remuant pour que la sauce soit bien liée.

SAUCE PROVENÇALE POUR VIANDE BLANCHE. (*Gras.*)

Prenez de la fine chapelure de pain et une poignée de mie, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, un citron coupé par tranches, un verre de bon bouillon ou de consommé, demi-verre d'huile d'olive et un peu d'estragon ; laissez bouillonner le tout demi-heure à très-petit feu, dégraissez et passez au tamis.

SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS. (*Gras.*)

Faites réduire de la sauce espagnole, et ajoutez-y, au moment de servir, gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois (Voy. *Beurre d'anchois*, page 79) et du jus de citron, pour détruire le sel que pourrait produire le beurre ; en mettant le beurre d'anchois dans votre sauce, tournez avec une cuiller, afin qu'il se lie bien avec elle.

Cette sauce peut se faire au maigre, alors la sauce espagnole doit se remplacer par un roux ou par une sauce brune.

SAUCE AUX ANCHOIS. (*Maigre.*)

Prenez les filets de plusieurs anchois, selon la quantité de sauce que vous voulez faire, lavez-les dans du vinaigre, hachez-les et mettez-les dans une sauce blonde avec poivre et un peu de muscade. Laissez bouillir dix minutes, passez votre sauce, ajoutez le jus d'un citron et servez chaud.

SAUCE AUX TRUFFES. (*Maigre.*)

Choisissez de belles truffes bien odorantes et point vermoulues ; épluchez-les légèrement et les

coupez par tranches, hachez-en les plus petites avec champignons, persil, ciboule, échalotes ou ail, sel et poivre ; pétrissez-les ainsi hachées avec un pain de beurre frais, jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées au beurre. Frottez avec ce beurre le fond d'une casserole, et rangez-y dessus un lit de truffes coupées par tranches ; mettez ensuite un petit lit de beurre et puis un second lit de tranches de truffes ; et ainsi alternativement jusqu'à l'entier emploi des truffes, ayant soin de proportionner le beurre aux truffes, c'est-à-dire environ 1 kilogramme de truffes par 1/2 kilogramme de beurre ; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, et recouvrez votre casserole. Faites suer le tout à petit feu un bon quart d'heure, ajoutez-y un verre de vin blanc et autant de bouillon avec un filet de jus de citron, et servez très-chaud

Cette sauce est fine et délicate, mais peu saine.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCE PERLÉE. (*Allemande.*) (*Maigre.*)

Prenez ail, rocambole, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de bon vin vieux blanc, demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout ensemble et le laissez infuser : quand la sauce est froide, passez-la au tamis, et servez pour ce que vous voudrez avec sel et gros poivre.

Cette sauce est particulièrement bonne pour les viandes qui n'ont pas un goût bien relevé.

SAUCE AU RAIFORT. (*Allemande.*) (*Gras.*)

Lorsque le raifort (Radis noir) est râpé fin, mettez-le dans une casserole avec du bouillon, laissez-le cuire, et ajoutez-y un morceau de beurre manié dans la farine et un peu de vinaigre.

SAUCE ANGLAISE POUR MAQUEREAU. (*Maigre.*)

Ayez deux poignées de groseilles à maquereaux, moitié mûres; ouvrez-les en deux, ôtez les pepins, faites-les blanchir dans l'eau avec un peu de sel, de la même manière que les légumes; égouttez-les, puis les jetez dans une sauce, comme celle indiquée dans un des articles précédents, avec ou sans fenouil. Cette sauce est pour les maquereaux bouillis.

SAUCE ANGLAISE POUR LÉGUMES ET POISSONS. (*Maigre.*)

Faites fondre du beurre au bain-marie dans le suc exprimé d'un citron, ajoutez-y sel, poivre, muscade, demi-verre d'eau; laissez bouillonner un quart d'heure et servez chaud.

SAUCE A LA HOLLANDAISE. (*Maigre.*)

Faites fondre du beurre dans une casserole sur un feu modéré; lorsqu'il est bien fondu et chaud, passez-le dans une passoire à bouillon, ajoutez du sel fin en remuant avec une fourchette, et servez dans une saucière que vous aurez fait chauffer dans l'eau bouillante. Sans cette précaution la sauce serait bientôt froide. Lorsque l'on veut manger cette sauce avec des asperges ou des poissons de mer, on y ajoute du jus de citron.

AUTRE SAUCE RELEVÉE A LA HOLLANDAISE. (*Gras.*)

Faites blanchir du persil, et hachez-le bien fin; passez-le au beurre, dont un tiers manié de farine; ajoutez un peu de bouillon, jus de citron, sel, gros poivre, un anchois haché et faites lier.

SAUCE AU JUS. (*Gras.*)

Préparez du jus de bœuf ou de veau par les procédés indiqués page 75, mettez-en un verre dans une casserole avec sel, poivre, citron coupé par tranches et deux ciboules entières qu'on enlève avant de servir ; faites bouillonner le tout un quart d'heure, et servez chaud sur les viandes rôties. (*Cuisine de santé.*)

SAUCE A L'ESTRAGON. (*Gras.*)

Mettez au fond d'une casserole 2 ou 3 oignons coupés par tranches, 2 carottes, un petit morceau de veau coupé en dés ; faiter suer le tout à petit feu, jusqu'à ce qu'il commence à roussir ; mouillez alors avec du bon bouillon, et laissez cuire et bouillonner doucement une bonne heure ; ajoutez alors une grosse pincée d'estragon haché menu, laissez infuser un quart d'heure avec sel, poivre et muscade, et passez au tamis. (*Cuisine de santé.*)

C'est une des meilleures sauces et pour le goût et pour la santé. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCE AUX CHAMPIGNONS. (*Gras.*)

Coupez par petits morceaux des champignons, exprimez-en le jus, qui est ordinairement âcre et malsain, hachez-les bien fin et faites-les revenir dans un peu de beurre fondu, mouillez-les avec du bon bouillon ; ajoutez persil, ciboules, écumez et faites cuire demi-heure sur un feu modéré ; passez au tamis et servez chaud, après l'avoir dégraissée.

Elle est agréable au goût, mais peu restaurante. On peut, en y ajoutant des jus de veau, la rendre plus substantielle et plus succulente, mais alors on y ajoute encore un jus de citron ou d'orange. (*Le même.*)

SAUCE A LA POIVRADE. (*Gras.*)

Mettez du vinaigre dans une casserole, avec un peu de jus ou de bouillon, un oignon ou échalote coupé par tranches, persil, ciboule, thym et laurier, une tranche de citron, sel et poivre; faites bouillir, passez-la au tamis et la servez dans une saucière, chaudement, avec le rôt; elle peut servir pour toutes les viandes qui demandent une poivrade liée.

SAUCE AU BOUILLON ET AU VERJUS. (*Gras.*)

Pilez du verjus, exprimez-en le jus, et le mettez dans une saucière avec autant de bon bouillon, sel et poivre concassé. Très-saine.

SAUCE BLONDE POUR POISSON, ETC. (*Gras.*)

Dans un verre de bon bouillon, faites fondre un peu de beurre frais avec persil, oignons et champignons hachés; mouillez avec un verre de vin blanc, ajoutez un citron coupé par tranches, sel, poivre et muscade; faites bouillir le tout une demi-heure et achevez de lui donner du corps, en y délayant 3 ou 4 jaunes d'œufs; remuez-la toujours sur le feu durant 5 minutes, passez-la au tamis et servez sous tel poisson qu'il vous plaira. Très-agréable, appétissante, mais échauffante.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCE REMOULADE. (*Maigre.*)

Prenez persil, ciboules, câpres, anchois, échalotes et deux branches de céleri, sel et poivre; hachez bien le tout ensemble; délayez-le en tournant avec huile, vinaigre et un peu de moutarde, et lorsque votre sauce sera bien liée, versez-la dans une saucière et servez froid. Elle est un peu piquante, mais saine. (*Le même.*)

SAUCE A LA MATELOTE. (*Gras.*)

Faites bouillir ensemble demi-litre de bouillon et demi-litre de bon vin, 2 feuilles de laurier, un peu d'estragon, cerfeuil, poivre, sel et une gousse d'ail; faites réduire le tout au point de consistance; on peut y mettre cuire du poisson ou telle viande que l'on veut, ou bien la servir à part dans une saucière. Elle est agréable et saine.

SAUCE POUR LIÈVRE, ETC. (*Allemande.*) (*Gras.*)

Hachez le foie du lièvre, passez-le avec un peu de graisse, ajoutez-y 3 verres de bouillon, 4 petits oignons, 2 feuilles de laurier, 1 verre de vin rouge et laissez cuire lentement.

SAUCE ANGLAISE POUR LE COCHON DE LAIT. (*Gras.*)

Prenez de la mie de pain bien fine, mouillez-la de bouillon; assaisonnez de poivre; ajoutez raisins de Corinthe; faites mijoter et servez dans une saucière.

SAUCE ESPAGNOLE BRUNE. (*Gras.*)

Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec des débris maigres de viande, jambon, gibier, volaille, un oignon ou deux, carottes coupées en morceaux, un peu de thym, un clou de girofle, sel et poivre. Mettez sur un feu doux; quand la viande est d'une couleur blonde, ajoutez un peu de farine, mouillez avec du bouillon chaud, ajoutez un bouquet garni, laissez cuire sur un feu doux pendant trois ou quatre heures; écumez, dégraissez, passez et mettez en réserve pour ajouter à d'autres sauces.

SAUCE AU VELOUTÉ BLANCHE. (*Gras.*)

Faites fondre du beurre dans une casserole, et y faites revenir quelques champignons ou morilles, avec un peu de jambon et un morceau de tranche de veau; lorsque le tout aura pris couleur, mouillez avec du bouillon et laissez bouillonner à petit feu une bonne heure; ensuite versez 1/4 de litre de crème douce, et ôtez toutes les viandes pour faire mijoter la sauce à petit feu un quart d'heure, en remuant toujours avec une cuiller; salez et poivrez modérément, et lorsqu'elle aura pris une consistance convenable, passez-la et l'employez à telles viandes qu'il vous plaira, excepté pour gibier. (*Cuisine de santé.*)

SAUCE A LA BÉCHAMEL. (*Maigre.*)

Faites fondre du beurre dans une casserole, délayez-y une cuillerée de farine, ajoutez du lait bouillant que vous verserez lentement en tournant; sel, poivre blanc, persil haché très-fin; laissez bouillir, toujours en tournant, et servez-vous-en pour telle viande que vous voudrez.

SAUCE ROBERT. (*Gras.*)

Faites fondre du beurre ou du lard dans une casserole ; mettez-y un peu de farine et faites-y revenir des oignons coupés en rouelles, jusqu'à ce qu'ils commencent à être cuits et un peu roux; mouillez-les avec du bon bouillon ou du jus de veau; ajoutez-y sel, poivre, muscade; laissez bouillonner jusqu'à ce que les oignons soient en compote; passez et ajoutez un peu de moutarde et un filet de vinaigre et servez chaud immédiatement. Cette sauce accompagne ordinairement les

restes d'oie, de dinde, de porc frais, rôtis, etc., que l'on y fait réchauffer. (*Cuisine de santé.*)

SAUCE AU PAUVRE HOMME. (*Gras.*)

Faites chauffer deux verres d'excellent consommé, ajoutez-y une tranche de citron, une poignée de ciboule hachée, dont il ne faut employer que le blanc, persil, sel et poivre ; faites bouillir un quart d'heure, jetez le citron et servez chaud. — Excellente pour manger les restes de bœuf et de viande rôtie. (*Cuisine de santé.*)

C'est une des sauces les plus saines et les plus restaurantes. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCE A LA BONNE FEMME. (*Gras.*)

Au fond d'une petite marmite, mettez un peu de lard coupé par petits morceaux, 500 grammes de tranche de veau coupée par petits carrés, deux carottes coupées en rouelles, un peu de basilic, sel, poivre et un oignon avec deux feuilles de laurier ; ajoutez-y un petit verre d'eau, fermez bien la marmite, faites cuire trois bonnes heures à petit feu ; couvrez votre sauce et passez-la au tamis. (*Cuisine de santé.*)

Cette sauce, excellente et saine, convient à tous les tempéraments et à tous les âges.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCE AU FUMET DE GIBIER. (*Gras.*)

Faites bouillir une heure des carcasses de perdrix, ou de tout autre reste de gibier dans deux verres de bouillon, un filet de vinaigre, deux feuilles de laurier, un peu de cannelle ; laissez bouillir une heure, ajoutez un verre de bon vin et faites réduire le tout jusqu'à consistance d'une sauce. Bonne pour toutes sortes de gibier.

SAUCE SALMIS. (*Gras.*)

Faites fondre un morceau de beurre manié de farine, tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu; sitôt qu'il est fondu, ajoutez trois ou quatre échalottes entières, un verre de vin et un demi de bouillon, sel, poivre, muscade et un bouquet garni; faites bouillir demi-heure, mettez alors chauffer dans cette sauce vos morceaux de gibier, volaille, bœuf ou mouton. Laissez mijoter pendant un quart d'heure. A l'instant de servir, ajoutez un jus de citron, et une cuillerée d'huile d'olive, ôtez le bouquet garni et les échalottes, et servez sur un plat dont le fond sera garni de tranches de pain grillées.

SAUCE SALMIS A LA MINUTE. (*Gras.*)

Lorsque vous avez un restant de canard ou d'oie, ayez soin de conserver le foie, vous l'écrasez avec une fourchette; ajoutez une ou deux échalottes entières ou hachées, sel, poivre, une cuillerée d'huile d'olive et un jus de citron.

SAUCE AUX HUITRES. (*Gras.*)

Pétrissez du beurre frais avec de la farine; faites-le fondre dans une casserole avec sel, poivre, deux tranches de citron et un peu de muscade; mouillez avec du bon bouillon ou du blond de veau, faites bouillir et mettez-y vos huîtres cuire dix à quinze minutes. — On remplace souvent les huîtres par des moules, et quelquefois on les emploie toutes d'eux. Cette sauce est surtout excellente avec les poissons grillés.

Quoique ce soit un mets friand, assez recherché, il est pesant et ne convient qu'à de bons estomacs. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

FARCES ET GODIVEAUX.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent sans qu'on ait pu les mâcher assez pour les bien broyer et les humecter de salive, sont moins saines que les aliments qui ne descendent dans l'estomac qu'après avoir reçu ces préparations importantes. Elles deviennent plus lourdes, quand il y entre des chairs dures ou coriaces.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

FARCE POUR LES PIÈCES DE BOUCHERIE.

Prenez un morceau de tranche de veau, faites-le blanchir en casserole, coupez ensuite par petits morceaux du lard et de la graisse de bœuf; enlevez-en les peaux, les nerfs et les filaments, hachez bien le tout ensemble, en y ajoutant sel, poivre, muscade, estragon, échalottes et persil, avec une mie de pain trempée dans du bouillon; liez le tout avec trois jaunes d'œufs, et formez-en une farce, dont vous garnirez l'intérieur d'une poitrine de veau ou de toute autre pièce de boucherie.

Si la farce est trop épaisse, on peut la délayer avec du bouillon ou de la crème douce, en observant de ne pas trop remplir les pièces farcies, parce que la chaleur, en les gonflant, ferait crever les peaux qui les contiennent.

Si l'on veut faire sa farce rafraîchissante, on y mêlera de l'oseille, des épinards, laitues, ou autres herbes légumineuses. (*Cuisine de santé.*)

FARCE AU GRATIN.

Faites tremper dans du lait la mie d'un petit pain, écrasez-la et mêlez-y de la graisse de lard

avec sel, poivre, persil, ciboules et autres fines herbes hachés; liez le tout avec trois jaunes d'œufs.

Si l'on y ajoute des foies ou des blancs de volaille, après les avoir pilés, la farce en sera plus délicate.

FARCE POUR LES VOLAILLES.

Hachez et pilez très-fin du blanc de volaille cuite ou crue; ajoutez de la graisse de veau et du petit lard également pilés, et mêlez-les au blanc de volaille; assaisonnez avec du sel, poivre, épices mélangées et mie de pain trempée dans du lait ou dans la crème; liez le tout avec des jaunes d'œufs et farcissez-en l'intérieur de vos poulardes et autres volailles, en ne les remplissant pas trop. Au lieu de chair de volaille on peut employer simplement le foie, et relever la farce avec des fines herbes.

Cette même farce sera plus délicate, si on la délaye avec du bon beurre fondu, avec jambon, champignons et morilles, le tout haché, pilé et délayé dans un peu de crème douce jusqu'à consistance convenable; faites-la bouillir un quart d'heure pour la lier. (*Cuisine de santé.*)

FARCE DE POISSONS.

Désossez des brochets, carpes, anguilles ou barbeaux; hachez-en bien la chair. Joignez à ce hachis une omelette peu cuite, des champignons, des truffes, persil, ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre et des jaunes d'œufs cuits durs. Hachez le tout ensemble et mêlez bien; assaisonnez de sel poivre et épices, et faites cuire pour la servir seule, ou pour

en farcir des soles et des carpes coupées sur l'arête; on en fait aussi de petites andouillettes; on en farcit des choux, des pigeons, etc.

GODIVEAU A LA BOURGEOISE OU QUENELLES.

Hachez 500 grammes de graisse de bœuf ou de rognons de veau, après avoir enlevé la peau mince qui la recouvre, puis 250 grammes de chair de veau, volaille ou gibier ; hachez ce mélange jusqu'à ce qu'il soit bien fin, ajoutez-y sel, poivre, muscade, deux œufs entiers, et continuez de hacher; ensuite relevez le tout et le mettez dans un mortier, pilez-le en y ajoutant de nouveau deux œufs battus en omelette, une pincée de persil et un peu de thym hachés très-fin; renversez votre godiveau sur une table saupoudrée de farine et moulez-le en boulettes ovales avec la paume de la main, faites-les blanchir dix minutes à l'eau bouillante et salée, et égouttez-les ensuite dans une passoire. — On peut, en hachant la viande, mouiller, s'il est nécessaire, avec du bouillon ou du jus.

Autre manière.

Hachez ensemble 250 grammes de veau, 500 grammes de graisse de bœuf ou de veau, de rognon ou bien de la tétine de veau cuite; assaisonnez avec sel, épices, quelques fines herbes et une truffe, le tout également haché; pilez ensuite ce mélange, en le mouillant avec un verre d'eau fraîche.

On fait toutes sortes de godiveaux avec du blanc de volaille et de gibier. On se sert de cette composition comme de la farce cuite en quenelles.

(*Cuisinier Durand.*)

FARCE POUR QUENELLES DE POISSON.

Ayez de la chair de poisson cuite, 250 grammes, plus ou moins, selon la quantité de quenelles que vous voulez faire; pilez-la. Mettez dans une casserole de la mie de pain frais qui aura trempé dans le lait, ajoutez un peu de beurre. Faites réduire à l'état de panade épaisse, et en remuant, sur un feu doux; ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs durs, écrasés, pour lier votre panade. Quand elle est liée suffisamment, mettez dans une terrine quantité égale de poisson pilé, de panade et de beurre, mélangez bien le tout; ajoutez alors sel, poivre, muscade râpée, un ou deux œufs frais, et terminez comme pour le godiveau.

Les quenelles se font avec le poisson de rivière ou du merlan, de la sole, du turbot, de la morue, etc.

FARCE A PAPILLOTES.

Hachez du lard gras, du persil, de l'estragon et, si vous ne la craignez pas, de l'échalotte; on peut ajouter des champignons, également hachés. Ayez ensuite une mie de pain rassi, que vous émiettez dans le coin d'un torchon, mêlez le tout ensemble en ajoutant un morceau de beurre et une ou deux cuillerées d'huile selon la quantité de farce, sel, poivre et les épices qui vous conviendront. — Si cette farce doit être conservée quelques jours, passez-la au feu pendant cinq minutes; si elle doit servir dans les vingt-quatre heures, arrangez de suite vos papillotes; elles prendront ainsi davantage le goût de la farce et seront meilleures.

GARNITURES.

GARNITURE DU BOUILLI.

Le bœuf bouilli, sortant du pot-au-feu, peut être garni de plusieurs manières : on le sert ordinairement avec une bordure de persil frais, en branches.

Voici d'autres garnitures que l'on peut employer :

Garniture aux oignons glacés. — Ayez une douzaine de beaux oignons de grosseur égale, épluchez-les en ménageant la tête, et sans les entamer, afin qu'ils ne se déforment pas en cuisant; faites fondre du beurre dans une casserole, et rangez-y avec soin vos oignons les uns à côté des autres; mouillez ensuite avec un peu de bouillon, ajoutez sel, un peu de sucre et laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que le jus soit réduit à l'état de glace. Quand les oignons sont bien cuits et d'une belle couleur, dressez-les autour de votre bœuf, puis mettez quelques cuillerées de bouillon dans votre casserole pour en détacher le fond que vous verserez sur les oignons.

Garniture de choux. — Coupez-un chou en quatre, enlevez le trognon, faites-le bouillir dans l'eau pendant trois quarts d'heure, retirez-le de l'eau et le faites égoutter, hachez-le un peu gros et mettez-le à la casserole avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine et quelques cuillerées de jus ou de bouillon pour donner de la couleur, sel, poivre et peu de muscade ou une feuille de laurier que vous retirerez avant de servir. Laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que le jus soit réduit. — Vos choux cuits, garnissez-en le plat, et servez le bœuf dessus.

GARNITURE D'ENTRÉE.

Faites blanchir un morceau de rouelle de veau, une petite tranche de jambon, hachée ou coupée en dés, à défaut de petit lard gras et maigre; faites revenir le tout en casserole dans du beurre ajoutez deux cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre, persil et basilic ou estragon, avec une tranche de citron : lorsque le veau et le jambon ont pris une jolie couleur et ont rendu leur jus, vous pouvez employer cette garniture à toutes sortes d'entrées, soit de boucherie, volaille ou gibier.

Si c'est pour la volaille, on y ajoute du blond de veau; si c'est pour gibier, on y joindra un verre de vin blanc qu'on y fera bouillir; si c'est pour les viandes de boucherie, on peut y ajouter deux gousses d'ail.

GARNITURE DE CROUTONS FRITS.

Coupez de la mie de pain en tartines minces; découpez-la ensuite de la forme qu'il vous plaira, soit en losanges, en carrés, en étoiles, en petits bondons ou en ronds : faites-les frire dans un beurre bien chaud, et retournez-les jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée. Étant bien frits vous les retirez, les égouttez sur un tamis ou un linge, et en garnissez le plat.

GARNITURE DE FOIES GRAS.

Ayez des foies de volailles grasses, dont vous aurez détaché les amers avec soin pour ne pas les crever; faites-les blanchir dans l'eau bouillante. Mettez-les cuire dans du jus ou du bouillon avec égale quantité de vin blanc, un bouquet de persil, ail, ciboule, sel et poivre. Laissez bouillir

vingt minutes. La cuisson achevée, dégraissez, ôtez le bouquet et liez la sauce avec une pincée de farine.

GARNITURE DE LÉGUMES.

Tous les légumes, principalement les carottes, les pieds de céleri, haricots, lentilles, navets, pois, pommes de terre, etc., peuvent servir de garnitures après les avoir préparés comme pour *entremets*. (Voy. *Légumes pour entremets.*)

GARNITURE JARDINIÈRE POUR COTELETTES, ETC.

Cette garniture se fait avec des carottes et navets coupés en morceaux de la forme que l'on veut; on y ajoute quelques petits oignons; faites revenir le tout dans du beurre, mouillez de jus et bouillon; ajoutez-y des légumes frais de la saison, tels que haricots verts ou blancs, petites fèves, petits pois, pointes d'asperges, un peu de sucre, et laissez cuire doucement. Au moment de servir, liez la sauce avec un peu de fécule.

Le jus et le bouillon peuvent être remplacés par du beurre. Dans ce cas on mouille avec du bouillon maigre.

GARNITURE DE TOMATES.

Prenez des tomates bien mûres et aussi rondes que possible, enlevez-en une partie du côté de la queue afin de pouvoir les vider facilement sans endommager la peau; mettez sur le feu, dans une casserole la pulpe que vous aurez retirée des tomates; laissez jeter quelques bouillons; retirez-les pour les passer, et remettez-les dans la casserole avec un bouquet garni, sel, poivre et épices; laissez réduire, retirez du feu et ôtez le bouquet.

Mettez dans une autre casserole une cuillerée d'huile, un peu de lard gras, du persil, échalottes, ail hachés très-fin, ajoutez-y la purée de tomates avec une mie de pain trempée dans du bouillon, passez le tout ensemble sur le feu, et liez avec deux jaunes d'œufs; versez alors votre farce sur un plat et laissez-la refroidir, après quoi vous en remplirez les tomates, les masquerez de mie de pain, et les ferez cuire dans un plat qui aille au feu, sous un four de campagne. Ainsi préparées, garnissez-en tel plat que vous voudrez.

GARNITURE DE CHAMPIGNONS.

(Voy. *Choix des champignons*, à la table.)

Mettez vos champignons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, sel et poivre. Quand ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon. Laissez cuire un quart d'heure; quand la sauce est un peu réduite, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron ou un filet de vinaigre; faites frire dans du beurre quelques croûtes de pain, et garnissez-en le fond du plat sur lequel vous devez servir vos champignons. (*Recette d'Alègre.*)

GARNITURE DE CULS D'ARTICHAUTS.

Choisissez des artichauts bien garnis en chair, retirez toutes les feuilles vertes, jusqu'à ce qu'il ne reste que celles qui retiennent le foin; enlevez ensuite avec un couteau ce qui reste encore des feuilles que vous avez arrachées, jusqu'à ce que les culs des artichauts soient bien unis; frottez-les de citron, et passez-les dans l'eau; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec sel et vinaigre blanc.

Aussitôt que le foin peut se retirer, rafraîchissez vos artichauts, retirez tout le foin et les feuilles, tournez les bords, rangez-les dans une casserole entre deux bardes de lard, avec le jus de deux citrons, du beurre, sel et bouquet garni ; mouillez moitié de vin blanc et eau; faites bouillir vos artichauts sous un four de campagne pendant une heure et demie; après les avoir égouttés, servez-les entiers ou coupés en quatre sur les viandes destinées à être garnies. (*D'Alègre.*)

GARNITURE DE RAIFORT OU RADIS NOIR.

Ayez un raifort dont vous enlevez la première peau; après l'avoir lavé à plusieurs eaux, vous le râperez en forme de vermicelle; mettez-en autour des viandes bouillies ou rôties. (*Recette allemande.*)

RAGOUTS.

Les ragoûts sont *entrées* ou *garnitures d'entrées.*

RAGOUT DE FOIES DE VOLAILLES.

Otez la partie amère des foies, que vous laisserez entiers; faites-les blanchir quelques instants dans de l'eau presque bouillante. Pour les faire cuire, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus ou de bouillon, demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, poivre et sel, une demi-gousse d'ail; laissez bouillir un quart d'heure, dégraissez avec soin, ôtez le bouquet, liez la sauce avec un peu de farine, et servez.

RAGOUT D'OLIVES.

Prenez un peu de ciboules et persil hachés; passez-les au beurre avec un peu de farine, met-

tez-y deux cuillerées de jus et un verre de vin de Champagne, câpres, un hanchois haché, des olives sans leur noyau, une goutte d'huile d'olive : liez avec un bon coulis, assaisonnez de bon goût, dégraissez et servez avec vos viandes rôties.

(*Recette provençale.*)

RAGOUT DE CHAMPIGNONS AU BLANC.

Épluchez vos champignons, coupez les queues près de la tête, lavez-les à plusieurs eaux, jetez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, persil et ciboule hachés fin, sel et muscade. Les champignons rendant beaucoup d'eau, il est inutile d'en mettre. Laissez cuire doucement pendant demi-heure, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, avec un jus de citron ou du vinaigre et servez.

RAGOUT DE TRUFFES.

(Voy. *Choix des truffes*, à la table.)

Ayez des truffes aussi rondes que possible, nettoyez-les avec soin en les brossant dans plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière eau soit bien claire, épluchez-les, coupez-les par tranches de moyenne épaisseur, mettez-les ensuite dans une casserole avec jus ou bouillon, vin rouge ou blanc, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire pendant une heure environ, liez la sauce avec un peu de fécule et servez.

RAGOUT DE TRUFFES A LA PROVENÇALE OU A LA PIÉMONTAISE.

Après avoir bien nettoyé et épluché vos truffes, coupez-les par tranches, sautez-les dans une casserole avec de l'huile fine au lieu de beurre; ajoutez sel et poivre ; mouillez-les avec du bon vin blanc.

RAGOUT A LA FINANCIÈRE.

Mettez dans une casserole, avec un peu de consommé et de la sauce tournée, des crêtes et rognons de coqs que vous aurez fait blanchir dans un blanc, avec champignons et ris de veau passés au beurre (1). Ajoutez des foies de volailles que vous aurez fait blanchir et coupés par lames, ainsi que les crêtes et les rognons ; des truffes bien épluchées, coupées de même, culs d'artichauts et quenelles de volailles. Avant de servir, liez avec des jaunes d'œufs.

RAGOUT DE CHATAIGNES A LA GÉNEVOISE.

Otez la première peau de cinquante belles châtaignes; mettez-les dans une poêle percée, et remuez-les sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez en détacher la seconde peau; mettez-les ensuite dans une casserole avec demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de jus, un peu de bouillon, du sel; faites cuire et réduire à courte sauce. Vos châtaignes devront être bien cuites et entières.

HORS-D'ŒUVRE.

Les véritables hors-d'œuvre consistent en substances peu ou point nourrissantes, qu'on sert ordinairement en petite quantité, seulement pour préluder au repas et exciter l'appétit. Ces mets, superflus et sans conséquence, dit-on, se placent sur la table en dehors des plats principaux; et

---

(1) On peut faire réduire la sauce, et, avant d'y introduire les crêtes et les rognons, y mettre les champignons tournés et le ris de veau passé au beurre.

c'est de cette circonstance qu'ils prennent leur dénomination générique. Aujourd'hui la liste des hors-d'œuvre est très-considérable, et un auteur fait remarquer avec beaucoup de raison qu'en réunissant un certain nombre de ces prétendues superfluités, on en composerait un repas très-substantiel.

Il n'est ici question que des hors-d'œuvre les plus usités.

BEURRE FAÇONNÉ.

Vous façonnez ou moulez le beurre frais avec des instruments spéciaux (voy. *Musée des ménages*); mais, à défaut de moules, la méthode la plus simple consiste à gratter la surface du beurre avec un couteau et à former des *tranches frisées* ou *coquilles*, qu'on met dans une coquille, dite *hors-d'œuvrier*, avec de l'eau fraîche. Pendant les chaleurs de l'été vous entourerez le beurre de petits morceaux de glace. Vous éviterez surtout de vous servir des parties extérieures de la motte de beurre, qui sont toujours plus ou moins altérées. —Le beurre se détériore en séjournant dans l'eau. (Voy. *Connaissance et conservation du beurre.*

RADIS ROSES ET RAVES.

Vous les épluchez et parez avec soin en ne laissant que deux ou trois feuilles autour de la queue, que vous coupez la plus courte possible; puis vous les mettez à mesure dans l'eau fraîche, où ils ne séjourneront pas longtemps, parce qu'ils y contracteraient un goût désagréable.

RADIS NOIR OU RAIFORT.

Après avoir épluché le radis, coupez-le par rondelles très-minces; mettez ces rondelles dans

une assiette avec du gros sel dessus; laissez-les ainsi jusqu'à ce que le sel soit fondu: alors le radis aura rendu une eau qui lui enlève toute son âcreté. — Placez alors vos rondelles dans un ravier, sans l'eau qu'elles ont rendue, et arrosez-les avec un peu d'huile et de vinaigre. — Quelques personnes n'y mettent que du vinaigre.

MELON.

Le melon se sert de plusieurs manières :

1° Le melon étant servi entier sur un plat, la queue en dessus, vous cernez cette queue avec un couteau et l'enlevez; vous découpez ensuite votre melon par tranches, en ayant soin de ne pas offrir celles qui ont posé sur la terre.

2° Quelquefois on le découpe avant de le servir. Dans ce cas, les tranches doivent reposer sur des feuilles de vigne, et être entourées de glace.

3° Le melon étant servi entier, comme au 1°, on n'en retire pas la queue, et l'on coupe de deux tranches l'une, en partant au-dessous de la queue, de manière que les tranches qui restent, adhérant à la queue, lui conservent sa forme.

Dans tous les cas, avant de servir une tranche de melon, il faut en enlever les pepins.

ARTICHAUTS A LA POIVRADE.

Choisissez de petits artichauts, qui se vendent ordinairement en bottes; prenez-en six d'égale grosseur, enlevez les premières feuilles et parez le fond bien à blanc; frottez-les avec un demi-citron, coupez le haut des feuilles, et mettez-les tremper dans l'eau; dressez-les ensuite sur des feuilles de vigne ou dans un ravier. On peut d'avance en préparer l'assaisonnement dans un bol (voy. *Sauce*

à l'huile, page 102), au lieu de la faire sur la table. On peut aussi les couper en quartiers au moment de servir. (*Recette d'Étienne.*)

POMMES DE TERRE CUITES A L'EAU OU A LA VAPEUR.

(Voy. *Légumes pour entremets.*)

Elles se servent sans leur peau (ce qui est plus propre et plus distingué), ou avec leur peau, que chaque convive enlève avec un couteau en tenant le tubercule au bout d'une fourchette. Cette dernière méthode est la plus bourgeoise et la plus répandue en Allemagne et en Angleterre.

CONCOMBRES CRUS ET MARINÉS.

On prend des concombres qui ne soient pas tout à fait mûrs. Si le bout est amer, les concombres ne valent rien. Quand ils ne sont pas amers, ce dont on s'assure en goûtant le bout, on les épluche, on les coupe par rouelles, le plus mince possible, et on les fait mariner (voy. *Marinade*, page 16) pendant quelques heures dans une terrine avec sel, poivre et vinaigre. Quelque temps avant de servir, on les met dans des serviettes, pour exprimer le vinaigre et l'eau qu'ils ont rendus; on les dépose dans un compotier, où on les arrose d'huile et de vinaigre, en y ajoutant une pincée de gros poivre, appelé *mignonnette.*

FILETS DE CONCOMBRE.

Coupez un concombre en deux ou trois morceaux selon sa longueur et en travers. Enlevez l'écorce en tournant le couteau autour du morceau, et continuez à le couper ainsi jusqu'aux pepins, comme un large ruban. Roulez le bien serré, et coupez-le par

tranches qui, en se déroulant, forment de longs filets. Mettez-les dans un saladier avec un peu de sel et faites mariner pendant une demi-heure. Egouttez l'eau ensuite, en pressant légèrement, et assaisonnez d'huile, vinaigre et mignonnette. — Le concombre vert est le meilleur. (*Etienne.*)

CHOUX ROUGES CRUS ET MARINÉS.

Retirez les grosses côtes d'un chou rouge; coupez le reste bien finement; mettez-le dans une terrine avec un peu de sel et retournez-le bien pour le mariner. Au bout de deux jours, égouttez-le, mettez-le dans un bol, et versez dessus du bon vinaigre, en ajoutant quelques clous de girofle ou de cumin. (*Etienne.*)

CHOUX ROUGES A L'ANGLAISE.

Opérez comme pour les précédents; laissez les choux rouges se saler pendant 4 jours; égouttez-les ensuite en y joignant quelques petits oignons blancs marinés, du gingembre, des clous de girofle, des piments et quelques morceaux de raifort; faites bouillir du vinaigre et versez-le dessus, de manière que les choux soient bien couverts. Quand le tout est froid, fermez le vase.

PETITS MELONS VERTS.

Ce sont ceux que les maraîchers réforment comme surabondants; il faut les choisir petits et bien faits. Ils se font comme les cornichons. (Voy. à la table.)

OIGNONS BLANCS.

Choisissez de petits oignons blancs hâtifs. Coupez-leur la tête de 2 millim.; jetez-les dans l'eau

bouillante, et donnez-leur quelques bouillons. Rafraîchissez-les; coupez-leur la queue assez pour qu'en les pressant la première peau se détache. Ayez du vinaigre bouillant, jetez les oignons dedans et retirez immédiatement la bassine du feu. Egouttez-les avec soin, mettez-les dans un pot, et donnez quelques bouillons au vinaigre pour faire évaporer l'eau que les oignons ont dégorgée; ajoutez-y avant la réduction, du sel et de l'estragon, mettez ensuite l'estragon sur les oignons, versez le vinaigre dessus et bouchez.

CULS D'ARTICHAUTS.

On assaisonne dans une terrine, avec sel, poivre, vinaigre et un peu d'huile, des culs d'artichauts cuits, parés et ciselés; on les laisse mariner pendant une heure. Ensuite on les fait égoutter, et on les sert dans un compotier en y ajoutant la *macédoine russe* décrite plus loin, page 134. (*Etienne.*)

BETTERAVES.

On enlève la peau en pénétrant de 1 millim. dans le fruit, qui est cuit sous la cendre, ou mieux par la méthode ci-après; on le coupe ensuite en rouelles, que l'on met dans un vinaigre léger avec quelques clous de girofle, et on le laisse mariner plus longtemps que les culs d'artichauts. Après 2 ou 3 heures on retire les tranches de betteraves de la marinade et on les sert dans un compotier sans leur assaisonnement.

Cuisson des betteraves. — Après avoir choisi des betteraves de grosseur moyenne, et dont le dehors ne soit pas rude au toucher, on les lave bien, puis on les essuie avec une serviette imbibée d'eau-

de-vie commune. On les met ensuite dans un four chauffé pour cuire de gros pains, et on les place sur des grils pour qu'elles se torréfient également; on laisse les betteraves se refroidir dans le four, et l'on recommence le lendemain la même opération avec le même degré de chaleur. Lorsque la peau est devenue ridée, corrodée et presque carbonisée, la betterave est dans le plus parfait état de préparation. (*Le Cuisinier et le Médecin.*)

CHOUX-FLEURS.

Épluchez un chou-fleur bien blanc et bien frais par petits bouquets. Donnez un très-léger blanchiment en ajoutant un peu de sel à l'eau bouillante; égouttez-les; mettez-les dans un pot et versez dessus du vinaigre bouillant, en ajoutant quelques clous de girofle, un peu de sel blanc et des feuilles d'estragon; égouttez-les le lendemain; donnez un bouillon au vinaigre, auquel vous en ajoutez de nouveau, et versez-le bien chaud sur les choux-fleurs. On peut aussi ajouter de la moutarde anglaise délayée, que l'on mélange au vinaigre, en y ajoutant encore un peu de vinaigre épicé.

HARICOTS VERTS ET PETITS POIS.

Même procédé que pour les choux-fleurs.

JEUNES ÉPIS DE BLÉ DE TURQUIE (*au vinaigre*).

Choisissez-les peu de temps après la floraison; parez la queue et jetez-les six minutes dans une bassine d'eau bouillante et salée; égouttez-les; mettez-les dans un pot et versez dessus du vinaigre fort. Le second jour réduisez le vinaigre, et remettez-le sur les épis de blé que vous rangerez

ensuite dans des bocaux, après avoir ajouté de l'estragon. (*Etienne.*)

PIMENT ROUGE ET VERT, DIT CHILY, ET PIMENT CERISE.

Épluchez-les, coupez la queue, et mettez-les dans un pot que vous remplissez de vinaigre et bouchez bien. (*Etienne.*)

MACÉDOINE DE LÉGUMES (*au vinaigre*).

Ce hors-d'œuvre se compose d'objets déjà confits au vinaigre, tels que cornichons, oignons blancs, jeunes épis de blé de Turquie cuit, piment vert et rouge dit *chily*, haricots verts, choux-fleurs, petit melon vert, piment cerise et carottes découpées à l'emporte-pièce, tige et racine de céleri, céleri-rave découpé de même, angélique, petites raves, petits pois et bigarreaux. Afin que cette macédoine soit plus agréable, on donne un léger blanchissage à tous les ingrédients qui la composent; on les rafraîchit, et enfin on les met dans le vinaigre aromatisé comme les *atchars*. (Voy. ce mot, page 130.)

OLIVES.

Comme les olives que l'on achète dans le commerce ont été conservées dans l'eau salée ou saumure, on les lave d'abord dans l'eau fraîche, puis on les dresse dans un *hors-d'œuvrier*, ou *coquille* en les couvrant d'eau, afin qu'elles ne noircissent pas.

OLIVES FARCIES.

Enlevez adroitement le noyau de l'olive au moyen d'une incision faite en spirale; remplacez-le par un hachis d'anchois, de câpres ou de truffes, et

faites mariner une heure ou deux dans de bonne huile d'olive. Ayez soin surtout de mettre les olives dans l'eau fraîche, à mesure que vous les avez incisées, pour éviter que le contact de l'air ne les fasse noircir.

ACHARS OU ATCHARS.

(Hors-d'œuvre de légumes et fruits verts, conservés dans le vinaigre épicé.)

C'est le nom que les Indiens ont donné aux conserves de certains fruits verts, effectuées dans du vinaigre de palmier, et il est généralement adopté en France, où l'on emploie exclusivement le vinaigre de vin pour le même usage.

Les atchars sont considérés comme des hors-d'œuvre extrêmement stimulants; aussi ne convient-il d'en user, même modérémeut, qu'en état de parfaite santé.

Voici, pour les faire, une recette que l'auteur garantit comme excellente :

« On découpe au hachoir, à moins que l'on ne soit pourvu d'un de ces instruments nommés *coupe-légumes* (ce qui vaut encore mieux), des petites carottes, des radis rouges et blancs, des petits navets, des choux de Bruxelles, des fonds de petits artichauts, des cardons, du céleri-rave, de jeunes épis de maïs, de petits haricots verts, des pointes d'asperges, des choux-navets, des filets de feuilles de choux rouges, de petits salsifis. On y ajoute des amandes vertes, entières et pelées, des graines de capucine et des boutons de la fleur, des câpres et des boutons de la fleur, des fleurs de grenadier, de rosier, des petits citrons verts, des petites oranges, abricots, pommes, prunes, pêches de la grosseur d'une petite noix,

des noix vertes, fraîches et pelées, des piments verts et rouges, des cornichons, courges et petits champignons, enfin tout ce qui est dans le jardin à l'état de fructification rudimentaire. On passe tous ces ingrédients, bien épluchés, à l'eau bouillante pour enlever un peu de leur âcreté; on laisse égoutter pendant un quart d'heure; on les fait macérer pendant un jour ou deux dans un bocal rempli de bon vinaigre. On égoutte encore, et l'on remplit avec la liqueur dont voici la recette :

« On ajoute au vinaigre, dans lequel les ingrédients ont macéré, de quoi compléter 4 litres. On fait un bon bouquet de sarriette, estragon, cerfeuil, persil, baume, menthe poivrée, thym, laurier; on met le vinaigre avec le jus de 2 citrons, les zestes d'un seul coupés en petits morceaux, 130 grammes de moutarde en grain, autant de poivre en grain, 320 grammes de safran, 160 grammes de gingembre concassé, 40 grammes de coriandre, 15 grammes de piment, 15 grammes de cannelle et 40 grammes de muscade. On laisse macérer pendant 10 jours; on décante, on tord le résidu dans un linge fort et on le fait filtrer. On ajoutera 500 grammes de bonne huile d'olive pour quatre litres de vinaigre, et l'on remettra tous les ingrédients de façon qu'ils soient bien baignés et recouverts par le liquide. On peut mettre le bocal au soleil pendant huit jours, en le retournant, et l'on garde pour l'usage.

(*Le Cuisinier et le Médecin.*)

Il est facile de comprendre que, sans changer la nature des atchars, dont la composition vient d'être donnée, on peut supprimer une foule de substances, telles que les amandes et noix vertes,

abricots, pommes, prunes, pêches, oranges, fleurs de grenadier et de rosier, citrons, etc.

On peut également supprimer le baume, la menthe poivrée, les jus et zestes de citrons, le safran, le gingembre, le coriandre et le piment, afin de rendre les atchars moins excitants.

HUITRES.

L'usage le plus commun est de les manger crues avec du gros poivre ou du jus de citron, ou un filet de vinaigre. (Voy. *Huîtres pour entrée.*)

CREVETTES.

Elles se font cuire comme le homard, avec cette différence de ne leur mettre du sel que lorsqu'elles sont égouttées, et en les sautant pour qu'elles prennent le sel également. Servez-les sur une serviette pliée en octogone régulier, que vous placez sur un plat; mettez du persil au milieu, et vos crevettes en couronne autour.

HOMARD ET LANGOUSTE.

Le homard et la langouste se font cuire vivants dans l'eau, avec sel, poivre, vinaigre, persil, ciboules, thym, laurier; faites bouillir environ une demi-heure; laissez refroidir dans la cuisson, égouttez-les, et quand vous voulez les servir, frottez-les d'un peu d'huile pour les rendre brillants.

HOMARDS EN RÉMOULADE.

Fendez-les dans leur longueur, prenez et pilez ce qui se trouve dans le corps; mêlez avec une cuillerée à bouche de moutarde, du persil haché, ajoutez du sel; poivrez-les œufs qui se trouvent sous la queue, délayez le tout avec de l'huile et du

vinaigre, et servez cette sauce dans une saucière. — On mange aussi le homard et la langouste avec une sauce magnonnaise verte ou à la sauce tartare.

ANCHOIS SALÉS.

Mettez-les tremper environ une heure, grattez-les ensuite avec le dos d'un couteau ; coupez-les en deux, ôtez-en l'arête du milieu, puis recoupez encore dans sa longueur chaque moitié d'anchois. Placez-les alors symétriquement autour d'une coquille à hors-d'œuvre, espacez vos filets d'anchois de manière à pouvoir placer entre chacun d'eux, et alternativement, un petit tas de jaune d'œuf dur bien écrasé, puis de blanc d'œuf dur haché. Ayez ensuite du cerfeuil haché menu, couvrez-en légèrement le tout : servez avec un peu d'huile dessus.

CANAPÉ D'ANCHOIS SALÉS.

Lorsque vous avez préparé des anchois, comme ci-dessus, vous fendez en deux un pain à café, chapelé ; ôtez-en la mie ; étalez du beurre frais dans chaque morceau et rangez sur le beurre quelques filets d'anchois.

HARENGS SAURS MARINÉS.

Prenez la chair de vos harengs ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, essuyez-les dans une serviette ; quand ils sont froids, faites-les mariner dans l'huile et servez-les comme les anchois.

SARDINES SALÉES.

Les sardines salées se préparent comme les anchois, ou bien ou les met sur le gril, et on les mange avec du beurre ou de l'huile. Elles sont meilleures en mars et en avril.

SARDINES CONSERVÉES DANS L'HUILE.

Les sardines conservées dans l'huile se mangent sans aucune préparation, seulement avec un peu de beurre frais.

CANAPÉ DE SAUMON FUMÉ.

Opérez comme pour faire les *canapés d'anchois* ou de viandes cuites, de jambon cru, etc.

THON CONSERVÉ DANS L'HUILE.

Le thon est meilleur salé que frais; on le conserve le plus ordinairement dans l'huile; il se sert alors comme les sardines à l'huile.

MACÉDOINE RUSSE.

Anchois, thon mariné, câpres, olives, cornichons, crevettes, betteraves, quelques filets de harengs saurs et morceaux de homard. Coupez chaque objet par morceaux carrés; mettez-les à mesure dans un saladier; ajoutez-y une magnonnaise (voy. *Sauce magnonnaise blanche*, page 101), et de l'estragon haché très-menu. Dressez et garnissez le tout de tranches de homard. (*Etienne.*)

SANDWICH DE VIANDE.

Coupez des tartines très-minces de pain rassis, étendez dessus très-légèrement du beurre frais, et sur l'une de ces tartines, qui doivent être petites, placez une tranche très-mince de viande, soit jambon cuit ou cru, soit filet de bœuf ou saucisson, etc.; recouvrez d'une autre tartine, et servez pour la collation.

PATÉS, TERRINES ET SALADES DE VIANDES, GIBIER, VOLAILLES ET POISSONS.

(Voy. *Pâtés, Volailles, Gibier, Poissons pour entrées ou rôtis.*)

ŒUFS A LA COQUE.

(Voy. *Connaissance des Œufs frais*, à la table.)

Choisissez les œufs les plus frais, mettez-les dans l'eau bouillante, avec précaution, pour n'en pas casser la coquille; laissez-les bouillir 3 minutes au plus, sortez-les de l'eau et servez-les de suite dans une serviette.

Autre moyen. Ne les laissez bouillir que 2 minutes, retirez la casserole du feu, couvrez-la, et laissez-y vos œufs pendant 2 minutes pour qu'ils fassent leur lait.

CERVELAS, LANGUES FOURRÉES, MORTADELLE OU SAUCISSON CRU DE BOLOGNE, SAUCISSONS D'ARLES ET DE LYON.

On les mange presque toujours accompagnés de beurre; on les découpe par tranches très-minces, on enlève la peau qui les recouvre, et on les sert dans un ravier ou coquille.

BISCOTTES ET PETITS FOURS POUR LES DÉJEUNERS AU CAFÉ ET AU THÉ.

En Allemagne et en Suisse, les petits pains sont servis avec profusion pour les déjeuners au thé et au café; mais en France, les tartines de pain ordinaire ou grillé, et garni de beurre frais à *demi-sel*, les remplacent ordinairement.

En Belgique, on sert habituellement des *biscottes* avec le thé. En Angleterre, l'usage a fait prévaloir les *sandwich*. (Voy. page 134). En Italie et en Russie, les *petits fours* spéciaux sont généralement adoptés.

TARTINES DE PAIN BLANC BEURRÉ A LA FAÇON ANGLAISE.

Prenez un pain blanc rassis, de 1 kilog.; retirez-en la croûte et coupez ensuite des tranches de 4 à 5 millimètres d'épaisseur, garnissez-les bien de beurre frais un peu travaillé avec le couteau pour le rendre plus facile à étaler, en y ajoutant un peu de sel. Prenez ensuite un coupe-pâte ovale ou rectangulaire d'une grandeur convenable, et découpez les tranches, que vous dressez sur une serviette pliée et posée sur une assiette. (*Etienne.*)

TARTINES DE PAIN BIS DIT DE SEIGLE.

Opérez de même que pour celles au pain blanc ; mais quelques personnes préfèrent celles qui sont seulement coupées carrées avec un couteau, en y laissant la croûte des côtés. Les tartines faites de cette manière, dit *Etienne*, sont moins élégantes, mais meilleures.

ENTRÉES.

Les *entrées* sont des mets restaurants, composés avec les parties les plus nourrissantes du bœuf, du veau, du mouton, du porc, de la volaille, du gibier et des poissons. On les distingue en *grosses entrées*, composées des morceaux les plus considérables des animaux et accompagnées ordinairement de garnitures, et en *petites entrées*, qui sont moins solides et moins compliquées. Ces dernières sont plus estimées et plus en usage dans les bonnes maisons, où l'on préfère la variété et la délicatesse des mets à leur grand volume.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

DU BŒUF.

Connaissance du Bœuf.

La chair du bœuf est la meilleure et la plus nourrissante; il n'y en a point qui fournisse plus de suc, et qui soit, par conséquent, plus propre à réparer les forces épuisées par un violent exercice. Le bouillon, qu'on prépare en la faisant cuire dans l'eau, nourrit et se digère d'autant mieux qu'il n'est ni trop gras ni trop réduit. Le bœuf se digère, en général, avec facilité. Il y a une infinité de manières de préparer le bœuf en aliment, et on y emploie presque toutes ses parties.

Le *filet* est le morceau le plus tendre et le plus recherché; cependant l'*aloyau* bien mortifié, cuit à la broche et servi encore saignant, est souvent préféré à tout autre morceau.

La *culotte* est la meilleure partie du bœuf qu'on puisse employer pour faire le pot-au-feu; à son défaut on prend la *tranche* ou le *gîte à la noix*.

On se sert de la *tranche* pour tirer du jus et faire aussi d'excellents bouillons consommés, etc.

Les seules parties du bœuf, qui se servent sur les bonnes tables, sont la cervelle, la langue, les rognons, le palais, la queue, la culotte, la tranche grasse, l'aloyau, le filet, le gîte à la noix, la tende de tranche, le paleron, le talon de collier et la bavette d'aloyau.

La *graisse* sert à faire des farces, à nourrir des braises et à accommoder des légumes; la *moelle* sert aussi à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes, des crèmes, etc., et à nourrir des légumes.

La *cervelle* du bœuf est l'aliment le moins nourrissant, mais délicat, adoucissant, léger et facile à digérer. Sa douceur et son insipidité la rendent désagréable à quelques estomacs.

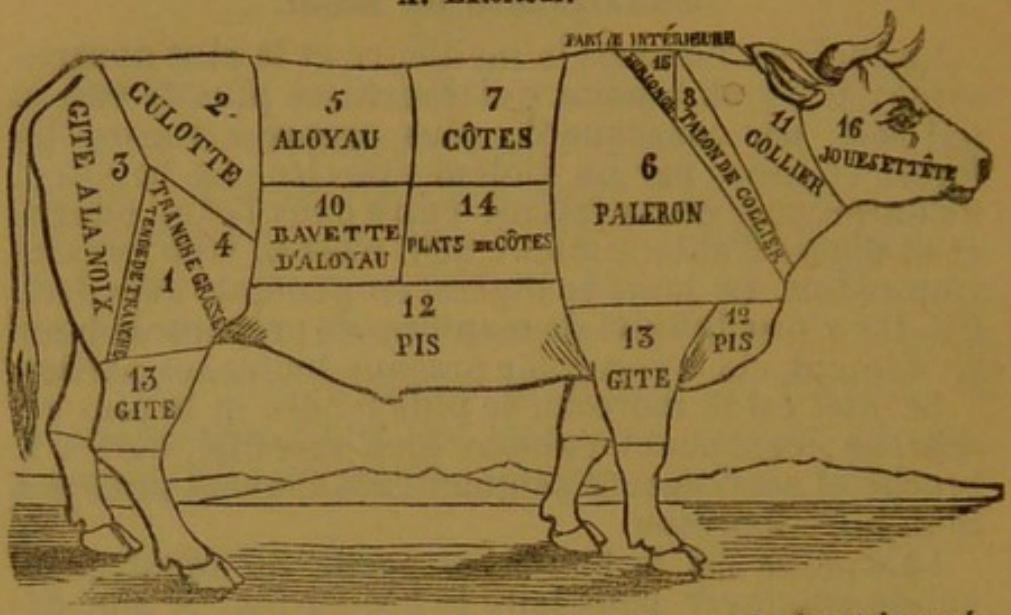
La *chair du bœuf* doit être fine, douce, d'un rouge agréable et légèrement marbrée de veines blanches; si la graisse est d'un blanc jaunâtre, c'est un signe de jeunesse et de bon état.

La *viande de vache* est d'un grain plus serrè et d'un rouge moins vif; la graisse en est toute blanche.

La *chair du taureau* est encore plus serrée et d'un rouge noirâtre; sa graisse, très-jaune et très-dure, a toujours une assez forte odeur de rance.

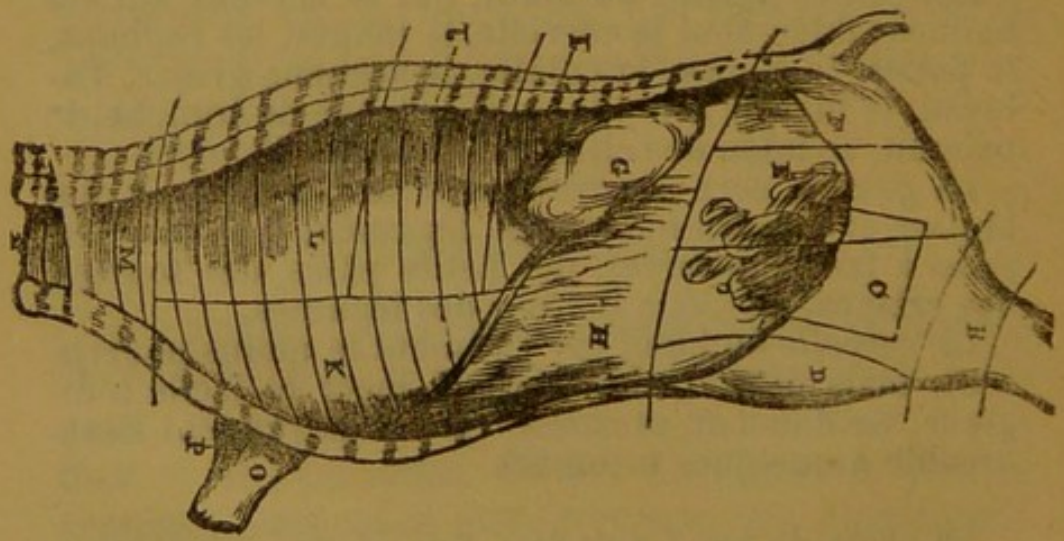
Dépeçage du Bœuf.

A. Extérieur.



La *crosse* est la partie de la jambe qui vient immédiatement après le *gîte* et qui précède le *pied*.

B. Intérieur.



A. Le jarret. — B. Le gîte. — C. Le gîte à la noix. — D. Tende de tranche. — E. La tranche. — F. La culotte. — G. Les rognons. (Le *filet* est situé sous les rognons.) — H. Le flanchet. — I. L'aloyau. (On le coupe avec une partie du filet.) — J. Les côtes couvertes. — K. La poitrine. — L. Côtes d'aloyau. — M. La gorge. — N. Le collier. — O. L'épaule. — P. Le trumeau.

BŒUF BOUILLI. (*Relevé.*)

(Voyez, pour la manière de le faire, pages 39 et 41.)

Servez-le soit avec du persil en branches, soit avec une sauce, soit avec des légumes, soit avec des oignons que vous aurez fait glacer dans une casserole, et que vous rangerez autour de votre pièce, après les avoir roulés dans leur glace, soit encore avec du cresson. (*Cuisine bourgeoise.*)

Le bœuf bouilli est un mets très-peu nourrissant, réservé aux repas de famille.

Différentes manières d'arranger le bœuf qui a servi pour faire le bouillon.

BŒUF AU GRATIN.

Prenez un peu de beurre, ou de la graisse de volaille de préférence, mettez-la au fond d'une tourtière et de la chapelure par-dessus; dressez en couronne vos tranches de bœuf bouilli, coupées fort minces, mettez par-dessus de petits morceaux de graisse ou de beurre; persil haché très-fin, sel, et un peu de bouillon; faites cuire à feu doux dessus et dessous.

BŒUF EN MIROTON.

Coupez des oignons en tranches et faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre, ajoutez une pincée de farine; remuez et laissez colorer. Mouillez avec bouillon et vin blanc; assaisonnez de sel, poivre et muscade; quand les oignons sont bien cuits et la sauce réduite, mettez dedans votre bœuf, coupé par tranches minces, et laissez bouillir un quart d'heure; à l'instant de servir, ajoutez de la moutarde.

BŒUF EN VINAIGRETTE.

Coupez-le par tranches minces, dressez-le dans un saladier, couronnez-le de filets d'anchois ou d'excellents harengs saurs, cerfeuil, ciboule et autres fournitures hachées, et cornichons coupés; assaisonnez de poivre, huile et vinaigre, et servez sans le retourner.

BŒUF A LA MÉNAGÈRE.

Prenez une vingtaine d'oignons de moyenne grosseur, faites-les roussir dans une casserole avec un bon morceau de beurre; quand ils auront pris une belle couleur, mettez une pincée de farine ou de la chapelure, remuez environ 5 minutes, sans endommager les oignons; ajoutez une bonne tasse de bouillon, votre morceau de bœuf entier, sel, poivre, muscade et un bouquet garni; faites mijoter le tout à petit feu pendant près de 2 heures; servez le bœuf sur un plat en rangeant les oignons autour.

BŒUF AU BEURRE.

Coupez en tranches votre bœuf bouilli, mettez-le revenir avec un peu de beurre dans une casserole; préparez sur le plat dans lequel vous devez servir, un morceau de beurre avec persil haché et finissez comme le bœuf à la ménagère, en ajoutant des pommes de terre frites ou du cresson.

HACHIS DE BŒUF.

Hachez très-fin votre bœuf bouilli ou rôti; ajoutez 3 ou 4 oignons hachés fin, que vous passez dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau roux blond; mettez une cuillerée à bouche de

farine et mouillez avec de bon bouillon; assaisonnez de sel, poivre, muscade, une pincée de persil haché fin : lorsque la sauce est bien cuite et réduite à point, mettez votre viande dans la sauce; si la viande est rôtie, il ne faut pas qu'elle bouille dans la sauce; au moment de servir, liez avec un morceau de beurre frais et dressez votre hachis garni de croûtes frites. — On peut aussi garnir le plat d'œufs pochés.

HACHIS DE BŒUF EN GATEAU.

Votre bœuf bien haché, ajoutez-y un peu de chair à saucisse, persil, oignon, un morceau de mie de pain que vous aurez fait tremper dans du bouillon, deux ou trois œufs, selon la quantité; assaisonnez de sel, poivre. Faites chauffer dans une casserole plate ou sauteuse un morceau de beurre, mettez-y votre hachis, avec feu dessus et dessous; laissez-le cuire environ demi-heure, et, quand il a pris la consistance d'un gâteau, renversez-le sur un plat et servez-le avec une sauce tomate autour ou toute autre sauce à votre goût.

HACHIS DE BŒUF AVEC CHATAIGNES.

Hachez de la viande; mettez-y la moitié d'un gros oignon avec des châtaignes rôties, et faites cuire en casserole; on peut, si l'on veut, y ajouter de petits raisins de Corinthe. (*Cuisine suisse.*)

BŒUF EN CROQUETTES.

Prenez du hachis de bœuf préparé comme ci-dessus, mais moins mouillé qu'à l'ordinaire, formez-en des boulettes, roulez-les dans des blancs d'œufs, puis ensuite dans la farine : faites chauffer la friture à la poêle, un peu moins que pour les fritures

ordinaires, car, étant trop chaude, elle pourrait fendre les boulettes; mettez les boulettes dans la friture, en les plaçant doucement avec une écumoire; quand elles sont d'une belle couleur, retirez-les, et les faites égoutter sur une passoire; faites frire quelques branches de persil; servez vos croquettes en les saupoudrant de sel et les recouvrant de persil frit; mangez-les chaudes.

BŒUF EN SALMIS.

Coupez en tranches un reste de bœuf, et préparez-le comme le salmis de mouton.

BŒUF POUR ENTRÉE.

BŒUF GRILLÉ.

(Voy. *Manière de faire griller les viandes*, page 31.)

BIFTECK AU NATUREL.

Coupez du filet en tranches épaisses d'un doigt, aplatissez-les, et faites-les mariner pendant quelques heures dans de l'huile d'olive, sel et poivre; faites griller et servez vos biftecks saignants sur du beurre manié de persil haché; on peut les arroser avec jus de citron.

Pour les faire au *beurre d'anchois*, il suffit d'y mettre du beurre d'anchois quand ils sont grillés; au *cresson*, on y ajoute du cresson assaisonné de sel, poivre et vinaigre, après qu'ils ont été préparés au beurre.

BIFTECK AUX POMMES DE TERRE.

Il se prépare comme le précédent, en y ajoutant des pommes de terre frites au beurre, ou sautées.

BIFTECK A L'ANGLAISE.

Coupez le filet sur son plein; battez-le; ôtez-les tours et enlevez la peau. Ayez soin que le filet soit un peu gras. Le morceau paré, assaisonnez-le de sel, de gros poivre, trempez-le dans du beurre tiède; faites-le griller; au moment de le servir, mettez une sauce piquante, ou une sauce au beurre d'anchois, ou un jus clair, comme vous voudrez. — On peut ajouter à ces sauces des cornichons ou des pommes de terre frites, ou sautées dans du beurre jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur : on les poudre de sel et on les met autour du bifteck. Il faut surtout que le bifteck cuise à grand feu, c'est-à-dire qu'il soit saignant, afin que le jus s'y concentre. (*Dictionnaire de cuisine.*)

FILETS DE BŒUF AU RESTAURANT.

Prenez un beau filet de bœuf, séparez-en la graisse et toutes les peaux; coupez-le en deux belles tranches dans le sens le plus apparent, mettez-les entre deux torchons blancs, et les battez modérément avec le rouleau pour les attendrir et les aplatir; piquez-les avec de gros lardons qui les traversent de part en part; saupoudrez-les de sel, poivre, d'un peu de muscade; mettez-les dans une braisière avec quelques bardes de lard, deux fines tranches de veau, et quelques truffes coupées par rouelles; mouillez d'un verre de bouillon, couvrez bien la braisière, et faites cuire à petit feu 4 ou 5 heures. (*Cuisine de santé.*)

C'est une entrée fine, restaurante et des plus saines pour fortifier la santé

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

FILETS DE BŒUF GLACÉS.

Préparez vos filets comme au restaurant, et les faites cuire bien lardés dans une bonne braisière; dégraissez-les soigneusement et les dressez dans un plat au fond duquel vous aurez semé du sel, persil, échalotes et poivre, le tout haché ou concassé grossièrement. Laissez refroidir le jus qu'ils auront rendu; et, lorsqu'il commencera à se figer, vous le renverserez doucement sur vos filets, afin de les glacer partout également, et avec la barbe d'une plume vous en repasserez sur les endroits du filet où il n'y en aura pas assez. Ils sont excellents et sains. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

FILETS DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS OU A LA SAUCE TOMATE.

Coupez du filet de bœuf en tranches et versez dessus du beurre que vous aurez fait fondre: assaisonnez de sel et de poivre, et laissez reposer une heure; mettez ensuite vos tranches dans une casserole sur un vif feu; faites-leur prendre couleur des deux côtés et laissez cuire; retirez-les de la casserole, mettez dans le jus qu'elles auront laissé une cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon, ajoutez des champignons; remettez vos morceaux de filet sur le feu et laissez-les finir de cuire; au moment de servir pressez dessus un jus de citron. La sauce doit être épaisse.

On peut supprimer les champignons et servir sur une sauce tomate.

FILET DE BŒUF AU VIN DE MADÈRE.

Piquez un filet, rejoignez-en les bouts, et mettez-le dans une casserole, avec oignons, carottes, bou-

quet garni; mouillez avec consommé et vin de Madère, couvrez d'un papier beurré; faites bien bouillir un instant, ensuite mijoter. Mettez du feu sur le couvercle de votre casserole. La cuisson faite, passez le fond au tamis, faites réduire cette sauce et servez-la sous le filet.

FILET DE BŒUF FARCI. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites blanchir un bon filet de bœuf, qui ne soit mortifié qu'à demi; jetez-le dans l'eau froide 5 à 6 minutes, et le coupez ensuite par rouelles ou tranches minces qui tiennent toutes au filet, comme les feuillets d'un livre tiennent à la reliure. Composez une farce avec du lard pilé, de l'oignon haché, quelques foies gras, ou des restes de perdrix, volailles ou gibier; garnissez-en tout l'intérieur de chaque feuillet, refermez-les et les enveloppez d'une crépine d'agneau (1) ramollie dans l'eau chaude; recouvrez le tout d'une feuille de papier ficelé, et le faites cuire à la broche; étant rôti, servez dessous la sauce que vous aimerez le mieux. (*Cuisine recherchée.*)

FILETS DE BŒUF, FAÇON CHEVREUIL.

Taillez un morceau de filet comme des morceaux de bifteck; piquez-les avec du lard fin et faites-les mariner dans du vinaigre; faites-les ensuite sauter dans leur glace et servez-les sur une sauce poivrade.

FILET DE BŒUF A LA CHICORÉE.

Lorsqu'il vous reste du filet rôti, coupez-le par

(1) Les bouchers appellent *crépine* la toile de graisse qui couvre la panse de l'agneau.

tranches, que vous mettez un instant chauffer dans une casserole avec un peu de jus ou de bouillon (très-peu); mettez dessus un peu de beurre et sel, et feu dessus et dessous; faites attention qu'il ne bouille pas. Servez-le sur un ragoût de chicorée ou d'épinards ou avec une sauce tomate.

BŒUF A LA MODE.

Prenez de la tranche ou de la culotte de bœuf, qui soit tendre et mortifiée; piquez-la de gros lardons, et la mettez dans une casserole avec quelques couennes de lard, un bouquet garni, 3 carottes, 2 oignons, laurier, thym, ail, clous de girofle, un demi-pied de veau, 2 cuillerées d'eau-de-vie ou un verre de vin blanc. Couvrez bien la casserole et laissez cuire sur un feu doux 5 ou 6 heures, selon la grosseur de la pièce de viande. Quand la viande est bien cuite, dégraissez le jus, versez-le sur votre bœuf et servez.

C'est une grosse entrée de ménage, fortifiante. saine, et qui se sert également froide et chaude.

(*Dr Jourdan-Lecointe.*)

BŒUF A L'ÉTUVÉE.

Ayez un joli morceau de culotte, ficelez-le et faites-le cuire dans une *braisière*, avec un litre de vin blanc, du bouillon, une tranche de veau, une couenne de lard, un bouquet garni, sel et poivre. Quand la viande est à moitié de sa cuisson, ajoutez 20 oignons de Hollande ou oignons rouges. La cuisson achevée, dégraissez, dressez votre bœuf sur un plat et les oignons autour. S'il reste du jus au fond de la casserole, versez-le sur la viande, ou servez avec telle sauce qui vous conviendra.

On peut aussi servir avec des légumes tels que

chicorée, laitue, épinards, petits choux de Bruxelles, auxquels on ajoutera un peu de jus de veau pour les nourrir. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

TERRINE DE BŒUF A LA PAYSANNE.

Ayez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine, faites un lit de petit lard, un lit de bœuf, un lit d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie avec 2 cuillerées d'eau; faites cuire sur un feu doux, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; le bœuf cuit, dégraissez-le si vous le jugez convenable, et servez dans la terrine.

ALOYAU DU PATISSIER.

Il faut le larder de gros lard, le mettre dans une casserole avec sel, poivre, fines épices, et demi-litre de vin blanc dans le fond, le bien couvrir, luter le couvercle de la casserole avec de la pâte de farine tout autour, et le laisser au four pendant 6 ou 7 heures. En le sortant, il faut le dégraisser et le servir dans sa propre sauce.

C'est une manière délicieuse, restaurante et salutaire. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

ALOYAU A LA BRAISE.

Il se prépare, se cuit et se sert exactement comme la langue braisée. (*Voir ci-après.*)

ENTRE-COTE A LA SAUCE PIQUANTE.

Ayez un entre-côte de bœuf, parez-le, battez-le, et le faites tremper dans de l'huile avec des

tranches d'oignons et de citron, du persil, sel et poivre; faites-le ensuite griller sur un feu peu ardent, et, quand il est cuit, versez dessus une sauce piquante.

ENTRE-COTE AU JUS.

Prenez un entre-côte de bœuf, battez-le pour l'amortir; trempez-le dans de l'huile ou du beurre; assaisonnez-le de sel et de poivre; faites-le griller de manière qu'il ne brûle pas, mais qu'il cuise à petit feu; selon l'épaisseur de votre entre-côte, il faut demi-heure ou trois quarts d'heure de cuisson; quand il est cuit à point, dressez-le sur le plat, mettez des cornichons hachés dans le jus et versez-le sur l'entre-côte.

COTES DE BŒUF BRAISÉES.

Mettez cuire dans une braise deux côtes, qui ne soient pas séparées, après les avoir piquées avec de gros lardons; assaisonnez, et lorsqu'elles seront cuites, râtissez le bout des côtes, afin qu'elles soient bien blanches, et versez par-dessus une sauce ou une garniture quelconque.

COTES BRAISÉES AUX CHOUX.

Égouttez, glacez et dressez vos côtes braisées sur des choux avec du petit lard autour.

COTES BRAISÉES AUX LAITUES.

Elles se préparent de la même façon que celles aux choux, en mettant les côtes sur un plat de laitues au jus.

SAUCISSES DE BŒUF.

Prenez un morceau de la noix; coupez-le en grandes tranches de l'épaisseur d'un doigt: deux

tranches suffisent; battez-les pour les aplatir, coupez-en les bords pour les rendre égaux; hachez ces rognures avec de la graisse de bœuf ou de porc, fines herbes, échalotes, sel et poivre; mêlez cette farce avec 4 jaunes d'œufs, et la mettez sur les tranches de bœuf que vous roulez en forme de saucisson; ficelez-les, et faites-les cuire ensuite doucement dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin, sel et poivre, un oignon piqué avec 2 clous de girofle et une carotte; réduisez ce bouillon en sauce, et quand elle est assez cuite, vous la liez avec du beurre. On peut aussi les servir avec des légumes ou les manger froides, mais dans ce cas, vous laissez cuire le bouillon avec la viande, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus, et laissez le tout refroidir ensemble.

(*Cuisine suisse.*)

ROGNONS DE BŒUF AU VIN.

Coupez vos rognons par petites tranches, et fricassez-les comme ceux de mouton.

(Voy. *Rognons de mouton au vin de Champagne.*)

ROGNONS PANÉS ET GRILLÉS.

Nettoyez-les dans plusieurs eaux, et les fendez en deux; faites-les revenir à la casserole dans de la graisse blanche, avec sel, poivre, persil, estragon; étant à demi cuits, roulez-les dans de la mie de pain passée au gros tamis, et faites-les cuire à petit feu sur le gril, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. (*Cuisine de santé.*)

ROGNONS A LA BOURGEOISE PROVENÇALE.

Coupez vos rognons par tranches minces, enlevez-en les petits nerfs et filandres, ajoutez-y

quelques morceaux de petit salé, avec sel, poivre, feuille de laurier, 4 petits oignons et demi-verre de bouillon; mettez-les dans une petite marmite, couvrez-la d'une feuille de papier et son couvercle par-dessus; faites cuire sur un feu doux.

LANGUE DE BŒUF.

La langue de bœuf est pesante et filandreuse; c'est pourquoi il est bon de la couper par tranches en travers, pour en faciliter la digestion: elle a peu de suc nourrissant. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

LANGUE DE BŒUF ROTIE A LA SAUCE.

Faites-la cuire à moitié dans du bon bouillon, sortez-la de la marmite, dépouillez-la de sa peau, piquez-la avec du petit lard, enveloppez-la avec des crépines de mouton (voy. ce mot, page 7), et faites-la cuire à la broche; étant cuite à point, servez dessous une sauce restaurante, ou une sauce piquante. (*Cuisine de santé.*)

LANGUE DE BŒUF BRAISÉE.

Faites blanchir une belle langue de bœuf, et la laissez cuire à demi dans le pot-au-feu; lorsqu'elle est cuite à moitié, sortez-la, ôtez-lui sa peau et la piquez avec de gros lardons. Mettez au fond d'une braisière quelques oignons coupés par tranches, avec des carottes, etc., coupées de même; asseyez-y une ou deux tranches de bœuf et deux bardes de lard; posez votre langue par-dessus, et la recouvrez d'une barde de lard et d'oignons coupés par tranches, avec sel, poivre, etc. Couvrez bien votre braisière, et n'y mettez d'abord que très-peu de feu : lorsque votre langue commencera à suer, vous y ajouterez un peu d'eau

et de bouillon, et la laisserez cuire doucement sans la précipiter; étant cuite, dégraissez-la soigneusement, et la versez sur un plat chaud.

On peut la servir avec telle garniture que l'on voudra.

LANGUE AU MIROTON. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites-la blanchir et cuire à moitié dans une marmite, sortez-la et la laissez refroidir, coupez-la par tranches minces, et la faites revenir dans du jus de veau ou du bouillon, avec persil, estragon et petits oignons hachés; le tout étant cuit, ajoutez un filet de vinaigre; dégraissez et servez dans un plat bien chaud.

LANGUE A LA POULETTE. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Étant cuite et froide, comme ci-dessus, coupez-la par petits carrés; mouillez-les d'un bon bouillon avec un filet de vin blanc, et les laissez achever de cuire et de se réduire; la sauce étant réduite à point, ajoutez-y 2 jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, et formez-en une liaison, en y ajoutant un jus de citron.

LANGUE A LA BROCHETTE. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Étant blanchie et cuite à demi dans la marmite, laissez-la refroidir et découpez-la par petits morceaux carrés, de la grosseur d'une pièce d'un franc; faites-les revenir dans du beurre bien frais, avec sel, poivre, estragon et un jaune d'œuf; étant presque cuits, embrochez-les dans de petites broches (*attelets*) de bois ou d'argent; mouillez-les d'un jaune d'œuf, poudrez-les d'une mie de pain émiettée bien fin, et mettez-les un instant sur le gril pour leur faire prendre une couleur dorée et les servir un peu croquants.

LANGUE DE BŒUF AU GRATIN.

Prenez une langue de bœuf et faites-la cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et mettez-la refroidir; coupez-la en tranches; hachez du persil et un peu d'ail, que vous metterez au fond d'une casserole avec quelques tranches minces de jambon. Placez dessus vos tranches de langue; assaisonnez avec sel, poivre; panez et faites cuire feu dessus et dessous, après avoir arrosé avec demi-verre de bouillon. Ajoutez quelques cornichons coupés en morceaux. (*Cuisinière provençale.*)

LANGUE AU PARMESAN. (*Entrée italienne.*)

Faites refroidir une langue de bœuf braisée; mettez au fond d'un plat creux du parmesan râpé; coupez votre langue en tranches très-minces, et couvrez votre fromage de ces tranches; faites ainsi plusieurs lits, dont chacun sera arrosé d'un peu de sauce espagnole réduite; finissez par un lit de fromage, que vous arrosez d'un peu de beurre fondu; faites prendre couleur à votre langue au four de campagne, et servez.

PALAIS DE BŒUF A LA MÉNAGÈRE.

Faites-en blanchir trois à cinq, enlevez-en la peau; si elle ne s'enlevait pas facilement, faites-les tremper un peu dans l'eau bouillante. Lavez-les ensuite à plusieurs eaux chaudes, puis à l'eau fraîche; coupez-les par morceaux de la largeur de deux à trois doigts. Mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, oignons, thym, laurier et lard; faites-les cuire doucement environ sept heures. Ils doivent être très-blancs. Faites-les égoutter

sur un linge, dressez-les en couronne, et versez dans le milieu telle sauce que vous voudrez.

PALAIS DE BŒUF A LA BRETONNE.

Ils se préparent comme les précédents; on les sert sur une purée d'oignons, un croûton frit placé entre chaque morceau de palais et de la même forme. On glace le tout.

PALAIS AU PETIT LARD. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites-le cuire à la braise, comme la langue; il peut aussi se préparer avec du jambon, du petit lard et du beurre mouillé de bouillon.

PALAIS AU FROMAGE DE PARMESAN.
(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Après l'avoir cuit à la braise, faites-le revenir dans du lard fondu, avec de petits oignons coupés par tranches; mouillez-le d'un jus de veau ou blond de veau; découpez ensuite votre palais en petits filets, dressez-le sur le plat, râpez du parmesan dessus; versez votre sauce, et faites-lui prendre couleur au four de campagne.

Si l'on mêle au fromage de Parmesan un peu de mie de pain tamisée, la couleur en sera plus belle et le goût plus délicat et plus sain.

PALAIS A L'ITALIENNE.

Coupez vos palais bien minces; faites-les cuire dans du vin blanc avec des champignons, du persil et des échalotes hachées. Faites réduire en glace, ajoutez un peu de sauce espagnole, un peu de glace de viande, et dressez les champignons autour du plat.

GRAS-DOUBLE OU TRIPES DE BŒUF.

Préparation. — Lavez à plusieurs eaux et grattez bien le gras-double ; coupez-le ensuite de la largeur de trois doigts, faites-le bouillir avec un bon bouquet de persil, thym, laurier et ail. Mettez sel, poivre et trois ou quatre gros oignons ; faites cuire cinq à six heures; retirez alors tous les morceaux et faites-les égoutter. Il faut toujours le préparer ainsi avant de le faire cuire.

GRAS-DOUBLE PANÉ ET GRILLÉ. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Il faut d'abord le préparer comme il est dit ci-dessus, puis le faire revenir dans du beurre frais avec sel, poivre et persil, le paner avec de la mie de pain émiettée, et le faire cuire à petit feu sur le gril. On peut, en le servant, mettre pour garniture des tranches de citron sur le plat, ou des citrons coupés en deux.

GRAS-DOUBLE GRILLÉ. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

La partie la plus épaisse du gras-double est la meilleure. Après l'avoir bien nettoyé, vous le faites cuire à l'eau avec carottes, oignons, persil, laurier, thym, girofle, sel et poivre. Quand il est cuit, vous l'égouttez, le coupez en morceaux de la grandeur de quatre doigts, et le recouvrez de beurre frais fondu, ou d'huile avec persil, ciboule, un peu d'ail haché très-fin, sel et poivre; vous le panez de mie de pain, l'enveloppez dans du papier beurré, le faites griller et le servez avec une sauce piquante.

GRAS-DOUBLE AU BLANC. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Il se prépare exactement comme le palais de bœuf à la poulette, excepté qu'on y ajoute quel-

ques fines herbes pour le relever davantage : il demande à être bien cuit, sans quoi il est filandreux, coriace, et d'une digestion laborieuse.

GRAS-DOUBLE A LA SAUCE PIQUANTE.

(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Coupez en carrés votre gras-double cuit et préparé, faites-le revenir en casserole dans de la graisse blanche et quelques oignons, avec sel, poivre, deux cuillerées de bouillon et un peu de moutarde, le tout bien lié : servez chaudement.

GRAS-DOUBLE EN CRÉPINETTE.

(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Après avoir fait cuire votre gras-double, coupez-le en petits dés, avec pareil nombre de champignons, 250 grammes de lard, un peu de mie de pain, deux jaunes d'œufs; faites du tout un amalgame; assaisonnez de sel, poivre muscade râpée, clous de girofle, et un peu d'ail. Mettez tout cela dans une crépinette de cochon par portions de la grosseur d'un œuf; aplatissez comme des saucisses plates, faites griller au moment de servir, et servez sur un plat avec une sauce tomate dessous (*Recette de Viard.*)

GRAS-DOUBLE A LA LYONNAISE.

Faites roussir dans du beurre douze gros oignons coupés par quartiers; quand ils seront d'un beau blond, mettez une cuillerée de farine, remuez bien, puis ajoutez une bouteille de vin blanc, un bouquet garni, champignons, sel, poivre, et laissez le gras-double cuire à petit feu. — On peut, à l'instant de servir, y ajouter un jus de citron. (*Recette de Lucotte.*)

GRAS-DOUBLE A LA MILANAISE.

Le gras-double étant cuit à l'eau, coupez-le par filets, et dressez-le par lits dans un plat creux, en mettant successivement un lit de croûtons, un de gras-double, un de fromage de Parme râpé; faites ensuite gratiner le tout sur un feu doux.

CERVELLES DE BŒUF.

Préparation et cuisson. — Enlevez la petite peau qui les couvre, retirez tous les filets de sang qui s'y trouvent; lavez-les à plusieurs eaux; faites-les ensuite bouillir dans de l'eau avec un peu de vinaigre, sel, poivre, un bouquet garni, 3 ou 4 oignons : faites cuire ainsi pendant demi-heure et accommodez-les comme suit :

Cervelles de bœuf frites. — Partagez-les en plusieurs morceaux, trempez-les dans une pâte à frire, et mettez-les dans une friture bien chaude; lorsqu'elles sont de belle couleur, égouttez et servez avec persil frit dessus.

Cervelles de bœuf au beurre noir. — Coupez-les en morceaux, et faites une sauce au beurre noir que vous versez dessus.

Cervelles de bœuf en matelote. — Elles se préparent comme les cervelles de veau. (Voy. article *Veau.*)

BŒUF ROTI ET DESSERTE.

(Voy. *Manière de bien faire les rôtis,* page 31.)

ALOYAU ROTI.

Faites-le mariner dans l'huile d'olive, assaisonnez-le de sel, poivre, persil en branches, thym, laurier, oignons coupés en tranches; laissez-le

ainsi 24 heures en hiver, et quelques heures seulement en été ; faites-le cuire à la broche, et arrosez-le avec son jus. Un aloyau de 2 kilog. doit rester à la broche 1 heure 1/2 ; lorsqu'il est cuit, servez-le dans son jus.

On le sert aussi avec une sauce à part faite de son jus auquel on ajoute sel et poivre, échalotes, cornichons et persil hachés fin, et un filet de vinaigre.

On peut encore le servir avec une garniture de petites pommes de terre cuites dans le bouillon avec du beurre frais, sel et poivre, et sautées ensuite dans du beurre clarifié, pour leur donner de la couleur.

ROSBIF OU ROAST-BEEF DES ANGLAIS.

Les Anglais font cuire l'aloyau à la broche comme en France, et le plus souvent au four, en ayant soin de ne pas laisser dessécher la viande. On le sert dans son jus avec des pommes de terre entières, cuites à l'eau ou frites.

FILET DE BŒUF A LA BROCHE.

Enlevez les peaux et la graisse, sur le dessus seulement, que vous lardez fin ; laissez la graisse et la partie nerveuse qui sont sur les côtés, pour garantir le filet pendant sa cuisson, et afin qu'il conserve son jus ; faites mariner pendant 12 heures dans de bonne huile ou dans du vinaigre, avec sel, poivre, persil, ail, oignons, thym, laurier, quelques clous de girofle et un jus de citron ; à l'instant de l'embrocher, enveloppez la partie piquée d'une feuille de papier huilé ou beurré et faites-le cuire devant un feu vif. Lorsque le filet sera presque cuit, enlevez le

papier pour que la viande prenne couleur. Il sera cuit à point lorsque la viande résistera sous la pression du doigt. Un filet ne doit pas être trop cuit ; le jus qui en découle quand on le coupe doit être rosé.

Le filet se sert soit avec son jus seul, soit avec une sauce à part faite de son jus avec sel et poivre, échalotes hachées fin et un filet de vinaigre. — On peut aussi le servir en *entrée* avec telle garniture que l'on voudra.

MANIÈRE DE RÉCHAUFFFR LE FILET DE BŒUF ROTI.

Pour réchauffer le filet rôti et lui donner l'apparence d'un filet cuit du jour, il faut l'envelopper dans du papier beurré et lui faire faire quelques tours de broche.

DESSERTE DE BŒUF ROTI.

Elle s'accommode comme le bœuf bouilli.

DU VEAU.

Connaissance du Veau.

Le veau est meilleur en été qu'en hiver ; pour être bon, il doit avoir de 6 semaines à 2 mois ; sa chair doit être blanche et fine. Cette viande est aqueuse, molle, peu propre à fortifier, mais rafraîchissante et d'une digestion facile.

On distingue dans le veau les morceaux suivants :

Les *ris*, le *foie*, les *fraises*, les *rognons*, la *tête*, les *cuissots*, la *rouelle*, la *longe*, le *carré* découvert, la *noix*, les *tendrons*, l'*épaule*, les *côtelettes*, le *filet* et la *poitrine*.

Les *ris* se trouvent sous la gorge du veau ; ce sont les parties les plus délicates et les plus appréciées des gourmets ; cependant quelques personnes estiment davantage les *rognons*, qu'elles assimilent à la chair d'une poularde.

Le *carré*, qui retient le rognon, est le morceau le plus recherché pour le rôti ; mais la *longe*, dite *le mor-*

ceau d'après, parce qu'elle touche immédiatement le carré, est peut-être d'un goût plus relevé que ce dernier.

Les *tendrons* sont les parties cartilagineuses de la poitrine, ils se préparent de diverses manières, et l'on en fait un excellent plat de ménage.

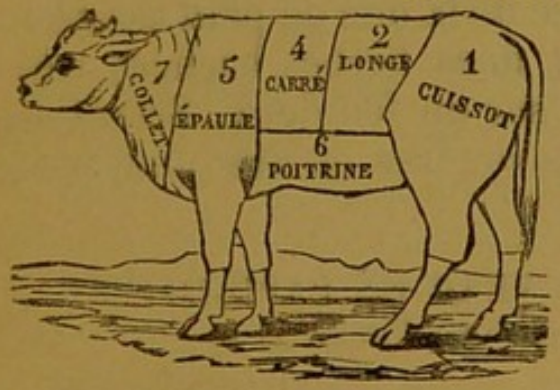
La *noix* se prend dans la chair du cuissot coupée en long; la *rouelle*, dans la même chair coupée en travers. C'est avec ces morceaux que se font le fricandeau et le veau à la bourgeoise.

La *tête* n'est pas moins recherchée que les ris et les rognons; ses parties les plus estimées sont: les oreilles, les bajoues et les tempes; les yeux surtout et la cervelle sont très-délicats. La *langue*, qui se sert souvent à part, est la partie la moins agréable et la plus lourde à digérer.

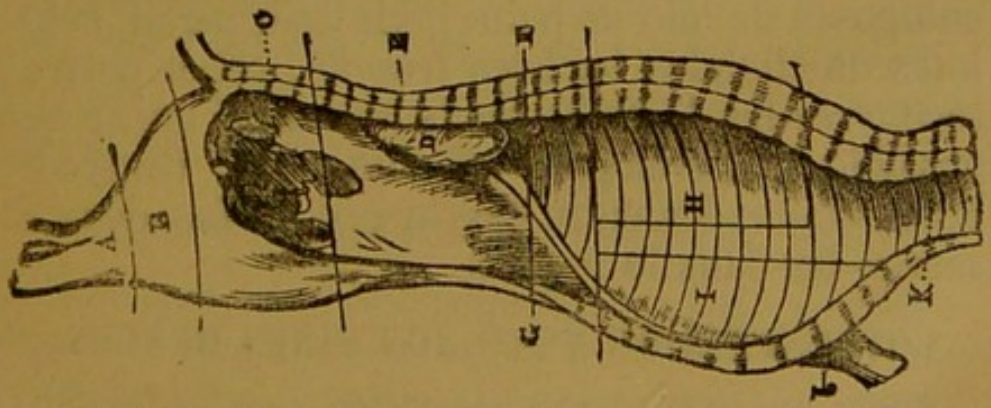
En général, comme la viande de veau est fade, le talent du cuisier consiste à la relever avec des sauces piquantes et des assaisonnements plus ou moins épicés.

Dépeçage du Veau.

C. Extérieur.



De même que pour le bœuf, les figures C et D indiquent les divisions des différents morceaux du veau, ainsi qu'on les désigne et emploie le plus généralement dans la cuisine.



A. Le jarret.— B. La rouelle.— C. Le cuissot, comprenant la *noix*. — D. Les rognons. — E. Le *carré* re-

tenant le rognon, et qui dans certains pays comprend la longe proprement dite, contiguë au rognon et au cuissot. — F. Côtelettes de filet. — G. Tendrons. — H. Côtelettes. — I. Poitrine. — J. Épaule. — K. Collet.

VEAU POUR ENTRÉE.

COTELETTES DE VEAU AU NATUREL.

(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Trempez des côtelettes de veau dans l'huile, mettez-les sur le gril en les retournant plusieurs fois ; quand elles sont presque cuites, mettez sel et poivre des deux côtés.

COTELETTES DE VEAU PANÉES ET GRILLÉES.

(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Parez vos côtelettes et les trempez dans le beurre, panez-les avec de la mie de pain assaisonnée de sel, poivre et fines herbes hachées très-fin ; faites-les griller sur un feu doux. Servez-les avec tel jus que vous voudrez ou avec une sauce aux cornichons.

COTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES.

(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Parez vos côtelettes ; entourez-les d'une farce composée de mie de pain, petit lard, persil, échalotes ou ciboules hachées très-fin, sel et poivre ; recouvrez-les d'une barde de lard aussi mince que possible, et enveloppez-les d'un papier beurré ou huilé. Faites-les cuire sur le gril, à feu doux et servez-les dans le papier.

COTELETTES DE VEAU AUX FINES HERBES.

Après avoir paré vos côtelettes, mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre et épices, et

sautez-les pendant quelques minutes. Quand elles seront cuites d'un côté, retournez-les, ajoutez-y fines herbes et champignons hachés. Quand elles seront cuites à point, mettez le jus d'un citron et servez-les dans leur jus. — Si le jus est trop court, ajoutez-y une ou deux cuillerées de bon bouillon.

COTELETTES DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Parez-les proprement, et préparez des cornichons et des anchois en petits lardons; lardez-en vos côtelettes, et les faites tremper dans l'huile pendant demi-heure; enveloppez chacune d'une barde de lard; ficelez-les et les faites cuire en casserole dans du beurre avec sel, poivre, persil et deux verres de bon bouillon.

COTELETTES DE VEAU A LA MILANAISE.

Vos côtelettes étant bien parées, faites-les sauter avec un peu de beurre, une gousse d'ail et quelques échalotes, jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies des deux côtés; modérez le feu; couvrez le sautoir, mettez du feu dessus et faites bouillir doucement pendant un quart d'heure. Otez alors les côtelettes, mettez dans le sautoir un peu de glace de viande ou de sauce tomate; faites réduire, puis placez vos côtelettes dans cette glace; faites-les bouillir doucement pendant quelques minutes, et dressez-les sur du macaroni.

FRICANDEAU AU JUS, A L'OSEILLE, ETC.

Choisissez une belle rouelle de veau, parez-la; piquez-la de petits lardons, mettez-la dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni, clou de girofle, et les débris du lard; mouillez de

bouillon, faites-lui prendre couleur en l'arrosant de temps en temps avec le jus de la cuisson et laissez cuire à feu doux pendant trois heures. Votre fricandeau étant cuit à point, retirez-le de la casserole, dégraissez le jus, faites-le réduire, remettez-y le fricandeau et servez-le sur son jus.

Le fricandeau se sert souvent aussi avec une purée d'*oseille*, de *chicorée*, d'*épinards* et à la *sauce tomate*, aux *petits pois*, à la *jardinière*, etc.

ROUELLE DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Levez la noix bien entière, piquez-la, en ayant soin que les lardons ne percent pas en dessus; assujettissez-la ensuite, en l'entourant de ficelle, afin que les peaux qui l'enveloppent ne rebroussent pas. Beurrez ensuite le fond d'une casserole, et placez-y la noix; faites-la revenir d'une belle couleur bien dorée, mettez à l'entour deux carottes, quatre gros oignons coupés en olives, un bouquet garni, environ deux verres de bouillon; couvrez le tout et laissez cuire doucement. Au moment de servir, égouttez votre noix et débridez-la; faites réduire le fond à moitié, après l'avoir dégraissé; mettez votre noix sur un plat avec les légumes; versez le fond dessus et servez. Vous pouvez mettre en place de fond soit une sauce à la glace, soit une sauce tomate, une purée d'oseille, de laitue ou de chicorée.

ROUELLE ET NOIX DE VEAU GLACÉES.

La rouelle se prépare comme le fricandeau, et se finit en ajoutant du jus de veau qu'on fait réduire en caramel, et dont on glace la tranche de veau pour la servir avec telle sauce ou garniture que l'on voudra, telle que blond de veau, ris, foie gras, etc.

La noix de veau se prépare et se glace de la même manière. (*Cuisine bourgeoise.*)

LONGE DE VEAU AU NATUREL.

Prenez une longe de veau mortifiée, piquez-la dans ses parties les plus charnues avec des lardons de gros lard, couvrez-la d'une feuille de papier blanc, et la faites cuire à la broche; panez-la bien également, et lui faites prendre couleur; servez dessous un jus de bœuf ou de volaille. (*Baleine.*)

CARRÉ DE VEAU GLACÉ.

Préparez-le à l'ordinaire, piquez-le avec des lardons moyens, et le faites cuire dans une braisière foncée d'une tranche de jambon; mouillez d'un verre de bouillon et demi-verre de vin de Champagne : le tout cuit et réduit au point convenable, dressez votre carré sur le plat, et le glacez avec le jus qu'il aura rendu.

QUASI DE VEAU.

Ce morceau se met le plus souvent à la broche et fait un beau rôti; on doit toujours le battre avant de l'employer.

QUASI DE VEAU A LA PÈLERINE.

Après l'avoir battu, piquez-le de gros lardons; faites-le revenir de tous côtés dans l'huile; mouillez avec un peu d'eau; mettez sel, poivre, clous de girofle, un bouquet garni; faites cuire à petit feu, dessous et dessus, pendant quatre ou cinq heures. Pendant ce temps, faites glacer au beurre et au sucre douze beaux oignons. Quand ils sont glacés à point, mouillez-les avec le jus du quasi et demi-verre de vin rouge ou blanc; ajoutez des

champignons et faites mijoter pendant quelques instants. Au moment de servir, dégraissez le jus du quasi, liez-le avec un peu de fécule ; dressez le quasi sur un plat, glacez-le avec son jus, et mettez autour les oignons et leur sauce

QUASI DE VEAU AUX OIGNONS.

Lardez-le avec de gros lardons assaisonnés de fines herbes et faites-le revenir. Choisissez 10 à 12 beaux oignons, lardez-les comme la viande. Posez sous le quasi une couenne de lard; mettez un verre de vin blanc, sel, poivre, laurier, thym et clous de girofle. Faites cuire à très-petit feu dessous et dessus. A moitié de la cuisson, ajoutez les oignons. La cuisson achevée, dégraissez le jus et versez-le sur la viande après avoir disposé les oignons autour.

On peut remplacer les oignons par des *scorsonères* grattés et coupés de longueur convenable.

Le quasi de veau peut être accommodé en daube. (*Maison rustique des dames.*)

RAGOUT DE VEAU AU ROUX (*Entrée.*)

Choisissez un morceau de poitrine de veau, coupez-le en tranches épaisses de deux doigts. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et une bonne cuillerée de farine pour faire un roux; ajoutez une gousse d'ail hachée et passez-y vos morceaux de veau pour leur faire prendre couleur, mouillez avec de l'eau chaude ou du bouillon, assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, un oignon piqué de 2 clous de girofle, et laissez cuire environ 3 heures à feu doux. Dégraissez et servez chaud.

VEAU A L'ITALIENNE (*Entrée.*)

Prenez du maigre de veau dont vous enlevez les petites peaux et les nerfs, coupez votre morceau en tranches minces et battez-les pour les attendrir. Foncez une casserole de bardes de lard frais, oignons, carottes, bouquet de persil, sel et poivre ; mettez le veau dans la casserole et laissez cuire lentement à feu doux. Faites un hachis avec du blanc de volaille, chair à saucisse et un jaune d'œuf dur, salez et poivrez modérement. Le veau étant à moitié cuit, retirez-le de la casserole ; placez du hachis entre chaque tranche ; remettez le tout dans la casserole, arrosez de temps en temps avec le jus, et achevez la cuisson, toujours à feu doux. Quand vous servirez, parez le plat avec des croûtons frits, quelques ronds de truffes si vous en avez, et des carottes cuites avec le veau.

VEAU AU THON. (*Entrée.*)

Prenez 1 kilogramme de rouelle de veau dont vous ôterez les petits nerfs, roulez-le et ficelez-le très-serré. Faites-le cuire pendant 3 heures dans une marmite remplie d'eau avec deux poignées de sel marin. Pendant ce temps, faites bouillir à part un grand verre de bonne huile d'olive avec 125 grammes de câpres et un hareng saur pilés ensemble. Quand le veau sera cuit, mettez-le dans cette préparation, placez sur un feu vif, et après quelques bouillons, laissez refroidir et servez froid.

ÉPAULE DE VEAU AUX CHOUX. (*Entrée.*)

Après l'avoir désossée et battue, roulez-la et

piquez-la de gros lardons. Faites revenir dans le beurre une ou deux pommes de choux coupées en quatre ou en deux selon leur grosseur. Lorsque le chou a pris couleur, retirez-le et faites revenir l'épaule; mouillez alors avec du bouillon ou de l'eau; ajoutez carottes, oignons, laurier, thym, trois clous de girofle, sel et poivre. Après 1 heure de cuisson entre deux feux, faites un roux que vous mêlerez à la sauce (on peut s'en dispenser): placez alors les choux autour de la viande et laissez cuire à très-petit feu dessous et dessus. La cuisson faite, servez avec les choux et les carottes autour de la viande. C'est un fort bon plat de famille. — La *rouelle* peut s'apprêter de même.

(*Maison rustique des dames.*)

TENDRONS DE VEAU A LA POULETTE.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, faites-y revenir les tendrons, mettez une bonne pincée de farine, une tasse de bouillon, quelques petits oignons, des champignons, sel et poivre. A l'instant de servir, ajoutez une liaison.

TENDRONS DE VEAU AUX PETITS POIS.

Coupez vos tendrons par petits morceaux, faites-les revenir dans le beurre avec du lard de poitrine, coupé en morceaux; saupoudrez-les de farine, et mouillez-les avec du bouillon; mettez un bouquet garni, sel et poivre. Quand ils sont presque cuits, mettez vos pois dans la cuisson; achevez de faire cuire, et dégraissez. Toutes les fois que vous mettrez des pois dans un ragoût, vous ferez bien d'y ajouter un morceau de sucre.

TENDRONS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES.

Ils se préparent comme les tendrons de veau aux petits pois.

Supprimez la partie supérieure de vos tendrons; faites-les dégorger et blanchir; parez-les de manière qu'ils aient tous la même forme; passez-les au beurre; mouillez-les avec du bouillon, assaisonnez-les; ajoutez un bouquet. La cuisson étant à point, servez avec une garniture de pointes d'asperges.

On prépare de la même manière :

Tendrons de veau à la jardinière, — avec une garniture de légumes divers;

A la sauce tomate;

A l'oseille, — avec une purée d'oseille;

Aux champignons, — avec une garniture de champignons;

A la chicorée, — avec une garniture de chicorée.

En chartreuse. — On les prépare comme les perdrix aux choux, en remplaçant les choux par des laitues braisées.

A la Marengo. — Après les avoir coupés en petits morceaux, on les prépare comme le *poulet Marengo.*

TENDRONS DE VEAU AU ROUX.

Faites roussir une vingtaine de petits oignons dans le beurre où vous aurez fait revenir vos tendrons; retirez-les de la casserole, et faites un roux que vous mouillez avec du bouillon ou de l'eau; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre; remettez en même temps la viande et les oignons, et laissez mijoter sur un feu doux pendant deux heures.

TENDRONS DE VEAU EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Après les avoir fait revenir dans le beurre, retirez-les de la casserole. Faites ensuite un roux que vous mouillez avec de l'eau ou du bouillon et du vin en égale quantité ; mettez sel, poivre, bouquet garni, une petite gousse d'ail, un ou deux clous de girofle. Votre sauce ainsi préparée, remettez vos tendrons dans la casserole et laissez-les cuire à moitié. Ajoutez alors des petits oignons roussis dans le beurre, achevez la cuisson, retirez le bouquet et dégraissez avant de servir.

ESCALOPES DE VEAU. (*Entrée.*)

Coupez en morceaux de la largeur de deux doigts et épais de 1 centimètre environ de la noix, ou de la rouelle de veau ; aplatissez-les sur la table avec le couperet; parez chaque morceau en lui donnant une forme régulière; faites fondre du beurre dans une sauteuse ; rangez-y vos escalopes, de manière qu'elles restent séparées les unes des autres ; quand elles seront revenues d'un côté, retournez-les de l'autre; ajoutez un peu de chapelure fine, une ou deux cuillerées de bouillon ou d'eau, sel, poivre. Servez à courte sauce avec du jus de citron.

PAUPIETTES DE VEAU. (*Entrée.*)

Coupez des tranches de veau de la largeur que vous voudrez ; aplatissez-les avec le couperet, pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'une pièce de deux francs. Mettez sur chaque tranche de la farce ou hachis de telle viande que vous voudrez; étendez cette farce sur les paupiettes et

les roulez; mettez sur chaque paupiette une barde de lard, et ficelez-les en leur donnant une forme un peu allongée; faites-les cuire dans une casserole sur un feu modéré en les arrosant de temps en temps de leur jus.

GALANTINE DE VEAU. (*Relevé et hors-d'œuvre.*)

Après avoir entièrement désossé un épaule de veau, vous faites une farce avec une partie de la chair, en y ajoutant autant de lard et de jambon que de chair; quand votre farce est bien hachée, vous en étendez l'épaisseur de 3 centimètres sur toute la surface de l'épaule; vous y couchez ensuite des lardons, des morceaux de langue de bœuf blanchie, et des truffes. Ajoutez sel, poivre et muscade; recouvrez le tout d'une nouvelle couche de farce, mettez encore des lardons, des truffes, etc., puis encore un lit de farce jusqu'à ce que tous vos ingrédients soient employés; roulez alors votre épaule en long, réunissez bien les chairs, ficelez-la et enveloppez-la bien serrée dans un linge bien blanc; ficelez-la encore une fois, afin qu'en cuisant elle conserve une belle forme; puis mettez-la dans une daubière foncée de bardes et de couennes de lard, avec six carottes, autant d'oignons, dont un piqué de quatre clous de girofle, 4 feuilles de laurier, un peu de thym, un fort bouquet de persil et ciboule; mouillez avec du bouillon et une bouteille de bon vin blanc vieux. Faites bouillir pendant trois heures à petit feu; sondez si votre épaule est cuite: alors retirez-la, faites-en sortir tout le liquide en la pressant, et la laissez refroidir avant de retirer le linge qui l'enveloppe.

Passez alors la cuisson au tamis, battez deux ou

trois blancs d'œufs, mêlez-y la cuisson et mettez-la dans une casserole sur un bon feu ; agitez doucement jusqu'au moment de l'ébullition ; recouvrez alors votre feu, placez le couvercle sur la casserole, recouvrez-le d'un bon feu et laissez bouillir très-doucement pendant une demi-heure; passez alors le jus au tamis ou à travers un linge et laissez-le refroidir. — Au moment de servir, vous prendrez cette gelée avec une cuiller et la placerez autour de votre galantine.

POITRINE DE VEAU FARCIE ET GLACÉE. (*Entrée.*)

Choisissez une belle poitrine de veau, ouvrez-la par-dessous, et y formez une poche plus ou moins grande ; composez une farce fine avec des ris de veau, morilles, blancs de volaille, ou restes de gibier, lard, deux jaunes d'œufs crus, etc. ; assaisonnez-la de persil, échalotes, sel, poivre et muscade; remplissez-en votre poitrine, cousez-en l'ouverture, et placez-la dans une braisière foncée d'un peu de lard, deux verres de bon bouillon et demi-bouteille de vin blanc ; une fois cuite, laissez réduire le jus, glacez-en votre poitrine, et la garnissez d'un ragoût de morilles, de ris d'agneau, ou de légumes.

POITRINE DE VEAU FARCIE AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Préparez-la comme ci-dessus, et composez une farce avec épinards, oseille, asperges, culs d'artichauts et fines herbes modérément assaisonnés, le tout haché menu avec un peu de petit lard et une mie de pain bouillie dans du lait ; remplissez-en votre poitrine, et faites-la cuire dans le pot au

feu, ou bien en casserole foncée de petit lard et de bouillon; une fois cuite, garnissez-la d'un jus de veau ou de blond de veau avec des morilles, et servez-la dans un plat chaud.

C'est une entrée saine et rafraîchissante, surtout au printemps. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

RIS DE VEAU EN RAGOUT. (*Entrée.*)

Faites dégorger pendant une heure à l'eau tiède, et blanchir ensuite à l'eau bouillante deux ou trois ris de veau; lardez-les en travers; placez les ris dans une casserole avec du bon bouillon, bouquet de persil, ciboules, demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, point de sel; faites-les cuire demi-heure, retirez-les; passez la cuisson au tamis, et dégraissez-la; remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace. Ajoutez demi-verre de bouillon avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, et deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu, sans bouillir; servez sous les ris de veau que vous aurez glacés avec cette glace.

Les ris de veau se servent aussi à *la poulette* avec une sauce de ce nom, ou en *fricassée de poulet*, mais il faut les couper en morceaux.

RIS DE VEAU EN FRICANDEAU. (*Entrée.*)

Après les avoir fait dégorger et blanchir, comme il est dit ci-dessus, après les avoir parés et piqués, aplatissez-les avec le couperet, et les faites cuire en fricandeau pendant une bonne heure. Une fois cuits, servez-les dans leur jus, ou à la sauce

tomate, ou sur telle autre sauce qui vous conviendra ; ou bien encore avec une farce d'oseille ou de chicorée, ou des petits pois.

RIS DE VEAU SAUTÉS. (*Entrée.*)

Coupez par morceaux des ris de veau que vous aurez fait dégorger et blanchir et bien égoutter ; saupoudrez-les de sel fin ; mettez-les dans un plat à sauter, où vous avez fait fondre du beurre; faites grand feu. Lorsqu'ils sont un peu colorés d'un côté, vous les retournez de l'autre, et y ajoutez une sauce. Il est indifférent que cette sauce soit à l'italienne ou avec un ragoût de champignons, de truffes ou tout autre. Vous servez vos morceaux avec une garniture de croûtons.

RIS DE VEAU EN CAISSE. (*Entrée.*)

Vos ris dégorgés et blanchis, ôtez-en le cornet, puis coupez-les en plusieurs morceaux. Ayez ensuite des petites caisses de papier, que vous huilerez extérieurement ; garnissez le fond de chaque caisse avec de la farce à papillotes, puis placez-y le ris que vous recouvrirez avec la même farce, et saupoudrez le tout avec de la chapelure. Mettez vos caisses sur le gril, avec une feuille de papier huilé dessous ; faites-les cuire sur un feu de cendres chaudes pendant une demi-heure ; veillez à ce que le feu ne prenne pas au papier. Lorsqu'ils seront cuits, arrosez-les légèrement d'un jus de citron ou d'un filet de vinaigre.

Vous pouvez les faire cuire dans un plat, en mettant au fond un peu d'assaisonnement avec de la chapelure, et en plaçant dessus un four de campagne.

RIS DE VEAU A L'ALLEMANDE OU A L'ESPAGNOLE. (*Entrée.*)

Vos ris de veau étant dégorgés, blanchis et rafraîchis, coupez-les en petits morceaux ronds et minces, et faites-les cuire dans une demi-glace de viande et un peu de beurre. Lorsqu'ils seront cuits, mettez-les dans une sauce allemande ou espagnole bien chaude avec des truffes et des champignons coupés et sautés de la même manière. Au moment de servir, ajoutez un peu de beurre frais et un jus de citron. (*Dictionnaire de cuisine.*)

TÊTE DE VEAU AU NATUREL. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites d'abord dégorger la tête dans l'eau fraîche pendant 24 heures en hiver et 5 à 6 heures en été, en ayant soin de renouveler l'eau plusieurs fois. Désossez les mâchoires et le bout du mufle jusqu'auprès des yeux, sans blesser la langue, et faites dégorger de nouveau pendant 1 heure. Essuyez-la, et après l'avoir frottée partout avec du jus de citron, enveloppez-la dans un linge et la ficelez. — Pour la faire cuire, mettez dans une marmite une bonne poignée de farine ou de fécule de pommes de terre délayée à l'eau froide, ajoutez un bon morceau de beurre ou de lard râpé, le reste des citrons qui ont servi à frotter les chairs, sel, poivre, gros bouquet garni, oignons, carottes et panais; mettez alors la tête et ajoutez assez d'eau froide pour qu'elle en soit toujours recouverte, puis faites cuire et bouillir doucement pendant au moins 4 heures. — Quand elle est cuite, égouttez-la, dressez-la sur un plat avec persil en branches autour, découvrez la cervelle, détachez et dépouillez la langue que vous

fendrez en deux dans sa longueur et que vous placerez sur le mufle. — *Servez très-chaud* avec une sauce piquante à part, dans une saucière, ainsi préparée: huile et vinaigre, échalote et persil hachés, sel et poivre; ou bien avec l'huilier accompagné de câpres, de persil et oignons, ces deux derniers hachés fin, et tous trois servis séparément dans un ravier. Chaque convive compose alors la sauce à son goût.

TÊTE DE VEAU FRITE. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

On coupe en morceaux les restes d'une tête de veau, on les trempe dans une pâte à frire (voyez *Friture*, page 29), et on les fait frire.

TÊTE DE VEAU BRAISÉE. (*Entrée.*)

Faites-la dégorger et blanchir; désossez-la et la faites cuire dans une braisière avec du bon bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit tendre; assaisonnez-la avec sel, poivre, sarriette, et un filet de verjus ou du citron.

TÊTE DE VEAU EN TORTUE. (*Entrée.*)

Prenez ce qui vous reste d'une tête de veau, cuite de la veille, au naturel; faites-le réchauffer dans son bouillon que vous aurez conservé. Passez au beurre des champignons, des crêtes et rognons de coqs, des ris de veau; ajoutez un peu de farine; mouillez le tout avec du bouillon et deux verres de vin de Madère ou de bon vin blanc; mettez sel, poivre ou piment. Faites cuire et réduire; ajoutez des quenelles de veau, des cornichons, des jaunes d'œufs durs, et les blancs coupés par morceaux. Lorsque votre sauce est

réduite et bien liée, versez-la sur les morceaux de votre tête, et servez très chaud.

Variante. Garnissez vos morceaux de six œufs frais pochés, de six belles truffes, de 12 écrévisses, de quelques ris de veau piqués, et servez.

OREILLES DE VEAU AU NATUREL. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Elles se préparent, et se cuisent comme la tête de veau au naturel. On les sert sur une sauce tomate, sur une sauce piquante, sur une purée de pois verts ou d'autres légumes.

OREILLES DE VEAU FRITES. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Elles se préparent comme la tête de veau frite.

OREILLES DE VEAU FARCIES. (*Entrée.*)

Préparez les oreilles comme il vient d'être dit; remplissez l'intérieur avec une farce cuite que vous aurez soin de bien unir à l'extérieur; panez ensuite vos oreilles à l'œuf, et faites-les frire. Servez-les avec un jus clair dessous, ou sur une sauce tomate, ou seulement avec du persil frit par-dessus.

OREILLES DE VEAU A LA BRAISE ET AUX POIS. (*Entrée.*)

Échaudez-les et faites-les cuire dans une petite braise; d'un autre côté, faites blanchir des pois fraîchement écossés; passez-les sur le feu dans du beurre fondu, sel, poivre et un peu de sarriette, nourrissez-les avec du bon bouillon; et, lorsqu'ils seront bien cuits et réduits au point convenable, vous les verserez sur un plat chaud et dresserez par-dessus vos oreilles de veau.

C'est une entrée saine et très-agréable.

OREILLES DE VEAU AU GRATIN A L'ITALIENNE. (*Entrée.*)

Faites-les blanchir et cuire comme la tête de veau au naturel. Râpez ensuite au fond d'un plat du fromage de Gruyère ou de Parmesan; arrosez-le avec du jus ou du blond de veau, et faites-le cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il forme un gratin; asseyez vos oreilles sur le même plat, et arrosez-les ensuite avec telle sauce qu'il vous plaira. Les oreilles de veau sont généralement susceptibles de toutes les préparations qu'on veut leur donner.

CŒUR DE VEAU SUR LE GRIL. (*Entrée.*)

Fendez-le, faites-le cuire sur le gril et sur un feu vif; prenez du beurre manié avec du persil haché, sel et poivre. Quand le cœur est cuit, mettez dedans votre beurre, et arrosez-le avec un jus de citron ou un filet de vinaigre.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE. (*Entrée.*)

Prenez un foie de veau blond ou bien gras, lardez-le de petit lard bien serré, recouvrez-le de sa toilette ou d'un papier beurré, mettez-le à la broche et faites cuire à petit feu pendant 1 heure et demie (il est cuit quand il ne rend plus de sang), en l'arrosant souvent de son jus. Servez-le avec une poivrade, ou sur une sauce piquante, ou sur un bon jus.

Variante. Après l'avoir lardé, laissez-le mariner pendant 4 heures dans une terrine, avec branches de persil et ciboules coupées, laurier et thym; saupoudrez d'un peu de sel, arrosez d'huile fine, enveloppez-le de papier beurré, embrochez, etc., etc.

FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA MARINIÈRE. (*Entrée.*)

Prenez un foie de veau bien gras, ôtez-en les nerfs et coupez-le en tranches de l'épaisseur d'un doigt; faites fondre du beurre dans une poêle et mettez-y vos morceaux avec sel et poivre; quand ils sont revenus d'un côté, retournez-les de l'autre et sortez-les de la poêle. — Mettez alors dans la poêle beurre, persil, ciboules, échalotes, pointe d'ail, le tout haché, et remuez; ajoutez une pincée de farine et bon verre de vin blanc; faites bouillir un instant, remettez vos morceaux de foie dans la poêle, le temps de les réchauffer, et servez avec un filet de vinaigre. — On peut garnir le plat avec des champignons, morilles, truffes, câpres, etc. (*Cuisine de santé.*)

C'est un mets agréable, mais pâteux et pesant, qu'il faut manger avec modération.

FOIE DE VEAU A LA BOURGEOISE. (*Entrée.*)

Piquez un foie de veau de gros lard, faites roussir un bon morceau de beurre dans une casserole, et mettez votre foie bien revenir de tous côtés; ajoutez ensuite sel, poivre, carottes, oignons, un bouquet garni, et 2 verres de vin blanc ou rouge: couvrez-le bien, faites cuire à petit feu pendant 3 heures; ayez soin de remuer doucement la casserole de temps en temps pour qu'il ne s'attache pas. Au moment de servir, délayez un peu de fécule pour lier la sauce, et servez.

FOIE DE VEAU EN PAPILLOTES. (*Entrée.*)

Coupez votre foie en tranches de l'épaisseur du doigt, faites-les mariner avec huile, sel, poivre, fines herbes hachées; prenez une feuille de pa-

pier, huilez-la, étendez dessus une tranche de lard très-mince, sur le lard une partie des fines herbes de la marinade, puis une tranche de foie, puis encore des fines herbes et enfin une tranche de lard; enveloppez le tout de votre papier huilé. Faites cuire doucement sur le gril environ demi-heure, et quand vos papillotes seront de belle couleur, servez-les.

FOIE DE VEAU FRIT A L'ITALIENNE. (*Entrée.*)

Salez et poivrez des tranches de foie de veau bien minces; trempez-les dans des œufs que vous aurez battus avec un peu d'huile ; trempez-les ensuite dans de la farine, et faites-les frire dans l'huile. Dressez en couronne, et versez une sauce tomate au milieu. (*Recette Marini.*)

FOIE DE VEAU A LA POÊLE. (*Entrée.*)

Coupez un foie en tranches minces, grandes comme la moitié de la main, et mettez-le dans la poêle avec un morceau de beurre; faites revenir modérément votre foie sans le laisser durcir ; saupoudrez-le alors d'un peu de farine en remuant jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur ; ajoutez fines herbes hachées, sel et poivre, mouillez avec du vin rouge ou blanc, ou avec du bouillon et demi-cuillerée de vinaigre. Laissez bouillir 7 à 8 minutes, et servez.

FOIE DE VEAU EN BIFTECK. (*Entrée.*)

Coupez quelques tranches de foie de l'épaisseur d'un doigt et de la grandeur d'une petite main, faites-les revenir des deux côtés dans le beurre pendant 7 à 8 minutes; salez et poivrez légèrement. Mettez sur un plat chaud quelques

morceaux de beurre manié de persil et ciboule hachés fin, sel et poivre, puis vos tranches de foie par-dessus, et servez.

CERVELLES DE VEAU. (*Entrée.*)

Préparation et cuisson.—Commencez par éplucher les cervelles, enlevez avec soin les vaisseaux sanguins et les caillots de sang, puis faites-les dégorger dans l'eau tiède pendant 15 minutes. Ensuite faites-les cuire dans l'eau pendant demi-heure avec assaisonnement de sel, poivre, oignons, persil, laurier et un peu de vinaigre; égoutez-les, dressez-les sur un plat, et saupoudrez-les de sel et de poivre. Ainsi préparées, on peut les accommoder des manières suivantes.

CERVELLES DE VEAU FRITES. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Préparez-les comme ci-dessus, coupez-les en plusieurs morceaux, assaisonnez-les de sel, poivre et vinaigre; égouttez-les, passez-les dans une pâte à frire et mettez-les dans une friture bien chaude, mais non bouillante. Servez avec persil frit par-dessus.

CERVELLES DE VEAU EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Vos cervelles préparées comme ci-dessus, faites roussir de belle couleur des petits oignons que vous saupoudrez d'un peu de farine; mouillez avec un verre de vin, ajoutez des champignons et laissez cuire une demi-heure. (*Cuisine bourgeoise.*)

CERVELLES DE VEAU A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Vos cervelles étant préparées comme il est dit dans l'article précédent, faites fondre du beurre

dans une casserole, ajoutez-y une pincée de farine et après un verre d'eau, sel, poivre, petits oignons et champignons; lorsque les oignons et les champignons seront cuits, ajoutez vos cervelles que vous laissez cuire quinze minutes, et mettez une liaison avec un jus de citron ou un filet de vinaigre. (*Cuisine bourgeoise.*)

CERVELLES DE VEAU AU BEURRE NOIR. (*Entrée.*)

Vos cervelles préparées comme précédemment, faites roussir du beurre dans une poêle avec sel, poivre et quelques branches de persil; versez le tout sur vos cervelles; passez un peu de vinaigre dans la poêle et jetez-le sur les cervelles.

LANGUES DE VEAU. (*Entrée.*)

Elles se préparent comme celles de bœuf.

FRAISE DE VEAU. (*Entrée.*)

Préparation et cuisson. — Lavez-la bien à plusieurs eaux froides, faites-la blanchir à l'eau bouillante pendant dix minutes, puis repassez-la dans l'eau froide. Égouttez-la, coupez-la par morceaux et faites-la cuire au *blanc* (voy. p. 98), ou de la manière suivante : délayez à froid, dans la casserole, une cuillerée de farine; ajoutez demi-verre de vinaigre, sel, gros bouquet garni, deux clous de girofle, quatre oignons, remplissez d'eau et laissez cuire deux à trois heures.

FRAISE DE VEAU A LA VINAIGRETTE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Cuite comme ci-dessus, faites-la égoutter et servez-la toute chaude, entourée de persil, avec une sauce à part, composée d'huile, de vinaigre,

sel et poivre, persil, estragon et ciboule hachés menu.

FRAISE DE VEAU A LA PROVENÇALE.
(Hors-d'œuvre et entrée.)

Faites-la cuire comme ci-dessus ou dans du bouillon, et découpez-la par filets, que vous laisserez refroidir. Composez une sauce avec bouillon, deux cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre, un soupçon d'ail et quelques champignons secs coupés par petits morceaux ; faites cuire le tout ensemble, et quand la sauce sera réduite à point, jetez-y vos filets pendant dix minutes, pour qu'ils y prennent goût; ajoutez-y un jus de citron, et servez sur-le-champ. *(Cuisine de santé.)*

FRAISE DE VEAU FRITE. *(Hors-d'œuvre et entrée.)*

Préparée comme il est dit ci-dessus, et égouttée, coupez-la par morceaux de 3 centimètres de longueur, trempez ces morceaux dans une pâte à frire, faites frire dans le beurre et servez avec du persil frit par-dessus.

FRAISE DE VEAU EN BLANQUETTE. *(Entrée.)*

Après l'avoir préparée, coupez-la en morceaux et accommodez-la comme la blanquette de veau, en y ajoutant un peu de vinaigre. — Dès qu'elle commence à bouillir, retirez-la du feu et servez.

FRAISE DE VEAU A LA SAUCE TOMATE. *(Entrée.)*

Préparez-la comme à l'ordinaire, coupez-la par morceaux que vous mettrez dans une sauce tomate bien relevée.

MOU DE VEAU A LA POULETTE. *(Entrée.)*

Faites-le dégorger dans plusieurs eaux froides ;

faites-le blanchir et repassez-le dans l'eau froide ; après l'avoir égoutté, coupez-le en petits morceaux que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de farine ; faites cuire en remuant pour que la farine ne s'attache pas au fond ; mouillez avec du bouillon ; assaisonnez de poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier. A moitié de la cuisson, ajoutez oignons et champignons. Avant de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre et servez. (*Cuisine bourgeoise.*)

MOU DE VEAU EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Préparez-le comme ci-dessus, et faites-lui jeter quelques bouillons dans l'eau avec vinaigre, sel, poivre, trois gros oignons et un bouquet garni. Quand il sera cuit à moitié, ôtez-le, faites-le égoutter et le coupez en morceaux. Faites un roux avec lard, petits oignons et une cuillerée de farine ; ajoutez-y quelques champignons, deux verres de vin blanc ou rouge et bouquet garni ; mettez-y le mou, achevez la cuisson à petit feu et dégraissez avant de servir.

QUEUES DE VEAU AUX CHOUX. (*Entrée.*)

Prenez deux ou trois queues de veau, coupez-les en deux ; faites blanchir pendant vingt minutes la moitié d'un gros chou coupé en morceaux, entourez-la de petit lard coupé en tranches et ficelez-la ; mettez-la dans une marmite avec les queues ; ajoutez un bouquet de persil et ciboule, sel et poivre, mouillez avec du bouillon ou de l'eau et faites cuire à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites. (*Dict. de cuisine.*)

QUEUES DE VEAU BRAISÉES. (*Entrée.*)

Les queues de veau cuites à la braise, comme la langue de bœuf, se servent aussi avec différents ragoûts de légumes. (*Cuisine bourgeoise.*)

PIEDS DE VEAU.

Ils se préparent et se font cuire comme la tête de veau. On enlève d'abord le gros os et on les fend en deux.

Ainsi préparés, on peut les servir *à la vinaigrette* comme la tête de veau.

Si l'on veut utiliser la cuisson pour de la gelée de viande, on les fera cuire à l'eau avec sel, oignon et carotte coupés en tranches.

PIEDS DE VEAU A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Une fois cuits comme il vient d'être dit, faites fondre dans une casserole du beurre bien frais avec une cuillerée de farine et bouillon ; mêlez bien. Mettez vos pieds coupés par morceaux ; ajoutez persil et ciboule hachés, champignons, sel, poivre et muscade. — Faites mijoter pendant demi-heure. Avant de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

PIEDS DE VEAU. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Préparés comme ci-dessus, faites-les mariner dans de l'eau, sel et vinaigre ; trempez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pesants et très-indigestes.

PIEDS DE VEAU A LA VINAIGRETTE. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Préparés et cuits comme ci-dessus, dressez-les

sur un plat, entourés de persil en branches, et servez-les avec une sauce vinaigrette à part.

AMOURETTES DE VEAU A LA SAUCE

(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites-les blanchir, et ensuite cuire dans du bouillon et un verre de vin blanc avec du petit lard coupé par tranches, sel, poivre, thym et fines herbes. Les amourettes cuites, dressez-les sur le plat et versez dessus, ou du blond de veau, ou telle autre sauce que vous voudrez.

AMOURETTES DE VEAU EN MATELOTE.

(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Après les avoir fait blanchir avec quelques oignons blancs, faites-les cuire dans une braisière avec des laitances de carpes, du menu poisson, quelques queues d'écrevisses et 2 verres de bon vin blanc; assaisonnez-les de sel, poivre, thym et clous de girofle, avec une ou deux tranches de petit lard coupés en dés; étant bien cuites, et la sauce réduite à consistance, servez-les chaudement. (*Cuisine de santé.*)

VEAU ROTI. (ROT.)

(Voir *Manière de bien faire les rôtis*, pages 31 à 36.)

Nous rappelons que les morceaux de veau les plus convenables pour *rôti* sont : le *carré avec son rognon*, autrement dit la *longe;* le *morceau d'après* et le *quasi*.

CARRÉ DE VEAU PIQUÉ ET ROTI.

Ayez un carré de veau dont la chair soit bien blanche, piquez le de petits lardons, saupoudrez-le de sel, roulez le bout de la longe jusqu'au rognon, enveloppez-le d'une feuille de papier graissé

avec de la graisse blanche ou du beurre, ficelez-le, faites-le cuire à la broche; lorsqu'il sera cuit, ôtez la feuille de papier, et faites-lui prendre couleur : cinq ou six tours suffiront : servez dessous telle sauce qu'il vous plaira.

C'est peut-être la manière la plus saine de préparer le veau et de lui ôter cette humidité trop abondante, qui le rend quelquefois fade et peu savoureux. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE ET A L'ESTRAGON.

Il suffit d'y introduire avec une lardoire des branches d'estragon et de le faire rôtir comme ci-dessus. (*Cuisine bourgeoise.*)

CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE ET AUX FINES HERBES.

Parez proprement et lardez de lard fin tout le filet de votre carré de veau; faites-le mariner pendant 3 heures dans une terrine, avec persil, ciboules, champignons, feuille de laurier, thym, basilic, échalotes, le tout haché fin, sel, gros poivre, muscade râpée et un peu d'huile ; mettez-le à la broche avec tout son assaisonnement par-dessus, enveloppez-le d'une forte feuille de papier blanc bien beurré; ficelez-le de manière que les herbes ne puissent sortir, et faites-le rôtir à petit feu. Étant cuit à point, ôtez le papier, enlevez-en toutes les fines herbes et la viande qui s'y sont attachées, et mettez-les dans une casserole avec une petite partie du jus de cuisson, deux cuillerées de verjus, un peu de beurre manié de farine, sel, poivre; faites lier cette sauce sur le feu pour la servir sous le carré. (*Cuisine recherchée.*)

ROGNON DE VEAU A LA BROCHE.

Prenez un morceau de rognon de veau, frottez-le d'huile avec la barbe d'une plume. Ficelez-le, embrochez-le et faites-le cuire environ 2 heures, plus ou moins selon sa grosseur.

DESSERTE DE VEAU ROTI.

BLANQUETTE DE VEAU. (*Entrée.*)

Émincez le restant de veau rôti, en ayant soin d'en ôter la peau; mettez dans une casserole, sur un feu doux, un bon morceau de beurre ; lorsqu'il est fondu, jetez-y vos morceaux de veau et sautez-les pour leur bien faire prendre le beurre que vous ne laisserez pas roussir. Saupoudrez alors légèrement de farine, et mouillez au même instant avec de l'eau chaude. Mettez sel, poivre, persil haché ; laissez bouillir doucement une demi-heure, et au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre ou le jus d'un citron.

On peut, selon le goût, ajouter à l'assaisonnement de la ciboule hachée, des petits oignons ou des champignons.

Si le veau que vous devez mettre en blanquette n'est pas cuit, procédez de même, après l'avoir fait blanchir à l'eau chaude, et laissez cuire à feu doux pendant 3 heures. — Une heure avant de servir vous mettrez les petits oignons ou champignons. Terminez comme ci-dessus. — La sauce blanquette doit toujours avoir une certaine consistance.

VEAU EN CAISSE. (*Entrée.*)

Lorsqu'il vous reste du veau rôti, coupez-le

par tranches un peu minces; hachez le rognon, avec persil, ciboules; mettez sel, poivre, muscade et de la mie de pain émiettée. Mêlez cela, faites revenir des tranches de lard à la poêle, prenez des caisses en papier comme pour faire de gros biscuits; frottez-les d'huile, placez les tranches de lard au fond, mettez dessus une couche de hachis, puis une de veau et ainsi de suite; quand vos caisses seront pleines, recouvrez avec un papier et mettez sur le gril : une demi-heure suffit. A l'instant de servir, mettez un jus de citron et servez dans les caisses. (*Cuisine recherchée.*)

DU MOUTON.

Connaissance du Mouton.

Un mouton doit être choisi jeune pour être tendre; il ne doit pas être trop gras.

Les meilleurs moutons sont ceux qui viennent de la Normandie. Ils sont dits *de prés salés*, parce qu'ils ont été nourris dans des *prés salés*, c'est-à-dire dans le voisinage de la mer. On distingue aussi ceux des Ardennes et du Berri. Le mouton qui n'est pas trop vieux, qui a beaucoup de chair, sans être gras, et qui a un degré de cuisson convenable, est en général un aliment de bon goût, fort sain et facile à digérer.

Après le bœuf, le mouton est l'aliment le plus succulent et le plus nourrissant, quand il a été accommodé avec intelligence.

Les parties les plus estimées du mouton sont, en termes de cuisine : les *filets mignons*, les *côtelettes*, le *gigot*, le *carré* et la *poitrine*.

Le *gigot* braisé ou rôti est servi sur les bonnes tables; mais l'*épaule* de mouton, qui se prête aux mêmes préparations que le gigot, est plus en usage dans les ménages modestes.

Le *carré* s'apprête également en rôti, mais le plus ordinairement en entrées.

Souvent la *cervelle* de mouton est substituée à la cervelle de veau, mais elle est moins délicate que cette

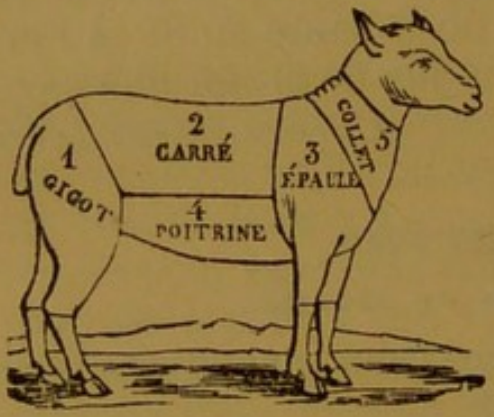
dernière, plus stimulante, et d'une saveur quelquefois désagréable, lorsqu'elle n'a pas été suffisamment dégorgée et limonée dans l'eau fraîche.

La *langue* du mouton subit les mêmes préparations et accommodements que celle du bœuf; mais cet aliment est dédaigné avec raison par les gastronomes.

Les *rognons* et les *pieds de mouton*, au contraire, sont très-estimés et souvent en usage sur les bonnes tables.

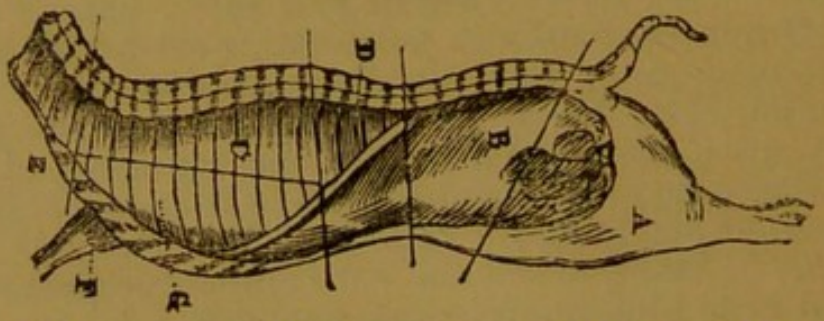
Dépeçage du Mouton.

E. Extérieur.



Ainsi que pour le bœuf et le veau, les gravures E et F indiquent les divers morceaux du mouton, leurs noms et la place qu'ils occupent.

F. Intérieur.



A. Gigot. — B. Flanchet. — C. Côtelettes. — D. Carré, qui comprend le flanchet B et le filet. — E. Collet. — F. Épaule. — G. Poitrine.

AGNEAU ET CHEVREAU.

La chair trop gélatineuse de l'*agneau* est relâchante et peu nourrissante pour les personnes qui travaillent beaucoup, elle est humectante, adoucissante, rafraîchissante pour les constitutions fortes, mais très-nuisible aux estomacs faibles. On doit en faire un usage

rare et modéré, et surtout ne jamais la donner aux enfants et aux convalescents.

Ce qu'on appelle *quartier d'agneau*, en termes de boucherie et de cuisine, n'est rien moins que l'agneau presque entier, c'est-à-dire moins la tête, le cou et les deux épaules. En un mot, le quartier d'agneau comprend les deux gigots, les côtelettes et le devant. On le fait toujours rôtir; mais la tête, le col et les épaules sont accommodés ordinairement par l'ébullition dans l'eau, additionnée d'épices et d'aromates. Ce mets, peu appétissant d'ailleurs, n'est pas estimé.

Pour les gourmands, les morceaux les plus délicats sont les côtelettes, dont chacune garde une partie du filet.

Le *chevreau* n'est bon à manger qu'à l'âge de deux à trois mois, parce que sa chair n'a encore aucune odeur de bouc. Sa chair fournit alors un aliment assez agréable, léger, de facile digestion, et qu'on peut permettre aux personnes délicates et aux estomacs faibles; elle se fait rôtir comme celle de l'agneau.

MOUTON POUR ENTRÉE.

COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES.

(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Parez et battez vos côtelettes, saupoudrez-les de sel et poivre; faites-les griller environ 10 minutes sur un feu vif. — Quelques personnes les font mariner.

COTELETTES DE MOUTON PANÉES ET GRILLÉES.

(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Après les avoir parées, battez-les avec un rouleau; passez-les à la graisse blanche ou au beurre frais tièdes, et panez-les avec de la mie de pain mêlée de sel, poivre, persil et estragon hachés très-fin; faites-les griller sur un feu vif pendant 10 minutes, ayant soin de les retourner à temps, et lorsqu'elles auront pris une belle couleur,

servez-les ainsi, ou avec telle sauce que vous voudrez, soit maître d'hôtel ou autre ; à défaut de sauce, faites réduire à moitié du bon bouillon, assaisonnez-le de fines herbes, et servez-le sous vos cotelettes. Elles sont saines et agréables, pourvu qu'elles soient un peu mortifiées.

COTELETTES DE MOUTON AUX FINES HERBES ET AUX LÉGUMES. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Quand elles sont parées et battues, piquez-les avec du petit lard qui les traverse de part en part, et faites-les cuire à petit feu dans une marmite étouffée. Prenez ensuite persil, cerfeuille, morilles, échalotes et 2 anchois ; hachez le tout ensemble et le mettez revenir en casserole dans du beurre ou du lard fondu; assaisonnez avec modération ; placez-y vos côtelettes pour y prendre goût; nourrissez vos fines herbes avec un peu de jus de veau ou des blancs de volaille et servez vos côtelettes avec cette garniture.

On peut aussi les accommoder à l'*oseille*, aux *carottes*, aux *navets*, aux *petits oignons*, et avec toutes sortes de légumes et de racines, en suivant le même procédé; on les nourrit également avec une sauce quelconque, pourvu que ce ne soit pas un roux. Elles seront alors saines et agréables.

COTELETTES DE MOUTON AU FROMAGE. (*Entrée.*)

Faites tiédir du beurre, dans lequel vous passez vos côtelettes, panez-les avec de la mie de pain et du fromage de Parmesan râpé; battez 2 ou 3 œufs, dans lesquels vous passez vos côtelettes et panez-les de nouveau avec pain et fromage, passez-les au beurre et faites-les cuire de belle couleur. Servez-les sur une sauce tomate.

COTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE. (*Entrée.*)

Formez dix côtelettes, et ne les parez pas ; piquez-les de lard bien assaisonné; faites-les cuire en braise pendant quelques heures; la cuisson faite, mettez-les sur un plafond avec un couvercle et un poids par-dessus, afin qu'elles prennent une belle forme : quand elles sont refroidies, vous les parez et les mettez dans une sauteuse, avec le fond que vous avez fait clarifier et réduire. Au moment de servir, vous les dressez en couronne, avec un cordon de petits oignons glacés, et une purée d'oignons blancs au milieu. (*Vincent Lachapelle.*)

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES. (*Entrée.*)

Otez de vos côtelettes la peau et les os, excepté celui de la côte ; arrondissez-les du côté du filet; faites en sorte qu'on puisse prendre l'os avec les doigts sans toucher la viande; faites-les cuire dans la sauteuse ; assaisonnez-les et versez par-dessus du beurre tiède. Sur le point de servir, placez votre sauteuse sur un feu doux, et ayez soin de les retourner ; laissez cuire pendant 7 ou 8 minutes sur un feu vif, retirez-les et les servez chaudement avec une demi-glace.

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES A LA POÊLE. (*Entrée.*)

Vos côtelettes étant préparées, faites-les revenir à la poêle, dans le beurre ; ajoutez alors un peu de bouillon, échalote et fines herbes hachées, sel et poivre ; laissez faire quelques bouillons ; dressez vos côtelettes sur le plat, entourez-les de cornichons coupés en filets, et versez la sauce par-dessus avec un filet de vinaigre.

COTELETTES DE MOUTON A LA JARDINIÈRE.
(*Entrée.*)

Faites fondre du beurre dans une casserole plate et mettez-y vos côtelettes, ajoutez sel et poivre et mouillez de bouillon ; lorsqu'elles sont cuites d'un côté, retournez-les de l'autre. Dressez-les en couronne sur un plat, arrosez-les de leur jus, et versez au milieu une *garniture jardinière*. (Voy. p. 118.)

GIGOT A L'EAU. (*Entrée.*)

Observation générale. — Pour manger un bon gigot, on doit le choisir de moyenne grosseur, dodu, plutôt court que long, et le laisser se mortifier pendant quelques jours, plus ou moins, selon la saison.

Faites revenir dans une casserole quelques tranches de lard de poitrine ; retirez le lard en laissant au fond de la casserole la graisse qu'il aura rendue ; mettez le gigot dans cette graisse, après avoir coupé l'os du manche, faites-le revenir et prendre couleur. Ajoutez alors un ou deux verres d'eau, un bouquet garni, une gousse d'ail, quelques oignons et carottes, sel et poivre, remettez votre lard, et laissez cuire doucement pendant 5 à 6 heures. Dégraissez avant de servir, et si la sauce est trop claire, mettez une pincée de fécule pour la lier.

Quelques personnes ajoutent des morilles et des fonds d'artichauts. — On peut aussi servir sur une garniture de légumes.

C'est une entrée saine, restaurante et délicate, qu'on sert sur les meilleures tables.

GIGOT A LA MODE. (*Entrée.*)

Il faut le piquer de gros lardons et le faire

cuire dans une marmite bien fermée et à petit feu, pendant 7 à 8 heures. On le sert dans le même jus qu'il a rendu, en y ajoutant ce que l'on veut pour garniture. Il est nourrissant et sain. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

GIGOT BRAISÉ OU EN DAUBE. (*Entrée ou relevé.*)

Désossez votre gigot sans le déchirer, laissez le manche si vous voulez, mais coupez-en le bout. Piquez l'intérieur du gigot avec du gros lard, et ficelez-le solidement en lui donnant une bonne forme. Mettez-le alors dans une daubière, avec carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre; ajoutez les os que vous avez retirés du gigot et des débris de viande, des bardes et de la couenne de lard; mouillez avec un bon verre de bouillon ou d'eau, et autant de vin blanc que l'on peut remplacer par une cuillerée d'eau-de-vie. Lorsqu'il sera bien en train de bouillir, couvrez le feu, mettez-en sur le couvercle de la daubière, et laissez cuire doucement pendant 6 heures au moins; quand il est cuit, dégraissez le jus, passez-le au tamis, et faites-le réduire, avant de le verser sur votre gigot.

GIGOT DANS SON JUS. (*Entrée ou relevé.*)

Après l'avoir préparé comme ci-dessus, faites-le revenir à la casserole, dans du beurre, jusqu'à ce qu'il soit partout de belle couleur. Mettez alors sel, épices, bouquet garni, quelques gros oignons, et laissez cuire doucement pendant 4 à 5 heures. Servez-le avec son jus sur une purée de légumes, sur des haricots ou avec une garniture de pommes de terre.

GIGOT A L'INFANTE. (*Entrée.*)

Piquez-le de gros lardons assaisonnés, faites-le mariner toute la nuit dans de l'huile d'olive, avec sel, poivre et fines herbes; mettez-le dans une casserole, avec de petites saucisses et des petits oignons, mouillez-le d'une demi-bouteille de vin de Madère ou blanc, et faites-le bouillir à très-petit feu pendant 4 à 5 heures, en tenant la casserole toujours couverte; ayez soin qu'il cuise également partout; servez-le dans son jus, en y mêlant le jus de deux oranges. (*Cuisine de santé.*)

GIGOT A LA BORDELAISE. (*Rôt.*)

Supprimez-en les os, à l'exception du manche; piquez-le de 10 à 12 gousses d'ail, et d'autant d'anchois coupés en filets; mettez-le à la broche: quand il est cuit, servez-le sur un ragoût à l'ail.

Le ragoût d'ail se prépare de la manière suivante: faites blanchir à plusieurs bouillons environ demi-kilogramme d'ail. La cuisson presque faite, égouttez votre ail, mettez-le dans une casserole avec 5 cuillerées de sauce espagnole réduite ou un bon verre de bouillon, un morceau de beurre et un peu de jus; faites réduire, et servez ce ragoût autour du gigot. (*Recette de Viard et Beauvillier.*)

CARRÉ DE MOUTON EN FRICANDEAU. (*Entrée.*)

Parez un carré de mouton, et piquez-le de lard fin. Mettez au fond d'une casserole les parures de votre carré, avec quelques débris de bœuf ou de veau, posez votre carré par-dessus. Ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre; mouillez de bouillon; faites cuire à un feu vif, ensuite à feu doux pendant 4 à 5 heures; cou-

vrez le couvercle de feu un peu ardent pour lui faire prendre couleur. La cuisson faite, servez votre carré dans son jus, sur un ragoût de chicorée ou une purée d'oseille.

CARRÉ DE MOUTON A LA BOURGUIGNONNE. (*Entrée.*)

Faites-le revenir à la casserole, dans du beurre, jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; mouillez ensuite avec un bon verre d'eau et autant de vin blanc; assaisonnez avec persil, ciboules, ail, clous de girofle, sel et poivre, et laissez cuire doucement pendant 5 heures environ. Quand il est cuit, dégraissez la sauce, faites-la réduire; au moment de servir, ajoutez à la sauce, sans la retirer du feu, gros comme un œuf de beurre manié de farine et de persil haché, pour la lier; mettez un filet de vinaigre. Servez votre carré et versez la sauce par-dessus.

CARRÉ DE MOUTON A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Piquez-le alternativement avec du petit lard, des anchois et des cornichons; faites-le cuire dans une bonne braisière, avec du lard, céleri, carottes et oignons; ajoutez-y, si vous voulez, des culs d'artichauts et morilles, et servez-le dans son propre jus. On peut y mélanger encore d'autres garnitures à volonté. (*Cuisine de santé.*)

SELLE DE MOUTON BRAISÉE. (*Entrée.*)

Prenez la moitié d'une *selle*, qui est la partie du carré depuis la première côte jusqu'aux gigots (voy. *Dessin*, p. 188), désossez-la, et assaisonnez-la bien, dans l'intérieur, de sel et de poivre;

roulez-la de manière qu'elle présente un carré long, ficelez-la bien; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard; placez-y la selle, en y ajoutant 3 carottes, 4 oignons, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules, et les parures que vous aura fournies cette selle; jetez par-dessus une cuillerée à pot de bon bouillon, couvrez le tout d'un rond de papier beurré; faites cuire ensuite, feu dessus et dessous, pendant 8 bonnes heures. Au moment de servir, égouttez, déficelez, enlevez la peau de votre selle, et glacez-la.

On peut servir dessous ce que l'on veut, comme chicorée, épinards, purée de cardes ou de champignons. On peut mettre aussi des laitues à l'entour, une sauce dessous, des oignons glacés, ou bien la servir à l'anglaise, c'est-à-dire qu'après avoir enlevé la peau, au lieu de la glacer, il faut la paner, et mettre un jus clair dessous. On peut apprêter les gigots et les épaules de la même manière. (*Grimod de la Reynière.*)

La *selle* de mouton s'accommode d'ailleurs comme le gigot.

FILET DE MOUTON AUX HARICOTS VERTS. (*Entrée.*)

Battez votre filet, faites-le revenir à la casserole, après quoi mouillez-le de bouillon ou de consommé; assaisonnez avec sel, poivre, bouquet garni, et laissez cuire doucement. Quand il sera presque cuit, mettez vos haricots verts après les avoir fait blanchir à l'eau bouillante et salée. Lorsqu'ils sont cuits, servez votre filet et les haricots autour. — L'*épaule* farcie et le *carré* peuvent se préparer de la même manière.

FILET DE MOUTON AUX CHOUX. (*Entrée.*)

Il se prépare de la même manière que l'*épaule de veau aux choux.* (Voy. p. 165.) Son fumet se rapproche beaucoup de celui du gibier. Le *gigot* et le *carré* peuvent s'accommoder aux choux : c'est un plat de résistance qui plaît généralement; on peut ajouter quelques morceaux de jambon autour du filet. (*La Maison rustique des Dames.*)

FILET DE MOUTON EN CHEVREUIL.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Avant de l'employer, le morceau doit être mortifié. Piquez-le de lard comme le fricandeau; faites-le mariner pendant 3 à 4 jours dans le vinaigre avec persil en branches, épices, oignons coupés en tranches, et une branche de thym. Égouttez-le et faites-le cuire sur le gril si le morceau n'est pas trop gros; à la broche, si c'est un fort morceau.

Servez-le avec une sauce à part, *poivrade* ou autre qui vous plaira.

On peut préparer de la même manière le gigot et les côtelettes.

FILETS DE MOUTON A LA VILLEROY.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Enlevez proprement les filets d'un carré de mouton mortifié, piquez-les avec du petit lard et faites-les tremper une demi-heure dans moitié eau et moitié vinaigre, avec sel, poivre et laurier; en les sortant, mettez-les à la broche et faites-les cuire à petit feu; servez-les avec une sauce piquante ou telle autre que vous désirerez.

FILETS DE MOUTON A LA PÉRIGUEUX.

(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Préparez vos filets comme ci-dessus, et les faites mariner dans du vin de Madère, ou autre vin blanc, avec de petites truffes coupées par tranches fines; faites-les revenir en casserole et cuire dans du bon bouillon; ajoutez-y du blond de veau, et laissez-les mijoter, afin que les truffes donnent leur parfum aux filets; servez-les dans un plat chaud. (*Recette recherchée.*)

ÉPAULE DE MOUTON. (*Entrée et rôt.*)

On lui fait subir les mêmes préparations qu'au gigot, mais elle est moins délicate. Rôtie, elle est souvent dure. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

HARICOT DE MOUTON. (*Entrée.*

Prenez de la poitrine de mouton, des côtelettes ou de l'épaule, à votre choix; coupez votre mouton par morceaux et faites-les revenir dans le beurre; retirez-les, et faites un roux; mouillez d'eau ou de bouillon. Remettez la viande dans la casserole avec sel, poivre, une gousse d'ail, bouquet garni et 2 clous de girofle. Laissez cuire doucement pendant 2 à 3 heures. — Ajoutez alors des navets que vous aurez auparavant fait revenir à la poêle, dans le beurre, et laissez cuire le tout une petite heure. Dégraissez avant de servir.

On peut remplacer les navets par des pommes de terre : c'est alors un *ragoût de mouton aux pommes de terre.*

Si l'on y met tout à la fois des navets, des pommes de terre et des carottes, c'est ce qu'on appelle un *Hochepot.* Le véritable *haricot de mouton* est aux navets seuls.

Observation. — Les navets ronds de Freneuse, et les petits navets ronds de Finlande sont les meilleurs. Si vous n'avez que de gros navets, coupez-les en quartiers, et, si vous en avez le temps, donnez-leur une forme agréable.

Si vous mettez des pommes de terre, ne les écrasez pas en remuant ; elle doivent, autant que possible, être servies entières.

POITRINE DE MOUTON PANÉE ET GRILLÉE. (*Entrée.*)

Faites-la cuire d'abord dans le pot-au-feu, et griller ensuite, après l'avoir panée. Pour lui faire prendre une belle couleur, on peut la mettre sous le four de campagne.

POITRINE DE MOUTON A LA SAINTE-MÉNEHOULD. (*Entrée.*)

Étant cuite dans le pot-au-feu, comme il est dit ci-dessus, enlevez-en la peau et la graisse superflue, trempez-la dans du beurre fondu exprès ; roulez-la dans de la mie de pain, et saupoudrez-la auparavant d'un peu de sel fin et poivre ; faites-la griller et servez-la avec une sauce à la poivrade, ou un jus clair à l'échalote et même à l'ail.

POITRINE DE MOUTON AUX HARICOTS VERTS.

Après avoir fait cuire votre poitrine, comme pour le haricot de mouton, remplacez les navets par des haricots verts cuits à l'eau. Dégraissez de même et servez avec les haricots autour. C'est un excellent plat.

L'épaule, le filet et les côtelettes de mouton peuvent se préparer de même.

GIGOT DE MOUTON AUX MORILLES.
(*Entrée allemande.*)

Désossez-le, piquez-le à volonté avec des échalotes ou des anchois; faites-le rôtir à point. Faites une sauce de son jus, avec morilles, câpres, mie de pain et épices, et servez en l'arrosant de cette sauce.

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE. (*Entrée.*)

Faites tremper pendant 5 minutes vos rognons dans l'eau froide, fendez-les un peu à contre-sens du nerf; enlevez la peau qui les recouvre et achevez de les fendre de manière que les deux parties ne se séparent pas. Embrochez-les avec une brochette d'argent ou de bois, de sorte qu'ils ne puissent se refermer. Saupoudrez-les de sel et de poivre, arrosez-les d'un peu d'huile d'olive et mettez-les sur le gril en exposant d'abord au feu la partie ouverte. Quand ils seront cuits d'un côté, retournez-les, mais ne les retournez qu'une fois. Lorsqu'ils sont cuits à point, ôtez les brochettes, servez-les sur un plat bien chaud, et mettez dans chaque rognon une maître d'hôtel froide.

Si l'on ne les faisait pas tremper dans l'eau froide, la peau ne s'enlèverait pas facilement. — Quand les rognons sont cuits à point et non desséchés, le milieu doit contenir un petit jus très-succulent.

ROGNONS DE MOUTON AU VIN DE CHAMPAGNE.
(*Entrée.*)

Mettez vos rognons pendant 5 minutes à l'eau froide, coupez-les en deux, enlevez-en la peau et les nerfs. émincez-les, passez-les dans une eau bouillante salée et faites-les égoutter. Mettez-les

dans une poêle ou dans une sauteuse avec un morceau de beurre, et faites-les sauter à grand feu pendant 5 ou 6 minutes afin qu'ils ne perdent pas leur jus. Retirez-les du feu, ajoutez une petite cuillerée de farine en remuant, échalote et persil hachés, sel et poivre, puis un verre de bon *vin blanc*, et remettez sur le feu pour achever promptement la cuisson. Retirez-les du feu sans les laisser bouillir, ce qui les durcirait, et avant de servir, ajoutez gros comme une noix de beurre frais et un jus de citron.

Le *vin de Champagne* n'est pas nécessaire, les rognons sont tout aussi bons avec du vin blanc.

On peut ajouter des *champignons* passés au beurre.

Si, avant de servir, la sauce vous paraît trop abondante, retirez-en les rognons et faites réduire votre sauce au degré convenable. Remettez ensuite les rognons dans la sauce, sans les replacer sur le feu, et ajoutez le beurre frais et le jus d'un citron.

LANGUES DE MOUTON.

Préparation. Faites-les dégorger, ôtez-en le sang caillé; faites-les blanchir, rafraîchir, égoutter; essuyez-les, coupez-en le cornet, et enlevez la peau dure qui les recouvre.

LANGUES DE MOUTON EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Préparez et braisez vos langues; ouvrez-les en deux, sans séparer les morceaux; mettez-les dans une casserole avec oignons coupés en quatre, champignons coupés en deux, bouillon, vin blanc, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que les oignons soient cuits; retirez-les, faites réduire la

sauce ; délayez-y un anchois haché, une bonne pincée de câpres entières ; dressez vos langues sur le plat, avec des croûtons frits, les oignons et les champignons autour ; arrosez le tout avec le fond de cuisson passé au tamis.

LANGUES DE MOUTON GLACÉES.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Piquez-les avec du petit lard pour les faire cuire dans du bouillon avec un peu de veau ; lorsqu'elles sont cuites retirez-les, faites réduire votre bouillon en gelée bien blonde, dont vous couvrirez vos langues sur le plat où l'on doit les servir.

LANGUES DE MOUTON AU GRATIN. (*Entrée.*)

Faites braiser vos langues, dépouillez-les de leur peau ; foncez un plat de farce cuite ou d'une farce à quenelles, de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; placez-y vos langues, couvrez-les de bardes de lard ou d'un double papier beurré ; mettez votre plat sur la cendre chaude, sous un four de campagne, jusqu'à ce que la farce se soit attachée au fond ; le gratin formé, dégraissez et servez vos langues avec une sauce tomate ou telle autre que vous voudrez.

LANGUES DE MOUTON AU PARMESAN. (*Entrée.*)

Braisez vos langues avec peu de sel ; après les avoir laissées refroidir dans la braise, fendez-les sans en séparer les parties ; foncez un plat de sauce espagnole ou de sauce tournée ; saupoudrez le dessus de parmesan râpé et placez vos langues sur le fond ; arrosez-les de sauce espagnole ou de velouté, couvrez-les de parmesan râpé et de mie de pain mêlés et arrosez-les d'un peu de beurre

fondu. Faites mijoter le tout sous un four de campagne, feu dessus et dessous, faites prendre couleur et servez.

LANGUES DE MOUTON BRAISÉES. (*Entrée.*)

Après les avoir blanchies, piquées avec du lard, garnies de bardes, ajoutez-y des carottes, oignons, un bouquet, sel, poivre, du bouillon, et faites cuire à feu doux. Quand la cuisson est complète, retirez les langues, dégraissez la sauce, passez-la au tamis, faites-la réduire et, avant de servir, ajoutez-y des cornichons et des câpres. (*Baron Brisse.*)

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTES. (*Entrée.*)

Elles se préparent exactement comme les cotelettes de veau (voy. p. 160), après les avoir fait blanchir et cuire dans une braise.

LANGUES DE MOUTON A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Préparées et cuites comme il a été dit, passez-les sur le gril et servez-les sur toutes espèces de purée de légumes secs ou verts, que vous mouillez avec le fond de la cuisson, ou sur une sauce tomate, etc., etc.

QUEUES DE MOUTON A LA BRAISE. (*Entrée.*)

Nettoyez-les bien, faites-les blanchir, ensuite mettez au fond d'une casserole ou d'une petite daubière quelques tranches fines de petit lard ou des émincés de jambon, sel, poivre, estragon, et fines herbes en bouquet lié ; ajoutez des petits navets ou des carottes à volonté, puis rangez vos queues par-dessus ; mouillez soit avec du bouillon, soit avec de l'eau et un verre de bon vin blanc et laissez cuire à petit feu pendant 4 ou 5 heures.

La cuisson étant à point, dégraissez la sauce, passez-la si vous voulez, faites-la réduire à bonne consistance, dressez vos queues sur un plat, les légumes autour, et versez la sauce par-dessus. — Ce plat doit être servi très-chaud.

Les queues de mouton peuvent encore se servir de différentes manières : cuites dans le pot-au-feu ou dans une soupe aux choux, puis mises sur le gril, panées ou non panées, et servies soit avec du beurre manié de persil, soit sur une purée, soit enfin sur de l'oseille, de la chicorée ou sur une sauce tomate.

Mets délicat et agréable. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

QUEUES DE MOUTON FRITES. (*Entrée.*)

Faites-les blanchir et cuire dans le pot-au-feu; lorsqu'elles sont froides, passez-les dans des blancs d'œufs battus, puis roulez-les dans de la mie de pain émiettée; laissez-les sécher, et repassez-les ainsi de suite trois fois pour former une belle croûte; faites-les frire et servez-les chaudement avec une garniture de persil frit.

Le *baron Brisse* indique, pour les paner, un mélange de mie de pain et de parmesan, par moitié, ce qui est, en effet, excellent.

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Après les avoir échaudés et blanchis, enlevez le gros os, ôtez avec un couteau la petite touffe de poil qui se trouve entre les deux ergots, puis faites-les cuire dans un blanc (voy. p. 98) pendant 7 à 8 heures, jusqu'à ce que les os se détachent. Lorsque les pieds sont cuits, et ils ne peuvent jamais l'être de trop, retirez-les, faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole avec un bon mor-

ceau de beurre et une cuillerée de farine, des champignons, des petits oignons, sel, poivre, persil haché, un peu de muscade ou 2 clous de girofle ; faites bien sauter le tout, mouillez de bouillon ou d'eau, laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes; au moment de servir, liez votre sauce avec plusieurs jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre et servez très-chaud.

PIEDS DE MOUTON AU FROMAGE. (*Entrée.*)

Préparez-les comme pour la poulette, moins la liaison, et coupez-les en deux. Ayez un plat qui aille au feu, couvrez-en le fond d'une couche de fromage râpé, moitié gruyère, moitié parmesan, avec un peu de beurre sur cette première couche de fromage; mettez une couche de pieds, puis une seconde couche de fromage et une nouvelle couche de pieds. Terminez par du fromage que vous recouvrirez de chapelure. Mettez le plat sur le feu, couvrez-le d'un four de campagne déjà chaud et que vous recouvrez de feu. Laissez prendre couleur et servez sans changer de plat.

PIEDS DE MOUTON AU GRATIN. (*Entrée.*)

Préparez-les comme ceux à la poulette ; quand ils sont cuits et désossés, faites fondre un morceau de beurre dans une tourtière; hachez persil, ciboules, quelques champignons, 2 ou 3 petits oignons, râpez du fromage de gruyère et de parmesan par moitié; mêlez tout cela avec de la mie de pain émiétée, un peu de sel, poivre et muscade ; faites un lit de ce mélange au fond de votre tourtière, placez-y les pieds, recouvrez-les de ce même mélange, mouillez avec un peu de bouillon ; faites cuire à petit feu environ une demi-heure,

puis couvrez la tourtière du four de campagne avec feu dessus. Laissez prendre belle couleur et servez dans la tourtière. (*Recette recherchée.*)

PIEDS DE MOUTON FRITS. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Après les avoir fait cuire et désossés comme il a été dit, faites-les tremper pendant une heure dans une marinade chaude faite avec sel, poivre, ail, vinaigre, peu de bouillon, beurre manié de farine, laurier, clous de girofle. Laissez-les refroidir ; quand vous voulez les faire frire, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les avec de la mie de pain, mettez-les dans la friture et servez-les avec une garniture de persil frit.

PIEDS DE MOUTON A LA SAUCE TOMATE. (*Entrée.*)

Quand ils sont cuits et prêts à être assaisonnés, faites-les sauter dans le beurre manié de farine, sel et poivre, et servez-les sur une sauce tomate.

PIEDS DE MOUTON EN RAVIGOTTE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Préparez-les et faites-les cuire dans un blanc (voy. p. 98), sautez-les dans une ravigote froide et crue, puis dressez-les et servez.

PIEDS DE MOUTON A LA SAUCE ROBERT.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Quand ils sont préparés et cuits comme ceux à la poulette, mettez dans la casserole des oignons coupés en filets, de bon beurre, du bouillon, sel et poivre. Mettez-y les pieds et faites mijoter. Le ragoût étant cuit et réduit à point, ajoutez de la moutarde de Dijon, un filet de vinaigre, et servez.

CERVELLES DE MOUTON. (*Entrée.*)

Elles se préparent et s'accommodent comme les cervelles de bœuf et de veau ; il suffit pour les blanchir de les laisser quelques minutes dans l'eau bouillante ; il faut les laisser entières, excepté losqu'on les fait frire.

MOUTON ROTI ET DESSERTE.

(Voy. *Manière de bien faire les rôtis*, page 31.)

GIGOT DE MOUTON ROTI.

Pour manger un bon gigot rôti, il faut le prendre deux ou trois jours avant de le faire cuire (plus ou moins, selon la saison), le choisir d'un rouge un peu brun, le battre pour l'attendrir et mettre une gousse d'ail dans le manche ; il doit être mis à la broche et saisi par un feu vif. Il faut le tourner souvent en l'arrosant avec son jus ; une heure et demie suffit pour la cuisson d'un gigot de 2 1/2 à 3 kilogrammes. On le sert sur son jus.

GIGOT DE MOUTON MARINÉ ET ROTI.

Votre gigot étant bien à point, lardez-le et faites-le mariner pendant un ou deux jours, selon la saison, dans une marinade composée de vinaigre, oignons, ail, persil, thym, sel et poivre ; puis avant de le faire rôtir, frottez-le avec un peu d'huile et mettez-le à la broche pendant une heure et demie, en ayant soin de le retourner souvent et de l'arroser avec son jus et celui de la marinade.

FILET DE MOUTON ROTI.

Avant de le mettre à la broche, on le bat et l'on donne un petit conp de couperet entre chaque jointure.

ÉPAULE DE MOUTON ROTIE.

Piquez-la de quelques branches de persil, d'une gousse d'ail et mettez-la à la broche en l'arrosant avec soin.

ÉMINCÉS DE GIGOT ROTI.

Coupez en tranches minces le reste d'un gigot rôti : faites un roux que vous mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez sel et poivre, un peu de vinaigre, une ou deux échalotes entières, et laissez réduire doucement votre sauce. Mettez alors vos émincés dans la casserole avec un morceau de beurre et laissez mijoter pendant 10 minutes. Vous pouvez remplacer le vinaigre par des cornichons coupés en tranches ou du persil haché que vous mettrez au moment de servir. Retirez les échalotes avant de servir.

AGNEAU ET CHEVREAU POUR ENTRÉES.

C'est depuis Noël jusqu'au mois d'avril que l'agneau est commun et bon ; celui de deux mois et demi est le meilleur. Les cervelles, pieds, oreilles, langues, côtelettes, etc., se préparent de la même manières que ces parties du mouton, mais le plus ordinairement à la broche et sur le gril.

ÉPIGRAMME D'AGNEAU. (*Entrée.*)

Prenez un quartier de devant, séparez-en l'épaule et faites-la cuire à la broche ; séparez les six côtelettes ; braisez la poitrine ; faites-la ensuite refroidir ; coupez-la en six morceaux que vous taillerez en forme de côtelettes ; panez-les et faites-les griller ; sautez les côtelettes dans une sauteuse, dressez-les sur le plat avec des croûtons frits, et

les morceaux de poitrine grillés ; d'intervalle en intervalle, mettez des émincés de l'épaule et quelques champignons dans une sauce au velouté et versez cette sauce au milieu du plat.

GALANTINE D'AGNEAU. (*Relevé et entrée.*)

Désossez un agneau, prenez une partie de la chair des gigots, égale quantité de panne de cochon et de rouelle de veau, de la mie de pain trempée dans du lait et égouttée ; hachez et mêlez le tout en y ajoutant deux œufs, sel, poivre et épices, et terminez comme pour la galantine de veau. (voy. p. 169.) La cuisson demande environ deux heures.

POITRINE D'AGNEAU EN BLANQUETTE. (*Entrée.*)

Elle se prépare de la même manière que la fricassée de poulet. (V. *Fricassée de poulet.*)

POITRINE D'AGNEAU A LA MARÉCHALE. (*Entrée.*)

Après l'avoir préparée comme l'épigramme, servez-la sur un bon jus.

POITRINE D'AGNEAU EN CARBONNADE. (*Entrée.*)

Préparée comme la précédente, taillez-la en côtelettes, sans les paner, tenez-la chaude sur un fond glacé et servez-la sur une garniture quelconque : chicorée, oseille, épinards, tomates, etc.

POITRINE D'AGNEAU A LA MILANAISE. (*Entrée.*)

Faites-la braiser entière, puis glacer, et servez-la sur un macaroni.

COTELETTES D'AGNEAU. (*Entrée.*)

On les prépare comme les côtelettes de mouton. C'est un excellent plat.

TENDRONS D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES. (*Entrée.*)

Préparez-les comme la poitrine en carbonnade, et mettez au milieu des asperges aux petits pois.

ÉPAULE D'AGNEAU GLACÉE. (*Entrée.*)

Il faut la désosser, la piquer par-dessus, la remplir d'une farce fine, en coudre les bords d'ouverture et lui donner la forme que l'on veut. On la fera cuire dans une petite marmite avec un peu de bouillon, et lorsqu'elle sera cuite à point, on la servira dans son jus ou avec telle sauce qu'on aura. — On peut aussi la cuire en fricandeau, et la glacer avec le fond de la braisière.

On peut aussi servir l'épaule d'agneau avec diverses garnitures : chicorée, oseille, épinards, tomates, etc.; mais dans ce cas on supprime la farce.

TÊTE D'AGNEAU. (*Entrée.*)

C'est une entrée de fantaisie, grossière, peu nourrissante, et qui peut se préparer comme la tête de veau, au naturel, farcie et aux herbes; mais, le plus ordinairement, on l'accommode dans les ménages modestes avec les autres issues, telles que le foie, le cœur, le mou et les pieds.

ISSUES D'AGNEAU A LA BOURGEOISE. (*Entrée.*)

Otez les deux mâchoires et coupez le bout du muffle; faites dégorger le reste dans l'eau avec les autres issues coupées par morceaux; faites-les blanchir à l'eau bouillante, et cuisez-les dans du bouillon; ajoutez du lard de poitrine coupé en petits morceaux, un bouquet garni avec thym et laurier (supprimer le laurier si son parfum déplaît

ou incommode). La cuisson étant suffisante, faites une sauce composée de bouillon, persil, ciboules et estragon hachés; ajoutez une cuillerée de vinaigre, un peu d'huile d'olive, sel, poivre et muscade râpée; faites chauffer doucement le tout sans laisser bouillir. Égouttez alors la tête et les autres issues, dressez le tout sur un plat, la tête au milieu, les autres issues et le petit lard autour, et après avoir passé la sauce, servez-la dans une saucière.

PIEDS, LANGUES ET QUEUES D'AGNEAU GRATINÉS.

Faites cuire en braise une douzaine de pieds d'agneaux et dix-huit ou vingt petits oignons blancs; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage de gruyère râpé, un petit morceau de beurre, 3 jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir; mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire et attacher un peu ce gratin; dressez dessus les pieds d'agneaux entremêlés de petits oignons; faites encore un peu mijoter sur le feu; égouttez ensuite la graisse, et versez par-dessus une sauce au blond de veau.

Les *pieds d'agneau* se préparent de toutes les façons indiquées pour les *pieds de mouton*, et ils leur sont infiniment préférables. Leur cuisson demande trois ou quatre heures. (*Entrée.*)

AGNEAU ROTI ET DESSERTE.

(Voy. *Manière de bien faire les rôtis*, pages 31 à 36.)

QUARTIER D'AGNEAU PANÉ ET ROTI.

Prenez un quartier de devant, parce qu'il est plus délicat que celui de derrière, piquez-le de

petit lard du côté de la peau ; semez beaucoup de mie de pain de l'autre côté. Couvrez-le de papier beurré et mettez-le à la broche devant un feu modéré. La cuisson presque achevée, retirez-le du feu, ôtez le papier, mettez de nouveau de la mie de pain sur le côté non piqué et saupoudrez ce même côté de sel et de persil haché menu ; exposez ensuite votre quartier à un bon feu pour lui faire prendre couleur et servez-le dans son jus avec un filet de verjus ou de vinaigre ou un jus de citron.

QUARTIER D'AGNEAU ROTI SANS ÊTRE PANÉ.

Couvrez ce quartier de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine ; passez entre les côtes et l'épaule un grand attelet, dont vous attachez les deux bouts à la broche. Faites cuire ; la cuisson faite, dressez votre quartier sur le plat. Levez ensuite légèrement l'épaule du côté de la poitrine, introduisez par cette ouverture, entre l'épaule et les côtes, une *maître d'hôtel froide*, composée de beurre, d'une pincée de farine, persil et ciboules hachés, sel et poivre.

SELLE D'AGNEAU A LA BROCHE.

Ayez une selle d'agneau (c'est-à-dire le quartier de derrière), faites-la mortifier plus ou moins de temps suivant la saison. Couvrez-la d'un papier beurré et faites-la cuire à la broche, comme il est dit ci-dessus. Dix minutes avant de la retirer de la broche, ôtez le papier beurré pour lui faire prendre une belle couleur. Alors débrochez-la, et après l'avoir dressée, servez dessous un jus auquel vous ajouterez un peu de beurre frais, un jus de citron

et une pincée de poivre fin. — On peut servir également la selle d'agneau rôtie, garnie de pommes de terre frites, d'épinards, de chicorée au jus, de petits pois à la française, ou bien avec une purée quelconque, et alors la selle d'agneau prendra le nom de sa garniture. (*La cuisine française.*)

DESSERTE D'AGNEAU.

On la prépare comme celle de veau.

DU COCHON.

Connaissance du cochon ou porc

La chair du cochon, ni trop jeune ni trop vieux, est la meilleure pour la santé. Elle est d'un assez bon goût, mais difficile à digérer, et n'est propre qu'aux personnes qui font beaucoup d'exercice ou sont douées d'un excellent estomac; encore est-il prudent de n'en manger que rarement.

Cette recommandation est faite aux habitants des villes, qui travaillent peu ou point; et en voici une autre à l'adresse des ouvriers des villes ou des habitants de la campagne :

« Il est prudent de s'abstenir de la viande de porc pendant l'été et de lui adjoindre, pendant les autres saisons, des aliments plus légers. La viande de porc et ses préparations sont salutaires pour réparer les forces après une longue course ou des travaux pénibles; mais, pour les estomacs faibles ou paresseux, il est essentiel de s'abstenir de la cochonnaille. Cette nourriture est succulente ou réparatrice pour les jeunes gens et les hommes livrés à l'exercice des arts mécaniques; les gens de la campagne y trouvent une alimentation saine, salubre et économique. » (*Le Cuisinier et le Médecin.*)

La chair du cochon, pour être bonne, doit être ferme et rougeâtre; quand elle est parsemée de glandes blanches ou roses, le cochon est ladre, la chair en est malfaisante, et il faut la rejeter.

COCHON DE LAIT.

La chair du cochon de lait est visqueuse, relâche l'estomac, émousse les facultés digestives. Il est bon de n'en faire qu'un usage très-modéré.

Le cochon de lait n'est bon qu'autant qu'il est rôti et mangé très-chaud; la peau doit en être croquante; c'est alors un mets fort délicat.

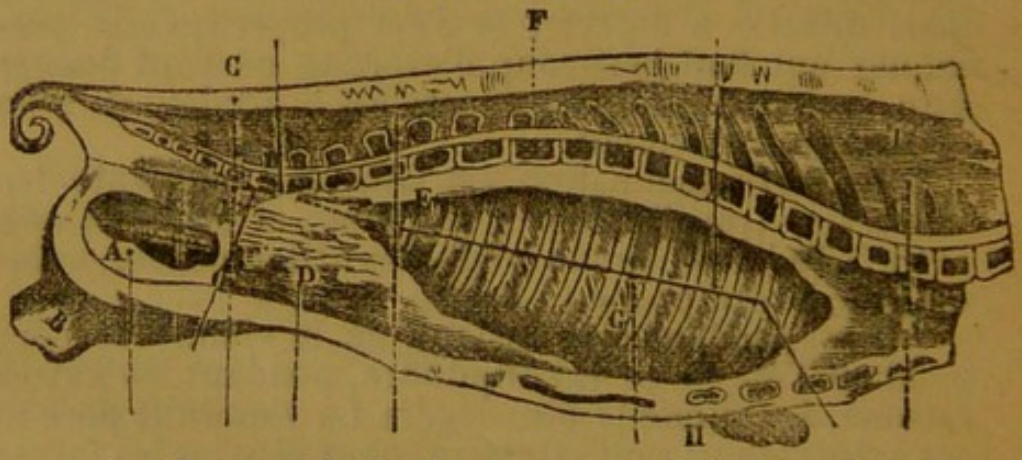
La tête est encore assez estimée, mais la peau du ventre est sans contredit la partie la plus délicate.

Le cochon de lait se vend habituellement chez les marchands de volailles, et tout prêt à être mis à la broche; il faut le choisir gras et court.

COCHON OU PORC.

Division et désignation des morceaux par les charcutiers.

G. Vue intérieure.



A. Jambon. — B. Jambonneau. — C. Samauri ou Samori. — D. Panne ou bande de lard. — E. Filet. — F. Carré ou échinée. — G. Poitrine. — H. Épaule ou jambonneau. — I. Collet ou gorge.

PORC POUR ENTRÉE ET HORS-D'ŒUVRE.

(Voy. *Hors-d'œuvre de charcuterie*, page 135.)

COTELETTES DE PORC FRAIS GRILLÉES.

Préparez-les et battez-les un peu avec le rouleau, puis panez-les avec de la mie de pain, mêlée

de fines herbes hachées très-fin, poivre, sel et fines épices ; frottez ensuite une feuille de papier avec du beurre ou de la graisse blanche, enveloppez-en vos cotelettes et faites-les cuire dans la lèchefrite ou sur le gril. La cuisson demande 20 à 30 minutes selon l'épaisseur des côtelettes. Préparées ainsi, on peut les servir avec une sauce-Robert, une sauce aux cornichons ou une sauce tomate. La première convient mieux, à cause de la moutarde qui entre dans sa composition, et qui facilite la digestion de cette viande.

On peut se dispenser de paner les côtelettes. Dans ce cas, il est inutile de les envelopper dans un papier beurré.

COTELETTES DE PORC FRAIS A LA POÈLE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Mettez-les dans une poêle, avec un peu de graisse, sur un feu clair, et faites-les revenir de belle couleur des deux côtés. Salez et poivrez, puis laissez-les cuire doucement pendant 20 à 30 minutes. — Servez-les avec leur jus, un filet de vinaigre et quelques cornichons coupés en tranches.

COTELETTES DE PORC FRAIS A LA MILANAISE
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Elles se préparent et se dressent comme les côtelettes de veau à la milanaise. (Voy. page 161.)

FILETS DE PORC A LA SAUCE PIQUANTE. (*Entrée.*)

Levez avec soin les petits filets de devant et coupez-les comme des filets de mouton, donnez-leur quelques coup de rouleau pour les aplatir, faites-les revenir dans un peu de beurre fondu, et lorsqu'ils seront légèrement grillés des deux

côtés, versez-y un verre de bon bouillon, demi-verre de vin blanc, sel, poivre, fines épices et deux feuilles de laurier; laissez-les bouillonner à petit feu dans une casserole couverte, et lorsqu'ils seront cuits, servez-les sur une sauce piquante.

BLANQUETTE DE PORC FRAIS. (*Entrée.*)

Lorsqu'on a un reste de chair de cochon rôtie, on peut la couper par tranches minces, et les accommoder comme la blanquette de veau et de mouton, en ayant soin d'y ajouter un peu plus d'assaisonnement et deux brins de sauge. Elle en sera plus saine et d'une digestion moins laborieuse.

OREILLES DE COCHON A LA PURÉE DE LÉGUMES. (*Entrée.*)

Flambez-les soigneusement jusqu'à ce que tout le poil ait disparu, et échaudez-les à l'eau bouillante (1). Faites-les cuire à l'eau avec des lentilles, des haricots ou des pois verts, quelques oignons et carottes, sel, poivre et bouquet garni. Cuites à point, servez-les sur la purée des légumes avec lesquels elles ont cuit. — On peut les faire cuire seules dans une braisière, et les servir sur une sauce tomate.

OREILLES DE COCHON BRAISÉES. (*Entrée.*)

Foncez une braisière de bardes de lard; ajoutez des oignons, carottes et bouquet garni; mouillez avec du bouillon et laissez cuire à point. Servez-les sur telle sauce ou purée que vous voudrez.

---

(1) Quelle que soit la manière dont vous les accommoderez, cette préparation préliminaire est indispensable.

OREILLES DE COCHON A LA LYONNAISE. (*Entrée.*)

Faites-les braiser, coupez-les par filets, mettez-les dans une sauce faite avec des oignons émincés et passés au beurre; ajoutez de la farine, mouillez avec du bouillon et faites réduire. Au moment de servir, mettez un jus de citron et dressez avec une garniture de croûtons frits.

OREILLES DE COCHON GRILLÉES.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Salez légèrement vos oreilles et les faites cuire dans du bon bouillon avec sel, poivre, estragon, petit lard et un demi-verre de vin blanc; une fois cuites, laissez-les refroidir, fendez-les à demi vers le gras de l'oreille, frottez-les légèrement de la graisse qu'elles ont rendue, panez-les également partout et faites-leur prendre couleur sur le gril.

OREILLES DE COCHON A LA SAINTE-MÉNEHOULD.
Entrée.)

Faites-les cuire en braise et laissez-les refroidir. Trempez-les alors dans du beurre tiède, saupoudrez-les une première fois de mie de pain, une seconde fois de mie de pain à l'œuf, puis mettez-les sous un four de campagne pour leur faire prendre couleur. Servez-les avec une sauce remoulade.

OREILLES DE COCHON FRITES.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites-les cuire dans un court-bouillon, passez-les dans une poêle à frire, puis faites-les frire d'une belle couleur: on les sert avec du persil frit autour.

OREILLES DE COCHON A LA VÉNITIENNE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites-les cuire dans le bouillon avec deux brins de sauge ou d'estragon, sortez-les et laissez-les un peu refroidir ; frottez-les de graisse blanche, panez-les avec de la mie de pain et du fromage de parmesan râpé, et faites-les cuire au four ou dans une tourtière.

ÉCHINÉE DE COCHON ROTIE. (*Entrée ou rôt.*)

Ayez soin, en coupant le morceau de carré, de laisser l'épaisseur d'un doigt de graisse. Le carré doit être bien couvert. Ciselez le gras qui le couvre ; mettez à la broche. Deux heures suffisent pour le cuire. Servez pour rôt ou pour entrée, avec une sauce piquante chaude, ou telle autre qui vous conviendra.

Pour la faire cuire à la casserole, faites-la premièrement revenir dans le beurre, puis ajoutez quelques oignons, et laissez cuire environ 2 heures sur un feu modéré. — Servez-la dans son jus ou sur un ragoût d'oignons.

ROGNONS DE COCHON AU VIN DE CHAMPAGNE.
(*Entrée.*)

Émincez vos rognons ; passez-les à la poêle avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules hachées, muscade râpée, ajoutez une pincée de farine ; mouillez le tout avec du vin de Champagne ou du vin blanc ; remuez, retournez votre ragoût sans le laisser bouillir, et servez vos morceaux de rognons avec la sauce.

QUEUES DE COCHON A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Mettez-les à l'eau, dans une marmite, avec des

lentilles, quelques carottes et oignons, bouquet garni. Salez copieusement. Laissez cuire au moins deux heures. Passez les lentilles en purée et dressez vos queues par-dessus, après les avoir coupées toutes de même longueur.

COCHON DE LAIT POUR ENTRÉE ET ROTI.

On mange ordinairement le cochon de lait aussitôt qu'il est tué; on prétend qu'il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre.

COCHON DE LAIT ROTI.

(C'est la meilleure manière de le manger.)

Mettez sur le feu un grand chaudron plein d'eau; lorsqu'elle est un peu plus que tiède, faites-y tremper votre cochon de lait en le soutenant par la tête et le remuez doucement dans l'eau jusqu'à ce que cette dernière ait acquis assez de chaleur et d'action pour que le poil du cochon commence à tomber au fond du chaudron. Sortez-le alors de l'eau, posez-le sur la table et frottez-le vivement à rebrousse-poil avec une grosse serviette. Lorsque tous les poils sont enlevés, quand il est bien nettoyé, videz-le et troussez-lui les pattes en les fixant à une brochette. Garnissez l'intérieur du corps avec un bon morceau de beurre manié de fines herbes hachées très-menu, oignons piqués de clous de girofle, échalotes, sel, poivre, champignons et son foie haché avec du lard, puis mettez-le à la broche devant un feu modéré; lorsque la peau commence à jaunir, arrosez-le de temps en temps avec un peu d'huile d'olive, cela lui rend la peau dorée et croquante. Au moment de servir, faites, avec la pointe d'un couteau, une incision dans la peau du cou et relevez-la pour lui con-

server ce croustillant qui fait le principal mérite du cochon de lait. — Servez très-chaud, sortant de la broche, avec une maître d'hôtel, ou mieux avec une sauce rémoulade à part. Il faut 1 h. 1/2 à 2 h. de broche. (*Cuisine de santé.*)

C'est une entrée ou un rôti très-délicat, mais pesant et indigeste. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

COCHON DE LAIT FARCI OU GALANTINE.

Après avoir préparé votre cochon de lait comme il a été dit, désossez-le, à l'exception de la tête, des pieds et de la queue que vous laissez entiers. Étendez-le sur sa peau, couvrez-en l'intérieur d'une farce faite comme suit : une partie de sa chair, lard, foie de veau, ou mieux le foie de cochon de lait, 2 œufs entiers et 2 jaunes, mie de pain trempée dans du lait et bien égouttée; assaisonnez cette farce avec sel, poivre, muscade en poudre, sauge et basilic hachés; mettez sur cet assaisonnement: jambon coupé en filets, lardons, truffes, si vous voulez, filets de langue à l'écarlate ou de lapin, etc. ; relevez et recousez la peau et donnez à votre cochon sa première forme. Enveloppez-le ensuite d'un linge blanc où vous aurez mis des feuilles de sauge, laurier, basilic et quelques bardes de lard; puis mettez-le dans une braisière avec vin blanc et autant de bouillon (1); faites-le cuire à petit feu pendant 3 heures, laissez-le une heure dans sa cuisson, retirez-le, pressez-le doucement, laissez-le refroidir, ôtez le linge et dressez-le sur un plat couvert d'une serviette. (*Entrée.*)

---

(1) On peut ajouter : oignons, carottes, bouquet de persil, cibeules, échalotes, ail, girofle, thym, laurier.

BLANQUETTE DE COCHON DE LAIT.

Avec la chair du cochon de lait rôtie, on fait des blanquettes très-délicates, en suivant les mêmes procédés que pour les blanquettes de veau. On peut aussi les accommoder à la sauce blanche, comme la fricassée de poulet. Enfin on la prépare encore avec de la crème douce, comme la morue au blanc. (*Entrée.*)

PORC EN CHARCUTERIE POUR ENTRÉES, DÉJEUNERS ET HORS-D'ŒUVRE.

ANDOUILLES DE COCHON.

Choisissez les boyaux les plus charnus, lavez-les et nettoyez-les avec soin; faites-les dégorger pendant 12 heures en été et 24 heures en hiver, dans l'eau froide que vous changerez deux ou trois fois; égouttez-les et essuyez-les avec soin. Mettez à part les boyaux qui devront recevoir les andouilles, et coupez les autres en lanières de la longueur des andouilles. Prenez ensuite du ventre (panse) de cochon, ôtez-en le gras, et coupez-le aussi de la longueur des andouilles. Faites mariner le tout pendant 3 h. en été et 6 h. en hiver, dans une terrine, avec sel, poivre, estragon, épices, échalotes et persil hachés; puis, avec une aiguille à brider et une ficelle, enfilez alternativement un morceau de boyau et un de panse, ce qu'il en faudra pour remplir chacun des boyaux que vous aurez mis de côté à cet effet, mais ne les remplissez pas trop. Cette opération terminée, liez et fermez solidement, avec de la petite ficelle, les deux bouts de l'andouille.

Pour les manger de suite, faites-les cuire pendant 4 heures, à feu doux, dans une marmite, avec de l'eau et autant de lait, sel, oignons, carottes, bouquet garni et 3 clous de girofle. Laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez, ciselez-les, mettez-les sur le gril et servez-les très-chaudes. — On peut aussi les faire cuire dans une tourtière et les servir dans leur jus. — On les sert encore sur une purée de pois verts, de lentilles ou d'oignons. — Quand on les mange seules, la moutarde est un condiment agréable et nécessaire à la digestion.

Si l'on veut les conserver, dès qu'elles sont terminées, on les met dans le saloir où elles séjourneront 48 à 72 heures, puis on les fait sécher et on les suspend dans un endroit sec. On peut les fumer dans la cheminée. Avant de les manger, on les fait tremper pendant douze heures dans l'eau froide, puis on les fait cuire comme ci-dessus.

Les *andouillettes* se font et s'accommodent de la même manière, seulement elles sont beaucoup plus petites que les andouilles. — Les *andouillettes de Troyes* sont très renommées ; les andouilles de Tonnerre (Yonne), de Valognes (Manche) sont délicieuses.

ANDOUILLETTES DE TROYES.

Coupez en filets une fraise et une tétine de veau, faites-les dégorger et égouttez-les bien; passez-les au beurre avec champignons, persil et échalotes hachés ensemble, vin blanc, sel, poivre et épices. Après quoi ajoutez six jaunes d'œufs, bouillon et vin blanc en égale quantité, faites cuire à feu modéré, en remuant doucement, et sans laisser bouillir. Quand le tout est réduit à moitié, em-

plissez les boyaux (1) à l'aide d'un entonnoir à douille courte et large, dit *boudinière*, et liez-les. — Ces andouillettes se mangent de la même manière que les andouilles.

ANDOUILLETTES DE VEAU, A LA FAÇON DE ROUEN.

Prenez des boyaux de veau un peu gros, lavez-les bien, coupez-les de la longueur des andouillettes et ficelez-les par un des bouts. Ayez du lard blanchi, de la tétine et de la fraise de veau, le tout blanchi et coupé par rouelles ou aiguillettes; mettez le tout dans une casserole à l'exception des boyaux; assaisonnez avec des épices mélangées, une feuille de laurier, sel, poivre, échalotes hachées fin, un quart de litre de crème; passez le tout sur le fourneau; retirez ensuite la casserole et jetez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs et un peu de mie de pain. Le tout étant bien lié, prenez les boyaux et emplissez-les promptement à l'aide d'une *boudinière;* ficelez ensuite le boyau.

Faites-les cuire comme les andouilles de cochon.

Pour les servir, on les trempe dans un peu de graisse, on les pane et on les fait griller à petit feu. (*Lorein.*)

BOUDIN NOIR DE COCHON ET DE SANGLIER.

La première chose à faire est de mêler au sang un peu de vinaigre et de le remuer pour l'empêcher de cailler. Ensuite lavez les boyaux à plusieurs eaux tièdes, retournez-les, brossez, raclez-les jusqu'à ce que la dernière eau soit parfaitement claire.

---

(1) Les boyaux, avant de les remplir, auront été dégorgés, et auront séjourné quelques heures dans une eau mélangée de vinaigre aromatisé, puis liés par un bout seulement.

Ceci fait, hachez fin 12 ou 15 oignons, faites-les cuire dans 250 grammes de saindoux; ajoutez alors un kilogr. 1/2 de panne coupée en dés, 3 à 4 litres de sang et le quart de crème; assaisonnez de persil et ciboules hachés fin, sel, poivre et épices; mêlez bien le tout et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés de la longueur que vous voulez donner à vos boudins; ne les emplissez pas trop, dans la crainte qu'ils ne crèvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau; mettez-les dans l'eau prête à bouillir, pendant un quart d'heure; pour savoir s'ils sont cuits, tirez-en un avec l'écumoire, et le piquez: si le sang ne sort plus, ils sont cuits; sortez-les, égouttez-les sur un linge, frottez-les avec une couenne pour les rendre brillants et laissez-les refroidir. Quand vous voulez les manger, piquez-les avec une fourchette ou ciselez-les légèrement, et faites-les griller à un feu modéré ou cuire à sec dans une *sautoire*. Servez très-chaud, avec de la moutarde.

BOUDIN BLANC.

Ayez 12 à 15 oignons blancs; coupez-les en petits dés, faites-les blanchir à l'eau bouillante et égoutter. Faites-les cuire dans 250 grammes de saindoux. Faites réduire du lait avec de la mie de pain jusqu'à consistance de bouillie très-épaisse; hachez et pilez du blanc de volaille rôti et de la panne, 6 jaunes d'œufs crus, un bon verre de crème, sel, poivre et épices; mêlez le tout avec les oignons. Remplissez de ce mélange des boyaux bien nettoyés, et faites-les cuire pendant un quart d'heure dans du lait coupé, sans les laisser bouillir. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir. — Pour les manger, piquez-les, mettez-les sur une

feuille de papier beurré et faites-les griller sur un feu doux, ou cuire à sec dans une *sautoire*.

C'est ici le jaune d'œuf qui, en cuisant, donne de la fermeté au boudin ; on peut substituer au blanc de volaille de la chair de veau, de lapin, de perdrix, etc.

On peut aussi faire du boudin blanc au maigre, en remplaçant le blanc de volaille par de la chair de poisson et la graisse par du beurre ; du reste on opère de même. (*Lorein.*)

CERVELAS.

Les cervelas préparés par les charcutiers sont presque tous indigestes. (*Dr Aulagnier.*)

Ils se font avec de la viande et de la panne de porc, comme les boudins, mais ils sont plus fortement salés et épicés.

Il y a de bons cuisiniers qui ajoutent à leurs cervelas de la chair de volaille, de lièvre, de faisan, des truffes, des marrons; etc., cela dépend de la fantaisie. Ils en sont véritablement plus sains et plus délicats. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

CERVELAS DE MÉNAGE.

On hache ensemble du porc maigre, du veau, du lard et force épices ; on met ce hachis dans un boyau de porc ou de bœuf bien nettoyé, au moyen d'une *boudinière*. Le boyau est étranglé de distance en distance, selon la longueur que l'on veut donner au cervelas. On fait cuire ce cervelas avant de le manger.

CERVELAS A LA FAÇON DE MILAN.

On hache ensemble du porc frais et du lard assaisonnés de sel et de poivre ; on arrose ce hachis

avec du vin blanc et du sang de cochon ; on ajoute de la cannelle et des clous de girofle pilés ensemble. On prépare de gros lardons qu'on saupoudre bien d'épices. On répand ces lardons dans le mélange précédent, qu'on entonne dans un boyau du porc; on lie le boyau sur les deux bouts quand il est plein, et on le fait cuire; une fois cuit, on le laisse sécher à la fumée, jusqu'à ce qu'il soit extrêmement ferme et dur.

Pour 6 kilog. de porc, il faut 1 kilog. de lard, 300 gram. de sel, 50 gram. de poivre, 2 litres de vin blanc et un litre de sang de cochon.

(*Dict. de cuisine.*)

FROMAGE DE COCHON.

Désossez une tête de cochon bien nettoyée; levez-en toute la chair et le lard sans couper la couenne que vous mettez à part; coupez la chair en filets très-minces; faites-en autant du lard, de la langue et des oreilles ; assaisonnez le tout de sel, poivre, épices moulues, thym et laurier hachés fin et une poignée de ciboulettes; enveloppez-le d'un linge et faites-le cuire pendant 6 h. au moins. Garnissez alors une casserole ou un moule avec les couennes que vous avez mises à part, remplissez-le avec les viandes qui viennent de cuire, recouvrez-les d'un couvercle qui entre dans le moule, et posez sur ce couvercle un poids assez lourd pour presser les viandes et en faire un véritable fromage. Laissez refroidir dans le moule. Pour en faire sortir votre fromage, plongez un instant les parois extérieures du moule dans l'eau bouillante et retournez-le sur un plat. Panez à la chapelure et saupoudrez le dessus de persil haché.

FROMAGE D'ITALIE.

Prenez 2 kilogr. de foie de cochon, 1 kilogramme 250 gram. de lard, 375 gram. de panne, que vous hachez ensemble; ajoutez sel, poivre, épices, thym, laurier, sauge, ail, que vous hachez séparément; mettez dans le fond d'une casserole ou d'un moule des bardes de lard très-minces; placez ensuite un lit de farce, puis un lit de lardons assaisonnés et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Couvrez le tout de bardes de lard et laissez cuire 3 à 4 heures dans un four; attendez pour le retirer, en renversant la casserole, que votre fromage ne soit plus que tiède; servez-le entouré de gelée, ou avec des fines herbes hachées très-fin et des jaunes d'œufs durs écrasés.

HURE DE COCHON.

Désossez la tête sans toucher à la couenne qui l'enveloppe; enlevez les yeux et les parties trop grasses; coupez la langue en filets et mettez-la dans une terrine avec des lardons et quelques morceaux de porc frais, maigre, pour remplacer les parties que vous aurez enlevées. Assaisonnez de sel, poivre en grains, épices moulues, thym, laurier, petits oignons et ciboules hachés; farcissez-en la tête en ayant soin de lui conserver sa permière forme; cousez avec de la petite ficelle l'ouverture par où elle a été désossée et ficelez-la de manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant. Laissez-la ainsi pendant trois à quatre jours prendre le goût de l'assaisonnement; enveloppez-la dans un linge blanc, ficelez par les deux bouts; mettez-la dans une braisière avec les os de votre tête, des couennes, quelques carottes et oi-

gnons, 2 feuilles de laurier, 2 branches de thym, du basilic, un gros bouquet de persil, ciboule, 3 clous de girofle, une forte poignée de sel et quelques débris de cochon ou d'autres viandes ; mouillez votre hure avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle baigne; faites-la mijoter 8 à 9 heures à petit feu ; quand elle sera cuite, ôtez-la de dessus le feu; laissez-la dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle ne soit que tiède; retirez-la, enveloppez-la avec un autre linge blanc, et pressez-la de vos deux mains pour en faire sortir le liquide qui y serait resté, mais de manière à lui conserver toujours sa forme; laissez-la refroidir dans son linge ; quand elle sera bien refroidie, débarrassez-la du linge et des ficelles, et servez-la sur une serviette, entourée de gelée ou de feuilles de laurier.

(*Dict. de cuisine.*)

HURE DE COCHON A LA MANIÈRE DE TROYES.

Dressez votre tête; flambez-la, lavez-la et épluchez-la; n'entamez pas la couenne, répartissez également les chairs, de manière que les parties d'où vous avez ôté les os soient aussi garnies que les autres; salez ces chairs avec du sel marin mêlé d'un peu de sel de nitre ; déposez la hure dans une terrine avec du thym, du laurier, sauge, ail, girofle, gros poivre, genièvre et coriandre. Couvrez cette terrine avec un linge ; mettez dessus un couvercle qui ferme hermétiquement; laissez en cet état pendant 8 jours : alors retirez la hure, égouttez-la, garnisez-la avec du jambon, des truffes, des cornichons, le tout coupé en filets et mariné d'avance dans la salaison de la hure; bridez la hure, et faites-la cuire, comme il est dit à l'article *Hure de cochon.* (*Recette du pays.*)

HURE DE SANGLIER.

Elle se prépare comme celle du cochon.

PETIT SALÉ.

(Voy. *Conservation du porc par la salaison*, à la table.)

Manière de le faire cuire.

La meilleure manière de le faire cuire est de le mettre tout simplement dans l'eau; on le sert seul, sur des choux, de la choucroûte ou toutes espèces de purées.

JAMBON DE COCHON. (*Hors-d'œuvre, entrée, entremets.*)

(Voy. *Conservation du jambon*, à la table.)

Manière de le faire cuire.

Quand on veut faire cuire un jambon, après l'avoir fait dessaler à grande eau pendant 24 heures, on en supprime toutes les parties noires ou rances qui lui donneraient un goût désagréable. Ceci fait, on le ficelle solidement dans tous les sens, et on le met dans la marmite avec de l'eau, des carottes, oignons, bouquet garni, poivre et 3 clous de girofle. On peut ajouter une bouteille de vin blanc. La cuisson demande 8 à 10 heures selon la grosseur du jambon; le feu doit être modéré. Le jambon est cuit à point quand on peut y enfoncer sans peine un morceau de bois de la grosseur d'une allumette. — On le met alors sur un plat, on enlève les os, puis on le transvase dans un plat creux, la couenne en dessous pour qu'il prenne une bonne forme et on verse le bouillon par dessus. On le laisse refroidir ainsi, on le sépare du bouillon qui est pris en gelée, et on le dresse, le côté de la couenne en dessus; après avoir enlevé celle-ci et l'avoir remplacée par de la chapelure de belle cou-

leur, on sert le jambon entouré de persil en branches.

On doit, de préférence, choisir les jambons petits, ronds et fermes, et, s'ils sont frais, attendre quelques jours avant de les saler.

(*La Maison rustique des dames.*)

JAMBON A LA BRAISE. (*Hors-d'œuvre, entrée, entremets.*)

Faites-le bouillir dans un chaudron de moyenne grandeur, et dans le moins d'eau possible, afin qu'il ne perde pas son suc en cuisant. Ajoutez-y sauge, persil et estragon ; lorsqu'il sera cuit aux trois quarts, versez-y une bouteille de vin blanc. Laissez-le cuire et bouillir doucement, et lorsqu'il est bien tendre, sortez-le et enlevez-lui sa couenne; dégraissez-le et servez-le dans un excellent jus de veau bien consommé, environné de choux-fleurs ou d'oseille. La cuisson entière demande 3 heures.

JAMBON A LA POÊLE. (*Déjeuner.*)

Coupez-le en tranches très-minces et mettez-le dans la poêle avec un peu de beurre; faites-le revenir et prendre couleur des deux côtés, pendant un quart d'heure; plus longtemps il deviendrait dur. Sortez-le de la poêle et dressez-le sur le plat. Ajoutez à la graisse un peu de vin blanc, laissez faire deux bouillons, versez sur le jambon et servez chaud.

PETIT JAMBON FRAIS, ROTI. (*Rôt et relevé.*)

Enlevez la couenne avec soin, de façon à laisser la graisse intacte. Mettez-le pendant 48 heures dans une marinade composée de bonne huile d'olive, vin blanc, sel, poivre, un bouquet de sauge ou de romarin selon le goût. Après quoi, mettez-

le à la broche, laissez-le cuire pendant 2 à 3 heures selon sa grosseur, et pendant la cuisson, arrosez-le avec sa marinade. Servez-le sur le jus qu'il aura rendu, auquel vous ajouterez des échalotes hachées.

Le jambon glacé, braisé ou rôti, chaud ou froid, se sert comme relevé au premier service ou comme gros entremets au second service. Pour relevé de potage on doit le servir chaud.

JAMBON DE SANGLIER. (*Hors-d'œuvre, entrée et entremets.*)

On prépare et l'on apprête ce jambon comme celui de cochon.

LANGUES DE COCHON FOURRÉES.

(Voy. *Conservation des viandes*, à la table.)

PIEDS DE COCHON GRILLÉS.

Après les avoir échaudés et nettoyés, faites-les cuire à l'eau pendant 4 à 5 heures. Ensuite fendez-les en deux; panez-les et faites-les griller.

Servez-les avec une sauce un peu piquante dans laquelle il entrera du verjus, du vinaigre ou du citron; ou sans sauce, mais accompagnés de bonne moutarde de Dijon.

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MÉNEHOULD.

Flambez-les, lavez-les bien à l'eau chaude, fendez-les en deux sur la longueur, rapprochez les morceaux et liez-les avec du ruban de fil pour qu'ils ne puissent pas se séparer. Ainsi préparés, faites-les cuire à l'eau dans une marmite avec sel, bouquet garni, oignons, carottes, deux gousses d'ail, basilic. Pour être bien blancs, ils ne doivent

pas surnager pendant la cuisson ; il faut donc les fixer au fond de la marmite au moyen de brochettes de bois placées en travers du vase. — Laissez-les cuire (mijoter) pendant 5 à 6 heures au moins, écumez et remplissez avec de l'eau bouillante. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter et refroidir à moitié enlevez les rubans, passez les pieds au beurre ou trempez-les dans l'huile, panez-les et faites-les griller sur un feu vif. Servez-les très-chauds et mangez-les avec de la moutarde.

Variante. — On peut les faire cuire dans une bonne braise ou dans du bouillon.

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS.

Faites-les cuire comme il est dit ci-dessus, et désossez-les. Pelez vos truffes et coupez-les en lames. Préparez une farce composée comme suit : la pelure des truffes, blanc de volaille ou de veau rôti froid, mie de pain cuite dans le bouillon et froide, tétine de veau cuite et froide, autant que de blanc de volaille ; sel, poivre, muscade, un peu de crème et 3 jaunes d'œufs. Hachez et pilez le tout, puis mettez-y vos truffes coupés en lames.

Garnissez les pieds de cette farce, enveloppez-les d'une toilette de cochon et faites-les griller sur un feu modéré.

Autre recette. — Elle est semblable à celle ci-dessus, si ce n'est qu'on remplace par de la chair à saucisses la farce un peu compliquée, mais très-délicate, dont nous venons de donner la composition.

RILLETTES ET RILLONS DE TOURS.

Les *rillettes* sont composées de hachis de porc rôti et de graisse de lard, le tout bien amalgamé

et fondu sur le feu en remuant continuellement.

Les *rillons* ne diffèrent des rillettes qu'en ce qu'on y emploie du porc frais au lieu de porc rôti; ils se font ainsi :

Prenez du porc frais entrelardé; coupez-le en dés de la grosseur de 1 centimètre environ; mettez ces dés avec une petite quantité d'eau salée dans une bassine sur un feu ardent; faites-les fondre en les remuant toujours, et en les comprimant avec une écumoire jusqu'à ce que l'eau soit complétement évaporée et que les dés écrasés, qui forment les rillons, soient bien rissolés, c'est-à-dire d'une teinte brun clair. Alors vous enlevez les rillons avec l'écumoire; vous les égouttez et les mettez ensuite dans des pots pour les conserver ou les servir ainsi sur la table.

SAUCISSES DE COCHON.

Prenez de la chair de porc frais, et choisissez-la de manière qu'il y ait un tiers de graisse et deux tiers de maigre; hachez-la grossièrement, mettez-y sel, poivre et fines épices, et laissez le tout se rasseoir dans une terrine que vous exposerez sur les cendres chaudes pendant une demi-heure; choisissez ensuite vos boyaux de cochon de la grosseur dont vous désirez vos saucisses, nettoyez-les bien dans plusieurs eaux jusqu'à ce qu'ils soient très-propres; liez avec une petite ficelle un des bouts de vos boyaux, et par l'autre bout, enfoncez une *boudinière* (voy. *Musée des ménages*) dans l'ouverture opposée; faites-y entrer votre chair de porc préparée; pressez-les entre deux doigts pour faire entrer la viande jusqu'au fond et la bourrer légèrement partout; lorsque tout le boyau en est également plein, ôtez l'enton-

noir et liez solidement. Ensuite, d'espace en espace, de 19 à 22 cent. chacun, faites une ligature avec le même fil pour séparer vos saucisses, et déterminer leur longueur ; elles peuvent se manger dès le lendemain. On les mange, à volonté, grillées ou cuites dans leur jus sur une petite tourtière.

Elles incommodent rarement, quand on en mange avec sobriété. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

SAUCISSES DE COCHON AUX LÉGUMES.

Faites-les rôtir sur le gril, et servez-les sur un ragoût de pois, choux, oignons ou autres légumes, ou sur une purée de pois, de lentilles, etc., etc.

SAUCISSES AUX TRUFFES.

Prenez du veau, du petit lard et quelques truffes cuites dans le vin blanc ; hachez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel, poivre et fines épices, mélangez bien également, et remplissez-en des boyaux de porc pour en faire des saucisses de telles longueur et grosseur qu'il vous plaira.

MORTADELLE OU SAUCISSON CRU DE BOLOGNE, SAUCISSON D'ARLES ET DE LYON.

(Voy., à la table, la *Manière de les faire.*)

DES VOLAILLES ET DU GIBIER.

Connaissance des Volailles et du Gibier.

POULET, POULE, POULARDE ET CHAPON.

On distingue quatre espèces de poules et poulets : les *poulets gras*, les *poulets à la reine*, les *poules aux œufs* et les *poulets communs*.

Les poulets gras sont les plus gros ; c'est depuis le mois de septembre jusqu'en février qu'ils sont les meilleurs. Les poulets à la reine sont les plus petits et

les plus estimés. Les poules aux œufs viennent après, et ne sont pas moins estimées que ces derniers. Les poulets communs sont peu chargés de graisse et d'embonpoint, ils sont alors les moins estimés.

La chair du poulet est plus délicate et plus succulente que celle de la *poule*, lorsqu'on le choisit jeune, tendre et bien nourri.

La *poularde* est une jeune poule qu'on a engraissée; celles du Mans sont les plus estimées.

On *chaponne* les jeunes poulets dans l'été et on les engraisse comme les poulardes. Pour être bons, ils doivent avoir la chair grasse et blanche, les ergots courts, la crête petite.

La chair du chapon et de la poularde, lorsqu'ils sont jeunes, tendres et gras, est un aliment délicat, de bon goût, léger, aisé à digérer et nourrissant.

CANARD, CANETON ET CANARDEAU.

Il y a deux sortes de canards, le *canard domestique* et le *canard sauvage*. Le premier s'apprête de différentes manières, et n'est jamais servi comme rôti sur une table recherchée; le *canard sauvage* se mange presque toujours cuit à la broche.

La chair du canard domestique est assez nourrissante, mais un peu lourde et difficile à bien digérer; la chair du canard sauvage est plus saine et d'un goût plus agréable que celle du canard domestique.

On appelle *canetons* (mâles) et *canettes* (femelles) de jeunes canards (mâles) et *canes* (femelles) qui n'ont pas atteint leur accroissement ordinaire; leur chair est tendre et plus agréable que celle du canard plus âgé. *Canardeau* est le nom vulgaire donné au jeune canard sauvage, qui est appelé *albran* ou *alabran* en terme de chasseur.

SARCELLE ET POULE D'EAU.

La sarcelle est un oiseau aquatique de l'espèce du canard sauvage, mais elle est plus petite, d'un goût plus agréable, et se digère mieux. Elle s'apprête comme le canard.

La poule d'eau, comme l'indique son nom, est aussi un oiseau aquatique qui se prépare de même que la sarcelle. Toutes deux se mangent comme *maigre*.

DINDE, DINDON ET DINDONNEAU.

La *dinde* est la femelle du *dindon*. Mais dans le langage de la cuisine, le mot *dinde* (au masculin) désigne indistinctement une jeune dinde ou un jeune dindon bien gras et bien fourni en chair.

La chair des dindes et dindons jeunes, gras et tendres est nourrissante, saine et de facile digestion. La chair du *dindonneau*, qui n'est autre qu'un jeune dindon non encore parvenu à son entier développement, est la plus tendre et la plus délicate.

OIE.

On distingue deux sortes d'oies : l'*oie domestique* et l'*oie sauvage*, qui est beaucoup plus délicate que la première. Quand l'oie domestique est trop jeune, sa chair est visqueuse et indigeste; trop vieille, elle est dure, sèche et d'une digestion difficile. Quoi qu'il en soit, la chair d'une oie faite et bien mortifiée est un aliment nourrissant pour les personnes robustes, dont l'estomac fonctionne bien.

Quand elle est jeune, l'oie se met à la broche. Quand elle est vieille, elle s'accommode en daube ou braise.

La préparation connue sous le nom de *foie gras* est aussi indigeste que délicate; et les pâtés de foie gras de Strasbourg et de Toulouse sont le principe du plus grand nombre d'indigestions, selon les propres expressions d'un savant médecin.

« Dans les ménages peu fortunés, ajoute le spirituel rédacteur du livre *le cuisinier et le médecin*, l'oie, pièce des jours de fête et de gala, est d'une économie incontestable, si l'on veut considérer le profit que l'on retire de la graisse qui, dans ces maisons, remplace le beurre pour la confection des soupes, des ragoûts, etc., ce qui fait que la bête revient à très-bon marché. La graisse, que l'on recueille de l'oie en la faisant rôtir, est excellente et d'une grande ressource en cuisine. En effet, elle sert à assaisonner certains légumes et leur communique une saveur fort agréable. Les épinards, la chicorée, les pommes de terre, les haricots blancs, les choux, etc., accommodés avec de la graisse d'oie s'en trouvent très-bien. » (Voy. GRAISSE D'OIE.

PIGEON ET PIGEONNEAU.

Le pigeon doit être choisi jeune, charnu et gras, sa chair est savoureuse et nourrissante; celle du pigeonneau a moins de goût, mais elle est plus tendr et plus légère. Les estomacs délicats s'abstiendront du pigeon.

« Toutes les espèces de pigeons, dit le Dr Jourdan-Lecointe, donnent des sucs un peu visqueux, qui engluent les humeurs et les empêchent de circuler avec beaucoup d'aisance; cependant ces effets ne deviennent sensibles qu'autant qu'on en fait un usage journalier. »

ALOUETTE OU MAUVIETTE.

L'alouette des champs, jeune en chair et tendre, est un aliment savoureux, délicat, sain et facile à digérer.

L'alouette de mer est la plus estimée.

BÉCASSE ET BÉCASSINE.

La bécasse commune est très-estimée, comme gibier, à cause de son fumet qui est très-agréable; sa chair est nourrissante, succulente, mais légèrement excitante, comme celle de tout gibier.

La bécassine est une variété de bécasse, mais elle est de moitié moins grosse que cette dernière et possède une chair plus délicate et plus recherchée par les gourmets. La chair de la bécassine est un aliment délicat et sain, qui se digère facilement; cependant, de l'avis des médecins, les convalescents et les personnes qu'on mettra au régime feront bien de s'en abstenir.

CAILLE.

C'est un oiseau de passage, qui vient avec les vents chauds du printemps, et qu'on ne trouve plus au mois d'octobre. Il n'est bon à manger qu'avant et après la ponte. Il est très-gras sur la fin de l'été. C'est un mets fort délicat, léger et très-agréable.

La caille est d'autant plus estimée qu'elle est plus grasse, mais alors elle est indigeste. On voit que les cailles sont jeunes, quand les raies qui sont sur leurs plumes ne sont qu'indiquées.

FAISAN.

Le faisan jeune, tendre et suffisamment attendu, est un aliment délicat, de bon goût et facile à digérer.

GRIVE.

Sa chair est excellente, surtout en automne; elle est nourrissante, de facile digestion, un peu excitante; néanmoins les médecins en permettent l'usage aux personnes délicates, même aux convalescents.

ORTOLAN.

Il arrive à peu près avec les cailles, se fixe dans les contrées méridionales de la France, et part vers la fin de septembre. Sa chair est tendre, délicate, succulente et d'un goût exquis; mais on l'engraisse comme une poularde.

PERDREAU ET PERDRIX.

Perdreau est le nom vulgaire donné à une jeune perdrix. Il y a trois sortes de perdreaux : les *rouges*, les *gris* et les *blancs*. Les rouges sont les plus estimés; ils se reconnaissent à leurs pattes, qui sont rouges, et parce qu'ils sont plus gros; les gris ont les pattes noires et sont moins gros que les rouges. Les blancs ne se trouvent que dans les Alpes et les Pyrénées.

La *perdrix* quand elle est jeune, tendre et bien nourrie, est excellente, d'une digestion facile et d'un fumet agréable.

Quand le bec du perdreau et de la perdrix se casse facilement, on peut dire qu'ils sont jeunes.

Les perdrix conviennent, dans les temps froids, à toutes sortes d'âge et de tempérament, mais particulièrement aux personnes convalescentes et à celles qui sont d'un tempérament froid. On ne doit pas manger la perdrix aussitôt qu'elle a été tuée. Il faut la laisser reposer quelques jours à l'air. La chair en devient plus tendre et plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

PLUVIER ET RALE.

Le *pluvier* est un oiseau de la grosseur d'un pigeon. On en connaît deux espèces : le *gris* et le *doré*.

Le pluvier doré est le plus estimé; sa chair est légère et agréable.

Le *râle* est aussi de la grosseur d'un pigeon; il y en a de deux sortes : le râle de genêt et le râle d'eau.

Le *râle de genêt* arrive avec les cailles au mois de mai, et part avec elles en septembre; il passe pour un excellent gibier; et, s'il faut en croire plusieurs gastronomes, il a même dans son goût quelque chose de plus délicat que la perdrix.

Le *râle d'eau* n'habite que les marais. Sa chair est beaucoup moins estimée que celle du râle de genêt.

LAPIN ET LAPEREAU.

On distingue deux sortes de lapins : le domestique et le sauvage : ce dernier est le meilleur. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal et le lièvre, sa chair a un goût tout différent; elle est aussi plus tendre et plus succulente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour distinguer un jeune lapin d'un vieux, on lui tâte les jointures des pieds de devant, au-dessus du genou : si on y trouve une petite grosseur comme une lentille, le lapin est jeune.

Le *lapereau*, petit lapin sauvage de trois à quatre mois, est un aliment savoureux, léger, délicat, aisé à digérer et nourrissant; il convient à tout le monde, surtout rôti, et on peut le donner aux convalescents à qui la nourriture est permise.

LIÈVRE ET LEVRAUT.

Il faut choisir le lièvre jeune et tendre. Les lièvres, qui viennent des plaines ou des montagnes sont les plus recherchés; ils sont aussi meilleurs en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie et attendrit leur chair.

Pour distinguer un lièvre d'un levraut, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint; on doit y trouver une grosseur comme une petite lentille; pour le fumet il faut le flairer au ventre; il doit sentir une odeur de serpolet.

Le lièvre et le levraut, tendres et cuits à point, et qui ont du fumet, sont des mets savoureux et assez faciles à digérer; néanmoins les estomacs faibles et les personnes qui mènent une vie sédentaire devront en faire rarement usage.

CHEVREUIL.

Il faut le prendre jeune, tendre et bien nourri. La chair d'un chevreuil jeune, gras, tendre et cuit à point, est un aliment de bon goût, délicat, et assez facile à digérer, qui convient à tous les estomacs, excepté cependant à ceux qui ne s'accommodent que de viande blanche.

CERF, BICHE ET DAIM.

Ils s'emploient en cuisine comme le chevreuil; mais, pour être mangeables, il faut qu'ils soient très-jeunes, gras et mortifiés.

SANGLIER.

Il n'y a guère que le fumet qui distingue le sanglier du cochon. Ils appartiennent à la même famille; leurs hures se préparent de la même manière; leurs pieds se servent agréablement à la Sainte-Ménehould, et leurs filets également piqués à la broche. Mais c'est là que finissent leurs rapports, car le sanglier se refuse à la confection du boudin, des saucisses et des andouilles; il permet que l'on serve à la broche, et comme un rôti des plus distingués, ses quartiers de devant et de derrière, après les avoir fait mariner convenablement; il se sert aussi en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, etc. La hure de sanglier est la partie la plus estimée.

Le *marcassin* (jeune sanglier) est tendre et assez délicat. On peut le préparer comme le mouton et l'agneau.

OURS ET OURSON (*jeune ours*).

La chair en est bonne à manger. Les filets, les jambons et les pattes sont regardés comme un mets très-délicat. Les célèbres beafsteaks d'ours inventés par Alexandre Dumas sont aujourd'hui une incontestable réalité.

Les autres parties de l'ours se préparent comme pour le sanglier, en pâté froid, en civet et en daube. La cuisson doit en être prolongée.

Dépeçage du gros gibier à poils.

Le *chevreuil*, qui est la chèvre des bois, se dépèce comme l'agneau.

Le *cerf*, la *biche* et le *daim* se dépècent comme le chevreuil.

Le *sanglier* se dépèce par morceaux, savoir: le quartier de devant, le quartier de derrière, la longe ou échinée, les côtes, le ventre, le filet et autres parties; sans compter la hure et les pieds, qui sont appelés les *menus-droits*.

VOLAILLES ET GIBIER.

Préparations préliminaires.

Après avoir vidé et flambé les volailles (voyez page 32) vous procédez aux opérations suivantes:

A. Troussage des pièces pour rôts.

Fig. 1.

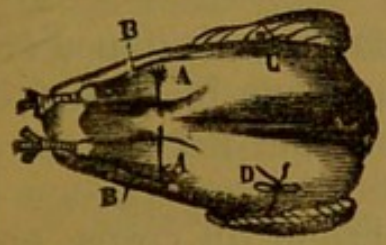
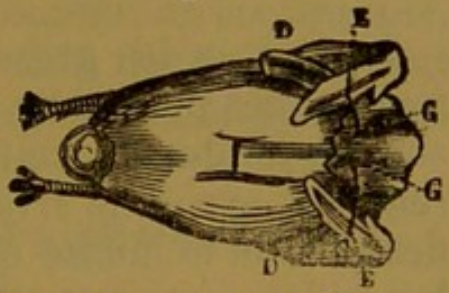


Fig. 2.



A toutes les volailles de basse-cour, quelle que soit la manière de les accommoder, vous coupez le cou, en en détachant avec précaution la peau, qui est destinée à couvrir l'ouverture de l'incision, lorsque vous *bridez* ou *embrochez* la pièce, ainsi que le montrent les figures 1 et 2.

Vous enlevez les ailerons et les pattes du canard. de la dinde ou de l'oie, qui s'apprêtent et se mangent ordinairement en ragoût.

Pour les poulets, poulardes, chapons, dindes, pigeons et tout gros gibier à plumes, vous repliez les ailerons au-dessous des ailes, comme on le voit fig. 2.

Vous conservez la tête et le cou des *allouettes*, *bécasses*, *bécassines*, *perdreaux*, etc., que vous ra-

menez vers les cuisses, qui sont retroussées comme celles du pigeon pour entrée (fig. 4), et vous enlevez les ailerons et les yeux de la bécasse et de la bécassine.

B. Troussage des pièces pour entrées.

Fig. 3.

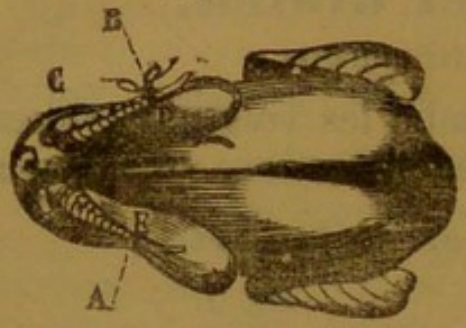
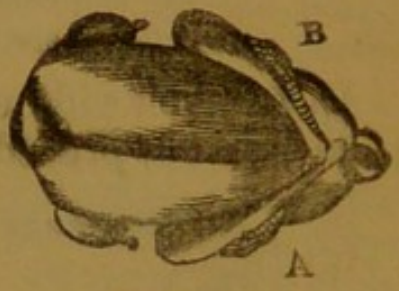


Fig. 4.



Les pattes des grosses volailles, au lieu d'être maintenues droites au moyen d'une incision faite sur les jointures, sont repliées sur les cuisses et retenues avec une *bride* ou ficelle, qui traverse le dessous de la cuisse et l'intérieur du corps, embrasse le croupion et est nouée sur le côté. (Fig. 3.)

Les pattes du canard, de l'oie, du pigeon, du perdreau et de la bécasse sont retournées et repliées sous les cuisses. (Fig. 4.)

C. Bridage des pièces pour rôts.

Bridez d'abord les deux cuisses en passant au travers, *au-dessous* de l'os, de *a* en *b* (fig. 1), une aiguille à brider garnie d'une ficelle ; traversez de nouveau les chairs, au-dessous des cuisses, de *c* en *d* ; serrez et nouez bien la ficelle en *a*, de peur que la pièce ne se dérange.

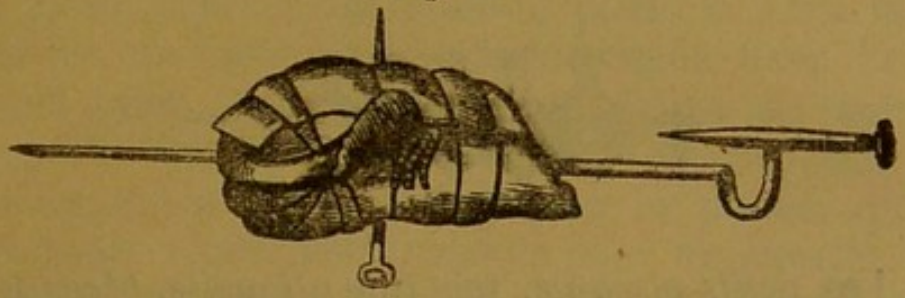
Fixez de même les ailes, en faisant passer la ficelle au travers des deux ailerons, de *c* en *f*, et de la peau qui recouvre l'ouverture du cou. (Fig. 2.)

D. Bridage des pièces pour entrées.

Cette opération est la même que celle déjà décrite à l'article *Troussage des pièces pour entrées.*

E. Bridage des pièces pour entrées et rôts.

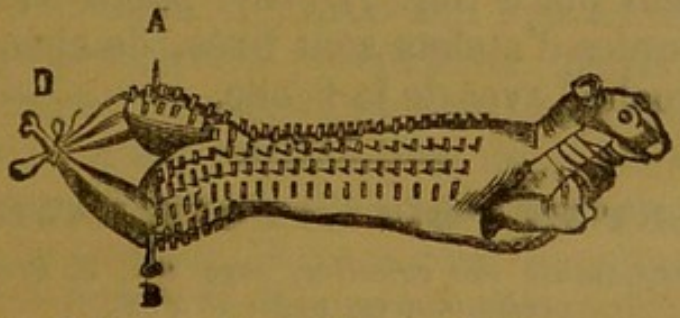
Fig. 5.



On barde les poulets, poulardes, chapons, et principalement le gibier à plumes, en couvrant les chairs du plastron d'une barde de lard, retenue au moyen d'une ligature, qui est enlevée au moment de servir. (Fig. 5.)

F. Lardage ou piquage des pièces pour rôts.

Fig. 6.



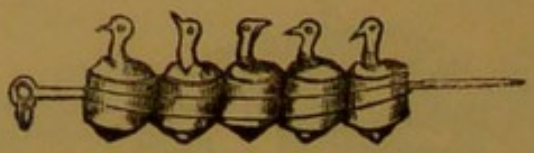
Quelquefois on pique les volailles, surtout les perdreaux, mais cette opération est appliquée principalemeut au gibier à poil, tel que lapin, lièvre, chevreuil, etc. Pour bien faire le lardage, on aura le soin de suivre le sens des chairs et un ordre régulier. (Fig. 6.)

G. Embrochage des pièces pour rôts.

Vous embrochez les pièces en long et vous pas-

sez une *brochette* au travers du gras des cuisses, et du croupion des volailles, afin de les fixer solidement sur la broche, et vous y attachez encore les pattes avec une ficelle. (Fig. 5 et 6.)

Fig. 7.



Les *petits oiseaux*, tels que *allouette*, *bécassine*, *caille*, *grive*, etc., sont enfilés en travers du corps sur des brochettes ou *atelets* en fer ou en argent. On enfile d'abord l'une des extrémités de la barde de lard, puis l'oiseau, ensuite l'autre extrémité de la barde de lard, et ainsi de suite. Après cela on passe deux rangées de fil fort sur les pièces, de manière que la cuisson ne les fasse pas écarter, ni déranger de leur place (fig. 7). (Voy. pages 34 et 35.) Deux couples d'atelets sont fixés, de chaque côté de la broche, avec de la ficelle.

POULET ET POULES POUR ENTRÉES.

Voyez *Connaissance des volailles*, page 234, et *Préparations préliminaires*, pages 25 à 38.

FRICASSÉE DE POULET.

Une fricassée de poulet bien réussie doit être parfaitement blanche. La première condition pour obtenir ce résultat est d'avoir un poulet jeune, bien en chair sans être gras.

Flambez, épluchez, videz votre poulet et coupez-le en morceaux de la manière suivante : Détachez d'abord les cuisses et les ailes, puis coupez-

les en deux à l'endroit des articulations, coupez même les ailerons quand le poulet est assez gros, ce qui fera dans ce cas trois morceaux pour chaque aile ; coupez ensuite le cou et fendez le dos en deux dans sa longueur. Dans cette opération, ménagez la peau, écorchez-la le moins possible. Ceci fait, mettez un instant tous vos morceaux dans l'eau tiède pour les faire dégorger ; faites de même pour le foie, après en avoir ôté l'amer ; pour le gésier, après l'avoir fendu ; pour les pattes, après les avoir légèrement grillées pour en enlever la peau et en avoir coupé les ergots. Quelques personne suppriment le gésier, le foie et les pattes dans la crainte de nuire à la blancheur de la sauce. Cette préparation terminée, mettez sur le feu, dans une casserole, gros comme un œuf de bon beurre frais, et passez-y tous vos morceaux sans les laisser prendre couleur ; puis saupoudrez-les de farine, faites-leur faire un tour et mouillez-les avec de l'eau chaude, mais non bouillante. Mettez dans la casserole sel, poivre blanc, petits oignons, 2 ou 3 clous de girofle, bouquet de persil et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure, après quoi vous ajoutez champignons, morilles, truffes si vous en avez, et laissez mijoter pendant une autre demi-heure (1 heure en tout suffit pour la cuisson). Retirez alors vos morceaux de la casserole et dressez-les sur un plat, les ailes et les cuisses en dessus. Dégraissez la sauce si c'est nécessaire, et ôtez le bouquet. Faites ensuite une liaison avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, un peu de crème ou d'eau, un jus de citron et un filet de vinaigre, et mettez doucement cette liaison dans votre sauce que vous verserez aussi chaude que possible sur le plat. Si la sauce est trop claire,

ajoutez-y un peu de fécule; si elle est trop épaisse, mettez-y un peu d'eau bouillante. Enfin, trois ou quatre belles écrevisses compléteront l'ornement de cette excellent plat.

Si l'on veut servir le poulet entier, il faut, avant de le mettre dans la casserole, donner un coup de couteau derrière la jointure du pilon, et relever la patte entre le ventre et le pilon en la maintenant au moyen d'une ficelle, puis procéder comme il vient d'être dit.

Mme Millet-Robinet, dans sa *Maison rustique des dames*, dit qu'on peut remplacer l'eau chaude par du vin blanc pour mouiller la fricassée; nous avons expérimenté cette recette qui mérite d'être recommandée.

POULET A LA SAINTE-MÉNEHOULD. (*Entrée.*)

Mettez votre poulet dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, bouquet de persil, ciboules, gousses d'ail, thym, laurier, basilic, 2 ou 3 clous de girofle. Faites cuire à petit feu; laissez refroidir; trempez-le dans l'œuf battu, panez-le, retrempez-le dans du beurre et panez-le de nouveau; faites-le griller jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur. Servez-le à sec, ou avec une sauce claire un peu piquante.

POULET A LA SAUCE TOMATE. (*Entrée.*)

Videz votre poulet par la poche; supprimez l'os de l'estomac; mêlez ensemble beurre, sel, gros poivre, jus de citron; remplissez-en votre poulet; coupez-lui le cou près des reins; bridez-le; cela fait, foncez une casserole de bardes de lard; appliquez des tranches de citron bien minces sur l'es-

tomac de votre poulet, placez-le dans la casserole, couvrez-le de lard, faites-le cuire, feu dessous et dessus, pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, vous l'égouttez dans un linge blanc, le débridez et le servez avec une sauce tomate.

POULET AUX OLIVES. (*Entrée.*)

Faites-le revenir dans du beurre et quelques petits morceaux de lard de poitrine; retirez ensuite le poulet et le lard, afin de faire un roux doré; mouillez avec une tasse de bouillon ou de l'eau chaude; ajoutez sel, poivre, un bouquet garni; laissez cuire et réduire la sauce. Supprimez le noyau des olives en les tournant avec un couteau, passez-les dans l'eau bouillante, et mettez-les dans la casserole cinq minutes avant de les servir. Dégraissez la sauce et servez votre poulet avec les olives autour.

POULET A LA TARTARE. (*Entrée.*)

Choisissez un bon poulet, enlevez-en le cou et les pattes, ouvrez-le du côté de l'estomac et donnez-lui quelques coups de couperet pour l'aplatir. Faites revenir votre poulet dans une casserole avec beurre, sel, poivre, ciboule hachée et un bouquet de persil. Quand il est bien revenu, laissez-le cuire à feu modéré. Une fois cuit à point, panez-le et faites-le griller à petit feu, en ayant soin de le retourner pour qu'il soit partout de belle couleur, et servez-le bien chaud sur une sauce tartare.

C'est une entrée saine et agréable.

POULET A L'ESTRAGON. (*Entrée.*)

Mettez dans le corps d'un poulet de l'estragon

haché bien fin, manié avec du beurre ; recousez-le, troussez-le, garnissez-le d'une barde de lard et mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne à moitié ; ajoutez sel, poivre, carottes, oignons, un peu de thym et une petite branche d'estragon. Lorsqu'il est cuit, prenez de sa cuisson, faites-la réduire pour faire une sauce brune ; ensuite ajoutez le reste de la cuisson, liez la sauce avec un peu de fécule et ajoutez-y quelques feuilles d'estragon hachées. Servez sur cette sauce votre poulet qui doit être resté blanc en cuisant. — On peut lier la sauce avec des jaunes d'œufs et y ajouter un filet de vinaigre.

POULET SAUTÉ. (*Entrée.*)

Coupez votre poulet en morceaux, comme pour la fricassée, sautez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, ajoutez sel et poivre, un peu de muscade, une cuillerée de farine, mouillez de bouillon et de vin blanc ; mettez champignons et persil haché, laissez mijoter et faites réduire la sauce. On peut ajouter des champignons et un peu de citron.

FILETS DE POULET SAUTÉS AUX TRUFFES.

Prenez des filets de poulet gras (que vous mettez si vous voulez en escalopes) ; foncez une sautoire avec d'excellent beurre, arrangez dessus vos filets ou escalopes ; coupez en tranches 3 ou 4 belles truffes et mettez-les avec votre sauté ; faites cuire le tout sur un feu qui ne soit pas trop vif ; la cuisson étant à point, sortez vos morceaux, égouttez-les et dressez-les sur un plat ; mettez alors dans votre sautoire 2 cuillerées de bonne sauce réduite, détachez bien avec une cuiller de bois tout le jus

qui s'est attaché aux parois de la sautoire, et versez cette sauce sur votre plat. Ajoutez, si vous voulez, quelques gouttes de jus de citron. (*Entrée.*)

POULET A LA MARENGO. (*Entrée.*)

Dépecez votre poulet comme pour une fricassée; mettez dans une casserole 6 cuillerées d'huile d'olive, ou du beurre clarifié, sel fin et poivre. Placez dans la casserole les morceaux de votre poulet en commençant par les cuisses, et cinq minutes après, les autres membres. Laissez cuire pendant une demi-heure et retournez vos morceaux avec la fourchette pour leur faire prendre belle couleur. Ajoutez alors un bouquet garni, champignons tournés et des truffes coupées en lames, si vous voulez. Pendant que la cuisson s'achève (il faut une heure en tout), préparez la sauce suivante dans une petite casserole: un verre d'eau ou de bouillon et un jus de citron, persil, ciboules, échalote, gousse d'ail hachée fin, et un peu de jus si vous en avez; versez-y peu à peu, en remuant, pour que la sauce ne tourne pas, 3 cuillerées de l'huile de la cuisson; faites bouillir le tout. Dressez alors votre plat en pyramide, versez la sauce par-dessus, et servez *avec* ou *sans* garniture d'œufs frits ou de croûtons. — Dans cette sauce, on remplace avec avantage l'eau ou le bouillon par du vin blanc: dans ce cas on supprime le citron.

POULET A L'ANGLAISE (*Entrée.*)

Votre poulet étant vidé, préparé et bardé, enveloppez-le d'une feuille de papier et mettez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante et du sel. Laissez-le cuire une heure sans que l'eau cesse de bouillir. Il est cuit à point quand les ailerons

cèdent sous la pression du doigt. Alors retirez-le de la casserole, enlevez le papier et les bardes et servez-le sur telle garniture ou purée que vous voudrez.

POULET A LA CINQ-CLOUS. (*Entrée.*)

Après l'avoir préparé comme le poulet à l'anglaise, introduisez dans l'estomac cinq morceaux de truffes taillés en forme de clous, faites-le cuire dans une braise, et servez-le sur un sauté de truffes coupées en tranches.

POULET AU BEURRE D'ÉCREVISSES. (*Entrée.*)

Votre poulet préparé comme ci-dessus, faites-le cuire dans une casserole, baignant à moitié dans l'eau, avec sel, poivre, carottes, oignons et un peu de thym. Laissez cuire une heure. Quand il est cuit, délayez du beurre d'écrevisses dans un peu de sa cuisson, liez la sauce avec de la fécule, et servez-la bien chaude sous votre poulet. — C'est un excellent plat et de bonne mine.

POULET A LA ORLY. (*Entrée.*

Dépecez votre poulet comme pour la fricassée ; faites-le cuire comme ci-dessus; quand il est cuit, sortez et égouttez tous les morceaux, saupoudrez-les de farine et faites-les frire. Faites frire également des oignons coupés en anneaux et dressez votre plat en forme de buisson, les oignons par-dessus. Servez sur une sauce tomate

POULET AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Hachez le foie de votre poulet et le mêlez avec beurre, persil, ciboules, estragon, cerfeuil, le tout haché menu, sel et gros poivre; mettez ce

hachis dans le corps du poulet et cousez-en l'ouverture afin que rien ne s'en échappe. Passez-le au beurre dans une casserole, enveloppez-le de bardes de lard et de papier et faites-le cuire à la broche. Mettez ensuite dans le beurre où vous l'avez passé deux carottes et deux oignons émincés, demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, feuille de laurier, thym, basilic ; passez le tout sans faire prendre couleur. Mouillez avec moitié de vin et moitié de bouillon ; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, et passez cette sauce au tamis ; mettez-y ensuite de l'estragon, de la pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson haché très-fin, et laissez infuser le tout une demi-heure environ sans bouillir ; passez au tamis avec pression, ajoutez un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre et muscade râpée ; liez sur le feu, sans faire bouillir. Servez cette sauce sous votre poulet.

POULET A LA FLAMANDE. (*Entrée.*)

Préparez-le comme pour le faire rôtir ; remplissez-le d'une farce fine composée de foie gras, lard râpé, fines herbes, blancs de volaille, etc. ; faites-e cuire à la broche, enveloppé de bardes de lard pour qu'il reste d'un beau blanc. Faites une sauce comme suit : jus de veau marié avec beurre frais, sel, poivre, persil, fines herbes et quelques tranches de citron ; tournez un instant sur le feu jusqu'à ce que votre sauce ait pris un peu de corps, et versez-la bouillante sur vos poulets.

Entrée saine et délicate. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

POULET A LA MINUTE. (*Entrée.*)

Flambez et videz votre poulet, coupez-le en morceaux, faites revenir ces morceaux dans une

casserole avec un peu de beurre ; ajoutez champignons, bouquet de persil et ciboules (1), une pincée de sel, saupoudrez de farine et remuez, mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau et de vin blanc (2) ; au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs avec filet de vinaigre ou jus de citron.

Variantes.—(1) 1 feuille de laurier.—(2) Point de vin blanc. Au premier bouillon, retirez votre fricassée. (*Viard.*)

POULET AUX PETITS POIS (*Entrée.*)

Flambez et videz votre poulet, coupez-en les membres, mettez-les dans une casserole avec un litre de petits pois, un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboules ; passez sur le feu ; mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, un peu de consommé et jus de veau ; ajoutez du sucre, gros comme une noix ; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie au plus ; dégraissez votre sauce et la servez sur le poulet et les pois.

Variante. — Faites passer dans une casserole, avec 60 grammes de beurre, 500 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés et dont vous avez ôté la couenne. Lorsque ce lard est d'un beau blond, mettez dans la casserole les morceaux de votre poulet, mouillez avec du bouillon, remuez, assaisonnez de persil, ciboules, laurier, clou de girofle, faites bouillir. Mettez alors les petits pois et achevez la cuisson à grand feu. (*Beauvillers.*)

On peut mettre une pincée de farine.

POULET EN CAPILOTADE. (*Entrée.*)

Coupez en morceaux un poulet rôti à la broche. Mettez dans une casserole un morceau de beurre,

délayez-y un peu de farine, ajoutez champignons, persil et échalotes hachés; mouillez avec bouillon et autant de vin rouge ou blanc. Quand votre sauce a bien bouilli, dégraissez-la, faites-y mijoter pendant un quart d'heure vos morceaux de poulet. Avant de servir, ajoutez quelques cornichons coupés en filets, sautez légèrement votre casserole pour bien saucer les morceaux et servez chaud.

POULET EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Faites un roux avec du beurre et une cuillerée de farine, mettez-y les quatre membres de votre poulet, ainsi que la carcasse coupée en quatre morceaux, avec 12 petits oignons, des champignons ou deux carottes, un tronçon de panais fendu en quatre. Mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc; assaisonnez d'un bouquet garni, demi-gousse d'ail, sel, poivre et épices. Faites bouillir à petit feu et réduisez à courte sauce, Écrasez dans cette sauce le foie de votre poulet. Il faut une heure pour la cuisson. Au moment de servir, ajoutez à la sauce un anchois haché et quelques câpres. (*Albert.*)

Variante. — Faites cuire les quartiers d'un gros poulet gras entre des bardes de lard, avec bouillon, petits oignons et sel. La cuisson faite, mettez dans une autre casserole des tronçons d'anguille, demi-bouteille de vin blanc, bouquet garni et mouillez avec l'eau dans laquelle a cuit le poulet. Lorsque l'anguille est cuite et la sauce bien réduite, dressez-la sur le plat avec les morceaux de poulet, les petits oignons et des croûtons passés au beurre, et versez la sauce sur le tout. (*Robert.*)

BLANQUETTE DE VOLAILLE. (*Entrée.*)

Enlevez proprement les chairs qui restent d'une volaille rôtie; coupez-les en filets; aplatissez-les avec le manche de votre couteau, et parez-les bien. Mettez dans une casserole un peu de beurre frais et de jus de citron avec des champignons coupés en rond; sautez-les. Quand le beurre est fondu, ajoutez 6 cuillerées de velouté ou sauce tournée et autant de consommé; faites réduire à moitié, écumez et dégraissez cette sauce, mettez-y vos filets et faites-les chauffer convenablement sans laisser bouillir. Au moment de servir, liez avec un jaune d'œuf et un peu de beurre. Entourez votre plat de croûtons frits dans le beurre.

Variante. — Employez seulement du velouté. Quand il est réduit et dégraissé, mettez-y vos émincés de volaille, laissez-les chauffer sans les faire bouillir. Faites une liaison de jaunes d'œufs avec du lait ou de la crème, et achevez votre blanquette avec un petit morceau de beurre et le jus d'un citron. (*Beauvilliers.*)

CROQUETTES DE VOLAILLE. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Enlevez les chairs d'un poulet gras; ôtez-en les peaux et les nerfs; hachez-les; faites réduire 2 cuillerées à pot de sauce au velouté; ajoutez à cette sauce une liaison de 4 jaunes d'œufs, mettez-y votre hachis. Après qu'il est mêlé, retirez-le, faites-en de petites pelotes, grosses comme une noix; quand elles sont refroidies, roulez-les sur de la mie de pain en leur donnant une forme allongée; après les avoir panées, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les une seconde fois. Cela fait, mettez-les dans une friture bien chaude. Quand

elles ont pris une belle couleur, retirez-les et dressez-les sur le plat avec ou sans sauce tomate.

MARINADE DE POULET EN FRITEAU.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Coupez un poulet en morceaux ; mettez-les dans une marinade d'huile fine, jus de citron, vinaigre, sel, gros poivre, persil haché, oignons coupés en tranches. Au bout de deux heures, égouttez-les, saupoudrez-les de farine, et les faites frire à l'huile. Quand vous aurez dressé vos morceaux sur le plat, mettez par-dessus des œufs frits, et servez avec une sauce à part, faite d'huile, tranches de citron sans pepins et sans peau, persil et estragon hachés, sel, poivre et une pointe d'ail.

On peut remplacer cette sauce par une sauce tomate ou une poivrade.

POULET FRIT. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Prenez les restes d'un poulet rôti, coupez-les par morceaux, trempez-les dans une pâte à frire et faites-les frire d'une belle couleur.

MAYONNAISE DE VOLAILLE. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Votre volaille étant rôtie et froide, dépecez-la comme à l'ordinaire, mettez-la dans un saladier avec des cœurs de laitue partagés en quatre, câpres, filets d'anchois, fournitures hachées; assaisonnez comme une salade et retournez. Versez alors dessus une sauce mayonnaise. (Voy. p. 101.)

La *salade de volaille* se fait de même, moins la mayonnaise. On y ajoute des œufs durs coupés en quatre sur la longueur, des filets de cornichons, des olives tournées. On peut remplacer l'assaisonnement ordinaire, à l'huile et au vinaigre, par une ravigote froide.

POULE AU POT. (*Entrée.*)

Après avoir mis dans une marmite la viande convenable pour faire le pot-au-feu ; après que ce dernier a été bien écumé, que les légumes et autres ingrédients y ont été déposés, mettez-y une belle poule vidée, flambée et troussée; laissez-la cuire doucement avec le reste, et quand le pot-au-feu est fait, retirez-la ainsi que la viande et les légumes, et servez-la après l'avoir saupoudrée de sel. (*Le baron Brisse.*)

POULE AU RIZ. (*Entrée.*)

Faites revenir du lard de poitrine dans un casserole et retirez-le. Dans la graisse qu'il aura rendue, faites revenir votre poule. Quand elle sera bien revenue, remettez le lard et versez de l'eau dans la casserole de manière que la poule en soit recouverte. Ajoutez sel, poivre, bouquet garni, 2 carottes, 2 oignons et 2 clous de girofle. Laissez cuire ainsi pendant une 1 h. 1/2. Retirez alors les légumes et mettez votre riz bien lavé (125 gram. environ pour une poule ordinaire) ; laissez cuire encore 1/2 heure ou 3/4 d'heure, jusqu'à ce que le riz soit cuit à point. Il doit conserver sa forme et s'écraser sous le doigt. Tout étant cuit à point, dressez le riz sous la poule et servez.

Beaucoup de personnes se servent d'une poule cuite dans le pot-au-feu. Nous ne le conseillons pas. Le moindre inconvénient de cette manière est d'enlever à la poule le meilleur de son goût.

Cependant si vous craignez que la poule ne soit dure, faites-la cuire dans le pot-au-feu, comme il est dit ci-dessus ; faites crever le riz à part dans du bouillon, et quand il est crevé, met-

tez-y la poule. Mouillez de bouillon autant qu'il sera nécessaire, assaisonnez et terminez comme ci-dessus.

POULE AUX OIGNONS. (*Entrée.*)

Faites revenir du lard que vous ôterez de la casserole pour y faire revenir votre poule; mettez assez d'eau pour que la poule baigne dedans; ajoutez sel, poivre, clous de girofle, thym, laurier; remettez votre lard et laissez cuire à petit feu 5 à 6 heures; une heure avant de servir, faites revenir la quantité de petits oignons que vous voulez mettre avec votre poule et faites-leur prendre couleur: mettez-y un petit morceau de sucre, ajoutez-les à votre poule, et liez la sauce avec un peu de fécule ou de farine.

POULE EN DAUBE OU EN BRAISE. (*Entrée.*)

On la prépare exactement comme la dinde en daube.

La poule se prépare de même que le poulet, et de la même manière, en *fricassée*, etc., etc.

CHAPON ET POULARDE POUR ENTRÉES.

(Voy. *Connaissance des volailles*, page 234, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

Le chapon et la poularde se préparent de la même manière que le poulet gras.

CHAPON AU GROS SEL.

Flambez, épluchez votre chapon, et le videz par la poche, ou par une petite ouverture depuis le gros de la cuisse, en tirant vers le croupion. Ne crevez pas l'amer qui est attaché au foie. Trous-

sez-le en inclinant les pattes sur les cuisses, et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre, entre la patte et l'os de la cuisse; traversez de nouveau, en passant par-dessous. Serrez la ficelle de peur que votre pièce ne se dérange. Fixez de même les ailes, en faisant passer une ficelle de l'une à l'autre. Cela fait, frottez votre volaille avec un citron, enveloppez-la d'une barde de lard, et mettez-la dans une casserole avec oignons, carottes, le cou, le gésier, quelques débris de veau et un peu de jambon; mouillez-le tout avec du bouillon, et faites cuire à petit feu environ 2 heures; servez avec du gros sel et le jus de la cuisson.

CHAPON AU RIZ. (*Entrée.*)

Il se prépare comme la poule au riz. (V. p. 256.) Cependant quand on craint qu'il ne soit pas tendre, on peut le faire cuire dans le pot-au-feu, en ayant soin de suivre les indications données pour la poule au pot, p. 256, et pour la poule au riz.

VIEUX CHAPON EN DAUBE OU EN BRAISE.

Il se prépare comme la dinde en daube.

POULARDE OU CHAPON AUX TRUFFES.

Il se prépare comme la dinde aux truffes.

POULARDE A LA GRIMOD. (*Entrée.*)

Coupez la poularde en deux et faites-la mariner pendant une heure avec 2 cuillerées de bonne huile, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, truffes, champignons, échalotes et basilic, le tout haché très-fin. Enveloppez chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement, faites-les cuire à

petit feu sous un couvercle de tourtière, recouvert de cendres chaudes. Quand la cuisson est à point, enlevez le papier, ramassez toutes les fines herbes qui tiennent après et mettez-les, ainsi que la poularde et le jus qu'elle a rendu, dans une casserole avec un peu de consommé ou de bon bouillon et deux cuillerée de coulis ; donnez-lui deux bouillons; dégraissez et servez la poularde dans sa sauce, en y ajoutant un jus de citron.

POULARDE EN ENTRÉE DE BROCHE.

Préparez une belle poularde. Maniez dans une casserole un bon morceau de beurre assaisonné de jus de citron et d'un peu de sel, et remplissez-en le corps de votre poularde. Retroussez ses pattes, bridez ses ailes, embrochez-la sur un attelet; frottez-lui l'estomac d'un citron, saupoudrez-la d'un peu de sel, couvrez-la de tranches de citron sans peau ni pepins; enveloppez-la de bardes de lard et de plusieurs feuilles de papier liées sur l'attelet; placez-la à la broche du côté du dos; faites-la cuire pendant une heure au moins, selon sa grosseur. Débrochez, égouttez et servez avec la sauce qui vous conviendra. (*Viard.*)

POULARDE A LA CHEVALIÈRE (*Entrée.*)

Votre poularde étant flambée et vidée, supprimez l'os de l'estomac. Remplissez le corps de beurre manié avec sel, gros poivre, peu d'épices; bridez-la, faites-lui bomber l'estomac et le piquez de lard fin. Mettez-la dans une casserole ovale (si vous pouvez), foncée de bardes de lard: arrangez à l'entour quelques tranches de veau, carottes, oignons, clous de girofle, 1 feuille de laurier, thym, bouquet de persil et ciboules;

mouillez avec une cuillerée à pot de bon bouillon; couvrez-la d'un papier beurré, et faites-la cuire pendant 1 heure, avec grand feu sur le couvercle. Au moment de servir, égouttez, débridez votre volaille et servez-la sur un ragoût de crêtes et de rognons de coqs. (*Souvent.*)

FILETS DE POULARDE A LA BÉCHAMEL. (*Entrée.*)

Prenez, soit une poularde entière, soit un reste de poularde rôtie; levez-en toutes les chairs et les coupez en filets. Pour une poularde entière, faites bouillir dans une casserole environ un litre de lait jusqu'à réduction du tiers; ajoutez 75 gr. de beurre manié avec de la farine, sel, peu de poivre, muscade râpée; faites lier en tournant pendant un quart d'heure, retirez votre sauce du feu, et mettez-y encore 75 gr. de beurre que vous y mêlerez bien en tournant. Jetez dans cette sauce les filets de votre poularde, laissez-les chauffer et servez avec un jus de citron. (*Lefèvre.*)

CANARD ET CANETON POUR ENTRÉES.

(Voy. *Connaissance des volailles*, page 234, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

CANARD AUX NAVETS. (*Entrée.*)

Plumez, flambez et videz un canard sauvage ou domestique; faites-le revenir dans une casserole avec un peu de beurre et de gros lard coupé en dés; retirez le canard et le lard. Mettez un peu de sucre dans la casserole et faites-y roussir vos navets (ceux de Freneuse sont les meilleurs). Vos navets étant de belle couleur, retirez-les, nettoyez la casserole, faites-y un roux, mouillez avec du bouillon, et remettez-y le canard et le lard avec

sel, poivre, bouquet garni. Laissez cuire à bon feu pendant près d'une heure, puis mettez les navets et laissez cuire encore trois quarts d'heure environ (un jeune canard demande 2 h. de cuisson et un vieux près de 4 h.). Ne mouillez pas trop la sauce. Dégraissez avant de servir. Dressez d'abord votre canard sur le plat, et les navets autour.

CANARD AUX OLIVES. (*Entrée.*)

Préparé comme le précédent, faites-le revenir à la casserole avec du beurre et du lard coupé en dés. Retirez le canard et le lard pour faire un roux; mouillez, soit avec du bouillon chaud, soit avec de l'eau bouillante; ajoutez sel, poivre, bouquet garni; remettez dans la casserole le canard et le lard et laissez cuire 1 heure 1/2 au moins sur un bon feu. Pendant ce temps, vous aurez blanchi, tourné et désossé vos olives; vous les mettrez dans la casserole quelques minutes avant de servir; vous dégraisserez et dresserez votre canard avec les olives autour.

CANARD AUX PETITS POIS. (*Entrée.*)

Faites-le revenir à la casserole avec du lard de poitrine coupé en dés; quand il a pris belle couleur, retirez-le, ainsi que le lard; faites un roux dans la même casserole, avec un peu de farine; mouillez de bouillon, remettez le canard et le lard; ajoutez bouquet garni, un peu de sel et de poivre et un morceau de sucre. Laissez bouillir doucement pendant 1 heure; mettez alors les pois, laissez-les cuire à point sur un feux doux. Dégraissez avant de servir. — Si le canard est vieux, il faut le laisser cuire pendant 2 heures avant d'y mettre les pois,

CANARD A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Faites revenir votre canard avec des tranches de lard; mouillez avec du bouillon, ajoutez quelques carottes et oignons, un bouquet garni; lorsque votre canard est cuit, passez la cuisson au tamis et mélangez-la avec la purée que vous servirez sous le canard. Les purées de pois, de lentilles, de navets sont les plus usitées.

CANARD EN SALMIS. (*Entrée.*)

Le canard sauvage est celui qu'on prend de préférence. Il doit être cuit à la broche, puis entièrement découpé. Après quoi on l'accommode avec une sauce salmis. (Voy. p. 111.)

CANARDS EN DAUBE OU A LA BRAISE. (*Entrée.*)

Prenez deux jeunes canards et les piquez de gros lardons; mettez-les dans une braisière foncée de jambon; ajoutez petits oignons, sel, poivre, laurier et un verre de bouillon; fermez votre braisière, et faites cuire le tout à petit feu pendant au moins 2 heures; servez-les dans leur propre sauce. Si vous voulez varier la sauce, ajoutez morilles, câpres et culs d'artichauts, cuits à part dans une petite casserole, avec un peu de consommé et de jus de veau. L'entrée en sera plus riche et plus restaurante.

CANARD AU PÈRE DOUILLET. (*Entrée.*)

Mettez-le dans une casserole juste à sa grandeur, avec persil, ciboules, gousse d'ail, 2 clous de girofle, thym, laurier, basilic, pincée de coriandre, oignons en tranches, carotte, panais, un morceau de beurre, 2 verres de bouillon, 1 de

vin blanc, et faites cuire à petit feu pendant 2 heures. Passez la cuisson au tamis, dégraissez, faites-la réduire, et servez-la sous le canard.

CANARDS AUX CHOUX. (*Entrée.*)

Il se prépare exactement comme la *perdrix aux choux.* (Voy. p. 289.)

CANETONS AUX TRUFFES. (*Entrée.*)

On les prépare comme les *dindons aux truffes*, excepté qu'on fait une moindre quantité de farce. Après les avoir farcis avec le même soin et recousus, on les fait rôtir à la broche, enveloppés d'une crépine ; on les arrose avec leur propre jus et on les sert de même. (*Lefèvre.*)

CANARD POÊLÉ. (*Entrée.*)

Votre canard étant vidé, flambé et épluché, renversez les pattes le long des cuisses et les assujettissez avec une aiguille à brider et de la ficelle. Rentrez le croupion en dedans, frottez l'estomac avec du citron ; couvrez-le de bardes de lard et le ficelez. Cela fait, mettez-le dans une casserole avec bouquet garni, 2 oignons, 1 carotte et des débris de veau; mouillez de bouillon et salez. Faites cuire à petit feu pendant 2 heures; débridez, égouttez, dressez votre canard, et servez-le dans son jus en y ajoutant celui d'un citron.

DINDE, DINDONNEAU ET OIE POUR ENTRÉES.

(Voy. *Connaissance des volailles*, page 234, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

On peut en général accommoder les dindes et dindonneaux de l'année comme les poulets et

poulardes. On aura ainsi un nombre infini d'entrées délicates, agréables et des plus salutaires.

VIEILLE DINDE EN BRAISE OU DAUBE.

Piquez-la de gros lardons assaisonnés de persil, ciboules, épices, sel et poivre; bridez-la, mettez-la dans une daubière foncée de lard, avec bouillon, 3 cuillerées d'eau-de-vie, demi-pied de veau, une couenne de lard, oignons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, ail, laurier, thym. Couvrez bien la daubière de son couvercle et laissez cuire à feu doux pendant 5 à 6 heures, en ayant soin de retourner la dinde à moitié de sa cuisson (2 à 3 heures pour une jeune dinde); retirez votre dinde, laissez refroidir et épaissir la sauce jusqu'à consistance de gelée; enlevez la graisse et servez froid avec la gelée autour. (*Déjeuner.*)

Pour la manger chaude, on la sert avec toute sa garniture après avoir dégraissé la sauce et l'avoir passée au tamis. (*Entrée.*)

DINDON CUIT DANS SON JUS. (*Entrée.*)

Après l'avoir fait revenir dans le beurre, mettez-le dans une casserole foncée de lard et de tranches de veau, l'estomac en-dessous; mouillez de bouillon et assaisonnez de sel, poivre et bouquet garni. Couvrez la casserole et laissez cuire pendant 2 à 3 heures à petit feu. Dégraissez, passez la sauce et versez-la sur le dindon.

DINDE AU POT (*Entrée et relevé.*)

Préparez, bridez votre dinde et mettez-la dans une marmite avec sel, poivre, oignons, carottes, céleri, bouquet garni. Remplissez d'eau votre mar-

mite jusqu'à ce que la dinde baigne complétement, recouvrez-la et laissez cuire à petit feu pendant 3 à 5 heures, selon que la bête est jeune ou vieille. Remplissez, s'il est nécessaire, avec de l'eau bouillante : la dinde doit toujours baigner. Quand elle est cuite, ôtez la marmite du feu, metez-la sur le bord du fourneau pour la tenir chaude, et ne retirez la dinde qu'au moment de la servir. Débridez-la et servez-la seule, soit sur une partie de son bouillon réduit, soit sur une sauce tomate ou sur une purée de légumes.

Les *abatis* se font cuire dans le pot-au-feu et se servent, soit avec le bœuf, soit sur une sauce tomate.

ABATIS DE DINDE EN FRICASSÉE DE POULET.

Échaudez et épluchez vos ailerons et vos abatis ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, champignons, pincée de farine ; passez le tout sur le feu ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; assaisonnez de sel, poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce ; faites une liaison de jaunes d'œufs, sans bouillir, et servez avec un filet de vinaigre blanc ou de verjus. (*Entrée.*)

ABATIS DE DINDE A LA BOURGEOISE. (*Entrée.*)

Coupez-les par morceaux ; faites rissoler dans une casserole du lard coupé en petits morceaux ; mettez-y les abatis que vous faites bien revenir, puis une pincée de farine que vous délayez bien ; mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau ; mettez ensuite des oignons ou des pommes de terre, et faites mijoter pendant 2 heures au moins. On peut remplacer les pommes de terre par des na-

vets, auxquels on a fait prendre couleur à la poêle, et qu'on ne met dans le ragoût que demi-heure avant de servir. Dégraissez et servez chaud.

CUISSES ET AILES DE DINDE A LA SAUCE ROBERT.

Parez légèrement les cuisses et les ailerons d'un dinde rôti; assaisonnez-les; mettez-les sur le gril, et servez-les avec une sauce Robert. (*Entrée.*)

AILERONS DE DINDE EN MATELOTE.

Passez vos ailerons dans du beurre que vous aurez fait roussir avec un peu de farine. Mouillez ensuite avec moitié bouillon et moitié vin; ajoutez bouquet garni, gousse d'ail, 2 clous de girofle, sel et poivre; faites bouillir. A moitié de la cuisson, mettez dans la casserole des petits oignons revenus dans le beurre, et quelques champignons. La cuisson faite à courte sauce, ajoutez demi-cuillerée de câpres, ôtez le bouquet, dressez vos ailerons avec des croûtons frits autour et versez votre sauce au milieu. (*Entrée.*)

GALANTINE DE DINDE. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Ayez une belle dinde. Après l'avoir vidée, épluchée et flambée, enlevez-en proprement le cou, les ailerons et les pattes, puis désossez-la comme suit : Fendez-la sur le dos, depuis le cou jusqu'au croupion; détachez et rabattez la peau à droite et à gauche, autant que possible sans la déchirer; enlevez avec soin toutes les chairs de la carcasse, puis la carcasse elle-même; fendez les cuisses en-dedans, désossez-les et enlevez les nerfs, faites de même pour les pilons et les ailes. N'oubliez pas qu'il faut constamment ménager la

peau et ne l'ouvrir, autant que possible, qu'en dessous des membres. Votre dinde étant entièrement désossée, étendez-la sur le dos, retirez une partie des blancs, ajoutez-y ce que vous avez retiré de la carcasse et du croupion, de la rouelle de veau, du jambon et du lard gras, autant que de chair; hachez le tout et faites-en une farce fortement assaisonnée de sel, poivre et épices. Étendez sur la dinde épais comme un doigt de cette farce; puis une couche de filets de veau mélangés de gros lardons; une autre couche de truffes coupées en lames; une autre de filets de langue à l'écarlate ou de jambon; une autre d'amandes et de pistaches mondées; enfin une dernière couche de farce qui recouvrira le tout. On peut prendre et laisser de ce que nous indiquons là, et modifier, chacun selon son goût. Ceci fait, roulez la dinde dans sa peau, cousez les ouvertures pour que la farce ne s'échappe pas, et rendez-lui, autant que possible, sa première forme. Enveloppez-la dans un linge, bien serrée, et ficelez solidement. Ainsi préparée, mettez-la dans une daubière avec la carcasse et tous les débris, un pied et un jarret de veau, une couenne de lard sans sa graisse, de l'eau, ou du bouillon si vous en avez, assez pour que votre dinde en soit recouverte; on peut y ajouter un verre de vin blanc. Couvrez la daubière et laissez cuire à feu modéré pendant 4 à 5 heures.— Une fois cuite, laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson, retirez-la et n'enlevez le linge que quand elle sera froide. Passez la cuisson au tamis; quand elle sera réduite en gelée, dressez votre galantine et entourez-la de cette gelée.

Toutes les *galantines de volailles* se font de la même manière

MARINADE DE DINDON. (*Entrée.*)

Coupez en morceaux moyens les restes d'un dindon cuit à la broche; faites-les mariner pendant 3 heures au jus de citron et verjus, avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules et laurier. Faites ensuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc et des jaunes d'œufs; trempez-y vos morceaux marinés et faites-les frire. Servez-les entourés de persil frit. (*Souvent.*)

HACHIS DE DINDON A LA REINE. (*Entrée.*)

Enlevez les blancs d'un dindon rôti, retranchez-en les peaux et les nerfs; hachez-les très-fin, et les mettez dans une béchamel que vous aurez fait bien réduire; faites chauffer ce hachis, servez-le sur un plat garni de croûtons, et arrangez dessus quelques œufs pochés. (*Archambault.*)

BLANQUETTE DE DINDON. (*Entrée.*)

Faites cuire un dindon à la broche et le laissez refroidir. Enlevez, émincez, aplatissez les chairs de l'estomac, parez-les avec soin et mettez-les dans une casserole; coupez des champignons en rondelles minces, mettez-les dans une autre casserole avec un jus de citron et un morceau de beurre, et les faites sauter. Ceci fait, ajoutez 8 bonnes cuillerées de velouté, autant de consommé, et faites réduire à moitié. Écumez, dégraissez votre sauce et versez-la sur vos chairs. Mettez le tout sur un feu doux pendant quelques minutes, liez votre blanquette avec 2 jaunes d'œufs et un petit morceau de beurre, retirez du feu et servez. (*Mézelier.*)

CUISSES DE DINDE EN PAPILLOTES.
(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Parez-les et préparez-les comme les côtelettes de veau en papillotes, moins le lard. (Voy. p. 160.)

OIE EN DAUBE. (*Entrée.*)

On ne met en daube que les vieilles oies.

Après avoir vidé, épluché et flambé votre oie, lardez-la partout avec du lard assaisonné de persil, ciboules, échalotes, demi-gousse d'ail, peu de sauge, thym, basilic, le tout haché très-menu; poivre, sel, muscade râpée; passez au beurre des marrons rôtis, avec un peu sucre; remplissez-en le corps de votre volaille; cousez-en la poche; ficelez-la pour qu'elle ne perde pas sa forme; mettez-la dans une daubière juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous; mouillez avec de l'eau ou du bouillon et du vin blanc. Ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quelques carottes, 4 oignons, dont un piqué de 3 clous de girofle, un panais, un bouquet garni, sel, poivre, épices. Faites cuire pendant 5 heures à petit feu; retirez votre bête; dégraissez la cuisson; passez-la au tamis; faites-la réduire et refroidir pour qu'elle se tourne en gelée; clarifiez cette gelée avec un blanc d'œuf. (Voy. p. 51.) Dressez votre daube sur le plat avec cette gelée autour et dessus.

C'est une bonne entrée de ménage, un peu lourde pour les estomacs délicats.

CUISSES D'OIE GRILLÉES A LA LYONNAISE. (*Entrée.*)

Prenez trois ou quatre cuisses d'oies rôties ou en daube; faites-les chauffer dans leur graisse;

faites frire dans la même graisse 6 gros oignons coupés en anneaux ; quand ils sont cuits et d'une bonne couleur, égouttez-les ainsi que les cuisses ; dressez les cuisses sur une poivrade ou toute autre sauce piquante avec les oignons autour.

CUISSES D'OIE GRILLÉES A LA BOURGEOISE.

Faites-les revenir un quart d'heure dans de la graisse blanche, enveloppez-les d'une fine barde de lard liée d'un fil, panez-les et faites-les cuire sur le gril jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur ; servez dessous une sauce piquante, ou une sauce tartare, un ragoût de navets, ou une sauce mayonnaise dans une saucière. (*Entrée.*)

CUISSES D'OIE CONFITES. (*Hors-d'œuvre et entrée.*)

(Voy. *Conservation des oies*, à la table.)

CUISSES D'OIE A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Levez et désossez six cuisses d'oies bien grasses, jusqu'au joint de l'intérieur ; assaissonnez-les de sel et gros poivre ; remplacez par une farce l'os que vous avez ôté ; rassemblez ensuite les chairs de vos cuisses, et les cousez de manière à leur donner une belle forme. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y vos cuisses ; couvrez-les de bardes ; ajoutez quelques carottes et oignons, feuille de laurier, thym, 2 clous de girofle et plein une cuiller à pot de consommé. Faites mijoter pendant 2 heures ; égouttez vos cuisses ; dressez-les sur le plat, et les masquez avec la purée qu'il vous plaira, ou d'une sauce Robert, ou de telle autre sauce. (*Raimbaut.*)

CUISSES D'OIE A LA RÉMOULADE. (*Entrée.*)

Prenez deux cuisses d'une oie cuite en daube ou à la broche ; trempez-les dans la graisse de la cuisson, panez-les avec de la mie de pain ; arrosez-les légèrement avec de l'huile ; faites-les griller de belle couleur et servez-les à sec, avec une sauce rémoulade à part. (*Richaut.*)

CUISSES D'OIE A LA SAINTE-MÉNEHOULD. (*Entrée.*)

Faites-les cuire dans une petite braisière avec des légumes de la saison ; panez-les, donnez-leur deux tours de broche, et servez-les avec une sauce rémoulade ou aux cornichons à part.

CUISSES D'OIE A LA SAUCE ROBERT. (*Entrée.*)

Lorsqu'il vous reste des cuisses d'oies rôties, faites une sauce Robert avec une vingtaine de gros oignons et du jus de votre oie. Mettez les cuisses sur le gril, et servez-les sur vos oignons.

OIE EN SALMIS. (*Entrée.*)

Dépecez ce qui vous reste d'une oie rôtie, faites un roux ; faites-y revenir 4 échalotes. Ajoutez 1/2 ou 1/4 de bouteille de vin avec autant de bouillon, sel, poivre, bouquet garni ; faites bouillir ; puis mettez les morceaux d'oie, faites mijoter pendant demi-heure : à l'instant de servir, liez votre sauce avec une cuillerée d'huile et un jus de citron ; faites rôtir des tartines de pain que vous rangez autour du plat. Mettez les morceaux d'oie dans le milieu et versez la sauce dessus.

Les restes d'une oie rôtie se servent encore de bien des manières différentes : à la *purée de pois*, de *lentilles*, de *navets ;* avec une garniture de *navets*, de *petits oignons*, de *céleri*, de *marrons ;* avec une *sauce tomate*, etc., etc.

PIGEONS POUR ENTRÉES.

(Voy. *Connaissance des volailles*, page 234, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

PIGEONS EN COMPOTE. (*Entrée.*)

Mettez ensemble dans une casserole, beurre, lard de poitrine coupé en dés et vos pigeons, préparés et troussés. Faites revenir de belle couleur et retirez le tout de la casserole. Faites ensuite revenir dans la même casserole et dans la même graisse des petits oignons ; retirez-les. Faites un roux que vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau et un demi-verre de vin blanc. Remettez alors dans la casserole vos pigeons, le lard et les oignons ; ajoutez-y un peu de sel s'il est nécessaire, du poivre, un bouquet de persil et des champignons entiers ou coupés en deux ; laissez cuire à petit feu environ une heure, et servez avec une garniture de croûtons frits.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE. (*Entrée.*)

Choisissez de jeunes pigeons, videz-les, flambez-les, troussez-leur les pattes dans le corps ; fendez-les par le dos que vous aplatirez sans le briser ; faites-les revenir dans le beurre, avec sel, poivre et fines herbes ; lorsqu'ils auront pris couleur, panez-les bien partout, faites-les cuire sur le gril et à petit feu, et servez-les avec une sauce piquante ou tartare.

PIGEONS FARCIS. (*Entrée.*)

Choisissez de gros pigeons de l'année, videz-les, flambez-les ; videz-les par une petite ouverture faite à l'estomac, afin de les farcir plus facilement ; composez ensuite une farce légère avec quelques

restes de volailles, des ris de veau, quelques truffes, un peu de lard pilé, le tout assaisonné de sel, poivre, et lié d'un jaune d'œuf; remplissez-en vos pigeons, et faites-les revenir un petit quart d'heure dans du beurre fondu en casserole; achevez de les faire cuire à petit feu dans la même casserole, en les étouffant bien avec un couvercle qui la ferme très-juste; servez-les dans leur jus, saupoudrés d'un peu de gros sel. (*Cuisine de santé.*)

PIGEONS AUX PETITS POIS. (*Entrée.*)

Préparez-les à l'ordinaire et faites-les revenir dans une casserole avec du lard de poitrine coupé en dés et un peu de beurre. Lorsqu'ils sont de belle couleur retirez-les ainsi que le lard; faites un roux que vous mouillerez de bouillon ou d'eau; remettez vos pigeons et le lard dans la casserole avec les petits pois, quelques oignons blancs, bouquet garni, poivre, peu de sel; faites cuire à feu doux jus jusqu'à courte sauce; dégraissez et servez.

Variante. — Mettez les pois dans la casserole, et laissez-les cuire à moitié avant d'y mettre les pigeons. — Quelques personnes, que les roux incommodent, n'en font pas : le plat n'en est pas moins bon.

PIGEONS EN PAPILLOTES. (*Entrée.*)

Mettez vos pigeons dans une casserole avec du beurre, un peu de lard haché, sel et poivre; faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits à moitié, ajoutez-y des fines herbes, une échalote et des champignons hachés; achevez la cuisson, faites-les refroidir et séparez-les en deux dans le sens de leur longueur; enveloppez chaque moitié,

garnie de son assaisonnement, dans un papier huilé, et mettez-les sur le gril, à feu doux, pendant environ 20 minutes. (*Cuisine de santé.*)

PIGEONS A LA SAINTE-MÉNEHOULD. (*Entrée.*)

Mettez-les entiers dans une casserole, avec beurre, un peu de farine, bouquet de persil, oignon, carotte et navet coupés en morceaux, deux clous de girofle, thym et une feuille de laurier ; mouillez de bouillon ou d'eau. Laissez-les cuire à feu doux pendant une heure. Faites-les refroidir, trempez-les dans une omelette battue, panez-les à la mie de pain et faites-les frire ou griller à volonté. Servez-les sur une sauce rémoulade ou à sec sur une serviette. (*Excellente manière.*)

PIGEONS AUX POINTES D'ASPERGES. (*Entrée.*)

Procèdez comme pour les pigeons aux petits pois : au lieu de pois, mettez des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Ne mettez les asperges que quand les pigeons seront presque cuits.

PIGEONS FRITS. (*Entrée et déjeuner.*)

Coupez-les en quatre ; mettez-les dans la poêle avec du beurre ; laissez-les cuire en les tournant de temps en temps ; retirez-les du feu. Servez-les en ajoutant à la sauce, au dernier moment, un peu d'eau, une cuillerée de vinaigre ou du verjus et du persil haché. (*Maison rustique des dames.*)

PIGEONS MARINÉS ET FRITS. (*Entrée et déjeuner.*)

Après les avoir coupés en quatre, faites-les mariner avec du vinaigre, de l'eau, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, clous de girofle, pendant

2 à 3 heures; égouttez et trempez-les dans de l'œuf battu, roulez-les dans la farine, faites-les frire et servez-les entourés de persil frit.

PIGEONS EN MATELOTE. (*Entrée.*

Préparez vos pigeons; faites-les revenir avec des tranches minces de petit lard, dans du beurre que vous aurez fait roussir avec demi-cuillerée de farine; mouillez ensuite avec bouillon et autant de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, clous de girofle, bouquet garni; ajoutez champignons et petits oignons passés au beurre; faites cuire à bon feu et réduire votre sauce; dégraissez et passez-la; servez-la sous vos pigeons.

PIGEONS A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Préparez-les à l'ordinaire et les lardez avec des morceaux d'anchois; faites-les revenir à petit feu dans de l'huile d'olive bouillante, avec deux douzaines de petits oignons de Provence, une gousse d'ail et un bouquet de cerfeuil; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin de Champagne, et laissez bouillonner lentement: sur la fin, ajoutez 5 ou 6 petites saucisses et un jus de citron; dégraissez et servez chaud.

VOLAILLES ROTIES.

(Voy. *Manière de bien faire les rôtis*, page 31, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

POULET A LA BROCHE. (Voy. *dessins*, page 241.)

Videz votre poulet par le haut, flambez-le, bridez-le, et le couvrez de bardes de lard. Attachez les pattes à la broche; faites-le cuire demi-heure à trois quarts d'heure, selon sa grosseur; arrosez-

le de son jus; quand il sera cuit et de belle couleur, servez-le entouré de cresson assaisonné de vinaigre. (Voy. *Dessins*, p. 241 à 243.)

POULET GRAS AUX TRUFFES. (*Rôt.*)

Nettoyez bien vos truffes, pelez-les, coupez-les en morceaux, faites-les revenir dans le beurre avec quelques champignons hachés; ajoutez un jus de citron et remplissez-en votre poulet; laissez-le se mortifier deux jours et prendre goût; faites-le cuire à la broche, en l'entourant de papier beurré, et servez-le sur son jus.

POULET AUX MARRONS. (*Rôt.*)

Il se fait de la même manière que le poulet truffé; au lieu de truffes, mettez des marrons que vous aurez fait revenir avec de la chair à saucisse.

CHAPON ET POULARDE ROTIS. (*Rôt.*)

Couvrez l'estomac du chapon d'une barde de lard, mettez-le à la broche et servez-le avec du cresson autour.

La poularde se prépare de même.

La poularde et le chapon aux truffes se préparent exactement de la même manière que le poulet gras aux truffes.

CANARD A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Prenez de préférence un caneton bien gras; tuez-le en lui plantant une aiguille dans la cervelle au milieu de la tête; plumez-le tout chaud, flambez-le, videz-le; mettez-lui dans le corps quelques feuilles de sauge et du sel; laissez-le mortifier; lardez-le, troussez-le (voy. page 241); mettez-le à la broche devant un feu modéré; ar-

rosez-le avec son jus mélangé de bouillon réduit; laissez-le cuire pendant trois quarts d'heure ou une heure, et servez-le chaud avec le jus de la lèchefrite.

CANETONS ROTIS AUX OLIVES. (*Rôt.*)

Préparez-les comme ci-dessus; lavez ensuite des olives dans l'eau bouillante, ôtez-en proprement les noyaux, lavez-les une seconde fois et laissez-les égoutter. Cela fait, mettez-les cuire dans du bouillon, avec petit lard, un anchois, une tranche de citron; tournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et consistance; la cuisson faite, retirez-les; remplissez-en le corps de vos canetons; recousez l'ouverture; faites-les cuire à la broche, en les arrosant de leur jus. (*Cuisine de santé.*)

Beauvilliers met cuire ses canetons dans une braisière, après les avoir remplis de beurre manié d'un peu de sel et de jus de citron; on les sert masqués d'un ragoût d'olives.

CANETONS ROTIS AUX TRUFFES. (*Rôt.*)

On les prépare exactement comme la dinde aux truffes, excepté qu'on fait une moins grande quantité de farce. Après les avoir farcis avec le même soin et recousus, on les fait rôtir à la broche, enveloppés d'une crépine; on les arrose avec leur propre jus, et on les sert de même.

DINDE A LA BROCHE. (*Rôt.*)

On préfère la femelle, parce qu'elle est plus délicate. Après l'avoir préparée, bardez-la et la mettez à la broche. Retournez-la souvent pour qu'elle prenne couleur également, et arrosez-la de son jus. Une heure et demie suffit pour sa

cuisson. Servez-la dans son jus, entourée de cresson assaisonné de vinaigre. N'oubliez pas de dégraisser le jus avant de servir : la graisse que vous en retirerez est d'une grande utilité pour l'assaisonnement des légumes; elle est délicieuse, mangée sur des tartines de pain rôti.

DINDE FARCIE AUX MARRONS. (*Rôt.*)

Voici plusieurs farces parmi lesquelles on peut choisir : 1° hacher ensemble le foie, du lard, de la mie de pain, persil, sel et poivre; 2° chair à saucisses à moitié cuite, blanc de veau ou de volaille, lard, persil, sel et poivre; 3° foie de veau, lard, ciboules, persil, sel et poivre. A chacune de ces farces, quand elle est à moitié cuite, ajoutez des marrons rôtis, bien rissolés; remplissez l'intérieur de la bête jusqu'au jabot, recousez les ouvertures, troussez, bridez votre dinde, bardez-la et la mettez à la broche. Dégraissez toujours le jus avant de servir.

DINDE AUX TRUFFES. (*Entrée et rôt.*)

Choisissez de préférence une dinde grasse et bien blanche, et préparez-la comme pour la mettre en broche; prenez de la chair à saucisse, ou composez une petite farce bien moelleuse avec des blancs de volaille, si vous en avez, et du petit lard; ayez 1 kilogramme de truffes, au moins; nettoyez-les avec soin, épluchez-les; hachez quelques-unes des plus petites avec les pelures de toutes pour joindre à votre farce; mettez les autres truffes entières dans la casserole avec la farce; ajoutez sel, poivre, épices, un peu de laurier, et laissez cuire sur un feu doux environ 20 minutes; laissez refroidir à moitié et remplissez complète-

ment votre dinde de cette farce, sans presser nulle part; ajoutez-y un soupçon de muscade, recousez les ouvertures et laissez-la se mortifier et prendre le parfum des truffes pendant 3 à 6 jours selon la saison. Après quoi, bardez-la et faites-la cuire à la broche, enveloppée de papier beurré; laissez-la au feu environ 2 heures; un peu avant de la servir, ôtez le papier pour lui faire prendre couleur. Servez-la sur son jus ou avec une garniture de truffes hachées grossièrement ou coupées en tranches minces, et cuites dans le jus de la dinde. (*Cuisine de santé.*)

Au lieu de la faire rôtir, on peut mettre en daube cette dinde ainsi préparée, et la servir alors pour entrée.

On peut encore lui donner pour garniture toutes sortes de productions usuelles de l'année; l'essentiel est de ne pas employer des objets de haut goût, capables d'anéantir le parfum des truffes, et surtout d'être avare d'assaisonnement.

C'est un plat très-apparent et d'une saveur délicieuse; mais il est échauffant. C'est pourquoi les jeunes gens et les personnes d'un tempérament chaud et sec doivent en manger avec modération. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

OIE A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Prenez une jeune oie, dont la graisse soit blanche et la peau fine, mettez-la à la broche; faites-la cuire pendant 2 heures et retournez-la de manière qu'elle cuise également partout et qu'elle soit de belle couleur; arrosez-la de son jus. Avant de la retirer de la broche, dégraissez le jus et servez-le sous votre oie.

La graisse d'oie est aussi précieuse dans un

ménage que celle de dinde. Il faut donc la mettre soigneusement de côté.

OIE AUX MARRONS ET A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Épluchez 50 beaux marrons, passez-les dans un peu de beurre fondu pour en enlever facilement l'épiderme. Mettez-en à part un certain nombre des plus beaux; hachez les autres avec le foie de votre volaille; ajoutez à ce hachis 250 grammes de chair à saucisse, un peu de panne de cochon, une petite gousse d'ail, persil, ciboule hachés menu, sel, poivre et muscade râpée. Faites cuire à moitié cette farce et remplissez-en le corps de votre oie; cousez-en la poche; bridez-la; mettez-la à la broche, et faites-la cuire pendant une heure et demie à peu près.

La chair de l'oie est lourde et indigeste.

PIGEONS ROTIS. (*Rôt.*)

Vos pigeons étant plumés et troussés, couvrez-les de bardes de lard et de feuilles de vigne, faites-les cuire à la broche et arrosez-les souvent, pour qu'ils ne sèchent pas. Une demi-heure suffit pour la cuisson.

PURÉE DE VOLAILLES.

Prenez une poule cuite dans le bouillon, ou toute autre volaille bouillie; ôtez-en toute la peau et mettez sa chair dans un mortier avec 3 ou 4 jaunes d'œufs durs. Pilez et réduisez le tout en pâte. Prenez ensuite un morceau de mie de pain, qui aura trempé dans du bon bouillon ou du lait, et une douzaine d'amandes. Mettez dans le mortier et pilez de nouveau jusqu'à ce que le tout forme

une pâte bien homogène. Ajoutez alors peu à peu du bouillon, en remuant fortement à mesure avec une cuiller, et observant que le mélange ne soit ni trop liquide ni trop compacte, mais de la consistance d'une crème ou d'une bouillie; passez dans un tamis. Au moment de vous en servir, faites-la chauffer au bain-marie.

GIBIER POUR ENTRÉES.

Voy. *Connaissance du gibier*, page 234, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

ALOUETTES OU MAUVIETTES A LA MINUTE.

Après les avoir vidées, sautez-les dans le beurre; ajoutez un peu de beurre, champignons, persil, échalotes hachés, sel et poivre; mettez une pincée de farine; mouillez avec vin blanc et bouillon; quand la sauce commence à bouillir, retirez vos mauviettes, et servez-les entourées de croûtons frits.

ALOUETTES OU AUTRES PETITS OISEAUX EN SALMIS.

Videz-les; découpez-les en quatre petits quartiers; écrasez les foies et les gésiers dans de bon vin rouge, avec sel, poivre, bouillon et échalotes hachées très-fin; lorsque le tout aura bouilli un quart d'heure, mettez-y vos petits oiseaux avec un peu de chapelure de pain, ou des croûtons de la grosseur du petit doigt; demi-heure de cuisson suffit.

ALOUETTES AU GRATIN. (*Entrée.*)

Elles se préparent comme les cailles au gratin. (Voy. p. 282.)

ALOUETTES ROTIES A LA CASSEROLE. (*Entrée.*)

Coupez du lard de poitrine en petits morceaux, faites-les revenir; mettez ensuite vos mauviettes et laissez-les cuire environ un quart d'heure; au moment de servir, ajoutez un jus de citron.

ALOUETTES EN CAISSE. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Supprimez les ailes et les pattes de vos alouettes; fendez-les sur le dos, videz-les; ôtez les gésiers; faites une farce du reste avec lard râpé, moelle de bœuf, champignons, fines herbes, sel, poivre, muscade râpée. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, remplissez-en le corps de vos mauviettes, recousez-les et faites les cuire à la poêle. Lorqu'elles sont cuites, ayez des caisses de papier huilé, mettez de votre farce dans le fond, placez-y vos mauviettes, recouvrez-les de farce et les mettez sous le four de campagne pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce tomate pour entrée, ou à sec pour hors-d'œuvre.

ALOUETTES A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Hachez quelques truffes avec 2 ou 3 morilles, sel, poivre, un grand verre de consommé et un quart de litre de vin blanc; faites bouillir un quart d'heure le tout ensemble, mettez-y vos mauviettes, et les y laissez cuire lentement pendant 3 quarts d'heure; ajoutez-y alors un peu de beurre manié de farine; remuez la sauce de temps en temps pour la lier, et si elle est trop épaisse, éclaircissez-la avec un jus de citron.

CAILLES AU GRATIN. (*Entrée.*)

Ayez six ou huit cailles; faites-les revenir avec

un morceau de beurre. Foncez une casserole de tranches de veau et de jambon ; placez vos cailles sur le fond, avec persil, ciboules, champignons hachés menu; couvrez le tout de bardes de lard et faites cuire à petit feu. La cuisson faite, retirez votre casserole, dégraissez la sauce, mouillez-la d'un jus clair et faites-la réduire; mettez vos cailles sur un plat, et versez cette sauce par-dessus. Prenez ensuite les foies de vos cailles, hachez-les avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, lard râpé et deux jaunes d'œufs pour former la liaison. Etendez cette sauce sur le plat où vous devez servir et qui aille au feu ; mettez ce plat sur un feu doux et laissez gratiner. Quand le gratin est formé, égouttez la graisse, dressez vos cailles par-dessus, et arrosez-les d'un jus de citron.

CAILLES AU CHASSEUR. (*Entrée.*)

Vos cailles vidées, flambées et troussées, passez-les au beurre dans une casserole; mettez fines herbes, un peu de laurier, sel et poivre, sautez-les sur un feu vif; lorsqu'elles sont revenues, saupoudrez-les d'un peu de farine et mouillez-les avec un peu de bouillon et de vin blanc; laissez bouillir 10 minutes et servez quand la sauce est un peu réduite. (*Cuisine bourgeoise.*)

CAILLES AUX POIS. (*Entrée.*)

Mettez-les dans une casserole avec du lard de poitrine coupé en tranches, un bouquet garni, quelques oignons et carottes; mouillez avec du bouillon; lorsqu'elles sont cuites, sortez-les de la cuisson ; égouttez-les, dressez-les sur le plat et servez par-dessus des petits pois au lard.

CAILLES AU LAURIER. (*Entrée.*)

Hachez les foies de vos cailles et les mêlez avec persil, ciboules, morceau de beurre et gros poivre. Mettez ce hachis dans leur corps; enveloppez-les de papier beurré et faites-les cuire à la broche. Faites infuser pendant un demi quart d'heure 4 ou 5 feuilles de laurier, ensuite faites-leur faire un bouillon dans un jus de veau, et servez cette sauce sur vos cailles. (*Recette de Vincent-Lachapelle.*)

CAILLES A LA MILANAISE. (*Entrée.*)

Videz vos cailles ; maniez du beurre avec du jus de citron et du sel, remplissez-en vos oiseaux. Panez-les en les trempant d'abord dans une sauce au beurre, puis dans de la mie de pain mélangée de parmesan râpé; trempez-les ensuite dans des œufs battus et assaisonnés de sel et poivre, puis encore dans la mie de pain et le fromage ; faites-les cuire à petit feu dans du beurre; servez-les sur une sauce tomate. (*Recette d'Angelo.*)

ORTOLANS, ROUGES-GORGES, BEC-FIGUES, ETC.

Tous ces petits oiseaux se préparent comme les mauviettes, et le plus souvent se mettent à la broche, avec des attelets, ou bien on les saute dans du beurre et des fines herbes.

GRIVES AU GRATIN. (*Entrée.*)

Ayez douze ou quinze grives bien fraîches, videz et troussez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; retirez-les du feu pour les égoutter. Prenez les foies de vos grives, pilez-les et les mêlez avec

du godiveau ou une farce bien fine ; assaisonnez le tout d'un peu de sel, poivre et muscade. Garnissez le fond d'un plat, allant sur le feu, de la farce que vous venez de faire ; enfoncez-y vos grives, de manière qu'on ne les aperçoive presque pas ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré ; mettez votre plat sur la cendre chaude, le four de campagne par-dessus, et laissez cuire doucement pendant demi-heure. Au moment de servir, ôtez les bardes de lard, égouttez bien vos grives et versez par-dessus une bonne sauce au velouté ou à la Béchamel.

GRIVES AU GENIÈVRE. (*Entrée.*)

Couvrez-les de bardes de lard et de papier beurré : fixez-les à la broche avec un attelet, et les faites rôtir. Mettez dans une casserole un peu de jus et de bouillon, un verre de bon vin blanc, un jus de citron, et faites bouillir. Faites blanchir une douzaine de grains de genièvre, mettez-les dans votre sauce avec les grives et laissez mijoter quelques minutes. Dégraissez la sauce et servez. (*Robert.*)

Viard et *Beauvilliers* ne mettent point leurs grives à la broche ; il les saupoudrent de sel, les sautent dans une casserole, avec un morceau de beurre et une pincée de grains de genièvre. Lorsqu'elles ont pris couleur, ils couvrent la casserole, les font cuire, feu dessus et dessous, les retirent un peu vertes, et les servent avec leur sauce. C'est ce qu'ils appellent *grives à la flamande.*

BÉCASSES FARCIES A LA BRAISE. (*Entrée.*)

Préparez et flambez vos bécasses, videz-les, et faites une farce de tout ce que vous en sortirez,

avec du petit lard pilé, beurre, fines herbes et anchois; farcissez-en vos bécasses; faites-les revenir en casserole; placez-les dans une braisière foncée de tranches de veau et de bardes de lard; mouillez-les d'un verre de consommé et d'un demi verre de vin blanc; fermez hermétiquement la braisière, et laissez-les cuire à petit feu 4 ou 5 heures. Dressez-les sur un plat; passez le jus au tamis, après l'avoir dégraissé; servez-les sur leur jus dans un plat chaud.

C'est une des meilleurs préparations de la bécasse, et la manière la plus certaine de lui conserver ces sucs délicats qui la font tant estimer des connaisseurs. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

BÉCASSES ET BÉCASSINES EN SALMIS. (*Entrée.*)

Elles se préparent exactement comme le salmis de faisan (voy. p. 287); il faut en dépecer tous les membres, et les faire cuire à petit feu.

BÉCASSINES A LA MANSELLE. (*Entrée.*)

Découpez les filets, les ailes et les cuisses de vos bécassines, émincez-en tous les restes, et faites-les revenir en casserole, dans un demi-verre de consommé, une cuillerée d'huile d'olive, sel, poivre, et les foies de vos bécassines bien pilés : faites bouillir un bon quart d'heure, et, en finissant, ajoutez un filet de verjus; servez bien chaud. (*Cuisine de santé.*)

FILETS DE BÈCASSE AU RESTAURANT. (*Entrée.*)

Découpez tous les filets de vos bécasses froides et rôties : dressez-les sur le plat où vous devez les servir; faites rôtir un morceau de veau, hachez-le chaud et en exprimez fortement tout le

jus qui en découlera, pour le servir sur vos filets de bécasses; écrasez et délayez les foies de vos bécasses dans ce jus, et servez dans un plat bien chaud. (*Cuisine de santé.*)

FAISAN AUX OLIVES. (*Entrée.*)

Préparez-le à l'ordinaire et flambez-le légèrement; videz-le, faites une farce composée de son foie, ciboules, petit lard pilé, sel, poivre et muscade, le tout haché ou lié d'un ou deux jaunes d'œufs; remplissez-en votre faisan et faites-le cuire à la broche, après l'avoir enveloppé d'une barde de lard; dressez-le sur le plat, et versez tout autour un ragoût d'olives cuites dans un bon consommé ou un jus de veau bien nourri, dans lequel vous les aurez fait bouillir pendant 1 heure à très-petit feu. (*Cuisine de santé.*)

FAISAN AUX TRUFFES. (*Entrée.*)

Préparez-le comme le faisan aux olives, avec les mêmes garnitures et assaisonnements; faites-le revenir en casserole dans du bon beurre frais; enveloppez-le de deux bardes de lard, et faites-le rôtir à petit feu, de manière qu'il ne soit pas brun. Pendant qu'il est à la broche, composez un ragoût de truffes coupées par tranches fines, et cuites dans moitié vin blanc et moitié jus de veau; lorsqu'elles y auront pris une bonne consistance, sortez votre faisan de la broche, et servez-le avec le ragoût de truffes pour garniture.

SALMIS DE FAISAN. (*Entrée.*)

Découpez les filets d'un faisan rôti, émincez en petites tranches tous les membres et autres parties charnues. Mettez dans une casserole un

morceau de beurre manié de farine; aussitôt qu'il est fondu, ajoutez un quart de litre de bon vin blanc, avec un verre de consommé ou de bouillon, sel, poivre et échalotes; le tout étant un peu réduit, jetez-y les dépouilles du faisan, laissez bouillir 20 minutes, servez très-chaud, et mettez, au moment de servir, un jus de citron et une cuillerée d'huile d'olive.

Il est encore meilleur et plus restaurant, lorsqu'on fait bouillir pendant demi-heure les ossements et la carcasse pilés du faisan dans un quart de litre de vin blanc; on passe au tamis et l'on mêle le jus avec autant de consommé.

PLUVIERS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Videz et flambez trois ou quatre pluviers; faites une farce de leurs intestins avec lard râpé, peu de persil, de ciboules et d'échalotes hachés, sel et gros poivre; remplissez-les de cette farce. Mettez une farce au fond d'un plat, comme pour les grives au gratin, et arrangez vos pluviers sur ce gratin; couvrez leurs estomacs de bardes de lard, faites-les cuire feu dessus et dessous; quand ils sont cuits, égouttez-les et les servez sur une sauce rousse relevée.

Le *vanneau* se prépare comme le pluvier.

RALES DE GENÊTS ET D'EAU.

Ces deux espèces de râles s'apprêtent et se servent comme les canards, canetons et canardeaux; mais quoiqu'on puisse, par conséquent, en faire plusieurs sortes d'entrées, le râle de genêts se sert plus souvent à la broche que de toute autre manière. (*Dictionnaire de cuisine.*)

PIGEONS-RAMIERS.

Ils se préparent exactement comme les pigeons ; il en est de même pour les *tourterelles.*

GÉLINOTTE OU POULE DES BOIS.

Elle se prépare comme le faisan.

COQ ET POULE DE BRUYÈRE, PINTADE.

Ces oiseaux, qui sont fort rares, se préparent et s'accommodent comme le faisan.

PERDRIX AUX CHOUX. (*Entrée.*)

Plumez, videz et flambez légèrement deux perdrix ; troussez-leur les pattes dans le corps. Foncez une casserole de bardes de lard, de petit lard et d'un cervelas ; mettez-y vos perdrix. Ajoutez quelques carottes et oignons, clous de girofle, feuille de laurier, muscade râpée, peu ou point de sel. Faites blanchir et égoutter un chou de Milan ; mettez-le autour de vos perdrix, couvrez le tout de bardes de lard, mouillez de bouillon, et faites bouillir à feu doux pendant 2 à 3 heures, selon que vos perdrix seront jeunes ou vieilles. La cuisson achevée, égouttez, débridez vos perdrix et les dressez sur le plat ; égouttez les choux, pressez-les et mettez-les autour du plat. Coupez votre lard en tranches, et le placez de distance en distance sur vos choux, avec le cervelas et les carottes coupés en rond. Servez avec le jus de cuisson passé au tamis, et réduit, s'il est trop abondant ou trop clair.

SALMIS DE PERDREAUX OU DE PERDRIX. (*Entrée.*)

Les perdrix étant cuites à la broche, et dépecées comme à l'ordinaire, mettez-en les mem-

bres dans une casserole avec un peu d'huile et autant de vin, sel, poivre, jus de citron ; faites-les sauter dans cette sauce, et servez chaud.

(*Cuisine bourgeoise.*)

FILETS DE PERDREAUX EN SALMIS. (*Entrée.*)

Si vous avez des restes de perdrix ou de perdreaux rôtis, enlevez-en toute la chair par petits filets, faites-en bouillir les carcasses dans un demi-verre de vin blanc, exprimez-en tout le jus et mettez-le à part. Faites revenir vos filets dans une cuillerée de blond ou jus de veau, et lorsqu'il commencera à bouillir, vous y mettrez le jus tiré de vos carcasses : ajoutez-y pour garniture quelques ris de veau et morilles, et servez sur un plat chaud. Demi-heure de cuisson suffit.

Le *salmis de perdreaux* entiers se fait de la même manière : levez les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion de vos perdreaux rôtis et froids ; pour le reste, procédez comme ci-dessus.

SALMIS DE PERDREAUX AU CHASSEUR. (*Entrée.*)

Faites cuire vos perdreaux à la broche ; coupez-en les membres, sautez-les dans une casserole avec 3 cuillerées d'huile fine, un peu de bon vin rouge, peu de sel fin, gros poivre et jus de citron. Au bout de quelques minutes, dressez-les sur le plat, entourés de croûtons frits ; arrosez-les de cette sauce et servez. (*Viard.*)

PERDRIX A LA MÉNAGÈRE. (*Entrée.*)

Lorsque vous avez une vieille perdrix, la meilleure manière de l'arranger est de la faire cuire à petit feu, pendant 3 heures, avec une tasse de bouillon, un petit verre d'eau-de-vie, carottes,

oignons, lard, sel et poivre ; dégraissez, et servez vos carottes et oignons autour de la perdrix.

PERDRIX A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Après avoir préparé vos perdrix comme pour les faire rôtir, mettez-les dans une casserole avec vin blanc et bouillon, sel, poivre, oignons, carottes, bouquet garni ; faites cuire doucement et servez, avec le jus de la cuisson, sur une purée de pois ou de lentilles.

PERDREAUX SAUTÉS. (*Entrée.*)

Les perdreaux étant troussés, faites-les sauter dans une casserole, sur un feu très-ardent, avec beurre, sel et poivre ; dressez-les sur un peu de sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis un peu de jus de citron. Cette sauce peut se remplacer par un roux que l'on mouille avec un peu de vin blanc et autant de bouillon.

PERDREAUX FARCIS AUX TRUFFES. (*Entrée.*)

Coupez des truffes en petits morceaux, faites-les revenir au beurre avec sel, poivre, clous de girofle ,muscade râpée ; pilez du lard et du blanc de volaille ; mêlez le tout ; videz vos perdreaux et les remplissez de ce mélange ; mettez-les ensuite dans une braisière ; faites-les cuire à petit feu et servez-les avec une sauce aux truffes.

PERDREAUX EN PAPILLOTES. (*Entrée.*)

Vos perdreaux vidés et flambés, séparez-les en deux, du cou au croupion. Mettez du beurre dans une casserole, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; retirez-les et laissez-les refroidir sur un plat ; mettez des fines herbes

par-dessus. Quand vos perdreaux seront froids, ayez des carrés de papier assez grands pour pouvoir envelopper une moitié de perdreau, huilez-les, mettez sur chacun d'eux une barde de lard très-mince, recouvrez-la de vos fines herbes et d'échalotes hachées; placez sur cette barde ainsi préparée une moitié de perdreau; recouvrez-la de fines herbes et d'une seconde barde de lard, enveloppez bien le tout dans le papier que vous plisserez en forme de papillote. Vos perdreaux ainsi préparés, mettez-les sur le gril, à feu doux, pendant demi-heure. Si vous avez plusieurs papillotes, dressez-les en couronne sur votre plat, avec un jus clair dessous.

Variante. Les perdreaux étant revenus, remplacez les fines herbes par la sauce suivante faite dans la casserole où les perdreaux sont revenus : bouillon, autant de vin blanc, champignons, persil et échalotes hachés fin. Quand cette sauce sera réduite à consistance de bouillie, servez-vous-en pour garnir vos moitiés de perdreaux.

CHARTREUSE DE PERDRIX. (*Entrée.*)

La chartreuse de perdrix ne diffère de la perdrix aux choux que par des accessoires assez compliqués, que nous avons essayé de simplifier sans nuire à la qualité de ce plat justement estimé.

Vos perdrix étant préparées, faites-les revenir à la casserole avec beurre, lard de poitrine coupé en dés et une pincée de farine. Quand elles seront revenues, ajoutez bouquet garni, poivre, pas de sel. Pendant que vos perdrix cuiront doucement, prenez une timballe de la grandeur convenable, garnissez-la entièrement de papier bien beurré des deux côtés. Ayez des carottes cuites à moitié

dans du bouillon, et un cervelas; coupez-les en ronds aussi minces que possible. Foncez votre moule avec un rang de carottes couchées les unes sur les autres, de manière qu'un morceau vienne recouvrir à moitié le morceau précédent; faites de la même manière un second rang avec le cervelas, mais en inclinant les morceaux dans le sens inverse. Ayez ensuite un morceau de petit salé que vous aurez fait cuire avec un chou frisé; coupez ce salé en morceaux de la hauteur du moule et larges de deux doigts environ; appliquez-les, debout, autour du moule, en laissant entre eux une distance égale. Prenez ensuite votre chou bien égoutté et mis en presse dans un linge pour lui donner une certaine consistance, faites-en un lit sur le fond de cervelas et garnissez-en le tour du moule, en ayant soin de ne pas déranger les morceaux de petit salé; puis placez vos perdrix au milieu, recouvrez-les de chou, et faites cuire au bain-marie pendant une bonne heure. — Au moment de servir, renversez un plat sur le moule, retournez vivement le moule et le plat, enlevez le moule et le papier, et versez sur votre chartreuse le jus de cuisson des perdrix.

HACHIS DE PERDREAUX. (*Entrée.*)

Faites rôtir un ou plusieurs perdreaux; enlevez-en toute la chair dont vous supprimerez les nerfs et les ligaments, hachez-la avec une tranche de mouton que vous aurez fait rôtir à demi sur le gril. Mettez du beurre dans une casserole, faites-y revenir votre hachis pendant 5 minutes; ajoutez un verre de bon consommé ou du jus de veau, quelques truffes cuites sous la cendre, et hachées très-fin. Laissez le hachis se nourrir et mijoter

une demi-heure à très-petit feu : ayez soin de le remuer souvent de peur qu'il ne s'attache au fond. Ensuite faites rissoler dans le beurre une vingtaine de croûtons gros comme le petit doigt; lorsqu'ils seront d'un blond doré, versez votre hachis sur un plat chaud, et disposez symétriquement vos petits croûtons par-dessus. (*Cuisine de santé.*)

C'est une entrée délicate et restaurante.

MAYONNAISE DE PERDREAUX. (*Entrée.*)

Faites rôtir deux ou trois perdreaux et les laissez refroidir; séparez-en les membres et faites-les mariner pendant une heure dans une terrine avec quatre cuillerées de bonne huile, une de vinaigre à l'estragon, sel fin et gros poivre. Remuez bien le tout, dressez-les, couvrez-les d'une sauce mayonnaise, et décorez les bords du plat avec de la gelée, des œufs durs coupés en quatre, des croûtons frits, des filets d'anchois, des olives farcies, etc., selon votre goût.

Variante. On peut, sans les faire mariner, poser de suite les perdreaux sur une sauce mayonnaise, les recouvrir de la même sauce, et terminer comme ci-dessus.

SALADE DE PERDREAUX. (*Entrée.*)

Prenez, soit des perdreaux entiers, soit des restes de perdreaux rôtis; dépecez-les proprement et mettez-les dans une terrine avec huile d'olive, vinaigre à l'estragon, une ravigotte hachée, sel et gros poivre. Au bout d'une heure, dressez vos morceaux sur un plat dont vous décorerez le tour avec des cœurs de laitue coupés en deux ou en quatre, selon leur grosseur. Parsemez votre plat d'œufs durs coupés en quatre, de cor-

nichons émincés, de filets d'anchois, d'oignons confits, de câpres, de truffes cuites au vin de Champagne. Au moment de servir, arrosez le tout avec l'assaisonnement resté dans la terrine.

PERDRIX A LA PURÉE. (*Entrée.*)

Préparez vos perdrix, piquez-les, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; ajoutez quelques oignons et carottes, un bouquet garni, sel et poivre; mouillez de bouillon et de vin blanc. Faites cuire à feu doux pendant une heure et demie; servez-les sur une purée de lentilles ou de pois verts; dégraissez le jus de cuisson, passez-le et arrosez-en votre plat.

PERDRIX BRAISÉES OU A L'ESTOUFFADE. (*Entrée.*)

Même préparation que ci-dessus, moins la purée.

PERDREAUX A LA CRAPAUDINE. (*Entrée.*)

Ils se préparent exactement comme les pigeons à la crapaudine.

GIBIER A PLUMES ROTI.

(Voy. la *Manière de bien faire les rôtis*, pages 31 à 36, et *Préparations préliminaires*, page 241.)

ALOUETTES OU MAUVIETTES A LA BROCHE.

(Les petits oiseaux s'embrochent toujours avec des attelets que l'on attache à la broche.)

Bardez les alouettes, ne les videz pas, et mettez-les à la broche; placez dessous des rôties de mie de pain beurrées pour recevoir ce qui en tombe; servez vos alouettes sur les rôties.

BÉCASSES ET BÉCASSINES A LA BROCHE.

Plumez les bécasses sans les vider. bardez-les, ficelez les, et mettez-les à la broche avec des tartines de pain rôties dessous pour recevoir leur graisse et leurs déjections (1) ; servez-les sur les rôties. (*Rôt.*)

BÉCASSES ROTIES A L'ANGLAISE. (*Rôt.*)

Supprimez le gésier de vos bécasses vidées par le dos : hachez les intestins avec moitié de leur volume de lard râpé, un peu de persil, quelques échalotes, sel et gros poivre ; farcissez-en vos bécasses; recouvrez-les d'une barde de lard ; passez-leur un attelet entre les cuisses, fixez-en les deux côtés sur la broche, faites-les cuire demi-heure environ, arrosez-les bien et mettez dessous trois rôties de pain. Au moment de servir, retirez vos rôties, mettez-les sur un plat, et servez vos bécasses par-dessus, avec courte sauce.

CAILLES A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Prenez six cailles bien grasses. Après les avoir plumées, vidées, épluchées, flambées et troussées, enveloppez-les d'une feuille de vigne et d'une barde de lard, en ayant soin de laisser à découvert la moitié des pattes. Assurez-les sur la broche avec un attelet; faites-les cuire pendant une demi-heure et servez-les de belle couleur, avec des rôties de pain grillé, que vous avez mises dans la lèchefrite.

---

(1) La bécasse est cuite à point quand elle commence à se vider.

FAISAN A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Faites-le mortifier pendant quelques jours, plus ou moins, selon la saison, pour lui donner un bon fumet. —Après l'avoir vidé et flambé, piquez-le de petit lard et le mettez à la broche, couvert d'une feuille de papier. Faites-le cuire à feu doux. La cuisson presque terminée, ôtez le papier, faites-lui prendre belle couleur, et servez-le avec une sauce au verjus, sel et poivre; avec un jus d'orange; avec un ragoût d'olives, ou avec une sauce aux truffes. (*Sabatier.*)

GRIVES A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Préparez-les sans les vider; enveloppez-les de feuilles de vigne avant de les mettre à la broche; mettez des petites rôties de pain dans la lèchefrite pour recevoir la graisse, et servez-les avec le jus qu'elles auront rendu.

PERDREAUX A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Après les avoir piqués très-fin, on les met à la broche; il faut soigner la cuisson, afin de ne pas les laisser dessécher au feu; on peut, si on le préfère, les envelopper d'une barde de lard au lieu de les piquer.

PERDREAU FARCI A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Faites une farce composée du foie du perdreau, de lard râpé, sel poivre, persil et ciboules hachés; mettez cette farce dans l'intérieur du perdreau, après l'avoir passée dans une casserole avec un peu de beurre; cousez l'ouverture, troussez les pattes de chaque côté de l'estomac, mettez une barde de lard et faites cuire à la broche environ 40 minutes.

PLUVIERS ET VANNEAUX A LA BROCHE.

Ne les videz pas. Bardez-les, mettez-les à la broche, et n'oubliez pas les rôties dans la lèchefrite. (*Rôt.*)

RALES DE GENÊTS ET D'EAU ROTIS.

Ils se préparent comme la bécasse.

COQ ET POULE DE BRUYÈRE, PINTADE ROTIS.

On les prépare de même que le faisan.

BECFIGUES, ORTOLANS, ETC., A LA BROCHE.

Les becfigues, les ortolans et les rouges-gorges sont rôtis à la broche; on leur met une petite barde de lard. On les fait rôtir aussi dans la casserole. Au moment de servir, on ajoute un jus de citron et un filet de verjus. (*Rôt.*)

LAPIN ET LAPEREAU POUR ENTRÉES.

LAPIN EN GIBELOTTE. (*Entrée.*)

Dépouillez et videz votre lapin, coupez-le par morceaux ; mettez-les, avec le foie, dans un roux fait avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre; faites-les revenir, et mouillez avec un verre de vin rouge et autant d'eau. Assaisonnez de persil, ciboules, ail, thym, laurier, muscade râpée, sel, poivre, girofle; faites cuire à petit feu. La cuisson presque faite, ajoutez 12 petits oignons roussis dans le beurre, du petit lard revenu et coupé en dés, puis des champignons. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce qui ne doit pas être très-liée, et servez chaud, avec des croûtons frits autour. (*Robert.*)

LAPIN EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Ayez un joli lapereau et une belle anguille; préparez votre lapereau comme ci-dessus, et faites revenir à la casserole des petits oignons dans le beurre. Vos oignons bien revenus, retirez-les, et faites revenir votre lapin dans la même casserole et dans le beurre où sont revenus les oignons. Votre lapereau étant revenu, saupoudrez-le d'un peu de farine et sautez-le. Ajoutez vin blanc et bouillon en égale quantité; mettez alors votre anguille coupée en tronçons. Remettez les oignons et assaisonnez de sel, poivre, champignons, ail, muscade et bouquet garni. Faites bouillir à feu vif jusqu'à parfaite cuisson, et quand la sauce est réduite à point, servez avec une garniture de croûtons frits.

Remarque importante. On dit : *Courte sauce et bon poisson.* Rien de plus vrai pour la grande majorité des ragoûts, et surtout pour ceux de poisson ou ceux dans lesquels le poisson entre pour partie, comme dans celui-ci.

LAPIN ROULÉ. (*Entrée et déjeuner.*)

Dépouillez-le, videz-le et désossez-le sans déchirer les chairs. Composez une farce avec de la mie de pain trempée dans du lait, le foie du lapin, lard pilé, morilles hachées, sel, poivre et un peu de muscade; liez le tout avec des jaunes d'œufs. Étendez votre lapin sur la table et le remplissez modérément avec cette farce; cousez-en la principale ouverture et étendez une légère couche de votre farce sur tout le dehors, en l'unissant avec des jaunes d'œufs et le plat de la main; roulez ensuite votre lapin bien serré; enveloppez-le

d'une forte crépine et faites-le cuire dans une braise avec moitié bouillon et moitié vin blanc; servez-le dans son propre jus, après l'avoir bien dégraissé.

C'est une entrée saine, agréable et de la plus jolie apparence. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

LAPEREAU A LA MARENGO. (*Entrée.*)

Préparez-le de la même manière que le poulet à la Marengo. (Voy. p. 249.)

LAPIN A LA JARDINIÈRE. (*Entrée.*)

Coupez un lapin par morceaux; mettez-le dans une marmite avec oignons, carottes, pois, navets, pommes de terre, fèves, un peu de céleri, bouquet garni, sel et poivre; remplissez la marmite d'eau; si vous avez de bonne graisse, mettez-la de préférence au beurre. Faites cuire environ 4 heures, puis séparez le lapin des légumes dont vous ferez une purée en les passant dans une passoire; faites revenir du lard à la poêle; joignez-y les morceaux de lapin que vous ferez un peu rissoler; dressez-les ensuite sur un plat et mettez votre purée par-dessus; servez avec une garniture de croûtons frits.

LAPIN A LA MARINIÈRE. (*Entrée.*)

Coupez-le par morceaux, faites revenir 125 grammes de lard de poitrine dans une grande poêle avec un peu de beurre; mettez-y ensuite le lapin que vous faites aussi revenir : ajoutez un peu de farine, 12 petits oignons, quelques champignons, un bouquet garni, sel, poivre, une tasse de bouillon et 2 verres de vin; faites bouillir à grand feu.

LAPIN EN FRICANDEAU. (*Entrée.*)

Prenez un jeune lapin mortifié à demi et piquez-le d'un bout à l'autre (Voy. p. 243) ; coupez-le par morceaux de moyenne grosseur et faites-le cuire en casserole dans du bon bouillon, avec vin blanc et une ou deux tranches de petit lard ; laissez réduire la sauce en gelée pour en glacer votre fricandeau, et servez-le avec telle sauce qu'il vous plaira.

LAPEREAU A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Coupez-le en morceaux que vous faites dégorger dans l'eau chaude ; retirez, égouttez-les, faites-les revenir un instant dans le beurre, saupoudrez-les d'un peu de farine, sautez-les. Mouillez de vin blanc et d'autant de bouillon ; assaisonnez avec bouquet de persil, petits oignons, sel et poivre. A moitié de la cuisson, ajoutez champignons ou morilles. La cuisson faite et la sauce réduite à point, dégraissez, mettez une liaison de jaunes d'œufs, un jus de citron, ou du verjus, ou un filet de vinaigre, et servez. (*Héliot.*)

CIVET DE LAPIN. (*Entrée.*)

Procédez comme pour le civet de lièvre (voy. p. 305), avec cette seule différence que vous y laissez le foie et le sang.

TERRINE DE LAPEREAUX. (*Entrée.*)

Après avoir ôté les têtes de deux lapereaux ou plus, coupez-les en quatre, et les bardez de lard. Foncez une casserole de veau et de tranches de jambon ; passez vos quartiers au lard fondu, et arrangez-les dans la casserole, avec sel,

poivre, bouquet garni, racines, oignons, girofle, gousse d'ail; couvrez-les de bardes de lard, faites-les cuire à petit feu. La cuisson faite, enlevez les morceaux de lapereaux, égouttez-les; versez du consommé dans le fond de la cuisson; faites un peu bouillir; passez cette sauce au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y du jus d'orange, et servez-la sur vos lapereaux. (*Vincent-Lachapelle.*)

MARINADE DE LAPEREAU. (*Entrée.*)

Coupez les membres d'un ou deux lapereaux rôtis; mettez-les dans une marinade faite de vin blanc, jus de citron, persil, ciboule, thym, laurier, gousse d'ail; trempez-les une heure après dans une pâte à frire; mettez-les ensuite dans une friture qui ne soit pas trop chaude; faites-les frire d'une belle couleur et servez-les à sec avec une garniture de persil frit.

CROQUETTES DE LAPEREAU. (*Entrée.*)

Levez les chairs d'un lapereau rôti, hachez-les avec autant de lard et de tétine de veau cuite; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée ou de thym haché; si vous le voulez, ajoutez quelques truffes hachées; mêlez bien le tout; faites-en des boulettes de la grosseur et de la forme d'un œuf; roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans l'œuf battu, assaisonnez de sel et de poivre; panez les encore, et faites les frire d'une belle couleur dans une friture bien chaude. Servez-les avec persil frit. (*Lachapelle.*)

LAPEREAU EN PAPILLOTES. (*Entrée et déjeuner.*)

Ayez un ou deux lapereaux, enlevez-en les membres et supprimez les plus gros os. Mettez ces

membres dans une marinade composée de persil, échalotes, champignons, pointes d'ail hachés bien menu, sel, gros poivre et huile. Laissez mariner pendant 1 heure; couvrez chaque morceau de cet assaisonnement et d'une petite barde de lard ; enveloppez-les d'un papier huilé ; faites-les cuire sur le gril, à feu doux, avec une autre feuille de papier beurré dessous. Servez-les avec le papier.

LAPEREAU AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Habillez proprement un ou deux jolis lapereaux, hachez-en les foies avec persil, serpolet, truffes, lard, sel et poivre; remplissez leur corps avec cette farce, enveloppez-les de bardes de lard ou d'une double crépine, et les faites cuire à la broche à très-petit feu ; ôtez-les de la broche, enlevez les bardes de lard et les servez sur un bon jus de veau.

LAPEREAU SAUTÉ. (*Entrée.*)

Voy. LEVRAUT SAUTÉ, page 306.

FILETS DE LAPEREAU A LA CHICORÉE. (*Entrée.*)

Découpez les filets d'un lapereau rôti, émincez-les et faites les revenir en casserole, dans demi-verre de consommé ou de jus de veau. Préparez ensuite un plat de chicorée bien nourri et dressez vos filets dessus.

On peut les servir de même avec toutes sortes de légumes. (*Cuisine de santé.*)

FILETS DE LAPEREAU A LA CINGARA.
(*Entrée et déjeuner.*)

Prenez un morceau de petit lard dont la chair

soit bien vermeille, coupez-le par tranches très-minces, et faites revenir ces tranches dans un peu de beurre fondu à la poêle; jetez-y vos filets de lapereau, avec demi-verre de bon bouillon, sel, poivre et un filet de verjus; faites bouillir 5 minutes et servez chaudement.

FILETS DE LAPEREAU A LA MILANAISE. (*Entrée*

Trempez dans de la sauce espagnole 12 filets de lapereau, dont vous ôterez les nerfs et que vous battrez avec le manche de votre couteau; panez-les avec moitié mie de pain et moitié parmesan râpé; trempez-les dans des œufs battus comme pour faire une omelette, et panez-les de nouveau; donnez-leur une forme agréable, assaisonnez-les de sel et gros poivre, faites-les frire dans une sauteuse avec du beurre clarifié; dressez-les en couronne et servez-les sur une sauce tomate.

QUENELLES DE LAPEREAU.

Levez les filets de votre lapereau, ôtez les nerfs des épaules et des cuisses; hachez ou pilez les chairs et passez-les au tamis à quenelles; faites-en un tas; trempez de la mie de pain dans du lait, ou du bouillon ou de l'eau, pressez-la ensuite dans un linge blanc, afin qu'il y reste le moins de liquide possible; prenez ensuite un morceau de beurre, et pilez-le bien avec les chairs et la mie de pain. Il faut égale quantité de ces trois choses. Après avoir pilé le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, et d'une cuillerée de velouté; pilez encore votre farce, en y jetant successivement 2 ou 3 jaunes d'œufs. Lorsque votre farce sera terminée, faites-en une petite boulette que vous mettrez dans la marmite, pour savoir

si elle est d'un bon goût. Si votre farce est trop ferme, mettez-y un petit morceau de beurre; si elle ne l'est pas assez, ajoutez un jaune d'œuf.

Le lapin et le lapereau peuvent s'accommoder, en général, de même que le *poulet*, le *pigeon* et le *veau*.

LIÈVRE ET LEVRAUT POUR ENTRÉES.

CIVET DE LIÈVRE. (*Entrée.*)

Votre lièvre étant dépouillé et vidé, dépecez-le. Enlevez les quatre membres, séparez-les en deux; séparez la tête et coupez-la en deux dans sa longueur; la partie des côtes en quatre morceaux; et du râble, vous ferez des morceaux proportionnés aux autres. — Le plus souvent on conserve le râble, ou train de derrière, pour la broche; dans ce cas on sépare le lièvre en deux à la hauteur des côtes : la partie de derrière se fait rôtir, et le reste se met en civet.

Faites revenir dans une casserole 125 grammes de petit lard coupé en dés, avec un bon morceau de beurre; retirez le lard, mettez vos morceaux de lièvre dans la casserole pour les faire revenir. Quand ils sont revenus, saupoudrez-les d'une cuillerée de farine, remettez le lard; mouillez avec demi-bouteille de vin rouge et un verre de bouillon ou d'eau; ajoutez bouquet garni, sel, poivre et épices. — On peut remplacer le vin et le bouillon par de l'eau et une cuillerée de vinaigre, mais le civet en sera moins succulent. — Faites cuire sur un feu vif. A moitié de la cuisson, ajoutez des petits oignons revenus dans le beurre avec un peu de sucre, des champignons et des culs d'artichauts. Quelques minutes avant de servir, et

quand la sauce est réduite, liez-la avec le sang du lièvre. — La sauce doit être courte et bien liée.

Quand vous conserverez le râble pour la broche, mettez le foie de côté, afin de l'écraser dans le jus qu'il aura rendu.

LEVRAUT AU CHASSEUR (*Entrée.*)

Faites une marinade avec vinaigre, huile, sel, poivre, thym et laurier; mettez-y pendant 5 à 6 heures un râble de levraut ou de lièvre. Quand il sera mariné, prenez une casserole de dimension suffisante, faites-y revenir du petit lard coupé en dés, placez-y votre râble entier, et laissez-le cuire à bon feu. Demi-heure après l'avoir mis au feu, mouillez d'un peu de bouillon et d'une cuillerée d'eau-de-vie; achevez la cuisson (1 heure 1/2 en tout, environ). Dix minutes avant de servir, ajoutez la marinade et un jus de citron.

LIÈVRE EN L'AUBE. (*Entrée.*)

Après avoir désossé votre lièvre, piquez-le de gros lard; foncez une casserole de ses os brisés, de jarrets de veau, de tranches de jambon, le tout assaisonné d'épices, sel et poivre. Ajoutez bouquet garni, quelques oignons et carottes. Placez votre lièvre sur ce fond et recouvrez-le de bardes de lard; mouillez le tout de bouillon et d'autant de vin blanc; faites cuire à feu doux, dessus et dessous; la cuisson faite, dégraissez, passez, faites réduire le jus et servez chaud.

On le mange froid, avec son jus en gelée, servi autour

LEVRAUT A LA MINUTE OU SAUTÉ. (*Entrée.*)

Coupez un levraut par morceaux; passez ces

morceaux dans une sauteuse avec beurre, sel, poivre et épices ; quand ils sont raffermis, ajoutez champignons, échalotes, persil hachés menu et une bonne cuillerée de farine. Après avoir bien mêlé le tout, mouillez avec vin blanc et bouillon, faites peu bouillir et servez à courte sauce.

TERRINE DE LIÈVRE. (*Déjeuner.*)

Prenez une partie des chairs d'un lièvre bien frais, 500 grammes de porc frais, autant de rouelle de veau, le foie du lièvre, et hachez le tout bien fin ; ajoutez sel, poivre, épices, ciboules, persil, une gousse d'ail, et le sang du lièvre ; mêlez bien le tout. Ayez une petite daubière dont le couvercle soit à rebords et ferme bien, foncez-la de bardes de lard ; placez-y moitié de votre hachis, quelques truffes coupées en tranches, puis les plus beaux morceaux de votre lièvre, que vous aurez désossé ; couvrez avec le reste du hachis, mettez une feuille de laurier et une branche de thym, un demi-verre d'eau-de-vie, et recouvrez le tout de bardes de lard ; fermez bien hermétiquement la terrine avec de la pâte, laissez cuire 4 ou 5 heures, feu dessus et dessous, puis laissez refroidir. Lorsque vous voulez servir votre terrine, ôtez le couvercle, trempez la terrine dans l'eau chaude et renversez-la sur un plat.

CHEVREUIL ET SANGLIER POUR ENTRÉES.

CIVET DE CHEVREUIL. (*Entrée.*)

Le civet de chevreuil se fait avec la poitrine, le collet et l'épaule de la bête, coupés en morceaux et marinés. Faites-le revenir dans une casserole, avec du petit lard coupé en morceaux larges de

deux doigts ; quand il est bien revenu, mouillez de vin rouge ou blanc et de bouillon en égale quantité, ou de vin et d'eau ; assaisonnez d'un bouquet de persil, laurier, thym, ciboules, ail, citron vert, sel, épices ; à moitié de la cuisson, ajoutez petits oignons passés au beurre et des champignons ; remuez souvent, faites mijoter et dégraissez. La cuisson achevée et la sauce réduite à point, servez avec des croûtons frits.

COTELETTES DE CHEVREUIL SAUTÉES. (*Entrée.*)

Préparez vos côtelettes comme celles de mouton, faites-les mariner, piquez-les de lard fin ; mettez-les dans la casserole avec un peu de bouillon, sel, poivre, oignons, bouquet garni et quelques tranches de carottes. Lorsqu'elles sont cuites, laissez-les glacer dans leur fond, et servez-les sur une sauce piquante ou à la poivrade.

ÉMINCÉ DE CHEVREUIL. (*Entrée.*)

Coupez en tranches minces les restes d'un chevreuil rôti, faites une sauce poivrade réduite, jetez-y vos morceaux, laissez bouillir quelques instants, et au moment de servir, ajoutez un peu de beurre frais.

On peut aussi servir ce plat sur une *purée d'oignons ;* au *beurre d'anchois ;* avec une garniture de *concombres*, ou de *pommes de terre* frites.

ÉPAULE DE CHEVREUIL FARCIE. (*Entrée et déjeuner.*)

Votre épaule étant désossée, hachez ensemble une petite partie de sa chair avec égale quantité de petit lard et de mie de pain. Mettez ce hachis dans une terrine, ajoutez-y un peu de bouillon,

deux œufs, sel, poivre, muscade, persil et échalotes hachés, et mêlez bien le tout.

Votre farce étant prête, étendez l'épaule sur une serviette, saupoudrez-la de sel et poivre, garnissez-la de toute votre farce, puis roulez-la et ficelez-la solidement pour que la farce ne s'échappe pas. Faites-la cuire dans une daubière feu dessous et dessus, avec quelques tranches de jambon, oignons, carottes, bouquet garni, vin blanc, sel, poivre, ail, clous de girofle et les os.

La cuisson demande 2 à 3 heures ; demi-heure avant de servir, ajoutez des champignons. Servez après avoir déficelé votre épaule.

FILETS DE CHEVREUIL SAUTÉS A LA MINUTE. (*Entrée.*)

Après avoir paré, piqué et mariné vos filets, faites-les sauter au beurre sur un feu très-vif; dressez-les en couronne ; glacez-les et versez une sauce poivrade au milieu.

QUARTIER DE CHEVREUIL EN BRAISE. (*Entrée.*)

Piquez votre quartier de gros lard, ficelez-le et mettez-le dans une braisière avec couennes de lard, oignons, carottes, bouquets de persil et ciboules, thym, laurier, clous de girofle, muscade râpée; mouillez avec bouillon et autant de vin blanc ; faites cuire à feu doux pendant 5 ou 6 h. ; la cuisson achevée, retirez-le ; passez au tamis le fond de la cuisson et mouillez-en une sauce poivrade; servez votre chevreuil sur cette sauce.

Si vous le faites mariner, ne le laissez pas plus de deux jours en hiver, et un jour en été dans la marinade.

HACHIS DE CHEVREUIL. (*Entrée*).

Hachez les chairs qui vous restent d'un morceau de chevreuil rôti, enlevez-en les peaux et les nerfs, mettez-les dans une casserole avec un peu de sauce poivrade. Faites chauffer, sans laisser bouillir, et servez avec une garniture de croûtons frits ou d'œufs pochés.

COTELETTES DE SANGLIER SAUTÉES. (*Entrée.*)

Les côtelettes étant coupées et parées, sautez-les au beurre, avec sel et poivre, sur un feu très-vif; lorsqu'elles sont cuites des deux côtés, dressez-les en couronne, puis mettez dans une casserole plate un verre de vin blanc et autant de sauce espagnole; faites réduire et versez cette sauce sur vos côtelettes. La sauce espagnole peut se remplacer par un roux que l'on mouille avec du consommé.

FILET DE SANGLIER A LA SAUCE PIQUANTE.

Piquez un filet de sanglier et faites-le mariner pendant deux jours au moins; faites-le égoutter, et mettez-le dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, oignons, sel, poivre, bouquet garni; mouillez le tout avec égale quantité de vin blanc et de consommé, et faites cuire pendant deux heures. Faites ensuite égoutter le filet; glacez-le et dressez-le sur une sauce piquante. (*Entrée.*)

QUARTIER DE SANGLIER EN DAUBE OU EN BŒUF A LA MODE. (*Entrée.*)

Il se prépare comme le chevreuil en braise ou le bœuf à la mode.

GIBIER A POIL ROTI.

LIÈVRE A LA BROCHE. (*Rôt.*)

C'est ordinairement le râble du lièvre qu'on fait rôtir, le devant étant préférable en civet. Piquez de lard fin toutes les parties charnues, et laissez-le tout au plus une heure à la broche. N'oubliez pas de l'arroser. Pour la sauce, pilez le foie, faites-le revenir un instant avec un peu de beurre et échalotes hachées fin ; mouillez avec du vin blanc et du bouillon ; ajoutez sel, poivre, un filet de vinaigre et le sang que vous aurez mis à part. On le sert aussi avec une sauce claire et piquante, composée de jus du rôti, d'un peu de vinaigre et d'échalotes hachées menu et frites.

LIÈVRE MARINÉ A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Après l'avoir piqué comme il est dit plus haut, faites-le mariner 24 heures avec vinaigre, sel, poivre, thym, persil, oignons coupés en tranches, une gousse d'ail et un peu d'huile ; couvrez et retournez-le de temps en temps ; quand vous voulez le faire cuire, sortez-le de la marinade, faites-le égoutter, et mettez-le à la broche environ une heure ; ayez soin de l'arroser avec sa marinade ; servez-le avec une sauce faite du jus qu'il a rendu, et quelques échalotes hachées fin

LIÈVRE ROTI A L'ANGLAISE. (*Rôt.*)

Dépouillez un lièvre, laissez-lui les pattes, les ongles et les oreilles que vous échauderez ; faites une farce composée du foie du lièvre, de mie de pain trempée dans de la crème, de beurre, de jaunes d'œufs, un peu d'oignons et de sauge, le tout bien pilé, et remplissez-en le corps du lièvre.

Recousez-le, ficelez les pattes de manière à lui donner l'attitude d'un lièvre au gîte; bardez-le de lard, enveloppez-le de papier huilé et le mettez à la broche ; quand il sera cuit, ôtez le papier et le lard, et servez-le avec de la gelée de groseille à part.

LEVRAUT A LA BROCHE. (*Rôt.*)

(Voy. LAPEREAU A LA BROCHE.)

LAPEREAU ET LAPIN A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Dépouillez et videz un lapereau, piquez-le de lard fin. Si vous le faites mariner, mettez-le dans du vinaigre avec sel, poivre, persil, thym, oignons, deux gousses d'ail et un peu d'huile; couvrez et laissez-le 24 heures en le retournant de temps en temps. Avant de le metttre à la broche, faites-le égoutter et enveloppez-le de papier huilé: cinq quarts d'heure suffisent pour la cuisson. Otez le papier un quart d'heure avant de le débrocher, pour qu'il prenne couleur ; servez sur une sauce faite de son jus avec échalotes hachées.

GIGOT DE CHEVREUIL A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Laissez-le faisander en le suspendant plusieurs jours à l'air; piquez-le de lard fin et frottez-le d'huile; embrochez-le et faites-le cuire une heure et demie au plus. Faites une sauce piquante avec son jus, un verre de vin blanc, échalotes, persil et estragon hachés, sel, poivre et muscade; servez votre sauce dans une saucière. Si vous le faites mariner, mettez-le pendant 48 h. dans une marinade composée de vinaigre, huile, épices, oignons émincés, thym, sel et poivre. Retournez-le 4 fois par jour.

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Après avoir paré le filet et le cuissot de votre chevreuil, piquez-le de lard fin et mettez-le dans une terrine avec 3 ou 4 bouteilles de vinaigre, sel, poivre, 3 ou 4 feuilles de laurier, 6 clous de girofle, 6 ou 7 branches de thym, 5 oignons coupés en tranches, une petite poignée de persil et de ciboules entières; laissez-le mariner pendant 48 heures; lorsque vous voulez le faire cuire, sortez-le de la marinade, égouttez-le, mettez-le à la broche pendant cinq quarts d'heure. Servez-le avec une sauce faite de sa marinade et échalotes hachées.

CARRÉS DE CHEVREUIL A LA BROCHE. (*Rôt.*)

Supprimez l'échine de deux carrés de chevreuil; après en avoir paré les filets, piquez-les et faites-les mariner. Couchez sur la broche vos deux carrés; assujettissez-les avec de petits attelets, et les côtes les unes sur les autres, de manière à former un carré long. Vos carrés cuits, dressez-les sur un plat, accompagnés d'une sauce à la poivrade.

QUARTIER DE DERRIÈRE DE SANGLIER. (*Rôt.*)

Piquez-le de gros lard, faites-le mariner comme le chevreuil, et mettez-le à la broche.

QUARTIER DE DEVANT DE SANGLIER. (*Rôt.*)

Faites-le mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail et toutes sortes de fines herbes. Faites-le cuire à la broche, et servez-le avec une sauce piquante.

OURS ET OURSON.

(Voy. p. 240.)

DES POISSONS.

Connaissance des Poissons.

On trouve dans ce chapitre les notions générales et suffisantes sur la nature et la qualité des poissons que l'on sert le plus habituellement sur les tables bourgeoises: ces notions sont empruntées au *Dictionnaire de cuisine de M. Burnet*, excellent ouvrage qu'on ne saurait trop recommander et trop consulter. Quelques additions ont été faites, afin de compléter les renseignements.

Able ou Ablette. — Poisson commun dans la Seine et dans presque toutes les rivières de France. Sa chair est molle et un peu épaisse; en général elle est peu estimée. C'est en automne qu'elle a le plus de délicatesse.

Alose. — Ce poisson de mer remonte, au printemps et en été, dans les rivières où il s'engraisse; il est connu à Bordeaux et à Bayonne sous le nom de *coulac*. Il ne diffère de la sardine qu'en ce qu'il est beaucoup plus gros.

Il faut qu'une alose soit bien grasse pour être bonne; celles qu'on prend dans la mer ont toujours la chair sèche, salée et peu succulente; ce n'est qu'après quelque temps de séjour dans l'eau douce des rivières qu'elles deviennent excellentes à manger; la chair en est alors de très-bon goût et de facile digestion.

Anchois. — Poisson de mer de la longueur du doigt, et quelquefois plus long; il est sans écailles et charnu, n'a point d'arêtes, excepté l'épine du dos, qui est fort menue. On sale les anchois, après leur avoir ôté la tête et les entrailles, et on les met en baril. Les petits anchois sont les meilleurs; on doit choisir les nouveaux, vermeils au dedans, ayant le dos rond; il faut de plus, qu'à l'ouverture des barils, la sauce soit d'un bon goût et ne sente point l'évent.

On les mange frais ou conservés dans la saumure. Leur chair est ferme, serrée et rougeâtre en dedans. On s'en sert, en général, dans nos pays, plutôt comme assaisonnement aux autres mets qu'on ne l'emploie comme aliment. Frais, il se digère mieux que salé. (Voy. *Hors-d'œuvre de poissons*.)

Anguille d'eau douce. — Sa chair grasse la rend indigeste; grillée et convenablement assaisonnée, elle se digère plus facilement que de toute autre manière.

On sale la chair des anguilles pour les conserver, lorsqu'on en prend beaucoup; elles sont même d'un meilleur goût, et moins indigestes, parce que le sel corrige leur viscosité.

Anguille de mer ou Congre. — La chair de ce poisson est peu estimée; elle a un goût de marée, qu'on ne lui fait perdre qu'en la faisant cuire au tiers dans un court-bouillon, après l'avoir coupée par tranches.

Ce poisson est peu nourrissant, lourd, d'une difficile digestion, et ne convient ni aux convalescents ni aux estomacs faibles et délicats.

Bar. — Ce poisson de mer ressemble assez au brochet; mais sa chair est plus blanche et plus délicate que celle de ce dernier poisson ; il a moins d'arêtes, et il se prépare de la même manière.

Barbeau. — Poisson d'eau douce, ainsi nommé parce qu'il a quatre barbillons, deux au coin de la bouche et deux au bout du museau.

Il est moins gras et moins agréable au goût en hiver qu'en été, parce qu'il ne peut pas supporter le froid. Sa chair, qui est blanche, molle et insipide, lorsqu'il est jeune, devient avec l'âge plus ferme et d'un goût plus exquis. Ses œufs purgent violemment.

Barbillon. — Petit et jeune barbeau.

Barbotte. — Poisson qui se trouve dans les rivières et les lacs dont les eaux sont tranquilles; il ressemble beaucoup à la lotte. Sa couleur est mêlée de roux et de brun; son foie est très-agréable au goût et fort grand à proportion du reste du corps.

Barbue. — Poisson de mer qui ne paraît différer du turbot, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, que parce qu'il n'a point d'aiguillon ni en dessus ni en dessous. La barbue est plus large et plus mince que le turbot.

Brême d'eau douce. — Poisson de lac et de rivière, qui se rapproche de la carpe ; il est cependant moins agréable à manger et se digère mal.

Brême de mer. — On l'appelle aussi *spure* et *carpe*

de mer. Lorsque ce poisson a atteint une certaine grosseur, sa chair blanche devient ferme et de bon goût; elle est de facile digestion.

Brochet. — La chair de ce poisson d'eau douce est blanche et ferme; mais sa fermeté en rend la digestion un peu difficile; ses œufs ne valent rien et purgent beaucoup. Les brochets sont meilleurs en hiver qu'en toute autre saison : ceux qu'on pêche dans les rivières et les lacs sont préférables à ceux des étangs et des eaux dormantes et bourbeuses.

Cabillaud. — Le cabillaud n'est autre chose que la morue fraîche. (Voy. *Morue.*) Il pèse depuis 500 grammes jusqu'à 10 kilogr. et plus. Pour être bon, il faut que son ouïe soit rouge et son œil vif.

Cailletot. — Nom vulgaire que l'on donne en Normandie aux jeunes turbots.

Carpe. — Poisson d'eau douce fort estimé. Les carpes trop grasses sont d'une digestion très-difficile. La laitance de carpe est très-nourrissante, savoureuse et très-facile à digérer. Ses œufs, réunis en masse quelquefois énormes n'ont pas l'inconvénient de ceux du barbeau et du brochet.

Les carpes de rivières sont meilleures que celles qu'on pêche dans les étangs. Ce poisson est surtout excellent pendant les mois de mars, mai et juin.

Carrelet ou Carlet. — Espèce de plie. (Voy. *Plie.*)

Crevette. — Espèce d'écrevisse de mer. On reconnaît qu'elle est fraîche quand, après la cuisson, elle est d'un beau rouge pâle, quand elle n'est pas collante au toucher, et qu'elle a la queue ferme et de bonne odeur.

Daurade ou Drade. — Poisson de mer qui fréquente les rivages; il ressemble un peu à la brême; c'est pourquoi on l'a aussi appelé *brême* ou *brame de mer.* Sa chair est blanche, ferme et de bon goût.

Écrevisses. — Il y a des écrevisses de mer et de rivière : ces deux espèces sont encore divisées en plusieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment assez solide; elle fortifie; le suc en est

adoucissant et convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine et dans la toux. La chair des *écrevisses de rivière* contient un suc huileux et balsamique qui les rend difficiles à digérer. Les *écrevisses de mer* se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier. A cela près, toutes les écrevisses de mer, les *homards*, les *langoustes*, les *crevettes*, ont les mêmes qualités que les écrevisses de rivière.

Églefin. — On appelle ainsi un poisson de mer qui a quelque analogie avec le cabillaud ou morue fraîche; il a la chair blanche comme lui.

Éperlan. — Petit poisson de mer, de bon goût, ainsi nommé parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer et monte dans les rivières, où on le pêche; il ressemble beaucoup au goujon par sa figure, mais sa chair est plus agréable à cause du goût de violette qui lui est propre. L'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre temps de l'année; il nourrit médiocrement et se digère facilement; il est apéritif et convient à toutes sortes d'âges et de tempéraments. On le doit choisir beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre et délicate, et sentant la violette.

Esturgeon. — Poisson de mer, blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivières, où il engraisse beaucoup, dit-on, et il devient plus délicat que s'il était toujours resté dans la mer; il contient, en toutes ses parties, beaucoup d'huile; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup et se digère difficilement. Ce poisson est fort rare en France.

Gardon. — Nom vulgaire, appliqué à toutes les espèces du genre *able*.

Goujon. — Il y en a deux espèces : l'une de mer, qui est blanc et noir, et l'autre de rivière. Les goujons doivent être choisis longs et menus. Le plus gros goujon est ordinairement œuvé, et n'a pas, à beaucoup près, une saveur aussi agréable que le petit. La chair du goujon est molle, peu serrée en ses parties, et se

digère facilement. Il ne nourrit que médiocrement : il ne produit de mauvais effet qu'autant qu'on en use avec excès. Il convient en tous temps, à toutes sortes d'âges et de tempéraments.

Grenouilles. — Des grenouilles, il n'y a que les cuisses de bonnes, en sorte qu'il faut absolument couper les pattes et le corps. Nourriture délicate et légère.

Grondin. — Nom vulgaire que l'on donne à une espèce de *trigle* appelée aussi *rouget*. (Voy. *Rouget*, *Trigle*.)

Hareng. — Petit poisson de mer, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, et qui a la figure d'une petite alose. Il y a une espèce de hareng marquée à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns et jaune aux autres. Il ne passe guère la longueur du doigt. Ils sont l'un et l'autre également bons à manger.

Le *hareng frais* convient, en temps froid, à toutes sortes d'âges et de tempéraments. Il est agréable au goût et produit aussi plusieurs bons effets. La chair en est tendre, peu serrée en ses parties, peu visqueuse.

Pour le *hareng salé*, il ne peut convenir qu'à des estomacs forts et robustes et à des tempéraments chauds et bilieux. Les jeunes gens n'en doivent user qu'avec la dernière modération ; cependant il est moins malsain quand on l'a fait dessaler, et moins pernicieux que le *hareng fumé* ou *saur*, parce que ce dernier est encore plus sec et plus âcre.

Homard. — Écrevisse de mer fort commune sur les côtes occidentales et méridionales de la France ; il y en a d'une grosseur étonnante ; les moyens sont préférables. Comme ce crustacé nous vient des ports de mer, il est difficile, lorsqu'on n'en a pas une grande habitude, de distinguer les frais d'avec ceux qui ne le sont pas.

La chair du homard est compacte, dure, coriace, et d'une saveur assez fade ; il est indigeste.

Voici à quels signes on reconnaîtra les homards frais : s'ils sont lourds à la main, en raison de leur grosseur, cette pesanteur indique qu'ils n'ont pas été

recuits une seconde ou une troisième fois; on prend la queue par le petit bout; si l'on éprouve un peu de résistance à l'étendre, et qu'elle revienne sur elle-même, c'est une preuve de la fraîcheur du homard; on les flaire sur le dos, entre la queue et le corsage, pour s'assurer qu'ils n'ont pas mauvaise odeur. S'ils ont toutes les qualités énoncées ci-dessus, on peut être sûr de la bonne qualité des homards.

Le homard a les pattes disposées en manière de serres, ce qui le distingue de la *langouste*, qui n'a pas de serres.

Huitres (mollusques de mer). — Il existe peu d'aliments aussi faciles à digérer. Aussi les huîtres conviennent-elles le plus souvent aux convalescents; elles sont nourrissantes, en même temps propres à exciter l'appétit. (Voy. *Hors-d'œuvre.*)

Les huîtres les plus renommées sont celles d'Ostende, fort petites, mais très-délicates; viennent ensuite les huîtres de Cancale et celles de Marennes, qui sont vertes; enfin les huîtres ordinaires, qui, fraîches et bien nourries, sont excellentes. Les huîtres ne sont bonnes que du mois de septembre au mois d'avril.

Lamproie. — Poisson de la figure d'une grosse anguille, dont le ventre est blanc, le dos marqué de taches bleues et blanches. Il y a une *lamproie de rivière* et une *lamproie de mer*. La lamproie de rivière ressemble par sa figure et par son goût à la lamproie de mer, et n'en diffère que par sa grandeur. Les lamproies de mer, dans le printemps, sont tendres, délicates, d'un bon goût; dans tout autre temps, dures, coriaces et de peu de goût; c'est ce qu'on appelle lamproie *cordée*. La chair de ce poisson est nourrissante; elle contient beaucoup de parties huileuses, qui la rendent difficile à digérer; elle ne convient qu'aux bons estomacs, point du tout aux goutteux et aux graveleux.

Langouste. — Espèce d'écrevisse de mer, qui a les mêmes vertus et les mêmes propriétés que le homard. Sa chair est plus délicate et plus estimée.

La langouste se distingue du homard par la disposition de ses pattes, qui n'ont pas de serres.

Limande. — Poisson de mer, médiocrement large, couvert de petites écailles fortement attachées à la

peau, dont la chair est blanche et molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois espèces de limandes : la *limande* proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le *flet* et le *flételet*. De ces trois, la première est la meilleure. La limande, comme les autres, a une chair molle et aqueuse, peu convenable aux estomacs froids. On en corrige en partie la mauvaise qualité en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel et de fines herbes. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce, mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

Lotte de rivière. — Ce poisson, qui vit dans l'eau douce, est très-abondant dans certaines contrées de l'Europe. Ses écailles sont minces, molles; sa peau est enduite d'une humeur visqueuse très-abondante. Sa chair est blanche et de saveur agréable. Son foie, fort volumineux, passe pour un aliment des plus délicats. Ses œufs, comme ceux du brochet et du barbeau, déterminent des nausées, des vomissements et des cours de ventre.

Loup, Loubine ou Lubine. — Nom vulgaire que l'on donne au bar. (Voy. *Bar*.)

Maquereau. — Poisson de mer qui n'a pas d'écailles, rond, épais et charnu, finissant presque en pointe par les deux bouts. Sa longueur est ordinairement de 33 centimètres. Sa bouche a beaucoup de rapport avec celle du thon. Ses yeux, grands, sont de couleur dorée. Le maquereau, qu'on doit choisir frais et de bon goût, nourrit beaucoup; sa chair, qui contient beaucoup d'huile, se digère un peu difficilement.

Merlan. — Poisson de mer qui monte souvent vers les rivages. Quoique très-commun, il est estimé par son bon goût; sa chair est salutaire, parce qu'elle n'est point chargée de sucs visqueux; elle est friable, légère et facile à digérer. De tous les poissons connus, c'est celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excès sans en être incommodées; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage même aux malades et aux convalescents. Le merlan nourrit peu ; encore cette nourriture n'est-elle pas de durée, mais d'une si prompte digestion, que, suivant un auteur, la nature n'a presque

pas le temps d'en disposer pour le soutien de notre corps.

Morue fraiche. — Poisson de mer assez gros, dont la chair est blanche, la peau du dos grisâtre, un peu blanchâtre sous le ventre, couverte de petites écailles minces et transparentes.

Cabillaud, *cabelau*, *cabliau* sont les noms vulgaires donnés à la morue fraîche.

La morue fraîche est un excellent manger, mais la *morue salée*, dite *verte* ou *blanche*, qui est pour ainsi dire le bœuf des jours maigres, est difficile à digérer.

La *morue sèche ou parée*, connue sous le nom de *merlue* ou *merluche*, est plus solide, plus dure, plus compacte que la morue verte, et ne convient pas à toutes sortes d'estomacs; cependant, quand elle a été bien battue et qu'elle a été bien apprêtée, soit à l'huile, soit au beurre, c'est un assez bon manger.

Moules. — Les moules de mer sont préférables à celles de rivière, et elles se digèrent facilement. Les moules de mer crues seraient un mets aussi agréable que les huîtres si elles n'avaient un goût d'herbes marines; pour leur ôter ce goût, il suffit, après les avoir ouvertes, de les tremper dans de l'eau vinaigrée.

Mulet ou Mulle. — Genre de poisson de mer que l'on distingue en deux espèces principales :

1° Le *vrai rouget* ou *rouget-barbet*, dont la chair est blanche, ferme, friable, agréable, et se digère bien (voy. *Rouget*);

2° Le *barbet surmulet* ou *grand mulle*, dont la chair est moins estimée que celle de l'espèce précédente.

Perche. — Poisson d'eau douce, de couleur différente sous le ventre, et qui a presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques bandes noirâtres, qui lui descendent sur le dos. Ce poisson, qui est couvert de petites écailles très-aiguës, se nourrit dans les rivières. La perche des marais et des étangs est sujette à sentir la bourbe; elle est facile à reconnaître par sa couleur plus rembrunie que celle de rivière. La chair de cette dernière est blanche et si délicate, qu'on l'appelle communément la *perdrix de rivière*.

Les œufs de la perche sont fort bons, et ils se man-

gent ordinairement rôtis sur le gril, après avoir été cuits dans le court-bouillon.

Plie. — Poisson de mer et d'eau douce, large et plat, dont il y a deux espèces, le grand et le petit; le grand est celui qu'on nomme *plie* en français; le petit, qui est presque carré, est connu sous le nom de *carrelet*. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres et jaunâtres; l'un et l'autre ont une chair blanche et mollasse.

La plie et le carrelet conviennent en tout temps, à tous les âges et à tous les tempéraments, et principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud et bilieux.

Raie. — Poisson de mer, plat, d'une figure hideuse, visqueux, difficile à digérer, et cependant d'un goût assez bon pour le faire rechercher. C'est presque le seul poisson qui, dans les grandes chaleurs, brave l'élévation du thermomètre. On en distingue différentes sortes plus ou moins estimées; mais il y a deux espèces que l'on préfère à toutes les autres, parce qu'elles sont également bonnes : la *raie bouclée* et la *grosse raie* ou *raie de turbot*

Rouget. — Espèce de *trigle* (*nommé aussi grondin, rouget-grondin*). — Poisson de mer, qui tire son nom de sa couleur qui est rouge, surtout en dehors. Ce qu'on appelle *rouget* à Paris est appelé par d'autres *grelot*. Il est recherché pour son bon goût, lorsqu'il est bien frais et d'une chair ferme, mais il est sujet à se corrompre. (Voy. *Grondin*, *Trigle*.)

Le *rouget-barbet* est une espèce de mulle ou mulet, qui porte deux filets ou barbes au-dessous de la mâchoire inférieure. (Voy. *Mulet*.)

Sardine. — Poisson de mer plus petit que le hareng et plus grand que l'anchois; c'est un mets assez délicat, étant mangé frais.

On en prépare une quantité immense à la manière des anchois; c'est ce qu'on appelle *sardines anchoisées;* mais les amateurs savent bien en faire la différence. Autant la sardine fraîche est au-dessus de l'anchois, autant la sardine en saumure est au-dessous.

Cependant on est parvenu à conserver aux sardines une partie de leur délicatesse et de leur saveur en les

confisant; car on donne, en Bretagne, le nom de *confitures* ou *conserves* aux diverses préparations imaginées pour maintenir les sardines dans toute leur fraîcheur, pendant un laps de temps assez considérable.

Ces conserves sont de trois espèces : au beurre, au vinaigre et à l'huile. Les sardines, ainsi préparées, peuvent voyager sans risque et arriver presque aussi bonnes que lorsqu'elles sortent de la mer.

Les sardines confites dans le beurre doivent être consommées promptement; celles au vinaigre peuvent se garder une année sans altération, enfin, celles à l'huile sont les meilleures. (Voy. *Conservation de poissons*).

Saumon. — Poisson de mer qui remonte les rivières. Sa chair est rouge et très-délicate, quoique fort rassasiante.

Dans le commerce, on admet trois espèces de saumons, savoir : les *saumons* proprement dits, ou ceux qui sont parvenus à leur grosseur; *les grils*, *tocans* ou *saumoneaux*, qui sont les plus jeunes, ou du moins qui ont un volume peu considérable; et enfin les *bécards*, qui ont la mâchoire d'en bas d'une forme particulière.

La chair du saumon est nourrissante, mais d'une digestion assez pénible, surtout le ventre et la hure de ce poisson, qui sont les parties les plus grasses. Quand il est jeune, sa chair est tendre, nourrissante et plus facile à digérer.

Sole. — C'est un des poissons de mer les plus recherchés pour le bon goût de sa chair, plus ferme que celle de la plie, et d'un goût plus agréable. On préfère les soles qui ont 25 à 30 centimètres de longueur; il s'en trouve de plus grandes, mais comme leur chair est dure au sortir de l'eau, on est obligé de les garder pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'elles soient amollies, et après cet espace de temps, elles n'ont pas autant de délicatesse que celles qui, étant moins grandes, se trouvent à leur point dès qu'on les a pêchées et peuvent être mangées fraîches.

Ce poisson est plus long et plus étroit qu'aucun autre poisson de la même famille, sa largeur n'étant que le tiers de sa longueur totale.

La sole se trouve dans la Méditerranée et l'Océan; elle se conserve assez longtemps sans perdre de sa qualité, de sorte qu'on peut la transporter fort loin, même en été, surtout si l'on a eu la précaution de lui ôter les intestins. Sa chair est délicate, légère, nourrissante et de facile digestion.

Tanche.— Poisson d'eau douce qui a la figure de la carpe, mais dont les écailles sont plus petites et plus jaunes. Il y a deux espèces de tanches : *une de mer*, dont on ne se sert point dans les aliments; *l'autre d'eau douce*, assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses comme des carpes. Ce poisson est très-visqueux et a besoin du secours des assaisonnements. La tanche doit être choisie tendre et bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable, suivant qu'elle habite dans une eau claire et limpide.

Thon. — Poisson de r er. Quoique de la même famille que les *scombres*, les *maquereaux*, le thon a jusqu'à 2 mètres 66 cent. de long et pèse quelquefois plus de 200 kilog. Les parties les plus recherchées des gourmets sont la tête et le dessous du ventre. Le meilleur thon est celui dont la chair est ferme et blanche comme celle du veau. On le fait cuire baignant dans de bonne huile d'olive. On en fait beaucoup d'usage, parce qu'il est d'un fort bon goût et qu'il ne lui faut point d'apprêt.

Le thon est meilleur salé que frais, parce que les sucs grossiers qu'il contient s'affinent dans le sel; il a alors un goût plus agréable et qui se rapproche davantage de celui du veau.

Ce poisson, surnommé le *veau des Chartreux*, en a le goût et la blancheur. Sa chair se mange fraîche, et on la marine aussi. Il n'arrive presque jamais frais à Paris et dans une grande partie de la France, mais on l'expédie en pâtés, ou mariné à l'huile vierge. Presque tout le thon mariné qui se mange en France vient de Provence. Il y a deux sortes de thons marinés; toute la différence consiste en ce que les uns sont désossés, et que les autres ne le sont pas. Les meilleurs endroits du thon sont la tête et le ventre; la queue est moins estimée. On la sert dans l'huile et pour hors-d'œuvre.

Truite. — Ce poisson d'eau douce, qui aime les eaux vives et surtout les courants les plus rapides, est d'une agilité surprenante. Le mouvement extraordinaire qu'il se donne ne contribue pas peu à rendre ce poisson délicat, d'une saveur agréable et d'un goût très-fin.

Il faut ajouter encore, après M. Burnet, que les *truites saumonées*, qui ont la chair grasse, ferme et rougeâtre, sont un aliment sain, savoureux, léger et aisé à digérer.

Turbot. — Le turbot est un poisson de mer que l'on trouve partout et en tout temps, principalement à l'embouchure des rivières. C'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissants et des plus sains; la chair en est friable et se digère facilement; par conséquent il convient à tous les tempéraments et à tous les âges.

Un bon turbot doit être épais, blanc, rosé et sans tache; à ces signes on reconnaît qu'il est frais.

Trigle. — Ce poisson de mer fait entendre sous l'eau un grognement plus ou moins fort, ce qui lui a valu le nom de *grondin*. Il est plus connu sous le nom de *grondin* ou *rouget-grondin*. On le nomme encore *galine*, *galinette* ou *coq de mer*, etc. (Voy. *Grondin*, *Rouget*.)

Vive. — Poisson de mer à peu près de la taille et de la figure du maquereau; mais il a la peau plus unie, la chair plus ferme et les arêtes plus piquantes. La chair de la vive est tendre, blanche, ferme, courte, friable et d'un très-bon goût. C'est un des poissons les plus sains et les plus exquis que l'on serve sur les tables. La vive est armée, à chaque oreille et sur le dos, d'arêtes piquantes et très-dangereuses, auxquelles on ne saurait trop faire attention. S'il arrivait, en l'apprêtant, qu'on fût piqué, il faudrait faire saigner longtemps la plaie, et la frotter du foie de la vive, ou piler un oignon avec du sel, et le délayer avec de l'esprit-de-vin, pour mettre sur la plaie jusqu'à ce qu'elle soit guérie.

POISSON.

Les poissons sont cuits de différentes manières, soit au *court-bouillon*, soit en *friture*, soit sur le *gril*, soit *rôtis* à la broche.

CUISSON AU COURT-BOUILLON

Pour les poissons d'eau douce.

Videz votre poisson par les ouïes, lavez-le et placez-le au fond de la poissonnière. Remplissez-la de moitié eau et moitié vin blanc, ou d'eau et d'un verre de vinaigre; ajoutez, si vous voulez, un verre de bonne eau-de-vie ou de vin de Madère. Le poisson doit baigner dans le liquide et en être recouvert. Mettez sel, poivre, clous de girofle, 2 ou 3 feuilles de laurier, oignons et carottes coupés en tranches, 1 ou 2 gousses d'ail et un bouquet de persil. Placez votre poissonnière sur un feu vif et clair, et faites bouillir. Quand le poisson est cuit à point, retirez-le du feu, versez-y un peu d'eau froide et laissez-le ainsi, sur le bord du fourneau, jusqu'au moment de le servir. — Servez votre poisson sur une serviette pliée en deux ou en quatre et sur un plat. Si vous n'avez pas de plat assez grand, servez sur une planche préparée pour cet usage, et toujours avec une garniture de persil en branches.

Autre recette. — Moitié eau, moitié vin blanc ou vinaigre. Avant de mettre le vin, faites bouillir dans l'eau, pendant une heure, carottes, oignons, gousse d'ail, quelques clous de girofle, poivre en grains, thym, plusieurs feuilles de laurier, sel et poivre. Passez le tout, remettez sur le feu, et au moment d'y plonger le poisson, ajoutez le vin ou le vinaigre.

Le vin rouge, avec lequel on fait cuire le poisson dit *au bleu*, ne fait point un bon court-bouillon; il n'est agréable ni au goût ni à l'œil.

On conserve le court bouillon de 10 à 15 jours en hiver; il peut servir une seconde fois en y ajoutant du vin. (*La maison rustique des dames.*)

COURT-BOUILLON

Pour les poissons de mer.

On fait cuire ordinairement le poisson de mer dans un court-bouillon à l'eau, auquel on ajoute quelquefois du vin blanc: c'est une mauvaise méthode. Presque tous les poissons de mer sont meilleurs, et leur chair est plus blanche et plus ferme lorsqu'ils sont cuits dans un court-bouillon composé de moitié lait, moitié eau, un peu de sel et de poivre. Cette recette est en usage à Nantes et dans beaucoup de ports de mer.

(*La maison rustique des dames.*)

Autre recette. — Les poissons de mer n'ont pas besoin de court-bouillon. C'est une erreur que de faire cuire ces poissons avec thym, laurier, oignons, girofle, etc., etc. Ces aromates atténuent la finesse du goût du poisson de mer et déguisent la fraîcheur qui est son principal mérite..... Réservez les aromates pour relever le goût des poissons d'eau douce; quant aux poissons de mer bouillis, ils doivent toujours être cuits à l'eau de sel, purement et simplement.

(GOGUÉ. *La cuisine française.*)

FRITURE.

La friture pour le poisson (voy. *Friture*, p. 29) ne doit servir qu'à cet usage.

Votre poisson étant vidé, écaillé et bien nettoyé,

vous le ciselez et l'enrobez de pâte ou couvrez de farine, au moment même de le mettre dans la friture chaude à point.

Vous tenez le poisson par la tête, et avant de le faire glisser entièrement dans la poêle à frire, vous trempez d'abord le bout de sa queue dans la friture. Si le bout de la queue devient instantanément cassant, la friture est assez chaude ; alors vous abandonnez votre poisson et le retournez quand il est à moitié frit.

MANIÈRE DE FAIRE GRILLER LE POISSON.

Le plus souvent le poisson est placé à nu sur le gril ; et celui-ci doit être chauffé d'avance, pour empêcher la pièce de brûler. En enveloppant le poisson dans une feuille de papier huilé, on est toujours sûr d'opérer une meilleure cuisson.

Le gril qui sert au poisson ne doit jamais servir pour la viande.

MOYEN POUR OTER LE MAUVAIS GOUT AU POISSON QUI N'EST PAS FRAIS.

Faites bouillir votre poisson à grande eau avec une certaine quantité de vinaigre salé ; ajoutez-y du charbon écrasé et renfermé dans un linge.

POISSONS D'EAU DOUCE POUR ENTRÉS ET ROTS.

MATELOTE. (*Entrée.*)

Pour faire une matelote, on emploie les poissons suivants : carpe, anguille, barbillon, brochet, tanche, lotte ; le plus ordinairement on se contente des trois premiers. — Écaillez et videz votre poisson, lavez-le avec soin, coupez-le en tronçons égaux. Mettez dans une casserole 2 oignons cou-

pés en tranches, bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, du thym, un oignon piqué de deux clous de girofle, deux gousses d'ail, sel et poivre, puis votre poisson. Mouillez de vin rouge et de bouillon par moitié, assez pour que le poisson baigne complétement. Mettez votre casserole à grand feu et faites bouillir pendant 15 à 20 minutes. Retirez du feu, passez le bouillon de cuisson au tamis de soie, et tenez chaudement votre poisson dans la casserole où il a cuit. Prenez une autre casserole, mettez-y un bon morceau de beurre, faites-y revenir de belle couleur deux douzaines de petits oignons, saupoudrez d'une ou deux cuillerées de farine, mouillez avec la cuisson, ajoutez des champignons, laissez cuire les oignons et réduire la sauce à grand feu ; la sauce étant réduite à point, dressez votre poisson, les têtes en-dessus; versez la sauce par-dessus, garnissez le plat de croûtons frits et de quelques écrevisses.

Nota. — La cuisson de l'anguille et du brochet exigeant plus de temps que celle des autres poissons, il convient de les mettre dans la casserole 5 minutes à l'avance.

MATELOTE MARINIÈRE. (*Entrée.*)

Votre poisson étant préparé comme pour la matelote ci-dessus, mettez-le dans un chaudron de dimension convenable avec bouquet garni, oignon piqué de deux clous de girofle, une ou deux feuilles de laurier, très-peu de thym, 2 gousses d'ail, une vingtaine de petits oignons revenus dans le beurre, sel et poivre. Mouillez avec du bon vin rouge de manière que le poisson en soit recouvert. Faites cuire à grand feu. Au moment où le vin commence à bouillir, ajoutez des champi-

gnons et un demi-verre de bonne eau-de-vie, mettez-y le feu, et laissez cuire encore 15 à 20 minutes. La cuisson terminée, ôtez le chaudron du feu et dressez votre poisson sur le plat, en forme de pyramide, les têtes en-dessus. Jetez alors dans le chaudron un bon morceau de beurre manié de farine, remuez promptement pour que la sauce se lie, et versez cette sauce sur votre plat. Servez avec une garniture de croûtons frits et d'écrevisses.

ANGUILLE A LA TARTARE.

Prenez une belle anguille de rivière ou d'eau vive (celles qui viennent des eaux bourbeuses ne valent rien); dépouillez-la (1), videz-la et la coupez en tronçons. Passez au beurre des carottes et des oignons coupés en tranches, et un gros bouquet garni ; ajoutez une pincée de farine ; mouillez de vin blanc, mettez muscade râpée, sel et poivre; faites bouillir. Après demi-heure de cuisson, passez votre sauce, remettez-la dans la casserole et jetez-y vos tronçons d'anguille. Quand ils sont cuits, mettez-les avec précaution sur un plat et laissez-les refroidir. Couvrez-les alors de mie de pain, trempez-les dans un œuf battu, panez-les de nouveau et faites-les griller à feu doux sous un four de campagne. Servez-les de belle couleur avec une sauce tartare ou une sauce piquante à part, dans une saucière.

---

(1) *Manière de dépouiller l'anguille.* — Attachez-la par la tête avec une ficelle; faites une petite incision autour du cou pour dégager la peau. D'une main, tenez la ficelle; de l'autre main, tirez sur l'anguille avec un torchon, en partant de la tête; vous amènerez ainsi la peau jusqu'à la queue. Videz alors l'anguille par les ouïes, ébarbez-la avec des ciseaux, coupez la tête et le bout de la queue.

L'anguille doit être servie brûlante ; froide, elle est insipide. On peut la faire cuire et la servir entière, roulée en spirale.

La chair de l'anguille est d'une digestion difficile; il est certain que c'est peut-être la manière la plus saine de la préparer. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

ANGUILLE A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Limonez (voy. *explication de ce mot*, p. 16) et dépouillez votre anguille, coupez-lui la tête et le bout de la queue, coupez-la en tronçons ; faites dégorger et blanchir les morceaux, égouttez-les, passez-les au beurre délayé avec deux cuillerées de farine ; quand ils sont revenus, mouillez-les avec de l'eau et du vin blanc ; ajoutez sel, poivre, bouquet garni et champignons ; écumez et dégraissez votre sauce ; faites-la réduire et reposer ; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron ou un filet de vinaigre.

L'anguille ainsi préparée s'emploie pour garniture de vol-au-vent.

ANGUILLE EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Elle se fait comme les matelotes de brochet et de carpes (voy. p. 328), et demande un peu plus de cuisson.

ANGUILLE MARINÉE ET GRILLÉE. (*Entrée.*)

Après avoir dépouillé une anguille, coupez-la en morceaux et faites-la sauter dans du beurre fondu ; mettez-la dans un plat avec sel, poivre, muscade, persil, fines herbes, champignons, échalote, ciboule, le tout haché, un peu d'huile. Laissez mariner 2 ou 3 heures, panez-la de mie de

pain et faites-la griller. Servez-la sur une sauce piquante, ou rémoulade, ou au beurre d'anchois. C'est l'une des meilleures manières.

ANGUILLE FRITE. (*Entrée et rôt.*)

Votre anguille dépouillée et coupée en morceaux égaux, faites-la cuire dans du vin blanc avec bouquet garni, oignons coupés en tranches, carottes; quand elle sera cuite, retirez-la de la casserole, égouttez-la, et passez le fond de cuisson au tamis. Délayez dans la casserole un bon morceau de beurre et deux cuillerées de farine; mouillez avec le fond de cuisson et laissez lier; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, remettez votre anguille, sautez-la un instant dans cette sauce et versez le tout sur un plat creux pour laisser refroidir; passez chaque morceau dans de la mie de pain très-fine, ensuite à l'œuf battu, et une seconde fois à la mie de pain; faites-les frire et servez-les très-chauds avec une garniture de persil frit ou sur une sauce tomate.

Lorsque l'on a de très-petites anguilles, on les fait frire comme les goujons, en les passant seulement dans la farine. (Voy. *Friture*, page 29.)

ANGUILLE A LA BROCHE. (*Entrée et rôt.*)

Choisissez une grosse anguille, préparez-la, piquez-la sur le dos de menu lard, et faites-la mariner dans moitié huile et moitié vinaigre, avec sel, poivre, oignons et fines herbes hachées. Au bout de 3 heures, attachez-la sur la broche, enveloppée d'un papier beurré; arrosez-la de beurre ou de vin blanc bouillant et avec ce qui en dégouttera dans la lèchefrite; faites-la cuire à petit feu; lorsqu'elle sera presque cuite, ôtez le papier

pour qu'elle prenne couleur ; servez-la entière ou coupée en tronçons, avec une garniture de petits croûtons rôtis et de petits goujons frits, ou avec une sauce poivrade ou rémoulade, à part.

ATTELETTES OU BROCHETTES D'ANGUILLES.

Coupez votre anguille en tranches de la grosseur du doigt, faites-les mariner dans du beurre, sel, poivre, persil et fines herbes bien hachés; lorsqu'ils y auront pris goût, embrochez vos morceaux d'anguille avec des attelets d'argent, ou des brochettes en bois, dorez-les avec un jaune d'œuf, panez-les de mie de pain et faites-les frire de belle couleur. On peut, entre chaque morceau d'anguille, placer une tranche de truffes cuites au vin blanc. (*Entrée.*)

BROCHET AU BLEU OU AU COURT-BOUILLON.

Généralement on n'écaille pas le brochet. Quand vous devez écailler, soit un brochet, soit tout autre poisson, saisissez-le, d'une main par la queue; de l'autre main, à l'aide d'un couteau, vous enlevez les écailles à contre-sens, en commençant par le bas, et de manière à ne pas entamer la peau du poisson.

Les ouïes du brochet étant armées de piquants, garnissez votre main d'un torchon pour les enlever sans vous blesser. — Videz le brochet par les ouïes.— Les œufs et la laitance du brochet ne se mangent pas : ils sont purgatifs. Le brochet et l'anguille demandent plus de temps pour leur cuisson que les autres poissons d'eau douce. — Un poisson cuit à point doit conserver sa forme et avoir une certaine fermeté; trop cuit, il s'amollit, se déforme ou se brise au moindre contact.

Prenez un brochet mortifié, de 3 à 4 kilogrammes, ne l'écaillez pas, faites-le cuire exactement et dans les mêmes apprêts que la carpe au bleu. (Voy. p. 335.) Servez-le de même sur une serviette blanche, et le mangez froid à l'huile et au vinaigre, ou chaud, avec une sauce blanche aux câpres. (*Entrée*). (*Lecointe.*

BROCHET AU DAUPHIN. (*Entrée.*)

Ayez un beau brochet ; écaillez, videz-le ; faites-le mariner dans l'huile avec fines herbes entières, sel et fines épices ; passez-lui un attelet par les yeux et le milieu du corps, en le faisant tordre comme un dauphin, la tête d'un côté et la queue de l'autre ; faites-le cuire en l'arrosant de sa marinade ; servez-le avec une sauce aux câpres ou aux anchois, ou telle autre qui vous plaira.

BROCHET A LA CHAMBORD. (*Entrée.*)

Procédez comme pour la carpe à la Chambord.

BROCHET FARCI ET ROTI A LA BROCHE. (*Rôt.*

Faites mortifier un gros brochet ; écaillez-le et videz-le par les ouïes. Si c'est en maigre, lardez-le avec des filets d'anchois et de cornichons ; en gras, avec des lardons de petit lard, maniés avec sel, fines épices, persil, ciboules hachées ; introduisez-lui dans le corps une farce grasse ou maigre ; étendez sur du papier beurré des fines herbes entières, fines épices et sel, enveloppez votre brochet de cet assaisonnement ; embrochez-le dans un grand attelet, attachez-le à la broche ; mettez de l'autre côté un attelet pour le soutenir ; arrosez-le, pendant la cuisson, avec du blanc ou du beurre fondu ; la cuisson faite, servez avec une sauce piquante bien liée. (*Recette de Véry.*)

FRICANDEAU DE BROCHET. (*Entrée.*)

Écaillez un brochet, videz-le et le lavez ; coupez-le en morceaux après l'avoir piqué comme ci-dessus ; mettez les tronçons dans une casserole avec vin blanc, bouillon gras ou de poisson, bou-

quet de fines herbes, champignons; faites cuire, passez la sauce au tamis et servez comme les autres fricandeaux, avec telle purée ou sauce que vous voudrez. (*Sabatier.*)

Le brochet se prépare encore de beaucoup de manières, à la *maître-d'hôtel* comme le maquereau, en *fricassée de poulet*, en *matelote*, en *friture*, en *salade*, etc.

CARPE FRITE. (*Rôt.*)

Choisissez de préférence une carpe laitée; écaillez-la; fendez-la en deux par le dos; videz-la; ôtez-en la laite ou les œufs; saupoudrez-la de farine, ainsi que la laitance ou les œufs que vous avez mis à part; mettez le tout dans une friture bien chaude, faites frire d'une belle couleur; servez avec une garniture de persil frit; saupoudrez-la de sel et arrosez-la d'un jus de citron.

Variante. Après avoir préparé votre carpe comme ci-dessus, faites-la mariner pendant 2 heures dans 2 cuillerées de vinaigre, 1 cuillerée d'eau, oignons coupés en tranches, persil, thym, laurier, sel et poivre; égouttez, et terminez comme ci-dessus.

CARPE GRILLÉE. (*Entrée.*)

Écaillez et videz votre carpe, frottez-la d'huile, mettez-la sur le gril; quand elle est cuite, servez-la sur une farce d'oseille ou avec sauce blanche aux câpres. On la mange encore à l'huile et au vinaigre ou à la maître-d'hôtel.

CARPE AU BLEU OU COURT-BOUILLON. (*Entrée.*)

Videz votre carpe et ne l'écaillez pas; ôtez-lui les ouïes, laissez-lui les œufs; mettez-la ensuite

dans une poissonnière ; achevez l'opération au bleu ou court-bouillon qui est indiqué page 326.

CARPE A L'ÉTUVÉE. (*Entrée.*)

Écaillez et videz votre carpe ; coupez-la par tronçons ou laissez-la entière si vous voulez ; faites roussir du beurre dans une casserole, avec une pincée de farine ; passez-y des petits oignons ; ajoutez bouquet garni, une feuille de laurier, ail, champignons, muscade râpée ; mouillez avec bouillon et autant de vin rouge ; mettez votre carpe dans la casserole, faites-la cuire à grand feu. La cuisson faite, dressez votre carpe sur un plat, au fond duquel vous aurez placé des croûtons frits, et versez la sauce par-dessus.

Au moment de servir, on peut lier la sauce avec un morceau de beurre manié de farine.

CARPE A LA CHAMBORD. (*Entrée.*)

Choisissez une belle carpe, laitée de préférence ; écaillez-la, videz-la et lavez-la. Remplissez l'intérieur avec une farce à quenelles ; garnissez l'extérieur de la même farce, couvrez-la de bardes de lard et enveloppez-la d'un papier beurré par-dessus. Mettez-la dans une poissonnière avec une marinade grasse ou maigre, deux verres de bon vin blanc, et faites-la bouillir à grand feu jusqu'à ce que le lard ait pris couleur. Au moment de servir, dressez votre carpe sur un plat avec une garniture de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts ; versez autour de la carpe une sauce bien réduite, faite avec le mouillement de votre carpe, et 2 cuillerées à pot de sauce espagnole. (*Baleine.*)

MARINADE DE CARPES, OU D'AUTRES POISSONS D'EAU DOUCE. (*Entrée.*)

Coupez votre carpe en filets, ou par tronçons ; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, poudre d'épices fines, 3 clous de girofle, quelques tranches d'oignons, un peu de basilic, un jus de citron, ou à défaut un filet de bon vinaigre ; remuez bien le tout ensemble pour lui faire prendre goût. — Laissez une heure dans la marinade, faites égoutter, farinez vos morceaux et les faites frire de belle couleur ; servez-les avec une garniture de persil frit.

On peut encore les tremper dans des œufs battus et les paner, ou bien dans une pâte à frire ; mais il faut pour cela que le poisson soit cuit aux trois quarts dans la marinade, avant de le tremper dans la pâte.

La tanche, l'anguille, le brochet, la lotte, la truite et les autres poissons de rivière, s'accommodent de même. (*Grimod de la Reynière.*)

ÉCREVISSES AU NATUREL. (*Entremets.*)

Avant tout, retirez de vos écrevisses vivantes la petite nageoire du milieu de la queue : en vous y prenant doucement, vous amènerez avec cette nageoire un petit boyau noir qui communiquerait son amertume à l'écrevisse si vous le laissiez dans son corps. Cette opération terminée, lavez vos écrevisses. Faites ensuite un court-bouillon bien assaisonné (voy. p. 326), auquel vous ajouterez une cuillerée de vinaigre pour 25 écrevisses ; quand il sera bouillant, jetez-y vos écrevisses, laissez bouillir dix minutes au plus en les remuant. Retirez votre casserole du feu, laissez-y pendant

dix minutes les écrevisses, sortez-les pendant qu'elles sont encore très-chaudes, égouttez-les et dressez-les en pyramide autour d'un buisson de persil en branches. Ainsi dressées, c'est ce qu'on appelle *buisson d'écrevisses.* — Si vos écrevisses sont destinées à faire des garnitures, conservez-les, avec leur assaisonnement, dans une terrine.

ÉCREVISSES AU VIN (*Entremets.*)

Même recette que ci-dessus; seulement vous mettez 2 ou 3 verres de bon vin blanc dans le court-bouillon.

ÉCREVISSES A L'ANGLAISE. (*Entrée.*)

Retirez-en le boyau, mettez-les dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirez-les de la casserole, ôtez les petites pattes. Passez vos écrevisses au beurre frais avec champignons et truffes coupés en tranches; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson et d'un peu de coulis d'écrevisses ; laissez mijoter à petit feu, achevez de lier avec 2 jaunes d'œufs délayés dans de la crème douce et persil haché ; servez très-chaud.

GOUJONS FRITS. (*Entrée et rôt.*)

Ces petits poissons s'écaillent et se vident; saupoudrez-les de farine et mettez-les dans une friture bien chaude ; servez-les brûlants, en pyramide, avec une garniture de persil frit.

Tous les petits poissons tels que l'ablette, la loche, le gardon, l'éperlan de rivière, se préparent de même.

LAMPROIE ET LOTTE.

Ces deux poissons ressemblent à l'anguille. La

lamproie se dépouille comme l'anguille, mais il faut limoner (voy. ce mot p. 16) la lotte dont la peau est très-fine.

La lamproie et la lotte s'accommodent comme l'anguille: frites, elles sont surtout excellentes.— Le foie de la lotte est très-délicat et se fait frire à part. — Ces poissons entrent dans les matelotes, dans les ragoûts aux gras, et s'apprêtent en fricandeau.

PERCHES EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Les nageoires de la perche sont très-piquantes et peuvent causer des blessures graves; coupez-les avec précaution. Avant de l'écailler, échaudez-la dans de l'eau bouillante pour faciliter cette opération.

Écaillez-les, videz-les, supprimez les ouïes, coupez-les par tronçons et procédez comme pour la carpe en matelote.

PERCHES AU COURT-BOUILLON. (*Entrée.*)

Choisissez de belles perches, écaillez-les, videz-les, supprimez les ouïes, et lavez-les dans de l'eau mélangé de vinaigre. Faites-les cuire au court-bouillon au vin. (Voy. p. 326.)

Servez-les avec une sauce à l'huile à part, ou une sauce hollandaise, ou avec telle autre sauce que vous voudrez.

PERCHES AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Écaillez et videz, faites-les mariner dans de l'huile d'olive avec persil, sel, poivre et fines herbes hachées très-fin; une demi-heure après, panez-les avec de la mie de pain pulvérisée, mélangée de fines herbes hachées. Faites-les griller

sur un feu doux, et lorsqu'elles auront une jolie couleur, servez-les sur telle sauce que vous voudrez. (*Cuisine de santé.*)

PERCHES AU VIN BLANC. (*Entrée.*)

Videz, écaillez, ôtez les ouïes; mettez-les dans une casserole avec moitié vin blanc et moitié bouillon, feuille de laurier, gousse d'ail, bouquet de persil et ciboules, 2 clous de girofle et sel. Faites cuire vivement, retirez votre poisson de la casserole, passez la cuisson au tamis. Mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine, mouillez avec le fond de cuisson, et tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit cuite; ajoutez-y gros poivre, un peu de muscade râpée, boulette de beurre d'anchois. Vos perches ayant été maintenues chaudes et étant égouttées, dressez-les sur un plat et versez la sauce par-dessus.

PERCHES FRITES. (*Entrée et rôt.*)

Écaillez, videz, farinez vos perches, et faites-les frire. (Voy. *Friture*, p. 29.)

TANCHES A LA POULETTE. (*Entrée.*)

La tanche s'écaille en commençant par la tête.

Limonez-les en les plongeant dans l'eau bouillante; ne les y laissez pas séjourner; écaillez-les, videz-les, enlevez les ouïes et les nageoires et nettoyez-les bien. Cela fait, coupez-les en tronçons; faites-les blanchir, rafraîchir et après les avoir bien égouttées, faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez-y de la farine, délayez-la avec de l'eau et du vin blanc; mettez un bouquet garni, des champignons. La cuisson achevée, dégraissez, faites ré-

duire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs, mettez un filet de vinaigre ou un jus de citron et servez avec une garniture de croûtons frits.

TANCHES FRITES. (*Rôt.*)

Ayez deux belles tanches, limonez-les comme ci-dessus; coupez les nageoires et la grosse arête; fendez-les par le dos, videz-les, saupoudrez-les d'un peu de sel et de farine ; mettez-y le jus de quelques citrons. Faites-les frire au beurre ; servez-les à sec sur un plat couvert d'une serviette, avec une garniture de persil frit.

TANCHES GRILLÉES AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Limonez trois ou quatre tanches, en les plongeant un instant dans l'eau bouillante. Écaillez-les en commençant par la tête, prenant garde d'en offenser la peau ; videz les, mettez-les dans une marinade d'huile, persil, ciboules, échalotes hachées, thym, laurier, sel et poivre; enveloppez-les d'une double feuille de papier, sur laquelle vous aurez étendu leur marinade; mettez-les sur le gril, laissez-les cuire à feu modéré, retournez-les. Avant de les dresser, ôtez le papier, le thym et le laurier ; servez-les avec une sauce blanche aux câpres, que vous verserez par-dessus, une sauce piquante, ou telle autre sauce qui vous plaira.

TRUITES A L'HUILE. (*Entrée.*)

Écaillées, vidées, lavées et cuites au court-bouillon, elles se mangent froides à l'huile. (Voy. *Court-bouillon*, page 326.)

Elles sont saines et très-délicates.

TRUITES A LA VÉNITIENNE. (*Entrée.*)

Écaillez, videz et lavez de moyennes truites;

ciselez-les sur le dos; introduisez dans leur corps un morceau de beurre manié de fines herbes; faites les mariner une demi-heure dans l'huile d'olive, et panez-les avec de la mie de pain et des fines herbes; faites-les griller à petit feu, dressez-les sur le plat et arrosez-les avec le jus d'une orange.

TRUITES A LA GÈNEVOISE. (*Entrée.*)

Faites-les cuire au-court bouillon, avec une croûte de pain. Faites revenir à la casserole, dans le beurre, des champignons, persil et échalotes hachés; ajoutez-y la croûte de pain délayée dans un peu de court-bouillon passé au tamis, et mêlez bien le tout. Égouttez vos truites et servez-les chaudement sur cette sauce.

Autre recette de M. Desrogis de Genève, également applicable aux autres poissons.

Lavez, écaillez et nettoyez votre truite, placez-la dans la poissonnière que vous remplissez avec moitié bon vin blanc et moitié bon bouillon en quantité suffisante pour qu'elle y baigne. Mettez sel, poivre blanc, un gros oignon piqué de clous de girofle et une croûte de pain. Faites cuire sur un feu clair et à bons bouillons; retirez le poisson lorsqu'il est cuit, faites-le égoutter et placez-le sur un plat que vous tiendrez chaudement.

Passez le vin et le bouillon dans lesquels le poisson a cuit; mettez dans une casserole du beurre frais (pour 1 kilog. 1/2 de poisson, 250 gram. de beurre). Lorsque ce beurre est chaud, ajoutez 2 cuillerées de farine; remuez et versez-y en quantité suffisante le bouillon et le vin

passés; faites donner plusieurs bouillons, toujours en remuant, pour que la sauce reste liquide en devenant moelleuse; lorsqu'elle est cuite, jetez-y un coulis d'écrevisses; versez cette sauce sur le plat de poisson, garnissez-le avec les queues des écrevisses réservées pour cela en préparant le coulis, et servez chaud.

TRUITE A LA HOLLANDAISE. (*Entrée.*)

Préparez-la comme il a été dit : faites-lui prendre sel pendant une heure ; mettez-la ensuite dans une poissonnière avec beurre manié de farine, trois oignons moyens, persil et ciboules, deux clous de girofle, deux gousses d'ail, laurier, thym, basilic; mouillez de vin blanc, faites cuire à feu vif. La cuisson faite, ôtez les oignons et le bouquet, servez votre poisson avec sa sauce et jetez-y un peu de persil blanchi. (*Souvent.*)

CUISSES DE GRENOUILLES A LA POULETTE.

Passez-les un moment dans l'eau bouillante et dépouillez-les; faites-les égoutter et mettez-les dans une casserole avec bouillon, beurre manié de farine, vin blanc, sel et épices; laissez les cuire un quart d'heure ; liez la sauce avec deux jaunes d'œufs, persil haché très-fin et un peu de vinaigre. Servez chaud. (*Entrée.*)

CUISSES DE GRENOUILLES FRITES.

Après les avoir échaudées et dépouillées, marinez-les pendant une heure avec moitié eau, moitié vinaigre, fines herbes et épices; faites une petite pâte avec farine, une cuillerée d'huile et un verre de vin blanc; trempez les grenouilles dans cette pâte qui ne doit pas être trop claire, faites-

les frire dans le beurre et servez-les avec une garniture de persil frit. (*Entremets.*)

ESCARGOTS POUR ENTRÉE.

Les escargots de vigne, ceux de la Bourgogne surtout, sont les seuls dont l'usage puisse être permis. Il s'en fait, depuis quelques années, une grande consommation. L'escargot n'est bon que quand il a jeuné, c'est-à-dire quand il est fermé. C'est en hiver, seulement après les premières gelées, qu'on peut le manger bon.

PRÉPARATION DES ESCARGOTS.

Après avoir lavé vos escargots et brossé les coquilles pour en ôter la terre, mettez-les à l'eau froide sur le feu avec sel ; dès le premier bouillon, ôtez-les du feu, retirez-les de la coquilles (1); lavez de nouveau, à plusieurs eaux, les coquilles et les escargots pour les débarrasser de la mousse qui les couvre, passez-les dans un linge sec. Mettez-les dans une nouvelle eau froide pendant 2 heures, et faites-les égoutter.

ESCARGOTS A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Après les avoir préparés comme ci-dessus, puis égouttés, faites revenir à la casserole quelques petits oignons dans du beurre et une pincée de farine; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc ; ajoutez un bouquet garni ; mettez ensuite vos escargots avec sel, poivre, muscade, champignons; laissez cuire demi-heure; à l'instant de servir, ajoutez une liaison et pas de citron.

---

(1) Au moyen d'un petit crochet en fil de fer, que chacun peut confectionner soi-même.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE.
(*Entrée et déjeuner.*)

Préparez-les comme il est dit ci-dessus. Hachez ensemble, et finement, persil, ail, ciboules, selon le goût; maniez ce hachis avec de bon beurre frais, sel et poivre. Introduisez un peu de ce mélange au fond de chaque coquille; remettez l'escargot par dessus, en ayant soin de le rentrer entièrement dans sa coquille, puis recouvrez-le parfaitement du même mélange. Ceci fait, rangez, l'un à côté de l'autre, vos escargots sur une tourtière, avec feu doux dessous et dessus, et laissez cuire ainsi une demi-heure. Ajoutez alors demi-verre de vin blanc, laissez cuire encore un quart d'heure et servez sans changer de plat. — C'est un mets délicieux et qui demande à être mangé bien chaud.

POISSONS DE MER POUR ENTRÉES, HORS-D'ŒUVRE ET ROT.

ANCHOIS, CREVETTES, HARENGS, HUITRES, HOMARDS, LANGOUSTES, SARDINES, THONS, ETC., POUR HORS-D'ŒUVRE.

(Voy. pages 132 à 134.)

ALOSE AU COURT-BOUILLON. (*Entrée.*)

Écaillez votre alose, videz-la par les ouïes, lavez-la. Ficelez la tête pour qu'elle ne se déforme pas; faites-la cuire dans un court-bouillon. La cuisson achevée, égouttez-la, dressez-la sur une serviette, avec une garniture de persil frais. Servez-la avec une sauce blanche à part ou avec un huilier.

ALOSE GRILLÉE A L'OSEILLE. (*Entrée.*)

Prenez une belle alose, écaillez-la, videz-la, et lavez-la dans plusieurs eaux. Ciselez-la des deux côtés et faites-la revenir pendant 1/4 d'heure dans le beurre, avec sel, poivre et laurier. Remplissez ensuite les entailles avec un peu de beurre manié de fines herbes hachées; enveloppez-la d'un papier huilé; faites-la griller sur un feu doux, et servez-la sur une purée d'oseille.

ALOSE A LA MARINIÈRE. (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire votre alose dans un court-bouillon; passez dans un tamis une partie du court-bouillon, dont vous vous servirez pour mouiller un bon morceau de beurre manié de farine. Faites cuire cette sauce en tournant, ajoutez-y du beurre d'anchois, servez la sauce à part dans une saucière.

ALOSE A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Après l'avoir fait cuire sur le gril, servez-la avec une maître-d'hôtel, comme pour le maquereau.

ALOSE A LA HOLLANDAISE. (*Entrée*)

Videz votre alose par les ouïes, sans l'écailler; faites-la cuire dans une poissonnière avec de l'eau salée; après deux ou trois bouillons, mettez-la sur un feu doux pendant 1/2 heure, sans la faire bouillir. Servez-la sur une serviette avec une garniture de pommes de terre cuites à la vapeur, et une sauce à la Hollandaise à part.

ANGUILLE DE MER OU CONGRE. (*Entrée.*)

Lavez un morceau d'anguille de mer et faites-

le cuire au court-bouillon. Vous pouvez le servir de différentes manières : à la tartare, au beurre noir, à la sauce aux câpres, à l'huile et au vinaigre ; vous pouvez l'apprêter en matelote ; le faire cuire et l'assaisonner comme la raie; le faire cuire sur le gril, et le servir sur du beurre frais, avec un filet de vinaigre ; le faire frire en le coupant par tranches, et le servir ainsi avec une garniture de persil frit.

BAR. (*Entrée et relevé.*)

Il s'accommode de la même manière que le turbot et le saumon.

BARBUE AU GRATIN. (*Entrée.*)

Videz, lavez et nettoyez-la bien; apprêtez-la de la même manière que le turbot au gratin.

BARBUE A LA SAUCE AUX ANCHOIS. (*Entrée.*)

Votre barbue étant préparée, roulez-la dans la farine et faites-la frire; servez-la sur une sauce aux anchois. (*Recette provençale.*)

CABILLAUD OU MORUE FRAICHE.
(Voy. *Morue.*)

Se prépare exactement comme la morue.

CARRELET (ESPÈCE DE PLIE).
(Voy. *Plie.*)

Se fait cuire ordinairement au court-bouillon, et se prépare comme l'anguille de mer.

CRABES ET AUTRES COQUILLAGES DE LA MÊME ESPÈCE. (*Hors-d'œuvre.*)

Ils se préparent, se font cuire et se mangent comme les écrevisses.

DORADE GRILLÉE.

Cet excellent poisson, qui ressemble un peu à la carpe par les dentelures de ses épines, se prépare comme cette dernière, mais le plus souvent se mange grillé.

ÉPERLANS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Videz et écaillez vos éperlans; préparez-les comme les merlans au gratin.

ÉPERLANS FRITS. (*Rôt.*)

Ayez une quantité suffisante d'éperlans; videz-les, écaillez-les, essuyez-les l'un après l'autre; enfilez-les par les yeux avec un attelet d'argent ou une brochette de bois; trempez-les dans du lait, farinez-les; faites-les frire d'une belle couleur, et servez-les avec une garniture de persil frit.

C'est la méthode la plus usuelle et la meilleure.

ESTURGEON A LA SAINTE-MÉNEHOULD. (*Entrée.*)

Faites une sauce à la Sainte-Ménehould ordinaire; assaisonnez-la de sel, poivre, vin blanc, laurier et bardes de lard; placez-y des tranches d'esturgeon, et faites-les cuire à petit feu dans une casserole bien fermée; vos tranches étant cuites, dégraissez la sauce et servez chaud.

L'esturgeon se sert encore avec les mêmes sauces que pour le saumon, et se prépare en fricandeau comme le veau.

ESTURGEON A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Coupez une tranche d'esturgeon de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, lardez-la de part en part de gros lardons d'anchois ou de jambon, comme du

bœuf à la mode; faites-la revenir en casserole dans du beurre fondu, avec persil, fines herbes hachées, une gousse d'ail, sel et poivre; recouvrez-la de 2 ou 3 feuilles de laurier, et faites-la cuire à petit feu en tenant la casserole bien couverte; dégraissez et servez.

HARENGS FRAIS A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Videz, écaillez et nettoyez de beaux harengs; ciselez-les de chaque côté et faites-les cuire sur le gril; servez-les sur une sauce à la maître-d'hôtel avec un jus de citron, ou froids avec l'huilier.

Variante. Une fois grillés, fendez-les sur le dos et garnissez l'intérieur avec du beurre manié de persil haché fin, sel et poivre. Dressez les sur un plat chaud, et arrosez-les d'un jus de citron.

HARENGS FRAIS A LA SAUCE BLANCHE. (*Entrée.*)

Après les avoir préparés, faites-les cuire sur le gril comme les précédents. Quand ils sont cuits, saupoudrez-les de sel fin et servez-les avec une sauce blanche, mise dans une saucière.

HARENGS FRAIS A LA MOUTARDE. (*Entrée.*)

Préparez-les comme les précédents; ajoutez de la moutarde à la sauce blance.

HARENGS FRAIS FRITS (*Entremets et déjeuners.*)

Après les avoir vidés et écaillés, supprimez la tête. Roulez-les dans la farine et faites-les frire. Servez-les, saupoudrés de sel blanc, avec une garniture de persil frit.

Les harengs frais se préparent encore de diverses manières, après les avoir fait griller, savoir : à la *tartare*, comme l'anguille; — à la *sauce tomate*; — au *beurre noir*, comme la raie, etc.

HARENGS PECS OU SALÉS. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites-les dessaler à l'eau froide pendant un jour au moins; écaillez-les, nettoyez-les, coupez la tête et la queue; faites-les griller et servez-les, soit sur une purée de légumes, soit en salade avec toutes sortes de fournitures.

Variante.— Servez-les crus et coupés en filets pour hors-d'œuvre, — crus, pour hors-d'œuvre, après les avoir dépouillés de leur peau. — Faites-les dessaler 24 heures et cuire à l'eau ; écaillez-les, ôtez la tête, la queue et les arêtes, et mangez-les en salade avec beaucoup de fournitures. — Après en avoir ôté la tête, le petit bout de la queue, la peau et les nageoires, faites-les dessaler dans moitié eau et moitié lait. Pour *entrée*, dressez-les sur un plat avec tranches d'oignons et de pommes de reinette crues; Pour *hors-d'œuvre*, servez-les avec un huillier. (*Recettes de la cuisine classique.*)

HARENGS SALÉS A LA PURÉE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Après les avoir fait dessaler, écaillez-les, ôtez-en la tête et la queue, fendez-les par le dos et enlevez la grande arête; faites-les cuire à l'eau et servez-les sur une purée. — Ou bien, laissez-les refroidir, et servez-les en salade avec fournitures.

HARENGS SAURS MARINÉS A L'HUILE.
(*Hors-d'œuvre et entrée.*)

Faites-les dessaler au lait ou à l'eau, essuyez-les. Faites-les mariner avec huile fine, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché menu; panez-les de mie de pain, faites-les griller et servez-les avec une sauce à l'huile.

Variante. — Coupez-leur la tête et la queue, fendez-les sur le dos, d'un bout à l'autre; beurrez-les, arrosez-les d'huile, mettez-les sur le gril, retournez-les, ne les laissez qu'un instant sur le feu, retirez-les et servez.

HARENGS SAURS GRILLÉS. (*Hors-d'œuvre et entrée*).

Après les avoir préparés comme ci dessus, faites-les cuire sur le gril, servez-les sur un plat chaud. Mangez-les, soit arrosés d'huile d'olive, soit avec du beurre frais qui aura fondu dans le plat, soit enfin en salade avec des fournitures.

HOMARD ET LANGOUSTE.

(Voy. *Connaissance du homard et de la langouste*, p. 318.)

Les homards et les langoustes se vendent ordinairement tout cuits ; si vous les achetez crus, et dès lors vivants, voici la manière de les faire cuire: ramenez la queue contre le corps et maintenez-la au moyen d'une ficelle, pour éviter, pendant le commencement de la cuisson, les mouvements désordonnés de la bête. Mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec de l'eau et du sel, rien autre, et laissez-les bouillir de 20 à 30 minutes, selon leur grosseur. Les nombreux ingrédients avec lesquels on fait cuire ordinairement le homard, ne lui donnent aucune qualité, et ne sont propres qu'à lui enlever son goût naturel et à altérer la délicatesse de sa chair.

PURÉE DE HOMARD. (*Entrée.*)

Ayez un homard bien frais. Après l'avoir fendu en deux, retirez les chairs blanches de la queue et des pattes; coupez ces chairs en petits dés et mettez-les à part sur une assiette. Cela fait, pilez

bien, avec un morceau de beurre, les parures, les chairs et les œufs qui restent dans la coquille; passez le tout au tamis ; mettez-le dans une casserole chauffée au bain-marie, en y ajoutant les chairs coupées en dés, et laissez mijoter jusqu'à bonne consistance. Cette purée sert à garnir les vol-au-vent, des petits pâtés, des *casseroles au riz* ou des *coquilles de turbot.*

HOMARD EN SALADE. (*Entremets.*)

Découpez les chairs d'un homard entier ou entamé; mettez-les dans un saladier ou dans un plat creux ; mêlez-y des cœurs de laitues coupés en deux, des œufs durs coupés en quatre, des olives sans leur noyau, câpres et fournitures de salade. Ornez le dessus de votre plat avec des filets d'anchois et de cornichons disposés symétriquement ; assaisonnez d'huile et de vinaigre, sel et poivre, comme une salade ordinaire.

HUITRES. (*Hors-d'œuvre.*)

(Voy., page 319, *Connaissance et choix des huîtres.*)

L'usage le plus commun est de les manger crues, légèrement saupoudrées de gros poivre, ou arrosées de quelques gouttes de jus de citron. Faire attention, en les détachant de la coquille, à ne pas crever l'amer qui infecterait l'huître au point de ne pouvoir la manger. L'amer se trouve à peu près au milieu de la coquille, sous une couche très-mince de nacre, et il est facile de la distinguer à sa transparence particulière. Le vin blanc, celui de Chablis surtout, est le meilleur accompagnement des huîtres. — Les huîtres crues se mangent ordinairement avant le potage.

HUITRES GRILLÉES. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

On les fait cuire et on les mange dans leurs coquilles. Il faut alors avoir le soin, quand on a enlevé l'huître de sa coquille, d'en crever et laver l'amer de manière qu'il n'en reste rien. Mieux vaut se servir de coquilles d'argent, ou de coquilles, dites *coquilles-pèlerines*, qu'on se procure facilement. — Choisissez de belles huîtres; ouvrez-les et les détachez de la coquille. Vos coquilles étant disposées, replacez-y les huîtres; mettez sur chacune d'elles une maître-d'hôtel froide et placez-les sur le gril, à feu doux. Au premier bouillon, dressez-les sur le plat et servez.

Autre manière. Vous les détachez de leur coquille, les faites blanchir dans l'eau et les sautez, sans les faire bouillir, dans le beurre, avec persil, gros poivre et jus de citron; cela fait, ayez des *coquilles-pèlerines* bien propres, mettez dans chacune 3 ou 4 huîtres, faites-les griller, retirez-les au moment où elles bouillent et servez.

HUITRES FRITES EN MARINADE. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites blanchir vos huîtres, passez-les dans un linge pour les sécher, faites-les mariner avec sel, poivre, muscade, jus de citron; trempez-les dans une pâte à beignets et faites-les frire. Dressez-les sur une serviette avec garniture de persil frit.

HUITRES FRITES. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites-les blanchir, essuyez-les, saupoudrez-les de gros poivre et de sel fin, roulez-les dans la farine. Faites revenir vivement à la poêle, avec beurre, 2 oignons hachés fin; ne laissez pas roussir le beurre; ajoutez les huîtres et faites-les frire

à feu vif en les sautant. Quand elles commenceront à se dorer, retirez-les, égouttez-les, et les servez sur une serviette avec persil frit. Arrosez-les d'un jus de citron.

On peut, au lieu de les fariner, les tremper dans une pâte légère.

COQUILLES D'HUITRE. (*Entrée.*)

Faites blanchir les huîtres et sautez-les, sans les faire bouillir, dans une casserole, avec du beurre frais, fines herbes hachées; assaisonnez d'un peu de poivre et mouillez d'un verre de vin blanc. Laissez réduire cette sauce, et ajoutez-y une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œuf et un jus de citron. Mettez 3 ou 4 huîtres dans chacune des coquilles que vous avez préparées, couvrez-les de leur sauce, panez-les de chapelure, rangez-les dans une tourtière, feu dessus, feu dessous, pour chauffer seulement, et servez.

MOULES AU NATUREL. (*Entrée.*)

(Voy., page 321, *Connaissance et choix des moules.*)

Nettoyez-les avec soin, lavez-les à plusieurs eaux, ratissez leurs coquilles, égouttez-les bien. Mettez-les dans une casserole, sur un bon feu, avec de l'eau, oignons coupés en tranches, bouquet de persil, thym et laurier. Quand elles sont ouvertes, supprimez l'une des coquilles, et visitez attentivement chaque moule pour en retirer les crabes (1) qui pourraient s'y trouver. Prenez

(1) A tort ou à raison, car cela n'est pas prouvé, les petits crabes, qui se trouvent souvent dans les moules, passent pour être un poison. Si beaucoup de personnes en ont été incommodées, d'autres n'en ont rien éprouvé de fâcheux. Dans cette incertitude, il vaut toujours mieux les ôter.

une autre casserole, mettez-y un bon morceau de beurre frais, puis vos moules; ajoutez sel et poivre, persil et échalotes hachés fin; mettez sur le feu et faites sauter un instant. Ceci fait, ajoutez un peu de la cuisson, saupoudrez de mie de pain fine, pour lier la sauce, et au moment de servir, mettez un jus de citron.

Variante. On peut les faire ouvrir à sec, sur le feu, dans une casserole, retirer la coquille, et pour le reste, procéder de même que ci-dessus.

MOULES A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Vos moules ayant été préparées et cuites comme il a été dit ci-dessus, au moment de les servir, faites une liaison avec beurre, 2 jaunes d'œufs, persil haché; arrosez d'un jus de citron et servez-les bien chaudes.

MOULES AU GRATIN. (*Entrée.*)

Après les avoir préparées comme ci-dessus, prenez une tourtière dont vous garnirez le fond de petits morceaux de beurre frais; saupoudrez de chapelure. Rangez vos moules par-dessus de manière que les coquilles se touchent; saupoudrez-les de fines herbes hachées, sel et poivre; recouvrez-les de chapelure par-dessus laquelle vous mettrez des petits morceaux de beurre de distance en distance, comme vous avez fait en commençant. Placez alors votre tourtière sur un feu très-doux, couvrez-la, mettez des cendres chaudes sur le couvercle, et laissez gratiner de belle couleur. — C'est peut-être la meilleure manière de préparer les moules.

MOULES EN SALADE. (*Entrée.*)

Quand elles sont cuites comme il a été dit, séparez-les de leurs coquilles; mettez-les dans un saladier avec des cœurs de laitues coupés en quatre, et assaisonnez comme une salade ordinaire.

MOULES A LA MARINIÈRE. (*Entrée.*)

Préparez-les, mettez-les dans une poêle avec beurre, persil, ciboules et ail hachés fin, sel et poivre; saupoudrez d'un peu de mie de pain, faites-les sauter pendant quelques minutes et servez-les bien chaudes.

MOULES AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Préparez-les, sautez-les dans une casserole avec beurre, fines herbes, sel, poivre et un verre de vin blanc. Servez.

MOULES FRITES. (*Entrée.*)

Préparez-les, égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère et faites-les frire dans le beurre. Elles doivent être d'un blond doré en sortant de la friture. Servez sur une garniture de persil frit.

LAMPROIE. (*Entrée.*)

La lamproie se dépouille comme l'anguille et se prépare de la même manière; il faut la limoner ou l'échauder.

LIMANDES. (*Entrée et rôt.*)

Elles se préparent de même que la sole, au gratin pour entrée, et en friture pour rôti.

Quand elles sont grosses on ne peut les manger qu'au court-bouillon et assaisonnées; elles sont alors servies comme entrée.

MAQUEREAU A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Après l'avoir vidé, essuyé et fendu sur le dos, dans la longueur de l'arête, faites-le griller, enveloppé d'un papier huilé. En le dressant sur le plat, introduisez, par l'ouverture faite au dos, un morceau de beurre manié de persil haché, sel et poivre ; arrosez-le d'un jus de citron ou d'un filet de vinaigre et servez chaud.

MAQUEREAU AU BEURRE NOIR. (*Entrée.*)

Préparez-le comme pour la maître-d'hôtel et faites-le griller ; dressez-le sur le plat ; faites fondre à la poêle un morceau de beurre ; quand il est bien chaud, faites-y frire du persil, et versez le tout sur votre maquereau ; aussitôt après, faites chauffer dans la même poêle un peu de vinaigre avec sel, poivre, et versez-le aussi sur votre maquereau. Servez très-chaud.

MAQUEREAUX A L'ANGLAISE. (*Entrée.*)

Prenez des maquereaux bien frais ; videz-les par la tête, en leur laissant le foie ; fendez un peu le dos ; ficelez les têtes ; faites-les cuire dans une eau de sel avec branches de persil et ciboules ; la cuisson faite, égouttez et servez-les avec une sauce aux groseilles à maquereaux ou une sauce blanche aux câpres.

MAQUEREAU A LA BRETONNE OU A LA BONNE FEMME. (*Entrée.*)

Videz, essuyez votre maquereau ; fendez-le par le dos, sans le séparer ; saupoudrez-le de sel et poivre ; farinez-le. Faites fondre à la poêle un bon morceau de beurre ; quand il est d'un blond doré,

mettez-y votre maquereau, le dos en dessous; faites-le cuire à feu vif; quand il est cuit d'un côte, retournez-le. La cuisson terminée, dressez le maquereau sur un plat bien bien chaud, versez le beurre par-dessus, arrosez d'un jus de citron ou d'un filet de vinaigre et servez. Demi-heure, environ, suffit pour la cuisson.

Variante. — Quand le maquereau vient d'être retourné, mettez dans la poêle une poignée d'oignons verts coupés de la longueur d'un demi-doigt; servez-les avec le maquereau. Ils doivent être bien cuits.

MAQUEREAU A L'HUILE. (*Entrée.*)

Faites-le cuire sur le gril; laissez-le refroidir pour le manger à l'huile et au vinaigre.

MAQUEREAU SALÉ. (*Entrée.*)

Il se prépare comme le hareng salé.

MAQUEREAU A LA SAUCE TOMATE. (*Entrée.*)

Cuit sur le gril, on le sert avec une sauce tomate à part.

MAQUEREAUX AU GRATIN. (*Entrée.*)

Supprimez les têtes et les queues, et préparez-les comme les merlans au gratin; ils demandent un peu plus de beurre.

MAQUEREAUX A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Faites-les cuire en casserole dans du bouillon maigre, demi-verre de vin de Champagne et un peu d'huile; ajoutez-y quelques morilles, etc., et servez-les dans leur sauce.

FILETS DE MAQUEREAU SAUTÉS. (*Entrée.*)

Votre maquereau étant apprêté, détachez-en les filets dans toute leur longueur ; ôtez-en la peau avec précaution, sans entamer les chairs; coupez-les en deux ; assaisonnez-les de sel, poivre et d'un jus de citron ; sautez-les dans le beurre et faites-les cuire à point dans une casserole plate. Ayez soin de les retourner pour qu'il cuisent également, dressez-les en couronne, et servez-les sur une sauce tomate ou sur telle autre sauce que vous voudrez.

FILETS DE MAQUEREAU A LA FLAMANDE. (*Entrée.*)

Procédez d'abord comme pour les filets sautés, passez-les à l'œuf et faites-les frire dans le beurre. Dressez-les en couronne sur un plat chaud, et versez au milieu une maître-d'hôtel liée. Servez chaud.

MERLANS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Ratissez légèrement trois ou quatre merlans; coupez les nageoires et le bout de la queue ; videz, lavez, essuyez-les, remettez-leur le foie dans le corps ; ciselez les deux côtés; mettez-les sur un plat qui aille au feu, avec du beurre tiède, fines herbes cuites, sel, poivre, muscade râpée ; couvrez-les de chapelure ; versez par-dessus du beurre fondu, goutte à goutte, et mouillez-les de bon vin blanc ; faites-les cuire à feu doux, sous un four de campagne ; laissez réduire, arrosez d'un jus de citron et servez.

MERLANS GRILLÉS. (*Entrée.*)

Nettoyez 2 ou 3 beaux merlans, assaisonnez-les

de sel, poivre et huile; tailladez-les légèrement en 5 ou 6 endroits, mettez-les sur le gril à un feu ardent; il faut peu de temps pour les cuire. Servez-les sur une sauce au beurre avec une garniture de persil frit ou de câpres.

Les merlans cuits sur le gril peuvent se servir à la maître-d'hôtel.

MERLANS AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Beurrez le fond d'une tourtière, mettez dessus vos merlans avec des fines herbes hachées; mouillez-les avec du vin blanc; quand ils sont à moitié de leur cuisson, retournez-les ; la cuisson achevée, liez la sauce avec un morceau de beurre manié de farine. En servant, arrosez d'un jus de citron.

MERLANS A LA VÉNITIENNE. (*Entrée.*)

Coupez en filets un gros merlan, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre et le jus d'un gros citron bien exprimé; laissez-les mariner pendant une heure, égouttez-les, farinez-les et faites-les frire de belle couleur; servez les sur telle sauce qu'il vous plaira. (*Cuisine de santé.*)

MERLANS FRITS. (*Rôt.*)

Écaillez et videz vos merlans, sans leur ôter le foie; ciselez-les légèrement de chaque côté; saupoudrez-les de farine et faites-les frire sur un feu vif. Servez-les sur une serviette.

Les *merlans* et les *filets de merlans* à la *Horly* se préparent comme la sole, — on fait aussi des *quenelles de merlan* en procédant comme pour les quenelles de volaille.

MORUE FRAICHE OU CABILLAUD A LA SAUCE. (*Entrée.*)

Préparation. — Ce poisson étant trop gros pour être servi entier, choisissez-en une tranche bien charnue. La meilleure morue a la chair blanche et la peau noire. Nettoyez-la, lavez-la dans plusieurs eaux; mettez-la dans une casserole ou une poissonnière, à l'eau bouillante, avec une bonne poignée de sel. Faites-la cuire à bon feu, pendant près d'une heure, et toujours baignant dans l'eau. La morue cuite à point ne doit pas être molle au toucher.

On prépare la morue fraîche comme le turbot. On fait le même emploi d sa desserte.

Pour sa cuisson à l'eau de sel, Baleine ajoutait 2 ou 3 feuilles de laurier, autant de gousses d'ail, de tranches d'oignons, de branches de persil et un verre de verjus; il la faisait cuire sans bouillir, l'égouttait, la servait sur une planche couverte d'une serviette et la posait sur un plat long, avec une garniture de persil. Il mettait dans une saucière telle sauce convenable : *hollandaise*, au *raifort*, au *huîtres* ou au *beurre fondu*.

MORUE SALÉE. (*Entrée.*)

Avant de l'employer, faites-la dessaler pendant 2 à 3 jours dans l'eau fraîche que vous renouvellerez matin et soir, et laissez-la égoutter le mieux possible. Vous la préparez ensuite comme il est dit ci-après.

MORUE AU BLANC. (*Entrée.*)

Faites-la cuire à l'eau froide. Écumez-la avant qu'elle bouille, retirez-la du feu, tenez-la bien couverte et laissez-la ainsi sur le bord du fourneau

pendant 20 à 30 minutes. Après quoi, retirez-la de l'eau et faites-la égoutter. Mettez alors dans une casserole un bon morceau de beurre frais, une pincée de farine, poivre; ajoutez un peu de lait, délayez bien le tout, puis mettez-y votre morue et sautez-la; servez 10 minutes après.

MORUE A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Dessalée et cuite à l'eau comme ci-dessus, garnissez le fond d'un plat chaud avec du beurre manié de persil et de ciboules hachés, assaisonné de poivre et de muscade râpée; dressez par-dessus votre morue, encore chaude, arrosez-la de vinaigre ou de verjus et servez.

MORUE AU BEURRE ROUX. (*Entrée.*)

Votre morue étant cuite et séparée en feuillets, faites roussir un bon morceau de beurre; délayez-y un peu de farine et de sucre en poudre; passez-y de gros oignons, coupés en tranches, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; ajoutez une cuillerée de bon vinaigre; au premier bouillon, versez cette sauce sur votre morue, et servez avec une garniture de persil frit.

MORUE A LA BÉCHAMEL. (*Entrée.*)

Faites-la cuire à l'eau, retirez la peau, séparez les feuillets, et servez-la avec une béchamel.

MORUE AUX POMMES DE TERRE. (*Entrée.*)

Préparez-la comme pour la maître-d'hôtel, servez-la avec une garniture de pommes de terre longues, qui auront cuit avec la morue.

MORUE AU VERT-PRÉ. (*Entrée.*)

Faites-la cuire dans du lait, beurre et fines herbes; dressez-la dans un plat, et recouvrez-la de persil haché très-menu; exprimez-y un jus de citron, et servez-la chaude, sans aucun autre assaisonnement.

MORUE AU GRATIN. (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire votre morue comme pour la maître-d'hôtel; faites une sauce avec de la crème et de la farine, liée de 3 jaunes d'œufs; ajoutez-y persil et champignons hachés, poivre et muscade, puis une pointe d'ail. Mettez les feuillets de votre morue dans cette sauce et sautez-les. Prenez une tourtière, beurrez-en le fond et saupoudrez-le de mie de pain; versez-y votre morue avec sa sauce, recouvrez le tout d'une légère couche de mie de pain que vous arroserez de beurre fondu. Recouvrez votre tourtière avec feu sur le couvercle, placez-la sur un feu doux, laissez prendre couleur. Dégraissez avant de servir.

MORUE A LA SAUCE AUX CAPRES. (*Entrée.*)

Faites cuire votre morue comme pour une maître-d'hôtel; dressez-la sur un plat chaud et versez par-dessus une sauce blanche aux câpres dans laquelle vous aurez délayé un anchois pilé.

MORUE A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Votre morue étant cuite comme il a été dit, mettez dans une casserole du beurre fin coupé en petits morceaux, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboules hachés menu, un peu d'huile fine, une gousse d'ail écrasée; remuez bien cet

assaisonnement, mettez-y votre morue, faites chauffer le tout; remuez de peur que votre beurre ne tourne en huile; un instant après, dressez la morue sur le plat avec sa sauce, et exprimez dessus le jus d'un citron.

BRANDADE DE MORUE. (*Entrée.*)

Mettez tremper la morue pendant 24 heures, faites-la bouillir quelques instants avec un oignon coupé en tranches, une feuille de laurier, une feuille de sauge, une pincée de poivre et un petit morceau d'écorce d'orange; retirez-la du feu, et pour arrêter l'ébullition, jetez dessus un demi-verre d'eau froide. Enlevez et supprimez les parties cartilagineuses; pilez dans un mortier 2 gousses d'ail; quand elles seront en pâte, ajoutez-y un peu d'huile, et faites-en une pommade; versez-la dans un poêlon avec la morue, remuez-la circulairement, et ajoutez de l'huile par intervalles souvent répétés; découvrez de temps en temps le poêlon, remuez-le fortement jusqu'à ce que la morue soit pour ainsi dire réduite en pâte; il faut verser alternativement de l'eau tiède et de l'huile, mais il faut que l'huile domine et qu'elle soit de bonne qualité. Quand le tout est bien réduit, ajoutez le jus d'une moitié de citron, et remuez le tout pendant encore quelques minutes; au moment de parfaite cuisson on peut ajouter quelques cuillerées de lait, mais il faut attendre que la brandade cesse d'être en ébullition, et la retirer du feu immédiatement. On peut, au lieu de lait, ajouter quelques truffes coupées en filets très-minces qu'on met quelques instants avant de servir.

On peut joindre à la morue une pomme de

terre bouillie et réduite en pâte; elle sert à lier.

En indiquant 2 gousses d'ail, on suppose un plat pour cinq ou six personnes.

(*Manuel de la cuisinière provençale.*)

MORUE AU FROMAGE. (*Entremets italien.*)

Lorsqu'elle est cuite, ôtez la peau et les arêtes; sautez vos morceaux dans une béchamel maigre, mettez le tout dans une tourtière; saupoudrez de parmesan râpé et d'un peu de gros poivre; recouvrez d'une petite couche de mie de pain très-fine; faites gratiner à feu doux, dessous et dessus.

MULET, MULLE ET SURMULET.

(Voy. ROUGET, p. 367)

PETITES PLIES OU CARRELETS FRITS.

Faites-les frire comme les soles, et servez-les avec une sauce relevée.

PLIES A L'ITALIENNE. (*Entrée.*)

Videz-les et nettoyez-les; faites-les cuire au court-bouillon et servez-les sur la sauce qui vous conviendra.

RAIE AU BEURRE NOIR. (*Entrée.*)

Choisissez de préférence une raie bouclée; elle est plus petite que la raie lisse, mais sa chair est plus délicate.

Videz votre raie, supprimez la tête et la queue ainsi que l'amer du foie; séparez les deux ailes du corps, ébarbez-les avec des ciseaux et coupez le corps en plusieurs morceaux, à moins que vous ne vouliez la faire cuire entière. Lavez-la à plusieurs eaux. Selon que la raie sera divisée ou

entière, mettez-la dans une casserole ou dans un chaudron, à l'eau froide, assez pour qu'elle y baigne complétement, avec sel en quantité convenable, poivre, demi-verre de vinaigre et un bouquet garni. Ajoutez, si vous voulez, 2 gros oignons et quelques carottes. Couvrez et faites cuire à bon feu. Dès que votre raie aura jeté quelques bouillons, retirez-la du feu et laissez-la un quart d'heure sur le bord du fourneau.

Quelques instants avant de servir, retirez votre poisson, égouttez-le; enlevez, en ratissant avec un couteau, la peau gluante qui le recouvre, dressez-le, versez par-dessus une sauce au beurre noir (voy. p. 99), et servez très-chaud avec une garniture de persil frit.

RAIE A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Faites-la cuire comme la raie au beurre noir, et versez par-dessus une maître-d'hôtel.

RAIE FRITE A LA SAUCE POIVRADE. (*Entrée, rôt.*)

Cuite comme il a été dit, ôtez la peau, découpez la chair en filets, et faites-la mariner environ 20 minutes dans moitié vinaigre et moitié bouillon maigre, avec sel et bouquet de persil ; égouttez-la, saupoudrez-la de farine et faites-la frire de belle couleur. Servez-la, garnie de persil frit, avec une sauce poivrade à part.

RAIE A LA SAUCE AUX CAPRES. (*Entrée.*)

Faites-la cuire comme ci-dessus et servez-la avec une sauce blanche aux câpres.

RAIE A LA RAVIGOTE. (*Entrée.*)

Faites-la cuire comme ci-dessus et servez-la

froide. Mettez dans une saucière 2 cuillerées de vinaigre 6 d'huile, sel, poivre et une poignée de cerfeuil, ciboules, estragon, petit cresson hachés. Servez cette sauce avec votre raie.

ROUGETS DE DIVERSES SORTES.

On désigne ainsi diverses variétés, connues sous les noms de *Grondins*, *Mulle*, *Mulet*, *Surmulet*, *Trigles*, etc. (Voy. p. 318, 321 et 325.)

ROUGETS A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Ils se préparent comme le maquereau. (Voy. p. 357.)

ROUGETS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Ils se préparent comme les autres poissons au gratin.

ROUGETS AUX CAPRES. (*Entrée.*)

Videz vos rougets, ôtez-en les ouïes; après les avoir lavés, mettez-les dans un court-bouillon avec eau et vinaigre, un petit morceau de beurre, carottes, tranches d'oignons, bouquet, ail, clous de girofle; laissez bouillir un peu. Vos rougets cuits à point, dressez-les dans un plat, et couvrez-les d'une sauce blanche aux câpres.

ROUGETS A L'HUILE. (*Entrée.*)

Cuits au court-bouillon comme ci-dessus, enlevez les écailles et mangez-les froids, à l'huile et au vinaigre.

ROUGETS FRITS. (*Entrée, rôt.*)

Les petits rougets frits sont excellents; on les prépare comme les merlans frits, et on les met dans une friture de beurre ou d'huile.

SARDINES FRAICHES. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Retirez les écailles des sardines fraîches, farinez-les, faites-les frire dans du beurre clarifié et dressez-les avec une garniture de persil frit.

SARDINES SALÉES. (*Hors-d'œuvre.*)

Elles se vendent ordinairement dans des boîtes de fer-blanc, hermétiquement fermées; on les mange, sans aucune préparation, après les avoir écaillées sur son assiette.

Quelques personnes, cependant, après avoir retiré les sardines de la boîte, les font égoutter, les écaillent, les essuient sans endommager la chair, et les servent arrosées de bonne huile d'olive fraîche. C'est évidemment beaucoup mieux : on choisira.

On peut aussi les servir, après les avoir passées à la casserole dans du beurre frais.

SAUMON AU COURT-BOUILLON. (*Entrée.*)

Préparation. — Retirez d'abord les ouïes et videz-le avec soin par cette voie; ne faites point d'incision sur le ventre. Ratissez légèrement de la queue à la tête pour enlever les écailles; coupez les nageoires et le bout de la queue, et liez la tête afin qu'elle ne se déforme pas pendant la cuisson. Après l'avoir lavé à plusieurs eaux, vous l'égouttez, l'essuyez et le mettez dans la poissonnière, mijoter pendant 2 heures au court-bouillon, sans vin ni aromates. Cette manière est la plus simple et aussi la meilleure; le poisson conserve mieux son goût, et sa belle couleur naturelle flatte plus agréablement la vue que le ton violacé qu'il devrait au vin; de plus, les aromates

altèrent la délicatesse de sa chair. — Cette belle pièce se sert, entourée de persil en branches, sur un plat couvert d'une serviette, ou, à défaut de plat assez grand, sur un planche garnie pareillement d'une serviette. — Servez à part une sauce à votre choix : *sauce aux câpres*, *sauce hollandaise*, *sauce au beurre d'anchois*, *sauce génevoise*, etc., etc. (GOGUÉ, *la Cuisine française.*)

SAUMON GRILLÉ SAUCE AUX CAPRES. (*Entrée.*)

Ayez une ou plusieurs dalles de saumon, faites-les mariner pendant une heure au plus dans l'huile d'olive, avec persil, ciboules et échalotes hachés, sel et poivre ; enveloppez chaque dalle ou tranche de saumon dans une feuille de papier garnie de la marinade ; mettez-les sur le gril, à bon feu pendant 1/2 heure environ, retournez-les. Une fois votre saumon cuit à point et légèrement rissolé, retirez le papier et servez chaud sur une sauce blanche aux câpres, ou avec la sauce à part.

SAUMON A LA HOLLANDAISE. (*Relevé et rôt.*)

Le saumon étant cuit à l'eau de sel avec bouquet garni, faites-le égoutter ; servez-le avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau, et versez par-dessus du beurre frais fondu au bain-marie.

SAUMON EN SALADE. (*Rôt et hors-d'œuvre.*)

Cuit comme ci-dessus, préparez-le comme le turbot en salade. (Voy. p. 376.)

SAUMON A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Cuit de même, coupez-le en tranches, et préparez-le comme le maquereau. (Voy. p. 357.)

SAUMON EN PAPILLOTES. (*Entrée.*)

Prenez des tranches de saumon cuit à l'eau de sel comme ci-dessus, et préparez-les comme les côtelettes de veau en papillotes. (Voy. p. 160.)

SAUMON EN MAYONNAISE. (*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Faites cuire votre saumon à l'eau de sel avec champignons, carottes, oignons coupés en tranches très-minces, bouquet garni, sel et poivre. Servez froid sur une mayonnaise verte. — Quelques personnes mettent dans le court-bouillon un verre de vin blanc ou demi-verre de vin de Madère.

SAUMON SAUTÉ EN ESCALOPPES. (*Entrée.*)

Choisissez du saumon bien frais, coupez-le en petites tranches minces et enlevez la peau. Mettez du beurre bien frais dans une casserole à sauter, puis vos escaloppes, sel, poivre, et sautez-les. Ajoutez un peu de persil haché, laissez cuire. Au moment de servir, si la sauce est trop courte, ajoutez un peu de beurre, dressez vos escaloppes en couronne, versez la sauce par-dessus et arrosez le tout d'un jus de citron.

SAUMON SALÉ OU FUMÉ. (*Entrée.*)

Faites-le dessaler comme la morue, et préparez-le de la même manière.

On le sert aussi sur une purée.

SOLE FRITE. (*Entrée et rôt.*)

Les plats sur lesquels on sert la friture doivent être chauds.

Ecaillez, videz, lavez et essuyez votre sole avec

un linge blanc; enlevez la peau du dos, fendez-la par le dos jusqu'à l'arête, saupoudrez-la de farine, mettez-la dans une friture bien chaude et faites-la frire jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme; retirez-la, saupoudrez-la de sel fin, et servez-la sur un plat couvert d'une serviette, avec une garniture de persil frit.

SOLE FRITE A LA NORMANDE. (*Entrée.*)

Votre sole étant préparée comme ci-dessus, roulez-la dans la farine et faites-la frire de couleur blonde. Servez-la sur une maître-d'hôtel, saupoudrez-la de sel fin et arrosez-la d'un jus de citron.

SOLE AU GRATIN. (*Entrée.*)

Prenez une tourtière ovale; mettez-y un morceau de bon beurre, persil, ciboules, champignons hachés menu, sel et poivre; mouillez avec du vin blanc; placez-y votre sole, préparée comme ci-dessus, mais non fendue; couvrez-la de beurre et de même assaisonnement que dessous, puis de chapelure; faites cuire feu dessous et dessus. Laissez réduire et gratiner.

Quelques personnes remplacent le vin blanc par de l'eau et du vinaigre ou par du bouillon, et ajoutent des champignons entiers.

FILETS DE SOLE A LA HORLY. (*Entrée.*)

Enlevez la peau des soles, levez-en les filets, préparez-les et faites-les mariner pendant une heure dans un peu d'huile d'olive, jus de citron, branches de persil, tranches d'oignon, sel et poivre; faites-les égoutter, trempez-les dans la farine, et faites-les frire; servez-les sur une sauce tomate.

SOLES A LA PROVENÇALE. (*Entrée.*)

Ayez deux belles soles, fendez-les par le dos; assaisonnez-les de sel, gros poivre, ail, muscade et persil haché; mettez-les sur un plat qui aille au feu, avec bonne huile d'olive, et demi-verre de vin blanc; faites cuire à feu doux, dessous et dessus. Coupez en ronds quelques gros oignons, faites-les frire dans l'huile; lorsqu'ils sont cuits et de belle couleur, égouttez-les, rangez-les autour de vos soles que vous arroserez d'un jus de citron, et servez.

FILETS DE SOLES AU GRATIN. (*Entrée.*)

Videz, nettoyez vos soles; fendez-les par le dos; levez-en les chairs en quatre filets; ôtez-en la peau. Sur chaque filet étendez une farce cuite et roulez-le. Étendez au fond d'un plat l'épaisseur d'une pièce de 5 fr. de cette même farce, placez-y vos filets en forme de couronne; garnissez de cette farce les vides qui se trouvent entre eux; mettez un morceau de mie de pain dans le vide qui est au milieu de la couronne, saupoudrez de mie de pain; faites cuire d'une belle couleur sous un four de campagne et servez chaud.

FILETS DE SOLES EN SALADE.
(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Prenez des restes de soles frites, et préparez-les comme le turbot en salade. (Voy. p. 376.)

SOLE AUX FINES HERBES. (*Entrée.*)

Préparez de même que la sole au gratin, p. 371, mais sans chapelure ni champignons.

FILETS DE SOLES A L'ANGLAISE.
(*Entrée et hors-d'œuvre.*)

Prenez 8 filets de soles; panez-les la première fois au beurre, une seconde fois à l'œuf et au beurre battus ensemble; faites-les griller; servez-les avec une maître-d'hôtel.

FILETS DE SOLES A LA HOLLANDAISE. (*Entrée.*)

Prenez 8 ou 10 filets de soles, faites-les cuire à l'eau de sel, égouttez-les, mettez-les sur un plat avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau; servez-les avec du beurre fondu au bain-marie, et mis dans une saucière.

FILETS DE SOLES SAUTÉS A L'ITALIENNE. (*Entrée.*)

Levez les filets de plusieurs soles, ôtez la peau, rangez-les dans une sauteuse, saupoudrez-les de sel, poivre et persil haché; faites tiédir du beurre bien frais et versez-le dessus; faites cuire sur un feu très-ardent; quand vos filets sont cuits d'un côté, retournez-les; une fois cuits à point, dressez-les en couronne, versez au milieu une sauce aux fines herbes, dans laquelle vous aurez mis un jus de citron.

SOLE EN MATELOTE NORMANDE. (*Entrée.*)

Choisissez une belle sole, préparez-la comme il a été dit; mettez-la dans une poissonnière avec beurre, un verre d'eau et autant de vin blanc, persil en branches, oignons coupés en tranches, thym, sel et poivre blanc; ajoutez quelques huîtres et moules que vous aurez fait blanchir. Faites cuire comme au court-bouillon, à moitié seulement. Pendant qu'elle cuit, préparez le jus sui-

vant : Prenez quelques débris de veau et de lard de poitrine, faites-les revenir sans prendre couleur ; ajoutez en tournant demi-cuillerée de farine, demi-verre de bouillon, un oignon entier, quelques ronds de carottes, poivre, muscade, une feuille de laurier ; laissez cuire. Passez le jus, ajoutez-y quelques cuillerées du court-bouillon et liez avec 2 jaunes d'œufs. Ce jus doit avoir l'apparence et l'épaisseur d'une sauce blanche, jaunâtre. Prenez alors un plat de cuivre ou d'argent de la grandeur convenable, parsemez-en le fond de petits morceaux de beurre, placez-y la sole entourée des huîtres et des moules, recouvrez le tout de votre sauce, garnissez le plat de croûtons de mie de pain frits au beurre, et achevez de cuire à feu doux dessus et dessous. Si le feu était trop vif, la sauce tournerait.

On peut encore ajouter à cet excellent plat des truffes cuites et coupées en tranches, des écrevisses, des goujons ou éperlans panés et frits, des champignons sautés dans le beurre et le citron, etc. Ce plat doit être blanc comme une fricassée de poulet, et être servi très-chaud.

On peut simplifier la *matelote normande*, et la faire avec d'autres poissons que la sole, mais dont la chair soit de même consistance.

TURBOT.

Il se fait cuire le plus ordinairement au court-bouillon. On le sert entier pour un grand repas, avec une garniture de persil frais. C'est un des plus beaux et des plus excellents plats que l'on puisse servir.

Il faut, dit Carême, le choisir très-blanc, signe certain de sa fraîcheur ; bien épais, ferme au

toucher, et surtout observer que la surface soit couverte d'un grain saillant et arrondi, ce qui atteste qu'il est gras et délicat.

TURBOT ENTIER AU COURT-BOUILLON, A L'EAU DE SEL ET AU LAIT. (*Relevé.*)

Levez les ouïes; faites une ouverture près de la tête pour retirer les boyaux; après l'avoir vidé, lavez-le à grande eau; faites-lui une ouverture sur le côté noir; enlevez deux ou trois nœuds de l'arête; joignez, avec une aiguille à brider, la mâchoire à l'os de la poche; coupez le bout de la queue et des barbes. Cela fait, frottez-le de jus de citron et mettez-le dans la turbotière. (Voy. *Musée des ménages.*) Recouvrez-le d'eau de sel, ajoutez 1 litre de lait et faites-le partir à grand feu. Dès le premier frémissement, modérez le feu, et achevez de faire cuire sans bouillir. La cuisson terminée, tenez votre poisson chaudement. Quelques minutes avant de servir, retirez-le du court-bouillon, égouttez-le, glissez-le sur un plat recouvert d'une serviette, entourez-le de persil vert et servez-le avec une sauce blanche aux câpres, à part dans une saucière, ou avec une sauce blanche mélangée de beurre d'anchois.

TURBOT A LA HOLLANDAISE. (*Entrée.*)

Ayez un morceau de turbot cuit au court-bouillon; servez-le avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau et sel, versez dessus une sauce à la hollandaise, ou servez cette sauce à part.

TURBOT AU GRATIN. (*Entrée.*)

Prenez des restes de turbot cuit au court-bouillon; mettez-les sur un plat qui aille au feu, avec

le même assaisonnement que pour les merlans au gratin. Vous pouvez les saupoudrer de fromage de Parmesan râpé.

COQUILLES DE TURBOT. (*Entrée.*)

Préparez votre poisson comme le turbot au gratin ; mettez-le dans des coquilles, saupoudrez-le de mie de pain et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

TURBOT EN SALADE. (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez des restes de turbot, coupez-les en petites tranches ; arrangez-les sur un plat de façon à former un petit buisson ; mettez de la laitue autour, puis des œufs durs coupés en quatre, des câpres, des filets d'anchois et de cornichons ; versez une sauce à l'huile toute préparée, afin de ne pas déranger la symétrie, ou, pour plus de commodité, disposez le tout dans un saladier.

TURBOT A LA BÉCHAMEL. (*Entrée.*)

Levez les chairs d'un turbot de desserte ; enlevez la peau noire, parez-les, arrangez-les sur le plat et versez un béchamel par-dessus. Garnissez les bords du plat de croûtons.

TURBOT EN MAYONNAISE. (*Entrée.*)

Coupez en morceaux les restes d'un turbot, enlevez la peau noire. Assaisonnez-les de sel et poivre, huile et d'un jus de citron ou de vinaigre à l'estragon. Dressez-les en couronne sur un plat et recouvrez-les d'une sauce mayonnaise. Disposez par-dessus des filets d'anchois, des œufs durs coupés en quatre, des cœurs de laitue, des olives, etc., etc.

Le turbot s'accommode encore à la *Sainte-Ménehould*, en *matelote normande;* on en garnit des *vol-au-vent*, on le prépare en *croquettes* comme la volaille, etc., etc.

VIVES AU COURT-BOUILLON. (*Entrée.*)

Ayez 5 ou 6 vives, videz-les, coupez-en avec précaution les piquants qui sont venimeux, ôtez les ouïes, essuyez-les et faites-les cuire dans un court-bouillon. Une fois cuites, égouttez-les et servez-les sur une serviette blanche avec telle sauce que vous voudrez.

VIVES A LA BRAISE. (*Entrée.*)

Farcissez-les par les ouïes d'une farce fine de volaille. Faites-les cuire à la braise, et servez-les avec un ragoût de mousserons.

VIVES FRITES OU GRILLÉES. (*Rôt.*)

Ciselez-les sur tout le corps et remplissez-les de mie de pain mêlée de fines herbes, persil haché très-menu, sel et poivre. Faites-les frire dans la poêle ou griller à petit feu.

VIVES FARCIES. (*Entrée.*)

Farcissez-les de beurre manié de fines herbes, avec sel, poivre, muscade, et faites-les cuire comme les tanches aux fines herbes. On peut les servir également avec toutes sortes de ragoûts.

ŒUFS.

(Voy. *Connaissance des aliments, Choix et conservation des Œufs,* à la table.)

Les œufs sont un aliment nourrissant, sain, fortifiant, léger, et qui convient presqu'à tout le

monde ; les nombreuses manières dont on les accommode sont aussi saines qu'agréables ; cependant, cuits durs ils sont indigestes.

Il existe plus de cent manières de préparer les œufs pour hors-d'œuvre, entremets gras, maigres et sucrés, soit en les mélangeant à toutes sortes de légumes, au lait et au sucre, soit en les associant avec beaucoup de sauces et d'autres productions plus ou moins délicates. C'est l'art du cuisinier de les combiner à son gré, en préférant les mélanges simples et apparents, qui réunissent la délicatesse, le coup d'œil et la salubrité.

ŒUFS POUR HORS-D'ŒUVRE.

ŒUFS A LA COQUE.

Mettez vos œufs dans l'eau qui commence à bouillir, de manière qu'ils en soient baignés. Retirez votre casserole, couvrez-la, et laissez-y vos œufs environ 5 minutes ; si vous les laissez dans l'eau sur le feu, retirez-les au bout de 3 minutes, et servez-les dans une serviette.

On peut encore les faire cuire à point en les mettant dans la casserole en même temps que l'eau ; aussitôt qu'elle bout, les œufs sont cuits.

ŒUFS POUR ENTREMETS.

ŒUFS SUR LE PLAT OU AU MIROIR.

Beurrez un plat, mettez-le sur le feu ; dès que le beurre commence à fondre, cassez vos œufs et placez-les sur le plat, les uns à côté des autres ; saupoudrez-les de sel, poivre, et recouvrez-les de crème. Laissez cuire 6 à 7 minutes, à petit

feu; passez une pelle rouge sur les endroits les moins cuits, et servez.

ŒUFS AU BEURRE NOIR. (*Entremets.*)

Cassez vos œufs dans un plat, saupoudrez-les de sel et de poivre; faites fondre et roussir un morceau de beurre dans une poêle; glissez-y vos œufs sans crever les jaunes, en ayant soin de faire courir le beurre par-dessus, afin qu'ils cuisent bien partout; versez-les dans un plat, passez sur les jaunes une pelle rouge, s'ils ne sont pas assez cuits, arrosez-les d'un filet de vinaigre et servez très-chaud.

ŒUFS MOLLETS. (*Entrée.*)

Choisissez des œufs frais, mettez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes; retirez-les et passez-les de suite dans l'eau fraîche, ce qui facilite l'enlèvement des coquilles. Otez les coquilles avec précaution pour ne pas endommager le blanc, mettez-les dans l'eau tiède pour les tenir chauds. Servez-les sur une farce d'oseille; sur une sauce blanche ou tomate; sur une sauce piquante ou ravigotte; sur tel jus ou telle purée que vous voudrez.

ŒUFS POCHÉS AU JUS OU A L'OSEILLE. (*Entrée.*)

Faites bouillir de l'eau avec du sel et un filet de vinaigre; cassez-y lestement vos œufs, sans offenser le jaune, et l'un après l'autre. Quand vous les verrez surpris, retirez-les avec une écumoire, parez-les, saupoudrez-les de gros poivre et servez-les sur un plat d'oseille ou de chicorée, ou sur un bon jus, ou sur une sauce tomate. C'est un plat excellent, mais qui exige du soin.

Les œufs pochés peuvent se servir seuls ; ils sont aussi légers que ceux à la coque.

ŒUFS POCHÉS AU VIN. (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole 1/2 litre de vin rouge, sel, poivre, bouquet garni, un oignon, une gousse d'ail ; faites bouillir quelques minutes, retirez l'assaisonnement. Pochez-y 8 ou 10 œufs, dressez-les sur un plat ; ajoutez à la sauce, et toujours en tournant, un bon morceau de beurre manié d'une cuillerée de farine ; versez-la sur les œufs et servez chaud.

ŒUFS A LA BÉCHAMEL. (*Entrée.*)

Vos œufs étant cuits durs et chauds, coupez-les sur l'épaisseur, en tranches rondes, disposez-les à mesure sur un plat, et versez par-dessus une sauce béchamel chaude. Servez de suite.

ŒUFS A L'AURORE. (*Entremets.*)

Garnissez le fond d'une tourtière de petits morceaux de beurre frais ; étendez par-dessus une couche de farce d'oseille ou de chicorée. Ayez des œufs durs, mais froids, le nombre que vous voudrez ; coupez-les en deux sur la hauteur, par le milieu du jaune ; enlevez-les jaunes ; mettez-les dans un mortier avec beurre frais, sel, très-peu de poivre, fines herbes, un peu de mie de pain et une ou deux cuillerées de crème ; pilez et mêlez bien le tout. Remplissez et recouvrez de ce mélange tous les blancs de vos œufs. Ceci fait, rangez vos moitiés d'œufs sur la farce, la partie farcie en dessus, et enfoncez-les un peu de crainte qu'ils ne tombent de côté. Mettez la tourtière sur le fourneau, feu doux dessous et dessus, laissez gratiner et servez chaud.

ŒUFS A LA TRIPE AU GRAS. (*Entremets.*)

Ayez douze œufs cuits durs, coupez-les par quartiers; mettez à la casserole vingt oignons coupés en tranches, avec environ 60 grammes de beurre; faites-les bien revenir; ajoutez ensuite du bouillon gras, bouquet garni, une cuillerée de farine, un morceau de sucre, sel et poivre; faites bouillir doucement jusqu'à ce que vos oignons soient réduits en purée très-claire; versez cette purée sur un plat, disposez par-dessus vos quartiers d'œufs et servez.

En maigre, la recette est la même, seulement mouillez avec de la crème au lieu de bouillon.

ŒUFS EN CAISSES. (*Entremets.*)

Préparez autant de petites caisses de fort papier collé que vous avez d'œufs; beurrez le fond de chacune, saupoudrez-le de fines herbes. Mettez dans une tourtière un petit morceau de beurre, rangez-y vos caisses et placez sur un feu doux. Cassez un œuf dans chaque caisse, saupoudrez de sel et poivre, recouvrez de mie de pain rassis, mélangée de parmesan râpé; faites cuire doucement feu dessous et dessus, et servez chaud.

ŒUFS AU JAMBON. (*Entrée.*)

Mettez des tranches de jambon à la poêle avec un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les et dressez-les sur un plat; cassez ensuite un œuf dans la graisse du jambon, sans endommager le jaune; faites-le cuire des deux côtés comme un œuf poché; faites-en cuire ainsi autant que vous avec de tranches de jambon; placez un œuf sur chaque tranche; versez par-dessus votre

graisse bouillante, mettez un peu de vinaigre dans la poêle, faites-le chauffer, versez-le sur vos œufs et servez chaud.

ŒUFS A LA BONNE FEMME. (*Entrée.*)

Faites fondre dans une tourtière un morceau de beurre frais; faites-y revenir 8 ou 10 saucisses longues et laissez-les dans la graisse qu'elles rendront; rangez les saucisses autour de votre tourtière, cassez une douzaine d'œufs dans le milieu, sans endommager les jaunes; salez, poivrez; quand ils sont cuits, arrosez-les d'un jus de citron ou d'un peu de vinaigre.

ŒUFS AU POINTES D'ASPERGES. (*Entremets.*)

Coupez en petits morceaux toute la partie tendre de vos asperges, lavez-les à l'eau chaude; faites-les cuire et assaisonnez-les comme les petits pois. Quand elles sont cuites, étendez-les dans le fond d'un plat, cassez des œufs par-dessus, saupoudrez-les de sel et poivre, faites cuire à feu doux et servez. — Si vos asperges ont rendu beaucoup d'eau, faites-la réduire ou mettez une pincée de farine pour épaissir.

ŒUFS A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entrée.*)

Coupez des œufs durs par quartiers; mettez un bon morceau de beurre frais au fond d'un plat qui aille au feu, rangez-y vos œufs; hachez persil, ciboules, estragon; mettez-en sur vos œufs avec sel et poivre. Placez sur un feu doux; retournez les œufs sans les briser. Servez-les sur le plat où ils auront cuit.

ŒUFS EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Mettez un bon morceau de beurre dans une

casserole, faites-y revenir quelques oignons ; ajoutez vin et bouillon ou eau en égale quantité, sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail et épices; faites bouillir et réduire à point. Retirez le bouquet et les oignons, cassez les œufs dans votre sauce et pochez-les l'un après l'autre ; dressez-les sur un plat, avec les oignons autour, liez votre sauce avec un peu de farine, versez-la sur vos œufs et servez chaud.

ŒUFS A LA POULETTE. (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole un bon verre de lait, un morceau de beurre, sel et poivre; faites bouillir ; dix minutes avant de servir, mettez-y vos œufs durs coupés en quatre avec un peu de persil haché. Vous pouvez ajouter une ciboule entière que vous retirez en servant. Liez la sauce avec une pincée de fécule.

ŒUFS BROUILLÉS. (*Entremets et déjeuner.*)

Les œufs brouillés se font de diverses manières :

OEufs brouillés au naturel. — Cassez vos œufs dans une petite casserole, après y avoir mis du beurre ; salez, poivrez, faites cuire à feu modéré, en remuant constamment avec une cuiller de bois, de manière que blancs et jaunes soient mêlés, et ne laissez pas attacher ni autour, ni au fond de la casserole. Quand vos œufs sont cuits à point, c'est-à-dire ni trop clairs ni trop épais, versez-les sur un plat et servez-les de suite.

Au *fromage.* — Procédez de même en y mettant, avant de remuer, du fromage râpé.

A la *laitue*, à la *chicorée*, aux *pointes d'asperges*, en y mêlant ces légumes cuits et hachés menu.

Au *bouillon*, en y ajoutant quelques cuillerées de bon bouillon.

Au *lait*, en y ajoutant de la crème. Ceux-ci seront très-peu assaisonnés; vous pourrez les parfumer avec un zeste de citron ou quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

Les œufs brouillés sont restaurants et salutaires. (*Dr Jourdan-Lecointe.*)

ŒUFS FRITS AU PERSIL. (*Entremets.*)

Faites roussir du beurre à la poêle, cassez-y vos œufs un à un, en ayant soin de ne pas crever les jaunes. Faites cuire sur un feu vif; mettez sel et poivre; quand le blanc est cuit et le jaune un peu mollet, faites glisser les œufs sur un plat; remettez un peu de beurre dans la poêle, faites-y frire une poignée de persil que vous mettez sur vos œufs; versez un peu de vinaigre dans la poêle; quand il est chaud, versez-le sur les œufs et servez.

ŒUFS FARCIS ET FRITS. (*Entremets.*)

Faites durcir un douzaine d'œufs, ouvrez-les sur la longueur, sans les séparer; ôtez-en les jaunes et faites-en une farce fine en les pilant avec beurre, sel, poivre, muscade, persil et cerfeuil hachés; farcissez-en vos blancs qui ne doivent être ouverts qu'à demi, saupoudrez-les de fleur de farine, et faites-les frire d'un beau blond doré; servez-les sur un lit de persil frit.

ŒUFS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Mettez dans un plat qui aille sur le feu une cuillerée à bouche de farine, quelques jaunes d'œufs, un peu de persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre, muscade râpée; mêlez bien et

faites attacher le tout au fond du plat à feu doux; cassez vos œufs sur le gratin; assaisonnez-les d'un peu de sel et de poivre; faites-les mijoter; passez dessus une pelle rouge; la cuisson faite, et le jaune restant mollet, servez chaud.

ŒUFS FARCIS AU GRATIN. (*Entrée.*)

Ouvrez huit œufs durs par le milieu, ôtez les jaunes, écrasez-les avec persil, ciboules, estragon et anchois hachés; mêlez-y de la mie de pain émiettée, sel et poivre; remplissez vos œufs avec ce mélange et refermez-les; faites fondre du beurre dans une tourtière, étendez au fond le reste de votre hachis, placez-y les œufs, couvrez avec le four de campagne, faites gratiner et servez.

ŒUFS A LA GÉNEVOISE. (*Entremets.*)

Délayez dans une casserole huit jaunes d'œufs avec du jus ou du blond de veau, sel, poivre et un peu de muscade; passez-les au tamis ou au travers d'un linge blanc; couvrez la casserole d'un couvercle, et mettez-les cuire au bain-marie ou dans une casserole plus grande, remplie d'eau bouillante; lorsqu'ils sont bien pris, servez-les.

ŒUFS A LA PIÉMONTAISE. (*Entrée.*)

Frottez un plat de beurre frais; poudrez-le de mie de pain; rangez-y des tranches de fromage de gruyère bien minces; cassez dessus 12 œufs frais; assaisonnez-les modérément et faites-les cuire sur des cendres chaudes; glacez-les avec une pelle rouge.

ŒUFS A LA PORTUGAISE. (*Entremets.*)

Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleur

d'oranger, deux jus de citron et un peu de sel ; mettez ce mélange sur le feu dans une casserole, avec vos œufs cassés, et remuez le tout avec une cuiller : lorsque les œufs seront cuits, laissez-les refroidir et dressez-les dans le plat.

OMELETTE AU NATUREL. (*Entremets.*)

Une omelette, pour être excellente, ne doit jamais être composée de plus de douze œufs, et dans le cas où le nombre des convives serait considérable, il vaut mieux en faire deux ou trois qu'une seule de 25 ou 30 œufs. (*Brillat-Savarin.*)

Cassez huit à douze œufs frais dans une terrine; mettez-y sel, poivre et une cuillerée d'eau froide; battez bien le tout avec une fourchette. Faites fondre à la poêle 75 à 100 grammes de beurre frais ; lorsqu'il est presque bouillant, mais non coloré, versez-y vos œufs à la fois; remuez-les un peu avec la fourchette et soulevez-les pour les empêcher de s'attacher. Quand votre omelette est de belle couleur en dessous, mais encore molle et baveuse en-dessus, pliez-la en deux en la faisant glisser sur le plat. Servez-la très-chaud.

OMELETTE AUX FINES HERBES. (*Entremets.*)

Même préparation que pour l'omelette au naturel, avec cette seule différence que vous ajoutez à vos œufs, et battez ensemble, persil et ciboules ou persil et cerfeuil hachés très-fin.

L'omelette au naturel et l'omelette aux fines herbes, servies sur une *sauce tomate*, sont excellentes.

OMELETTE A L'OSEILLE. (*Entremets.*,

Votre oseille étant cuite, hachée et assaisonnée,

mêlez-la à vos œufs battus, et terminez votre omelette comme celle au naturel. L'omelette aux *épinards* se fait de même.

OMELETTE A L'OIGNON. (*Entremets.*)

Passez sur le feu des oignons blancs coupés par tranches ; quand ils seront presque cuits, mouillez-les de crème, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade ; cassez vos œufs, jetez-y les oignons, fouettez bien le tout ensemble, et faites cuire l'omelette à la poêle, dans le beurre fondu ou dans de bonne huile d'olive. (*Cuisine de santé.*)

OMELETTES AUX HERBES ET LÉGUMES.

Quand vous voulez ajouter à votre omelette des légumes ou des herbes, ils devront être cuits et préparés comme si vous deviez les servir seuls ; ou peut les mêler aux œufs ou les placer dans l'omelette un peu avant de la plier. (*Entremets.*)

OMELETTE AU LARD OU AU JAMBON. (*Entremets.*)

Coupez du lard de poitrine ou du jambon en petits dés, faites-le revenir à la poêle avec du beurre, versez-y vos œufs bien battus, pas de sel et peu de poivre.

OMELETTE AUX ROGNONS. (*Entremets.*)

Ayez un rognon de veau rôti, et autant de sa graisse ; hachez le tout en petits dés. Faites-le revenir à la poêle dans un peu de beurre, avec sel, poivre et persil haché. Cassez vos œufs, battez-les, versez-les dans la poêle, et terminez comme il a été dit.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS. (*Entremets.*)

Hachez des champignons ou des morilles, fai-

tes-les revenir à la casserole avec beurre, sel et poivre, un peu de crème ; liez de 2 jaunes d'œufs. Cassez et battez vos œufs, mêlez-y une partie de votre ragoût ; mettez du beurre dans la poêle, et versez-y votre omelette. Quand elle sera cuite et de belle couleur, couvrez-la du reste de votre ragoût et servez-la pliée en deux.

L'omelette aux *pointes d'asperges* se fait de la même manière.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE. (*Entremets.*)

Composez un ragoût de toutes sortes de légumes, herbages ou petits pois et fèves, bien nourri, soit au gras, soit au maigre ; mettez-en la moitié avec une douzaine d'œufs ; battez bien le tout ensemble, et faites cuire votre omelette comme à l'ordinaire. Au moment de la servir, masquez-la avec le reste de votre ragoût. (*Cuisine de santé.*)

Autre. — Hachez très-fin le blanc de 2 ou 3 ciboules, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon, un peu de cive ou civette et de cresson alénois ; mêlez le tout à l'omelette que vous aurez préparée et que vous finissez comme l'omelette aux fines herbes. (GOGUÉ, *la Cuisine française.*)

OMELETTE AU FROMAGE. (*Entremets.*)

Procédez de la même manière que pour l'omelette au fines herbes, en remplaçant les fines herbes par du fromage de gruyère râpé.

Quelques personnes se contentent de saupoudrer de fromage une omelette au naturel, et passent la pelle rouge dessus pour la dorer.

OMELETTE AUX CROUTONS. (*Entremets.*)

Coupez un morceau de pain en petits dés, fai-

tes les frire dans la poêle avec un bon morceau de beurre; versez-y vos œufs bien battus avec sel et poivre, et terminez votre omelette

OMELETTE AUX TRUFFES. (*Entremets.*)

Coupez en filets vos truffes crues, faites-les revenir dans le beurre, avec sel et poivre ; mêlez-les à vos œufs battus et assaisonnés; terminez comme à l'ordinaire.

OMELETTE AUX HUITRES. (*Entremets.*)

Détachez des huîtres de leurs coquilles, faites-les blanchir dans leur eau et égouttez-les ; coupez-les en filets. Battez et assaisonnez vos œufs comme pour une omelette au naturel, mêlez-y vos filets d'huîtres et terminez votre omelette.

OMELETTE AUX MOULES. (*Entremets.*)

Elle se fait comme l'omelette aux huîtres, avec cette seule différence que les moules doivent être sautées dans le beurre et presque cuites avant de les mêler aux œufs.

OMELETTE AU THON. (*Entremets.*)

Ayez gros comme un œuf de thon frais, ou à défaut, mariné; hachez-le avec la moitié d'une petite échalote. Mettez-le à la poêle avec un morceau de beurre. Dès que le beurre sera fondu, versez le tout dans vos œufs battus et assaisonnés; battez encore pour bien mêler, remettez du beurre dans la poêle, versez-y votre omelette et terminez-la comme à l'ordinaire. Dressez-la sur un plat chaud et sur une maître-d'hôtel ; arrosez-la d'un jus de citron.

Cette omelette est encore plus délicate quand

on ajoute au thon une laitance de carpe blanchie à l'eau bouillante et salée.

ŒUFS POUR ENTREMETS SUCRÉS.

ŒUFS AU LAIT.

Délayez dans un plat creux six œufs frais, jaunes et blancs; faites bouillir un litre de lait avec sucre et un petit morceau de vanille; versez-le bouillant sur vos œufs, peu à peu, en remuant; ajoutez une petite pincée de sel, remuez encore et faites cuire au bain-marie, feu dessus et dessous, pendant un quart d'heure. Lorsque les œufs sont pris, laissez un peu refroidir; râpez du sucre dessus, passez-y la pelle rouge pour les dorer et servez froid.

On peut faire ces œufs au chocolat et au café, remplacer la vanille par du zeste de citron ou de l'eau de fleur d'oranger.

ŒUFS RENVERSÉS AU LAIT. (*Entremets sucré.*)

Battez 8 œufs, laissez-les reposer un instant, versez dessus environ demi-litre de lait bouillant, ajoutez de l'eau de fleur d'oranger et du sucre; faites un caramel dans une petite casserole avec un demi-verre d'eau et un gros morceau de sucre; quand il est d'une belle couleur, versez-le dans un moule que vous tournez de façon qu'il y en ait partout, et laissez presque refroidir; versez vos œufs dans le moule, et faites cuire au bain-marie; quand vous jugez que la cuisson est faite, mettez-le moule dans l'eau froide, et renversez-le sur un plat au moment de servir.

ŒUFS A LA NEIGE. (*Entremets sucré.*)

Faites bouillir dans une casserole demi-litre de lait avec un petit morceau de vanille et 60 gram. de sucre. Cassez 6 œufs bien frais, mettez les jaunes de côté et battez les blancs en neige. Ainsi battus, mettez-les, cuillerée par cuillerée, dans votre lait bouillant : vous les verrez aussitôt se pocher ; quand ils sont cuits et pochés d'un côté, retournez-les de l'autre avec une écumoire ; une fois cuits et pochés des deux côtés, retirez-les avec l'écumoire, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat, et loin du feu. Délayez alors vos six jaunes d'œufs dans le lait de la casserole ; tournez jusqu'à ce qu'il épaississe un peu, mais ne laissez pas bouillir. Versez sur votre plat et servez froid. — On peut remplacer la vanille par de l'eau de fleur d'oranger ou du zeste de citron.

OMELETTE AU SUCRE. (*Entremets sucré.*)

Prenez 8 œufs, battez-les blancs séparément ; battez ensuite les jaunes avec un peu de crème, de sucre râpé, un filet de jus de citron, et très-peu de sel ; battez alors ensemble les jaunes et les blancs ; faites fondre un bon morceau de beurre frais dans la poêle, mettez-y vos œufs battus, et lorsque votre omelette est cuite, avant de la retirer de la poêle, saupoudrez-la de sucre. Quand elle est sur le plat, saupoudrez-la encore de sucre et passez la pelle rouge par-dessus.

OMELETTE AU RHUM. (*Entremets sucré.*)

Votre omelette préparée comme la précédente, arrosez-la de 2 ou 3 petits verres de rhum ; ajoutez du sucre en poudre, et mettez-y le feu en la servant. Servez-la sur un plat d'argent.

OMELETTE AUX CONFITURES. (*Entremets sucré.*)

Faites une omelette au naturel de 8 à 10 œufs : battez bien des confitures avec un peu d'eau ; étendez-en la moitié dans votre omelette; roulez-la sur le plat et couvrez-la du reste des confitures. On peut, au lieu de confitures, employer des marmelades de fruits.

OMELETTE SOUFFLÉE. (*Entremets sucré.*)

Cassez 6 ou 8 œufs; séparez les jaunes des blancs; délayez avec les jaunes de 125 à 150 gr. de sucre en poudre et un peu de zeste de citron haché bien fin; fouettez les blancs en neige; ensuite mêlez-les bien avec les jaunes; faites fondre du beurre dans un plat qui supporte le feu; versez-y votre omelette; saupoudrez-la de sucre et faites-la cuire pendant 5 à 6 minutes au four de campagne, avec cendres chaudes par-dessous et bon feu par-dessus. Servez-la promptement.

OMELETTE AUX POMMES. (*Entremets sucré.*)

Battez huit œufs frais avec trois cuillerée de farine, 5 à 6 de lait, sucre en poudre à votre goût. Ajoutez des rondelles minces de pommes sautées à la poêle dans le beurre; battez de nouveau, faites votre omelette comme à l'ordinaire, et servez-la saupoudrée de sucre.

OMELETTE AU LAIT. (*Entremets sucré.*)

Procédez de même que pour l'omelette ci-dessus, moins les pommes.

Une cuisinière intelligente pourra varier à l'infinité ces excellents entremets d'œufs.

Connaissance des Légumes et des Fruits.

On désigne généralement sous le nom de *légumes* toutes sortes de plantes comestibles, prises à l'état de feuilles vertes, de tubercules, de racines ou de jeunes pousses, ainsi que certains fruits verts, qui viennent dans des gousses, tels que fèves, haricots, lentilles et pois.

Sous la dénomination de *fruits*, *drupes*, *baies*, *semences* ou *graines comestibles*, on comprend tous les produits végétaux bons à manger crus ou propres à faire de l'huile, des aromates ou des épices.

Mais en envisageant les légumes et les fruits comestibles au triple point de vue de leur nature, de leur emploi dans la cuisine, et surtout de leurs propriétés plus ou moins alimentaires, rafraîchissantes ou stimulantes, on doit les distinguer en plusieurs classes.

CLASSIFICATION DES LÉGUMES DU PAYS.

1° *Légumes ou fruits verts et farineux, les plus azotés et les plus nourrissants :*

Fèves, féveroles, haricots, lentilles, pois et pois-chiches.

2° *Légumes ou tubercules féculents, peu azotés et peu nourrissants :*

Patate ou batate, igname, oca d'Amérique, orchis, pomme de terre et topinambour.

3° *Racines ou légumes aqueux, peu ou moins féculents, peu azotés et peu nourrissants :*

Betterave, carotte, cerfeuil bulbeux, navet, oignon, panais, radis, raves, raifort, salsifis, scorsonère, etc.

4° *Plantes ou légumes herbacés, peu azotés et peu nourrissants :*

Ache ou berle, algues marines, arroche, artichaut, asperge, barbe de capucin, bette ou poirée, cardon, carline, céleri, chou, choux-fleurs, chicorée, christe-marine, cresson, épinards, fleurs d'acacia, jeunes feuilles de betterave, de batate, de fèves, de mauve, de salsifis, de colza, jeunes pousses de houblon, pissenlit, laitue, lichen, mâche, oseille, pourpier, raiponce, rhubarbe, scarole, scorsonère, champignons, truffes, etc.

5° *Plantes ou légumes aromatiques, employés seulement comme assaisonnement ou parfums*

Absinthe, ail, angélique, basilic, fleurs de capucine, cerfeuil, ciboule, ciboulette ou civette, échalote, estragon, laurier, marjolaine, menthe, persil, poireau, pimprenelle, romarin, safran, sarriette, sauge, serpolet, thym, etc.

CLASSIFICATION DES FRUITS DU PAYS.

1° *Fruits farineux et panifiables, les plus azotés et les plus nourrissants :*

Avoine, épeautre, froment, orge, millet et seigle.

2° *Fruits farineux ou succulents, peu ou point panifiables, peu azotés et peu nourrissants :*

Châtaigne ou marron, gland, macre ou châtaigne d'eau, maïs, sarrasin et sorgho.

3° *Fruits légumineux et aqueux, très-peu azotés et très-peu nourrissants :*

Aubergine, citrouille, concombre, cornichon, courge, giraumon, melon, pastèque ou melon d'eau, pastisson ou artichaut de Jérusalem, potiron, etc.

4° *Fruits acides et sucrés, employés comme aliments rafraîchissants, crus ou cuits :*

Abricot, ananas, cassis, cerise, fraise, framboise, grenade, griotte, groseille, merise, mûre, orange, pêche, pomme, poire, prune, raisin, etc.

5° *Fruits sucrés, non acides, utilisés comme aliments ou pour faire des sirops ou des boissons non fermentées :*

Dattes, figues et jujube.

6° *Fruits acerbes ou âpres, utilisés comme condiments ou pour faire des confitures ou des boissons non fermentées :*

Alize, aubépine, azerole, airelle-myrtille, câpre, capucine, coing, corme, cornouille, épine-vinette, nèfle, moutarde, prunelle, etc.

7° *Fruits acides et aromatiques, employés comme assaisonnements faiblement stimulants :*

Cédrat, citron ou limon, genièvre, tomate, verjus, etc.

8° *Fruits ou graines aromatiques, employés comme épices ou parfums très-stimulants :*

Amome, anis, coriandre, cumin, fenouil, gingembre, piment, etc.

9° *Fruits doux et huileux, utilisés comme dessert ou pour faire des huiles comestibles, ou seulement propres à l'éclairage :*

Amande, arachide, cameline, colza, cornouille, faîne, navette, noisette, noix, olive, pavot, pignon doux, pin, prune de Briançon, sésame.

PROPRIÉTÉS DES FRUITS LÉGUMINEUX ET AQUEUX.

Tous les fruits aqueux, tels que l'*ananas*, l'*aubergine*, le *concombre*, la *courge*, la *citrouille*, le *giraumon*, le *potiron*, etc., sont insipides, peu nourrissants, et demandent toujours la cuisson et l'adjonction des assaisonnements épicés; ils sont cependant rafraîchissants et sains quand on en mange avec sobriété.

La chair de la *courge à la farine* ou de *Valparaiso*, qui est la moins aqueuse et la plus délicate de toutes les pulpes du même genre, présente une saveur douceâtre et sucrée, qui est très-agréable et très-appétissante; elle fait d'excellentes purées, des potages délicieux au lait, à la crème et au gras.

Le *melon* seul, à cause du principe sucré qu'il renferme, se mange agréablement à l'état naturel ou crû; on se contente d'y associer du sel et du poivre, quelquefois du sucre. (*Rouget de Lisle*).

CHOIX D'UN MELON.

« Un melon cantaloup aplati est rarement mûr; le soleil n'a pu le chauffer. Un melon trop enflé est souvent trop mûr par une raison contraire.

« Un melon est bien fait, lorsque ses côtes sont prononcées, coupées également, et vont en s'affaiblissant de l'une à l'autre extrémité, en queue et en tête; lorsqu'il est bien brodé, diapré, et que sa couleur est déterminée.

« Un bon melon est ordinairement assez lourd.

« Un bon melon rend un son sourd, caverneux et sans écho. Une légère pression, faite par un doigt habile sur la peau du melon, surtout en tête, est un diagnostic de santé les plus certains : cède-t-il, se déprime-t-il sous la moindre pression, il est trop mûr; résiste-t-il à l'effort du pouce, et faut-il se servir de la main comme d'un levier pour en abaisser la surface, il n'est pas mûr.

« Le melon *à point* cède doucement et revient sous le doigt qui le sollicite.

« Une queue courte, grosse et d'un vert foncé est un signe rarement trompeur.

« L'odeur est un mode d'examen le plus souvent mis en usage par les amateurs.

« Règle générale : les melons de moyenne grosseur sont toujours préférables. »

Préparations diverses du melon.

« Cuit avec de la cannelle et des clous de girofle, le melon forme une compote stomachique, qui plaît surtout aux dames, et qu'on sert avec les viandes ; on le confit au sucre, au miel, comme tous les fruits, et alors on le sert au dessert ; mêlé avec des poires de bon-chrétien, des poires de beurré et des tranches de carottes, il forme un raisiné d'une saveur et d'une odeur excellentes. » (*Manuel du Cultivateur et de l'Amateur de melons*, par *A. Martin.*)

Propriétés du melon.

Le melon est aqueux et froid ; il rafraîchit, calme la soif, mais se corrompt aisément dans l'estomac ; il peut occasionner des fièvres pernicieuses, etc. Pour rendre la digestion du melon plus facile on le mange avec du sel et du poivre ; le bon vieux vin est le meilleur et le plus sûr digestif ; il convient aussi de manger ce fruit en même temps que d'autres aliments. Il ne faut jamais mettre le melon dans l'eau, ce qui lui fait perdre sa saveur. Quelques gourmets se sont plu à le manger à la glace, mais on compte plusieurs victimes de ce raffinement. (*Le Dr Aulaguier.*)

PROPRIÉTÉS DES FRUITS ACIDES ET SUCRÉS.

(*Abricots, cerises, dattes, framboises, figues, groseilles, poires, pommes, prunes, raisins, etc.*

Ce sont les éléments essentiels et complémentaires d'une bonne alimentation ; mais, pour qu'ils produisent un effet utile et salutaire à la santé, il faut, en général, qu'ils aient atteint leur entier développement et leur complète maturité. Les mauvais fruits, ou ceux imparfaitement mûrs, les fruits sauvages et verts occasionnent des maladies graves aux hommes les plus robustes.

Les fruits mûrs et cueillis à point sont agréables à manger, très-sains, surtout lorsqu'ils ont subi une cuisson préalable; ils possèdent encore, et au plus haut degré, les qualités alimentaires et hygiéniques en y associant un condiment sucré. L'espèce de tissu cellulaire qu'ils contiennent, et la peau qui les recouvre, offrent cependant à l'action de l'estomac une légère résistance qui, peut-être, est encore favorable à la digestion, disent certains médecins et physiologistes. En un mot, les fruits comestibles et mûrs ont l'avantage précieux de nourrir un peu, de rafraîchir et de faciliter la digestion. (*Rouget de Lisle.*)

Connaissance des Champignons comestibles.

La grande difficulté consiste à savoir distinguer les bons champignons de ceux qui sont nuisibles; néanmoins l'expérience a appris qu'on peut manger avec sécurité les espèces suivantes, lorsqu'elles ont été fraîchement cueillies.

— *Agaric des champs* ou *champignon ordinaire*, qui se subdivise en deux variétés : celle dont le chapeau est couvert d'écailles brunes, connue sous le nom de *champignon de couche*, et celle chamois et lisse, qu'on nomme *boule de neige*. C'est seulement le champignon de couche, ainsi appelé parce qu'on le fait venir généralement sur couche, qu'il est permis de vendre sur les marchés de Paris.

— *Agaric orangé* ou *oronge vraie*, appelé aussi *dorade*, *jaune d'œuf*, *jaserean* et *cadran*

— *Agaric ovoïde* ou *oronge blanche*, connu aussi sous le nom de *coucoumelle* ou *coquemelle*, *cluseau* ou *clouseau*, etc.

— *Bolet comestible*, vulgairement connu sous les noms de *cep*, *girolle*, *bruguet* et surtout de *potiron*.

— *Bolet* ou *hydne-sinué*, appelé vulgairement *reignoche* ou *rogoche*, *eurchon*, *pied-de-mouton blanc*, etc.

— *Clavaire améthyste*, désigné dans les campagnes sous les noms de *barbe-de-chèvre*, *chevelure*, *gallidule*, *mainote*, *buisson*, *griffe*, *esculente*, etc.

— *Chanterelle* ou *mérulle-en-coupe*, que l'on désigne encore dans les campagnes, suivant les pays, sous les noms de *girolle*, *jaunelet*, *chevrille*, etc.

— *Morille alimentaire*, le plus inoffensif et le moins odorant de tous les champignons comestibles.

— *Mousseron*, *Agaric Mousseron* ou *Agaric des couches*, que l'on récolte dans les jardins et mange partout sans aucun danger possible.

D'après l'analyse chimique, tous les champignons qui viennent d'être cités contiennent des proportions plus ou moins considérables de matières azotées et nutritives; ils semblent donc devoir fournir, au premier abord, une alimentation substantielle; mais, en réalité, ils ne conviennent ni aux femmes, ni aux enfants, ni aux vieillards, ni aux personnes sédentaires.

Lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou lorsqu'ils sont gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidents.

En outre, une fois préparés, les champignons doivent être promptement mangés, parce qu'ils s'altèrent alors facilement. (*Rouget de Lisle.*)

Manière de choisir et d'éprouver les bons champignons.

Plus le blanc du champignon est serré, compacte et d'un blanc net, moins il est suspect. Il en est de même de sa substance : plus elle est blanche, ferme, sèche, légère et cassante, moins il y a à craindre. Presque tous les champignons non malfaisants croissent aux endroits découverts, et réciproquement, presque tous ceux qui sont dangereux croissent à l'ombre, c'est-à-dire dans les bois. Les vers, les limaces et autres animaux n'attaquent, en général, que ceux qui sont bons à manger. Tout champignon à surface humide, qui change de couleur quand on le coupe, ou dont l'odeur est très-forte, ou qui a plusieurs couleurs distinctes, ou qui sort d'une enveloppe et qui en même temps a été cueilli à l'ombre, doit être regardé comme suspect. On doit aussi se méfier de ceux à tige bulbeuse et molle, ou qui ont des fragments de peau collés à leur surface, ainsi que de ceux qui croissent très-promptement, et se corrompent très-vite. Les champignons de bonne qualité se sèchent et se conservent bien, et, au contraire, ceux qu'on ne peut conserver sont dangereux. » (*Le Dr Aulagnier.*) (Voy. *Conservation des champignons.*)

Connaissance des Truffes.

La truffe noire ou blanche, qui est considérée, suivant certains auteurs, comme un champignon souterrain, est très-lourde, très-échauffante et très-indigeste, si elle n'est pas convenablement cuite et préparée avec une grande quantité de corps gras, beurre, huile ou graisse; elle doit être complétement privée de son écorce extérieure, qui est dure et raboteuse.

Les truffes d'une bonne qualité doivent être pesantes; il faut les choisir rondes, grosses et dures; il y en a de noires et de blanches; les noires, et surtout celles qui viennent du Périgord, sont les meilleures et les plus parfumées.

Employée comme assaisonnement modéré, la truffe noire est succulente et stimulante; elle favorise la digestion; prise comme aliment habituel, elle est nuisible à la santé.

C'est en automne que l'on commence à récolter les truffes; mais elles ne sont vraiment bonnes que pendant l'hiver. Les truffes conservées perdent beaucoup de leur parfum.

LÉGUMES POUR ENTREMETS.

(Voy. *Connaissance des légumes*, page 393.)

CUISSON DES LÉGUMES FARINEUX ET SECS.

Deux causes contribuent à rendre coriaces ou difficiles à cuire les haricots, fèves, lentilles et pois secs. La première dépend des trop fortes chaleurs de l'été, pendant leur végétation, qui les rendent cornés. La deuxième dépend de l'eau dans laquelle on les fait cuire. En effet, on sait que l'eau de certains puits, par exemple, est impropre à cet usage à cause de la petite quantité de chaux ou de sulfate de chaux qu'elle tient en dissolution.

On remédie à ce dernier inconvénient en mettant de la cendre de bois (gros comme un œuf) dans un linge serré qu'on jette dans la marmite, et qu'on retire après la cuisson, ou, encore mieux, 25 à 30 grammes de sel de soude par seau d'eau. Ces deux moyens

offrent l'avantage de cuire promptement les légumes; mais ceux-ci, ainsi que le bouillon, en contractent un goût de lessive qui ne plaît pas à tout le monde. Il est préférable alors d'employer la composition suivante, qui est inodore.

Prenez 100 grammes de bicarbonate de soude et 25 grammes de fécule de pomme de terre; réduisez le bicarbonate en poudre fine, délayez à chaud la fécule de pomme de terre avec de l'eau de thym, ou toute autre eau aromatique appropriée; mélangez le mucilage avec le bicarbonate de soude, et faites une pâte compacte que vous façonnez sous la forme de petites boules ou pastilles du poids de 5 à 6 grammes. On peut y ajouter, si l'on veut, une petite quantité de sucre. On conserve ces boules dans une boîte ou un flacon, pour s'en servir suivant le besoin. Il suffit d'une boulette par litre d'eau pour obtenir la prompte cuisson des haricots, fèves, lentilles, pois, dont le goût est très-sensiblement amélioré. Cette composition économise en même temps le sel, dont il faut diminuer la quantité.

Les haricots, féves, lentilles et pois secs, dans tous les cas possibles, sont préalablement trempés dans l'eau fraîche pendant 6 à 8 heures au moins, afin de les ramollir; puis ils sont mis sur le feu, à l'eau froide légèrement salée, que l'on fait bouillir graduellement.

CUISSON DES LÉGUMES NOUVEAUX ET FRAIS.

Tous les légumes nouveaux ou frais doivent être cuits à l'eau bouillante, c'est-à-dire qu'on doit les jeter dans l'eau au moment où elle donne les premiers bouillons.

Vous faites cuire à grande eau tous les légumes nouveaux et frais; vous ajoutez à l'eau de cuisson, quand il s'agit de haricots verts ou blancs, pois, lentilles et fèves de marais, un bouquet garni et un oignon piqué d'un clou de girofle pour donner du goût. Vous vous servez ensuite de l'eau de cuisson pour faire des potages maigres qui sont excellents. Il en est de même pour l'eau dans laquelle ont cuit les légumes secs et farineux.

Il ne faut jamais employer, pour faire des potages maigres, l'eau qui a servi à faire cuire les choux, as-

perges, épinards, le céleri, la chicorée, et en général tous les légumes herbacés, parce qu'elle a pris un goût désagréable.

ÉCHAUDAGE OU BLANCHIMENT PRÉALABLE DES LÉGUMES HERBACÉS.

Les choux, le céleri, la chicorée, la laitue, l'escarole, les feuilles de betterave, de batate, etc., sont *échaudés* ou *blanchis* dans l'eau bouillante pendant 4 à 5 minutes, avant de les faire cuire complétement et de les accommoder comme les épinards, l'oseille et les cardons, afin de leur enlever le principe âcre et la saveur désagréable qui leur sont propres.

LÉGUMES POUR GARNITURES. (Voy. page 118.)

LÉGUMES POUR HORS-D'ŒUVRE.

(Voy. pages 123 à 129.)

ARTICHAUTS A LA SAUCE. (*Entremets.*)

On doit choisir ses artichauts gros, d'un beau vert et bien frais. Les petits ne s'emploient que pour hors-d'œuvre et sont mangés crus. Coupez les queues et les petites feuilles de dessous, qui sont filandreuses; coupez le bout de toutes les feuilles. Quand ils sont bien parés, lavez-les à grande eau et mettez-les cuire à l'eau bouillante avec sel et poivre, en ayant soin que l'eau ne les recouvre pas. Couvrez le vase et laissez bouillir. Vous reconnaissez qu'ils sont cuits lorsqu'en tirant une feuille elle se détache facilement; faites-les égoutter et retirez-en le foin.

Il y a une autre manière de les faire cuire, qui leur laisse plus de goût et doit être préférée. Vos artichauts étant préparés, mettez-les dans une casserole avec environ 2 verres d'eau, sel et poivre; placez-les sens dessus dessous, c'est-à-dire sur la pointe, et couvrez-les bien afin que la vapeur ne s'échappe pas.

Servez-les chauds avec une sauce blanche à part, ou froids avec l'huilier, ou avec une sauce au beurre.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. (*Entremets.*)

Prenez des artichauts de moyenne grosseur, parez-les, faites-les blanchir pendant 15 à 20 minutes et passez-les à l'eau froide. Enlevez le foin que vous remplacerez par une farce composée de lard, champignons, gousse d'ail ou ciboule ou échalotes selon votre goût, persil, sel et poivre, le tout haché ensemble : on peut remplacer le lard par de la chair à saucisses. Passez cette farce au feu pendant 3 minutes avant d'en garnir les artichauts. Ceci fait, ficelez vos artichauts pour que la farce ne s'échappe pas et faites-les rissoler en dessous dans un peu d'huile. Foncez alors une casserole de bardes de lard; mouillez d'un verre de bouillon ou d'eau; rangez vos artichauts dans la casserole, couvrez-la; faites cuire à petit feu dessous, et à bon feu dessus, jusqu'à ce que les feuilles se détachent facilement. Une fois cuits à point, retirez-les de la casserole à l'aide d'une cuiller, liez le fond de cuisson avec un peu de farine, versez-le dans un plat et servez vos artichauts par-dessus. Ce plat doit être mangé bien chaud.

Manière des plus agréables, mais échauffante.

ARTICHAUTS FRITS. (*Entremets.*)

Choisissez de jeunes artichauts bien tendres, coupez-les en 8 ou 10 morceaux, plus ou moins, selon leur grosseur; ôtez-en le foin et les plus grosses feuilles qui ne sont jamais tendres, cou-

pez le haut de celles que vous laissez; parez-les, lavez-les à plusieurs eaux, égouttez-les bien. Passez-les 2 ou 3 minutes dans une marinade faite d'huile d'olive, sel, poivre et un filet de vinaigre; égouttez-les. Jetez ensuite vos artichauts dans une pâte à frire (voy. à la table, *Pâte à frire*), remuez-les dans cette pâte pour qu'ils en soient bien recouverts, et mettez-les dans une friture bien chaude. N'en mettez pas trop à la fois dans la poêle : il faut pouvoir les remuer facilement avec l'écumoire afin qu'ils ne s'attachent pas les uns aux autres. — Lorsqu'ils seront d'une belle couleur blonde, retirez-les, égouttez-les, dressez-les sur un plat garni d'une serviette, et recouvrez-les de persil frit. — Servez très-chaud.

ARTICHAUTS SAUTÉS AU BEURRE. (*Entremets.*)

Choisissez de jeunes artichauts bien tendres, coupez-les en quatre, retirez-le foin, parez-les, ne leur laissez que les feuilles blanches ou à peu près, lavez-les et essuyez-les. Mettez du beurre dans une sauteuse; dès qu'il est fondu, rangez-y vos artichauts et laissez cuire à feu doux pendant 25 à 30 minutes. Retirez-les du beurre où ils ont cuit, dressez-les en couronne sur un plat. Mettez alors dans le beurre de cuisson : un peu de chapelure, persil haché, un jus de citron, sel et poivre; remuez bien pour lier cette sauce, versez-la promptement au milieu des artichauts que vous aurez tenus chaudement et servez.

En ajoutant du vin blanc au beurre de cuisson, on a des *artichauts sautés au vin.*

ARTICHAUTS A L'HUILE. (*Entremets.*)

On choisit de préférence les plus gros. Quand

ils sont cuits à l'eau et refroidis, on les sert avec la sauce décrite p. 102, et dans une saucière.

Les petits artichauts se mangent crus, comme hors-d'œuvre, avec la même sauce, ou simplement à l'huile et au vinaigre, sel et poivre, autrement dit à la *poivrade.*

ARTICHAUTS A L'ESTRAGON. (*Entremets.*)

Vos artichauts coupés en quatre et préparés comme les précédents, faites un roux que vous mouillez avec du bouillon; hachez fin des champignons, de l'estragon, du lard; mettez tout ensemble dans la casserole; faites cuire à petit feu et servez chaud.

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE. (*Entremets.*)

Parez vos artichauts; faites-les cuire un peu dans l'eau pour en ôter les petites feuilles et le foin; coupez la tête des grosses feuilles. Mettez dans une tourtière : huile fine, quelques gousses d'ail, sel et poivre; rangez-y vos artichauts et achevez de les faire cuire à feu doux dessus et dessous. Servez-les sur un plat, sans l'ail.

Variante. — Remplissez l'intérieur de vos artichauts d'une farce faite d'anchois et ail pilés, mouillée d'un peu d'huile d'olive, et pour le reste, procédez de même que ci-dessus.

CULS D'ARTICHAUTS A L'ITALIENNE. (*Entremets.*)

Parez des culs d'artichauts; n'en laissez que le blanc, après avoir enlevé toutes les feuilles et le foin. Faites-les cuire à gros bouillons dans eau et sel, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Une fois cuits à point, retirez-les de l'eau, égouttez-les, laissez-les refroidir. Recouvrez chacun d'eux avec

une farce de mie de pain mêlée de parmesan râpé ; rangez-les dans une tourtière au fond de laquelle vous aurez mis du beurre, sel et poivre ; placez-les sur un feu doux, dessus et dessous ; faites-leur prendre couleur et servez-les à sec.

CULS D'ARTICHAUTS AU CITRON. (*Entremets.*)

Préparés et cuits comme ci-dessus, égouttés et bien essuyés, composez une sauce avec beurre, sel, poivre, muscade et une pincée de farine, sautez un instant vos culs d'artichauts dans cette sauce. Ceci fait, retirez-les de la sauce, rangez-les en couronne sur un plat, mettez sur chacun d'eux une tranche de citron sans peau ni pepins, versez la sauce au milieu et servez-les bien chauds. — Vous pouvez varier la sauce selon votre goût.

ASPERGES.

Les asperges sont un aliment recherché, aussi agréable que salutaire. On en distingue trois variétés : 1° l'asperge blanche, qui est la meilleure, la plus douce et la plus tendre ; 2° l'asperge violette, moins tendre que la blanche, mais dont le goût est plus prononcé ; 3° l'asperge verte, la plus petite des trois, la moins succulente, mais dont on mange presque tout. Les deux premières deviennent très-grosses ; la troisième reste presque toujours petite. — Une belle asperge est toujours meilleure qu'une asperge moyenne ou petite, et doit être préférée.

CUISSON DES ASPERGES.

Avant de délier la botte, coupez ce que vous voulez retrancher de vos asperges, afin qu'elles

soient toutes de la même longueur; ratissez-les une à une, lavez-les, faites-en de petites bottes, et mettez-les dans l'eau bouillante avec sel. Dix minutes de cuisson suffisent ordinairement. L'asperge est assez cuite quand elle cède légèrement à la pression du doigt, tout en conservant encore une certaine fermeté. — Plus cuite, elle devient molle, se brise au moindre contact et perd tout son goût.

ASPERGES A LA SAUCE BLANCHE. (*Entremets.*)

Cuites comme il est dit ci-dessus, déliez-les; dressez-les bouillantes sur un plat long garni d'une serviette, moitié de chaque côté du plat et les pointes en dedans, sans les briser : mettez les plus belles en dessus. — Servez-les avec une sauce blanche ou une sauce au beurre, dans une saucière.

La *sauce au beurre* se composera comme suit : beurre frais, sel, poivre blanc, vinaigre et jus de citron ; faites chauffer le tout, sans bouillir, et en remuant.

Froides, les asperges se mangent à l'huile et au vinaigre, sel et poivre, comme les artichauts.

ASPERGES AU JUS. (*Entremets.*)

Coupez en petits morceaux des pointes d'asperges, passez-les dans la casserole avec beurre, persil et cerfeuil coupés menu, une ciboule que vous retirerez avant de servir, sel et poivre. Ajoutez un peu de bouillon gras et faites mijoter jusqu'à ce que les asperges soient bien tendres.

ASPERGES EN PETITS POIS. (*Entremets.*)

Coupez en petits morceaux toute la partie ten-

dre d'asperges vertes; faites-les blanchir deux minutes à l'eau bouillante, puis mettez-les en casserole avec beurre, petits oignons, bouquet de persil, sel et poivre; ajoutez un morceau de sucre, sautez-les, ne les laissez pas trop cuire. — Avant de servir, retirez-les oignons et le bouquet.

Autre manière. — Passez-les à l'eau bouillante salée. Quand elles sont à peu près cuites, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec beurre frais, un morceau de sucre, un peu de farine et quelques cuillerées de bouillon; faites-les bouillir quelques minutes, liez de jaunes d'œufs et servez.

Autre. — Faites blanchir vos asperges à l'eau bouillante, et préparez-les exactement comme les petits pois

AUBERGINES GRILLÉES. (*Hors-d'œuvre.*)

L'aubergine est un légume originaire d'Amérique et qui se cultive en Provence et en Italie. Il en est de blanches, semblables à des œufs; de longues, recourbées comme des concombres, et de couleur violette, jaune ou rougeâtre. Les aubergines violettes sont les plus recherchées.

Coupez-les en deux dans leur longueur; faites-leur des incisions profondes, sans offenser la peau; saupoudrez-les de sel fin; pressez-les pour en faire sortir l'eau; introduisez dans les incisions une farce faite avec œufs durs, persil, échalotes, câpres, cornichons, le tout haché; filets d'anchois coupés en petits morceaux, sel, poivre et huile. Couvrez vos aubergines de chapelure et faites-les griller à feu doux.

Beauvillers ne met point de farce dans ses aubergines, et ne leur fait pas d'incisions; il les

saupoudre de sel fin, de gros poivre, les arrose d'un peu d'huile fine, et une demi-heure après, les fait griller sur le gril en les arrosant de leur marinade, ayant soin de les retourner.

AUBERGINES AU GRATIN. (*Entremets.*)

Fendez-les en deux sur la longueur, ôtez-en le cœur et saupoudrez-les de sel. Hachez menu ce que vous aurez retiré de vos aubergines, avec beurre frais, champignons, persil, échalotes, sel et poivre ; égouttez vos aubergines et garnissez-les de ce hachis ; panez-les. Ainsi préparées, mettez-les dans une tourtière et faites-les cuire à feu doux, dessus et dessous. — On peut remplacer les champignons par de la mie de pain trempée dans le lait ou le bouillon.

AUBERGINES FARCIES. (*Entremets.*)

Même préparation que ci-dessus, avec cette différence qu'il faut retirer moitié de la chair des aubergines, et ajouter du lard gras à la farce. Après avoir égoutté, rempli et pané les aubergines, faites-les cuire à la tourtière, feu dessus et dessous. — Si vous ajoutez à la farce quelques gousses d'ail hachées et de l'huile d'olive, vous avez les *aubergines à la provençale.*

AUBERGINES FRITES. (*Entremets.*)

Fendez-les en quatre dans leur longueur ; faites-les mariner pendant une heure comme pour les aubergines grillées ; égouttez-les et essuyez-les, puis faites-les frire dans l'huile d'olive. Servez-les sur une garniture de persil frit ou avec une sauce tomate.

BETTERAVES EN SALADE. (*Hors-d'œuvre.*)

Voy. p. 126, Préparation et cuisson de la betterave.

Il y a deux sortes de betteraves, la blanche et la rouge; bien que toutes deux soient également bonnes, on préfère généralement la dernière, à cause de sa couleur, et souvent on les mélange.

Pour en faire une salade, coupez-les en tranches un peu minces, assaisonnez de fines herbes, oignon cuit à l'eau et coupé en rondelles minces, sel, poivre, huile et vinaigre, comme une salade ordinaire; ou mélangez-les avec de la chicorée sauvage dite *barbe-de-capucin*, des mâches, etc.

Betteraves aux fines herbes. — Cuites et coupées en tranches, sautez-les dans le beurre avec un oignon haché et une gousse d'ail; saupoudrez légèrement de farine, mettez sel et poivre, fines herbes hachées et une cuillerée de vinaigre; laissez bouillir un quart-d'heure et servez-les dans leur jus. — On les prépare aussi à la *poulette*, comme les carottes.

CARDONS.

Manière de les faire cuire. — Prenez des côtes de cardons, tendres, blanches et bien pleines; épluchez-les, coupez-les en morceaux, faites-les blanchir à l'eau bouillante, essuyez-les avec soin; passez-les à l'eau fraîche et égouttez-les. Faites-les cuire pendant 3/4 d'heure à l'eau bouillante avec sel et une cuillerée de farine, égouttez-les bien avant de vous en servir.

CARDONS AU JUS. (*Entremets.*)

Une fois cuits comme ci-dessus, faites-les mijoter dans un bon consommé ou dans du bouillon, avec

sel, poivre, bouquet de persil ; remuez-les de temps en temps. Quand ils sont cuits à point, retirez-les. dressez-les sur un plat et tenez-les chaudement; faites réduire le consommé, versez-le sur vos cardons et servez très-chaud en y ajoutant un jus de citron.

On peut remplacer le consommé par une sauce au velouté, à l'espagnole, ou toute autre.

Si vous ajoutez de la graisse ou de la moelle de bœuf, les cardons en seront mieux nourris et plus délicats.

CARDONS AU MAIGRE. (*Entremets.*)

Vos cardons cuits comme les précédents, faites-les égoutter, versez dessus une sauce blanche et arrosez-les d'un jus de citron.

CARDONS A LA MOELLE. (*Entremets.*)

Vos cardons cuits comme ci-dessus, dressez-les sur un plat qui aille au feu; couvrez-les de leur jus réduit comme il a été dit; saupoudrez-les bien de moelle de bœuf écrasée et passée au tamis; ajoutez sel et poivre et le jus d'un citron. Mettez votre plat sur un feu doux et faites mijoter 1 1/2 heure au moins. Servez très-chaud.

CARDONS AU FROMAGE. (*Entremets.*)

Ajoutez à la sauce de vos cardons du parmesan ou du gruyère râpé; recouvrez votre plat de mie de pain et de fromage râpé, arrosez-le d'un jus de citron, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

Autre. Prenez des cardons de desserte, rangez-les dans un plat, sur un lit de fromage râpé; saupoudrez-les de ce même fromage, arrosez le tout

du beurre fondu et d'un jus de citron ; faites prendre couleur au four de campagne et servez bien chaud.

CARDES POIRÉES A LA SAUCE BLANCHE. (*Entremets.*)

Épluchez vos cardes, ôtez-en tout le vert et la partie filandreuse; coupez-les en morceaux; faites-les blanchir à gros bouillons avec un peu de beurre et de sel, égouttez-les; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, sel, poivre, muscade râpée, demi-verre d'eau; tournez votre sauce, liez-la, jetez-y vos morceaux de cardes, et les y faites mijoter demi-heure sans bouillir; ajoutez le jus d'un citron et servez très-chaud.

CAROTTES A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entremets.*)

Prenez des petites carottes nouvelles ; ratissez-les, lavez-les, coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel et poivre ; retirez-les, faites les égoutter; sautez-les avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et fines herbes; servez-les avec un jus de citron.

CAROTTES A LA CRÈME. (*Entremets.*)

Cuites comme ci-desssus, faites bouillir une tasse de crème avec un bon morceau de beurre frais; mettez-y vos carottes et faites-les mijoter environ un quart d'heure. A l'instant de servir, mettez une liaison.

RAGOUT DE CAROTTES. (*Entremets.*)

Vos carottes étant ratissées et lavées faites-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les par quartiers de la longueur du petit doigt, mettez-

les dans une casserole avec de bonne graisse, ou du lard, bouquet de persil et ciboules, sel, poivre; mouillez-les de bon bouillon; faites-les cuire à point et servez à courte sauce.

CAROTTES AU BEURRE. (*Entremets.*)

Après les avoir épluchées, coupez-les en morceaux ronds de l'épaisseur que vous voudrez; faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes. Mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, un peu de sucre et quelques cuillerées de lait, sur un feu modéré. Quand elles sont presque cuites, ajoutez un peu de beurre, fines herbes et quelques cuillerées de lait; faites bouillir un instant et servez avec une garniture de croûtons frits. — Les *carottes à la flamande* se font de la même manière, seulement on remplace le lait par du bouillon ou du jus.

CAROTTES AUX FINES HERBES. (*Entremets.*)

Vos carottes étant coupées en tranches et cuites à l'eau, sel et beurre, égouttez-les. Faites un roux blond; ajoutez-y persil haché fin, sel et poivre; mouillez-le de bouillon et faites bouillir. Mettez alors vos carottes dans la casserole, laissez-les mijoter quelques instants, mêlez-y un jus de citron et servez.

CAROTTES A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Vos carottes coupées et cuites comme ci-dessus, et égouttées, mettez sur le feu, dans une casserole, un bon morceau de beurre; quand le beurre est fondu, délayez-y un peu de farine, ajoutez du bouillon et un peu de sel. Laissez chauffer, en tournant, jusqu'à ce que la sauce soit liée. Met-

tez alors vos carottes dans la casserole avec un morceau de sucre, et laissez-les se réchauffer suffisamment. Au moment de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs.

CÉLERI.

On en retire toutes les parties vertes, qui ne seraient pas tendres, et l'on n'emploie que les cœurs et les feuilles blanches. Il se prépare exactement comme le cardon.

Le céleri se mélange, avec la betterave, à diverses salades.

CÉLERI EN REMOULADE. (*Entremets.*)

Fendez chaque pied en quatre, ôtez les feuilles vertes, lavez-le avec soin, servez-les ainsi dans un saladier ou sur un plat long, avec une sauce rémoulade dans une saucière.

CÉLERI FRIT. (*Entremets.*)

Coupez-le en morceaux de la longueur du doigt, trempez-le dans une pâte à frire, faites-le frire de couleur blonde, et servez-le très-chaud avec une garniture de persil frit.

PIEDS DE CÉLERI POUR GARNITURE ET ENTREMETS

Tournez des pieds de céleri; blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 5 minutes, égouttez-les. Foncez une casserole de lard; rangez par-dessus les pieds de céleri; ajoutez une petite tranche de jambon, le quart d'une feuille de laurier, deux ou trois tranches de citron, un oignon piqué; recouvrez le tout d'une barde de lard; mouillez de bouillon, assez pour recouvrir le céleri; faites partir sur le fourneau, puis faites cuire à petit feu, en

couvrant votre casserole et plaçant des cendres rouges sur le couvercle; quand ils seront cuits à point, dressez vos pieds de céleri dans un plat creux, passez le fond de la cuisson au tamis, et versez-le dessus. (*Cuisinier Durand.*)

Le *céleri-rave* s'accommode de la même manière que le céleri. On le coupe en tranches ou on le laisse entier; on en fait aussi des purées très-délicates, mais qui, de même que le céleri, sont un peu échauffantes.

CHICORÉE.

La *chicorée blanche* s'emploie comme garniture et pour entremets, et se mange en salade. — La *chicorée sauvage* ne se mange qu'en salade.

Préparation et cuisson de la chicorée. — Épluchez-la, supprimez toutes les feuilles vertes, lavez-la à plusieurs eaux pour la débarrasser de la terre, du sable et des vers qu'elle peut renfermer; faites-la cuire à l'eau bouillante, avec sel, pendant 3/4 d'heure; retirez-la, passez-la dans l'eau froide, puis pressez-la entre vos mains pour en faire sortir toute l'eau. Hachez-la et accommodez-la, soit *au gras* avec de la graisse de volaille et un peu de bouillon, ou le jus d'un gigot, sel et poivre; ou bien *au maigre*, avec beurre, crème et une liaison de jaunes d'œufs. Pour être bonne, elle doit cuire au moins 1 heure avec l'assaisonnement. Servez-la entourée ou décorée de croûtons frits.

CHOUX AU LARD. (*Entremets.*)

On distingue plusieurs espèces de choux : le *chou vert*, à feuilles larges; le *chou blanc* ou *chou de Milan*, qui est le plus estimé; le *chou*

rouge, d'une saveur sucrée; le *brocoli*, variété du chou vert; enfin le *chou de Bruxelles*, autre variété du chou vert, gros comme une noix, et bien pommé. — Arrachez les feuilles vertes d'une ou deux têtes de chou bien pommés; coupez les têtes par quartiers; après en avoir enlevé les trognons, faites blanchir vos choux à l'eau bouillante pour enlever l'âcreté qui leur est naturelle. Ceci fait, foncez une casserole de bardes de petit salé, mettez-y votre chou; mouillez-le de bouillon, assaisonnez d'un bouquet de persil et ciboules, muscade râpée, gros poivre, mais pas de sel; faites partir et ensuite cuire à feu doux; quand votre chou est cuit à point, retirez-le, dressez-le sur le plat; faites réduire le fond de cuisson, liez-le sur le feu avec un morceau de beurre manié de farine, et arrosez-en votre chou.

Variante. — Faite blanchir le chou dans l'eau bouillante avec du petit lard; faites une braise avec lard et viande; ajoutez à l'assaisonnement des clous de girofle et quelques carottes. En servant, garnissez vos choux avec le petit lard.

CHOU FARCI. (*Entremets.*)

Dépouillez un beau chou pommé de ses feuilles vertes; enlevez le trognon et le cœur, faites-le blanchir et égoutter, puis rafraîchir et égoutter de nouveau. Hachez ensemble du veau et du lard en égale quantité, ou de la chair à saucisse toute seule, sel et poivre; mêlez plusieurs jaunes d'œufs à cette farce qui ne doit être ni trop claire ni trop épaisse. Après avoir pressé votre chou dans une serviette pour en faire sortir toute l'eau, mettez de cette farce à la place du cœur et du trognon, puis entre chaque feuille, sans les casser. Ficelez

ensuite votre chou sans l'endommager, pour retenir la farce, et faites-le cuire pendant 3 heures au moins à la casserole avec des débris de viande, un cervelas, bouquet garni, oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre, peu ou point de sel; couvrez de bardes de lard, et mouillez avec du bouillon. La cuisson faite, retirez votre chou, ôtez la ficelle, dressez-le; dégraissez, faites réduire la cuisson, passez-la au tamis, liez-la avec un peu de fécule et versez-la sous le chou.

CHOU A LA CRÈME. (*Entremets.*)

Lavez vos choux, coupez-les un peu minces, faites-les blanchir et cuire aux trois quarts dans l'eau salée; retirez-les de l'eau, égouttez-les; faites fondre du beurre dans une casserole; ajoutez-y sel, poivre blanc, peu de farine; mouillez avec une tasse de bonne crème; mettez vos choux dans la casserole, laissez-les mijoter pendant demi-heure et servez.

CHOU AUX SAUCISSES. (*Entremets.*)

Coupez votre chou en quatre, retirez le trognon; faites-le blanchir, pressez-le pour en faire sortir l'eau; faites-le cuire dans du bouillon avec beurre ou graisse, bouquet garni, quelques oignons, sel, poivre. Faites revenir quelques saucisses, placez-les en cordon dans le fond d'une casserole avec un morceau de lard au milieu, mettez votre chou dessus; faites-le cuire doucement, renversez la casserole sur un plat et servez à courte sauce.

CHOUX ROUGES A LA FLAMANDE. (*Entremets.*)

Coupez en quatre 2 choux rouges, ôtez-en le trognon; faites-les blanchir, rafraîchissez-les et

exprimez-en l'eau; mettez-les dans une casserole, bien éparpillés, avec beurre, sel, bouquet garni, faites cuire à petit feu; ajoutez un peu de beurre au moment de servir.

CHOUX A LA VIENNOISE. (*Entremets.*)

Choisissez deux choux moyens, préparez-les, faites-les blanchir et hachez-les grossièrement. Foncez une casserole de lard gras, et faites-y revenir vos choux pendant 1/4 d'heure. Laissez-les dans la casserole, ajoutez des morceaux de petit lard et quelques saucisses, du poivre; mouillez de bouillon, couvrez la casserole et laissez cuire à feu modéré. En servant, disposez le petit lard et les saucisses par-dessus.

CHOUX BROCOLIS A L'ITALIENNE. (*Entremets.*)

Dépouillez-les des feuilles les plus éloignées de la fleur; lavez-les; faites-les blanchir et cuire à l'eau bouillante, avec un peu de beurre, sel et gros poivre. Quand ils sont cuits, égouttez-les; dressez les sur le plat comme des asperges et les servez avec une sauce blanche à part, avec une sauce au beurre ou avec un huilier.

CHOUX DE BRUXELLES. (*Entremets.*)

Faites-les cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel, puis égoutter. Faites-les revenir à la casserole avec beurre ou graisse, sel et poivre. Ajoutez un peu de jus ou du bouillon et achevez de cuire. Servez-les sous leur cuisson réduite, ou avec une sauce blonde ou blanche, à votre choix.

CHOUCROUTE. (*Entrée et entremets.*)

(Voy. *Confection de la choucroute*, à la table.)

Faites dessaler votre choucroute pendant 2 heures dans l'eau froide; égouttez-la, mettez-la dans une casserole avec des tranches minces de petit lard fumé, de bonne graisse, 2 ou 3 saucisses longues et 1 cervelas; mouillez-la de bon bouillon et d'un verre de vin blanc; faites-la cuire à feu doux, pendant 5 à 6 heures; quand elle est cuite, dressez-la sur le plat avec le lard, les saucisses et le cervelas par-dessus. Coupez le cervelas en tranches.

Les personnes qui tiennent à la blancheur de la choucroute, la cuisent dans un pot de terre; dans ceux de fer elle se noircit; cependant un pot de fer en usage depuis longtemps n'offre pas cet inconvénient. Une précaution à prendre relativement aux vases dans lesquels on la fait cuire, est de ne jamais les récurer avec du sable; il faut seulement les échauder; par ce moyen la choucroute ne s'attache jamais.

CHOUX-FLEURS.

Les choux-fleurs, comme les autres légumes verts, se font cuire à l'eau bouillante un peu salée; ils sont cuits à point quand ils cèdent sous la pression du doigt. On doit les remuer et les dresser avec précaution pour ne pas les briser. Pour les conserver blancs, il suffit de délayer un peu de farine dans l'eau de cuisson. Au fur et à mesure qu'on les épluche, on les jette dans l'eau froide pour qu'ils ne noircissent pas. — Il faut les choisir bien blancs, serrés et fermes.

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE. (*Entremets.*)

Préparés et cuits comme ci-dessus, faites-les égoutter, dressez-les sans retard, la boule en dessus pour qu'ils ne refroidissent pas ; versez par-dessus une sauce blanche qui doit les masquer complétement, et servez de suite.

CHOUX-FLEURS A LA CRÈME. (*Entremets.*)

Cuits comme les précédents, dressez-les sur un plat qui aille au feu ; ecouvrez-les d'une sauce à la crème, saupoudrez-les de chapelure fine et mettez-les sous le four de campagne pour prendre couleur. Servez-les sortant du feu.

Sauce à la crème. Faites fondre à la casserole 125 grammes de beurre ; délayez-y 2 cuillerées de farine, ajoutez un peu de muscade râpée, sel et poivre blanc. Versez alors, en tournant, demi-litre de lait ; laissez cuire et épaissir, mais toujours en tournant. Quand votre sauce est à peu près cuite, saupoudrez-la de persil haché fin, mêlez-le bien, et quelques minutes après servez-vous de votre sauce. — Cette sauce est excellente et peut s'employer pour un grand nombre de plats de poisson et de légumes.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE NOIR. (*Entremets.*)

Quand ils sont préparés comme ci-dessus et dressés, faites roussir du beurre à la poêle, avec une poignée de persil ; jetez-le sur les choux-fleurs ; faites chauffer dans la poêle une cuillerée de vinaigre et versez-le par-dessus.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. (*Entremets.*)

Cuits et égouttés comme ci-dessus, sautez-les à

la casserole avec beurre, sel, poivre et le jus d'un citron. Dressez-les promptement et servez-les avec une garniture de croûtons frits.

CHOUX-FLEURS AU JUS. (*Entremets.*)

Vos choux-fleurs une fois cuits comme ci-dessus, faites-les revenir dans la graisse avec un peu de farine. Quand ils sont revenus, ajoutez du jus ou du bon bouillon, sel et poivre, un peu de muscade si vous l'aimez; laissez mijoter quelques instants, servez-les recouverts de leur jus.

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE TOMATE. (*Entremets.*)

Faites-les cuire et égoutter, dressez-les sur le plat et masquez-les avec une sauce tomate.

CHOUX-FLEURS FRITS. (*Entremets.*)

Faites-les cuire un peu moins qu'à l'ordinaire, égouttez-les; sautez-les dans une marinade de vinaigre, sel et poivre, égouttez-les de nouveau, trempez-les dans une pâte à frire, un peu claire, et faites-les frire de belle couleur.

CHOUX-FLEURS AU GRATIN. (*Entremets.*)

Quand vos choux-fleurs sont cuits à l'ordinaire, dressez-les sur un plat qui aille au feu ou sur une tourtière, avec beurre au fond, sel et poivre en dessus. Saupoudrez-les de mie de pain très-fine, parsemez le dessus de petits morceaux de beurre, et mettez sous le four de campagne recouvert de cendres chaudes pour prendre couleur. — On peut accommoder ainsi les restes de choux-fleurs à la sauce blanche.

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE. (*Entremets.*)

Cuits et dressés, comme ci-dessus, sur un plat ou une tourtière, dont vous aurez garni le fond de gruyère et de parmesan râpés, saupoudrez-les de mie de pain et de fromage râpé, sel et gros poivre; arrosez-les avec du beurre fondu; placez-les sous le four de campagne et faites-leur prendre belle couleur. Servez-les sortant du feu.

Variante. — Au lieu de les arroser de beurre fondu, masquez-les d'une sauce blanche sans liaison, mélangée de fromage râpé; dans ce cas, mettez un peu de beurre au fond du plat, semez-en des petits morceaux par-dessus, avant de verser la sauce blanche; terminez de même.

CHOUX-FLEURS EN SALADE. (*Hors-d'œuvre.*)

Faites-les cuire à l'ordinaire, égouttez-les, laissez-les refroidir. Mettez-les dans un saladier; assaisonnez-les d'huile, vinaigre, sel et poivre.

CONCOMBRES MARINÉS EN SALADE. (*Hors-d'œuvre.*)

(Voy. HORS-D'ŒUVRE, page 125.)

Les concombres, aqueux et fades de leur nature, exigent un bon assaisonnement. Il y en a de plusieurs sortes : les blancs sont les plus estimés.

CONCOMBRES A LA CRÈME. (*Entremets.*)

Pelez vos concombres, fendez-les en quatre dans la longueur, enlevez-en les graines, coupez-les en morceaux de la longueur du doigt, mettez-les dans l'eau bouillante salée et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils cèdent sous la pression du doigt. Retirez-les de l'eau, égouttez-les bien; mettez-les dans une sauce à la crème (voy. p. 419); laissez-les

chauffer dans cette sauce sans bouillir, et servez-les bien chauds.

CONCOMBRES A LA MAITRE-D'HOTEL. (*Entremets.*)

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, sautez-les dans une casserole avec beurre, épices, ciboules et persil hachés, et servez-les chauds en les arrosant d'un jus de citron.

CONCOMBRES A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Après les avoir préparés comme ceux à la crème, faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre, sautez-y les concombres; mouillez-les avec un peu de crème; ajoutez sel et poivre, ou du sel et un bon morceau de sucre; à l'instant de servir, mettez une liaison de 2 à 3 jaunes d'œufs avec un filet de vinaigre ou un jus de citron.

CONCOMBRES FARCIS. (*Entremets.*)

Pelez vos concombres, coupez le bout du côté de la queue et videz-les avec un couteau rond. Remplissez-les d'une farce cuite, soit de viande, soit de poisson, ou de godiveau; enveloppez-les d'une barde de lard et mettez-les dans une casserole avec bouquet garni et un peu de bouillon; laissez-les cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les, tenez-les chaudement, faites réduire le jus de cuisson, liez-le avec un peu de fécule, et servez-le sous les concombres que vous arroserez d'un jus de citron.

Si vous ne bardez pas vos concombres, mettez un morceau de beurre dans la casserole.

Les concombres à la *béchamel* et à *l'espagnole* se préparent de même que ceux à la crème, avec les sauces de leur nom. (Voy. p. 108 et 109.)

ÉPINARDS.

On en distingue deux espèces : l'*épinard commun*, à feuilles petites et arrondies ; l'*épinard de Hollande*, à feuilles grandes, épaisses et anguleuses à leur base : ces derniers sont les meilleurs. Ce légume est aqueux, légèrement amer ; il nourrit peu, se digère facilement ; il est rafraîchissant et un peu laxatif. Comme il monte rapidement à graines, ce qui lui fait perdre de sa qualité, on le remplace souvent par d'autres plantes, de propriétés analogues, telles que les jeunes feuilles de *betterave*, la *pariétaire*, vulgairement *épinard des murailles*, le *cresson de fontaine*, les *orties* jeunes et tendres, etc.

ÉPINARDS A LA CRÈME OU AU GRAS. (*Entremets.*)

Epluchez-les avec soin, lavez-les, faites-les cuire à l'eau bouillante salée. Quand ils sont cuits, retirez-les, passez-les à l'eau fraîche et pressez-les entre votre mains pour en faire sortir toute l'eau. Hachez-les menu et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre (les épinards sont la *mort au beurre*), sel, poivre, un peu de muscade râpée, un peu de crème, de sucre et d'écorce de citron. Faites-les mijoter quelques instants, liez-les avec demi-cuillerée de farine, laissez-les encore un instant sur le feu, et servez-les disposés de manière agréable à l'œil, avec une garniture de croûtons frits.

Au gras. Mettez du lard fondu ou de la graisse au lieu de beurre, du jus ou du bon bouillon, et pour tout le reste, procédez de même.

FÈVES DE MARAIS.

Les petites fèves, quand elles sont fraîchement cueillies, sont très-tendres, et on les fait cuire avec leur robe, après leur avoir ôté la tête qui est amère. Lorsqu'elles sont grosses, la peau qui les recouvres serait dure et il faut les *dérober*, c'est-à-dire enlever cette peau, opération qui se fait vite et facilement, après

la cuisson, en pressant légèrement chaque fève entre les doigts.

Cuisson des fèves. Mettez-les à grande eau bouillante salée, laissez-les cuire jusqu'à ce que vous puissiez les écraser entre deux doigts; égouttez-les et accommodez-les comme il vous plaira.— La *sarriette* doit entrer dans toutes les préparations des fèves, soit en branches, dans l'eau de cuisson; soit hachée, dans l'assaisonnement.

FÈVES DE MARAIS A LA CRÈME. (*Entremets.*)

Cuites et préparées comme ci-dessus, jetez-les dans une casserole avec beurre, persil et un peu de sarriette hachés, sel, poivre, une pincée de farine, un peu d'eau ou de bouillon; sautez-les, laissez bouillir un instant, liez-les de jaunes d'œufs délayés dans de la crème, et servez à courte sauce.

FÈVES DE MARAIS A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Choisissez des petites fèves bien tendres, ôtez-en la tête et faites-les cuire comme il a été dit. Égouttez-les et mettez-les dans une casserole, sur le feu, avec un bon morceau de beurre, une ou deux cuillerées de farine, sel, poivre, un peu de muscade et de sucre; mouillez avec un peu d'eau; quand elles commencent à bouillir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et servez de suite.

FÈVES SAUTÉES AU BEURRE. (*Entremets.*)

Cuites à l'eau de sel avec un bouquet de persil et un peu de sarriette, passez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre.

HARICOTS BLANCS. (*Entremets.*)

Les haricots nouveaux, comme tous les autres légumes frais, se font cuire à l'eau bouillante, avec sel mis à moitié de leur cuisson, et un peu de beurre; lorsqu'ils sont cuits, on les fait égoutter et on les accommode.

Les vieux haricots, blancs ou rouges, doivent d'abord tremper pendant 5 à 6 heures au moins dans l'eau froide; ils se font cuire à l'eau froide.

Pour rendre les haricots secs plus faciles à digérer, faites-les cuire dans une première eau jusqu'à ce que la peau soit ridée; à ce moment, retirez-les et mettez-les dans une eau bouillante.

On fait d'excellentes soupes avec de l'eau de cuisson des haricots secs ou frais, et, en général, avec l'eau dans laquelle auront cuit tous les légumes farineux.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Faites-les cuire comme ci-dessus; retirez-les de l'eau, avec l'écumoire, sans trop les égoutter, et mettez-les dans la casserole avec beurre, persil et ciboules hachés, sel et poivre. Ne les laissez sur le feu que le temps nécessaire pour qu'ils soient bien chauds, sautez-les; si la sauce est trop claire, mettez une pincée de fécule. Au moment de servir, ajoutez un jus de citron. (*Entremets.*)

HARICOTS BLANCS AU JUS. (*Entremets.*)

Faites cuire vos haricots comme il a été dit; égouttez-les. Faites un roux très-léger avec de la graisse au lieu de beurre, mettez-y vos haricots. Mouillez-les de jus ou de bouillon, ajoutez sel et poivre, sautez-les; quand ils commencent à bouillir, servez-les sur un plat chaud.

HARICOTS BLANCS AU GRAS. (*Entremets.*)

Vos haricots cuits comme ci-dessus, faites frire dans la graisse un oignon haché jusqu'à ce qu'il soit bien roux; ajoutez-y du persil haché que vous laissez revenir; mettez les haricots avec

sel et poivre; mouillez avec l'eau de cuisson; faites-les bouillir un instant, sautez-les, et au moment de servir, ajoutez un filet de vinaigre.

HARICOTS BLANCS EN SALADE. (*Entremets.*)

Cuits comme il a été dit, accommodez-les de la même manière que les haricots verts en salade.

HARICOTS ROUGES A L'ÉTUVÉE. (*Entremets.*)

Selon qu'ils seront nouveaux ou secs, faites-les cuire à l'eau bouillante ou à l'eau froide, comme il a été dit, mais avec un morceau de lard de poitrine ou de mouton et quelques petits oignons. Quand ils sont cuits à point, c'est-à-dire assez tendres pour s'écraser entre les doigts, mettez-les dans une casserole, sans les égoutter, avec le lard et les oignons; ajoutez un bon morceau de beurre, une pincée de farine et des fines herbes, puis un bon verre de vin rouge; sautez-les, laissez-les mijoter environ demi-heure, et servez-les avec le lard et les oignons.

HARICOTS VERTS A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Pour être excellents et tendres, les haricots verts doivent être choisis petits, c'est à-dire dans leur primeur. Ceux qui sont d'un vert gris doivent être préférés. Leur cuisson demande peu de temps.

Cassez simplement les deux bouts si les haricots sont petits; s'ils sont gros, après avoir enlevé les deux bouts, cassez-les en deux pour ôter toutes les filandres; lavez-les et mettez-les cuire à l'eau bouillante avec sel. Cuits à point, sautez-les dans une casserole avec beurre, une pincée de farine, fines herbes et ciboules hachées, un peu de bon bouillon, du sel et très-peu de poivre. Au moment de servir, mettez une liaison de

jaunes d'œufs : servez avec un filet de verjus ou un jus de citron. Quelques personnes mettent du lait dans la liaison ; il ne faut alors ni verjus ni citron.

Si vous tenez à leur conserver la couleur verte, ce que nous ne conseillons pas, passez-les dans l'eau fraîche dès qu'ils sont cuits, égouttez-les et terminez comme ci-dessus.

HARICOTS VERTS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Lorsque vos haricots sont cuits, avant de les retirer, mettez dans une casserole du beurre frais avec persil haché fin. Avant que le beurre soit tout à fait fondu, retirez et faites égoutter vos haricots, mettez-les dans la casserole, sautez-les quelques minutes et servez-les avec un filet de vinaigre ou un jus de citron. (*Entremets.*)

HARICOTS VERTS AU BEURRE NOIR. [*Entremets.*)

Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les sur le plat et saupoudrez-les de sel et poivre ; faites roussir du beurre dans une poêle et versez-le sur vos haricots; faites aussi chauffer dans la même poêle une cuillerée de vinaigre que vous verserez bouillant sur vos haricots.

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE. (*Entremets.*)

Préparez-les comme les petits pois à l'anglaise.

HARICOTS VERTS AU GRAS. (*Entremets.*)

Lorsqu'ils sont cuits, faites revenir et cuire dans de la graisse du persil et un oignon hachés fin; mettez vos haricots, mouillez de bouillon, faites-les mijoter demi-heure et servez.

HARICOTS VERTS EN SALADE. (*Entremets.*)

Lorsqu'ils sont cuits comme à l'ordinaire, faites égoutter et refroidir; mettez-les dans un saladier avec sel, poivre et vinaigre, quelques heures avant de les manger. Au moment de les servir, faites égoutter l'eau qu'ils ont rendue, ajoutez l'huile et la fourniture.

HOUBLON. (*Entremets.*)

Les jeunes pousses de houblon, qui viennent au printemps, se préparent et se servent comme les asperges.

LAITUES AU JUS. (*Entremets.*)

Ayez de belles laitues bien pommées; supprimez les feuilles vertes, lavez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante; jetez-les dans l'eau fraîche, et quand elles sont refroidies, pressez-les dans un linge pour en faire sortir toute l'eau. Écartez alors les feuilles pour y introduire un peu de graisse, du sel et du poivre; rapprochez les feuilles et liez-les avec du gros fil. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard; ajoutez-y bouquet garni, quelques carottes et oignons; placez vos laitues par-dessus, les unes à côté des autres et sans les déformer; recouvrez-les de bardes de lard, mouillez de bouillon, ajoutez un peu de graisse de rôti, et faites cuire doucement environ deux heures, feu dessous et dessus. Dressez-les sur le plat, couvrez-les du jus de leur cuisson, que vous aurez lié avec un peu de fécule s'il est trop clair.

LAITUES FARCIES. (*Entremets.*)

Préparez-les comme ci-dessus; retirez-en le

trognon avec un couteau, en procédant par-dessous, et en ménageant le cœur de vos laitues; mettez, à la place du trognon, une farce bien relevée de volaille ou de viande, liez-les, faites-les cuire et servez comme les laitues au jus.

LAITUES HACHÉES. (*Entremets.*)

Elles se préparent exactement comme la chicorée.

LENTILLES. (*Entremets.*)

Les lentilles les plus estimées sont : 1° celles dites *à la reine*, dont le grain est très petit, très-bombé et rougeâtre; elles s'emploient le plus souvent pour *purées;* 2° les lentilles larges, plates et blondes; leur peau est généralement moins épaisse que celle des premières; on les sert ordinairement entières. Les lentilles renferment souvent des insectes : en les faisant tremper dans l'eau, les grains attaqués surnagent; on doit les jeter.

Ayez un litre de lentilles larges et d'un bean blond; épluchez-les, lavez-les, faites-les tremper dans de l'eau froide et cuire aussi à l'eau froide, dans un pot de terre, comme tous les légumes secs; après les avoir égouttées, accommodez-les de la même manière que les haricots secs, blancs et rouges. — Toutefois, elles sont meilleures en *purée* et d'une digestion plus facile.

NAVETS.

On en compte un grand nombre d'espèces; les plus estimés sont : le *freneuse de Normandie*, petit, demi-long et jaunâtre; le *navet de Meaux*, allongé comme une carotte; le *saulieu*, de même forme, mais à la peau noire; le *navet des vertus*, très-commun aux environs de Paris : il est long, blanc, hâtif et de bonne qualité. Le navet est d'une digestion peu facile.

NAVETS A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Épluchez vos navets, coupez-les en morceaux réguliers, faites les blanchir à l'eau bouillante. Faites fondre à la casserole un bon morceau de beurre, délayez-y un peu de farine, ajoutez du

bouillon, mettez vos navets dans la casserole et saupoudrez-les d'un peu de sucre. Laissez-les cuire à feu doux. Au moment de les servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et un petit morceau de beurre frais; sautez-les un instant et servez.

NAVETS AU MAIGRE. (*Entremets*.)

Choisissez de petits navets que vous faites revenir dans le beurre, saupoudrez-les de sucre, afin de leur faire prendre couleur; mettez-y un peu de sel blanc, et mouillez-les avec de bon lait; laissez-les cuire doucement.

NAVETS AU LARD. (*Entremets.*)

Faites revenir du lard de poitrine coupé en petits morceaux, retirez-le de la casserole pour y faire revenir vos navets dans la graisse; saupoudrez d'un peu de farine, mouillez de bouillon, ajoutez un petit bouquet garni, sel et poivre; remettez le lard; mettez un morceau de sucre, laissez cuire doucement et dégraissez la sauce avant de servir.

NAVETS GLACÉS. (*Entremets.*)

Épluchez de beaux navets, donnez-leur une forme régulière et agréable à l'œil; faites-les blanchir; mettez du beurre au fond d'une casserole; quand il est à peu près fondu, saupoudrez-le d'une cuillerée de sucre en poudre; ajoutez un peu d'eau pour faire fondre le sucre, et tournez jusqu'à ce que le tout ait pris une couleur blonde. Mettez alors vos navets dans la casserole, mouillez de bouillon et de blond de veau, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites-les cuire feu dessus et dessous; cuits à point, ils doivent être d'une

belle couleur dorée. Dressez-les sur un plat, avec symétrie, et arrosez-les de leur jus.

NAVETS A LA SAUCE BLANCHE. (*Entremets.*)

Tournez des navets comme il vous plaira; faites-les cuire à l'eau bouillante avec un peu de beurre et sel; mettez-les dans une sauce blanche un peu liée, et laissez-les mijoter pendant quelques minutes; ajoutez un peu de muscade râpée et de gros poivre. Dressez et servez avec cette sauce.

Vous pouvez délayer de la *moutarde* dans votre sauce blanche.

PURÈE DE NAVETS. (*Entremets.*)

Coupez vos navets en petits morceaux, faites-les blanchir et égoutter; mettez-les dans une casserole avec beurre, sel et poivre, et assez de bouillon ou de jus pour qu'ils en soient recouverts. Faites-les cuire et mijoter à petit feu; quand ils sont réduits en purée, ajoutez-y un peu de sucre en poudre et un petit morceau de beurre. Servez cette purée, soit toute seule, soit comme garniture de côtelettes, de rôti ou de toute autre entrée.

OSEILLE EN FARCE. (*Entremets.*)

Epluchez et faites blanchir ensemble, à l'eau bouillante, oseille, poirée, laitue, cerfeuil; passez à l'eau froide, égouttez et hachez ce mélange; mettez du beurre dans une casserole, délayez-y un peu de farine; ajoutez sel et poivre, puis vos herbes hachées après les avoir pressées; mouillez avec de la crème, laissez mijoter une bonne demi-heure. Au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs. Dressez votre farce et décorez le

dessus avec des œufs durs coupés en deux ou des œufs pochés.

Lorsque vous servez l'oseille sous des fricandeaux ou autres viandes, elle doit être accommodée au gras, avec beurre, graisse et jus, et mouillée de bouillon.

POIS SECS.

Ils ne s'emploient sainement qu'en purée.

PETITS POIS AU NATUREL. (*Entremets.*)

Choisissez, de préférence, des petits pois bien fins et fraîchement écossés; si vous le pouvez, écossez-les vous-même: ceux qui sont écossés de la veille ont déjà beaucoup perdu de leur qualité. La cuisson des petits pois demande beaucoup de soins; le feu ne doit pas être trop vif: trop cuits, ils deviendraient durs; il faut les sauter de temps en temps pour éviter qu'ils ne s'attachent au fond de la casserole et ne jamais les remuer avec une cuiller.

Lavez-les et égouttez-les; mettez-les dans la casserole avec de bon beurre, un peu de sel, une laitue, bouquet de persil et quelques oignons blancs. Couvrez votre casserole avec une assiette creuse remplie d'eau, ce qui empêche les pois de durcir, et faites cuire à petit feu. Quand ils sont à moitié cuits, ajoutez un petit morceau de beurre; achevez la cuisson qui demande une heure en tout, environ; retirez-le bouquet, la laitue et les oignons si vous voulez, et servez à courte sauce.— On peut remplacer la laitue par de la romaine.

C'est la seule manière de manger les pois dans tout leur sucre. Elle est très-simple; mais c'est cette simplicité même qui en fait le mérite.

PETITS POIS AU LARD. (*Entremets.*)

Faites revenir à la casserole du lard de poitrine coupé en petits morceaux réguliers; quand

le lard est revenu, mouillez avec un peu d'eau, et mettez vos pois dans la casserole avec bouquet de persil, un oignon blanc, un morceau de sucre, sel et poivre; couvrez la casserole, et sitôt qu'ils bouillent, couvrez le feu, afin qu'ils finissent de cuire doucement.

PETITS POIS AU SUCRE. (*Entremets.*)

Pour 1 litre et demi de pois, mettez 125 gram. de beurre, bouquet de persil avec un oignon blanc, un cœur de salade, soit laitue ou romaine, et ne salez que lorsqu'ils sont cuits ; ajoutez du sucre, et liez à l'instant de servir, avec un peu de beurre manié de farine. Retirez la laitue et le bouquet.

PETITS POIS A L'ANGLAISE. (*Entremets.*)

Mettez vos pois avec du sel dans assez d'eau froide pour qu'ils y baignent à l'aise; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; jetez-les dans une passoire, égouttez-les, dressez-les sur un plat; faites un petit trou au milieu des pois, mettez-y du beurre frais et servez-les de suite.

PATATES OU BATATES.

La patate, plante alimentaire, originaire d'Asie, cultivée dans les Antilles et dans le Midi de l'Europe, produit des tubercules qui ont beaucoup de rapport avec la pomme de terre : ils sont en général de forme allongée, plus ou moins renflés vers le milieu, de couleur tantôt rouge ou violacée, tantôt jaune ou blanche; une fois cuits, ils deviennent farineux, d'un goût légèrement sucré, et qui rappelle celui de l'artichaut : c'est un aliment facile à digérer.

On les accommode de même que les pommes de terre; pour en faire des *beignets*, coupez-les en morceaux, mettez-les pendant quart d'heure dans une marinade d'eau-de-vie et d'écorce de citron; égouttez-les, trempez-les dans une pâte

à frire assez claire, faites-les frire dans le beurre, et en les servant saupoudrez-les de sucre.

POMMES DE TERRE.

La pomme de terre, originaire d'Amérique, présente une foule de variétés dont voici les meilleures : la *Rohan*, très-grosse et blanche ; la *Royale d'Irlande*, jaune et très-farineuse ; la *Petite naine hâtive*, jaune ; la *Hollande jaune*, en forme de cornichon : elle ne s'emploie guère que dans les ragoûts ; la *Violette de Hollande*, dont la peau est d'un violet foncé, et la chair d'un beau jaune ; la *Descroizille*, rose, allongée, parfaite, de bonne garde ; la *Vitelotte*, qui est rouge, longue et fort estimée ; la *Rouge plate de Hollande*, qui est ovale et comprimée comme une semelle.

Tout le monde connait l'utilité de la pomme de terre ; on la prépare d'une infinité de manières, et elle constitue l'une des meilleures ressources de la cuisine.

Cuisson des pommes de terre. Lavez-les avec soin ; mettez au fond d'une marmite en fonte très-peu d'eau avec un peu de sel, puis vos pommes de terre avec leur peau ; mettez la marmite sur un feu modéré, couvrez-la bien et laissez cuire à la vapeur.— uites ainsi, les pommes de terre sont très-bonnes à manger en *obe de chambre*, en *salade* ou *sautées au beurre*. — On peut encore les faire cuire sous la cendre.

POMMES DE TERRE A LA MAITRE-D'HOTEL.

Cuites à l'eau, comme ci-dessus, pelez-les, coupez-les en ronds ni trop minces ni trop épais ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, persil et ciboules hachés, sel et poivre ; sautez-les, faites-les chauffer ; ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre et servez. (*Entremets.*)

POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE.

Ayez de belles pommes de terre jaunes, faites-les cuire à l'eau comme ci-dessus, servez-les sous une serviette. Elles se mangent ainsi, soit au naturel avec du sel, soit avec accompagnement de beurre frais que l'on introduit dans la pomme de terre séparée en deux, ou broyée avec la fourchette. (*Hors-d'œuvre.*)

POMMES DE TERRE A LA SAUCE BLANCHE.

Une fois cuites à l'eau et sel, pelez-les de suite, coupez-les en ronds, disposez-les sur le plat, versez une sauce blanche par-dessus et servez-les promptement. (*Entremets.*)

POMMES DE TERRE A LA SAUCE BRUNE.

Faites roussir dans une casserole du beurre ou de la graisse; mettez-y 2 ou 3 petits oignons coupés fins; quand ils seront bien revenus, mettez de l'eau, vos pommes de terre épluchées et coupées en deux ou en quatre selon leur grosseur, sel, poivre, un bouquet garni et faites cuire doucement. (*Entremets.*) (*Robert.*)

POMMES DE TERRE A LA CRÈME. (*Entrem.*)

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, persil et ciboules hachés, sel, poivre, muscade râpée, et un verre de crème: remuez en tournant; quand cette sauce commence à bouillir, mettez-y vos pommes de terre cuites à l'eau et coupées en ronds; ne les y laissez qu'un moment, et servez chaud. (*Robert.*)

POMMES DE TERRE A LA PAYSANNE. (*Entremets.*)

Épluchez-les, coupez-les en quatre et faites-les cuire dans une casserole de lait avec du sel; remuez-les souvent et écrasez-les à mesure qu'elles cuisent; quand elles seront réduites en bouillie, ajoutez un bon morceau de beurre frais et servez.

POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE. (*Entremets.*)

Vos pommes de terre cuites à l'eau, pelées et écrasées, mettez-les dans une casserole avec un

morceau de beurre et sel fin; mouillez avec de la crème, faites cuire pendant une heure; laissez votre purée prendre consistance, dressez-la en pyramide sur un plat qui aille au feu; faites-lui prendre une belle couleur au four de campagne, et servez-la très-chaude. (*Viard.*)

POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE. (*Entremets.*)

Coupez en tranches un peu épaisses des pommes de terre cuites à l'eau; mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboules et un peu d'ail, le tout haché bien fin; ajoutez-y sel, poivre, jus de citron ou un filet de vinaigre; faites les chauffer et servez. On peut parer ce plat de quelques anchois dessalés. (*Cuisinier-Durand.*)

POMMES DE TERRE AU GRATIN. (*Entremets.*)

Faites cuire à l'eau une douzaine de pommes de terre et écrasez-les; mettez-y sel et poivre et 250 grammes de fromage de Gruyère râpé; mêlez bien. Cassez quatre œufs, battez-les comme pour une omelette, et mélangez-les avec les pommes de terre. Beurrez une tourtière, mettez-y votre mélange, remettez un peu de beurre par-dessus, et faites cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes; un instant avant de servir, battez un blanc d'œuf, étendez-le sur vos pommes de terre avec la barbe d'une plume, couvrez d'un couvercle à rebord (voy. *Musée des ménages*), avec feu dessus pour faire prendre couleur et servez chaud.

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE. (*Entrée.*)

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; faites-y revenir de belle couleur des

oignons coupés en tranches minces; ajoutez une petite cuillerée de farine; mouillez avec du bon bouillon et du jus; mettez sel, poivre et un filet de vinaigre; faites cuire à feu doux pendant une heure; vos oignons cuits, faites réduire la sauce; retirez-la du feu et la laissez sur le bord du fourneau. Dressez sur un plat vos pommes de terre cuites à l'eau, émincées et encore chaudes; versez la sauce par-dessus et servez.

POMMES DE TERRE AU LARD. (*Entrée.*)

Coupez du lard de poitrine en petits morceaux et faites-le revenir dans une casserole; faites ensuite un roux brun, mouillez de bouillon ou d'eau, mettez peu ou pas de sel, poivre, bouquet de persil garni; faites cuire votre lard à moitié dans cette sauce, mettez-y vos pommes de terre crues, épluchées et coupées en morceaux; faites-les cuire à point sur un feu modéré; dégraissez la sauce avant de servir.

POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BEURRE.

Pelez des pommes de terre crues; coupez-les en tranches rondes et minces, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent; ajoutez-y les pommes de terre; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient blondes; alors vous les égouttez dans une passoire, les saupoudrez de sel fin, et les dressez sur le plat sans autre assaisonnement. (*Entremets.*)

POMMES DE TERRE EN MATELOTE. (*Entrée.*)

Coupez en tranches des pommes de terre cuites à l'eau; mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre, persil et ciboule hachés; sau-

poudrez-les de farine; mouillez-les avec du bouillon et suffisante quantité de bon vin. Faites-les bouillir et réduire à courte sauce.

POMMES DE TERRE A LA HOLLANDAISE.

Prenez des pommes de terre jaunes, pelez-les, coupez-les en morceaux. Lorsqu'elles sont en pâte, passez-les, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes hachées, et mouillez-les avec du jus de bœuf; formez-en des boulettes que vous trempez une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. (*Entremets.*) (*Recette d'Amsterdam.*)

POMMES DE TERRE EN DUCHESSES.

Faites cuire des pommes de terre jaunes dans l'eau, passez-les en purée en les délayant avec du lait; ajoutez-y un morceau de beurre et des œufs (pour vingt pommes de terre six œufs), un peu de sel et du sucre; prenez la purée avec une cuiller et formez-en des petites galettes; faites chauffer du beurre dans une casserole plate ou dans une tourtière; rangez-y vos galettes; lorsqu'elles sont rissolées d'un côté, retournez-les de l'autre; servez-les bien chaudes, saupoudrées de sucre. On peut supprimer le lait et le sucre en mettant, à la place de l'eau, du persil haché et du sel. (*Entremets.*) (*Cardelli.*)

BOULETTES DE POMMES DE TERRE. (*Entremets.*)

Vos pommes de terre préparées commes les précédentes, au lieu de galettes faites-en des boulettes que vous trempez dans du blanc d'œuf battu en neige; faites frire et servez-les très-chaudes.

PURÉE DE POMMES DE TERRE. (*Entremets.*)

Prenez des pommes de terre jaunes, pelez-les,

faites-les cuire dans l'eau avec sel, écrasez-les dans la passoire et mouillez-les avec du lait bouilli d'avance. Mettez-les sur le feu dans une casserole avec bon beurre, poivre, peu ou pas de sel, et encore du lait si votre purée est trop épaisse. Laissez-la bouillir doucement quelques minutes ; remuez de crainte qu'elle ne s'attache, et servez. — Si vous voulez une purée sucrée, mettez moins de sel, supprimez le poivre, et sucrez-la à votre goût.

POMMES DE TERRE FRITES. (*Entremets.*)

Coupez en rouelles des pommes de terre crues mettez-les dans une friture bien chaude; faites-les frire de couleur dorée, ni trop molles ni trop croquantes; égouttez-les dans une passoire; dressez-les, saupoudrez-les de sel fin et servez-les très-chaudes.

Variante.—Une fois coupées en rouelles, saupoudrez-les de sel, trempez-les dans une pâte comme celle indiquée pour les artichauts frits, et mettez-les dans la friture.

POMMES DE TERRE EN SALADE. (*Entremets.*)

Cuites à l'eau, froides ou chaudes selon votre goût, préparez-les comme toute autre salade; mais elles exigent plus d'assaisonnement et de fournitures.

CITROUILLE OU POTIRON, GIRAUMON.

(*Potages et entremets.*)

On en distingue plusieurs variétés qui sont : le *gros potiron jaune*, à la peau lisse ou brodée : sa chair est d'un beau jaune ; le *gros potiron vert*, dont les qualités sont les mêmes ; le *petit potiron vert*, très-recherché : il se conserve jusqu'au mois de

mars; le *petit potiron jaune*, dont la queue même est jaune : c'est le plus hâtif.

On fait, avec le potiron, cuit dans le lait et sucré, des potages très-agréables; on en fait aussi des tourtes, des crèmes et autres plats d'entremets.

Purée de potiron. — Épluchez votre potiron, coupez-le par petits morceaux; faites-le cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel; lorsqu'il est cuit, écrasez-le dans une passoire pour en faire une purée; mettez cette purée dans une casserole avec un morceau de beurre, une tasse de crème, sucre ou sel, ou sucre et peu de sel, selon votre goût, une pincée de farine; remuez pour bien mêler, laissez mijoter 15 à 20 minutes; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et servez.

Potiron sauté aux fines herbes. — Coupé en petits morceaux, cuit comme ci-dessus et égoutté, sautez-le à la casserole dans le beurre avec sel, poivre et fines herbes.

RIZ.

(Voy. *Manière de le faire cuire*, pages 61 et 62.)

Une fois crevé dans l'eau, le bouillon ou le lait, le riz s'accommode avec du sel et un peu d'épices, et le plus souvent avec du sucre ou du jus de viande, lorsqu'il a été cuit à l'eau ou dans le bouillon.

RIZ OU RISOTTO A LA MILANAISE. (*Entremets.*)

Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y revenir doucement un oignon haché bien fin jusqu'à ce qu'il soit bien doré, mettez 250 gr. de riz crevé que vous mouillez avec du bouillon; ajoutez sel, poivre, muscade, un peu de safran; laissez cuire à votre goût et servez avec du fro-

mage de Parmesan ou de Gruyère râpé et un peu de beurre. Il doit être un peu épais.

ROMAINE.

La romaine se sert cuite ou en salade, préparée de même que la laitue. (Voy. *Salades*, p. 449.)

SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Ces deux racines ont à peu près le même goût : le *salsifis* est blanc, tant en dedans qu'en dehors; c'est un aliment sain et léger, mais moins savoureux que la scorsonère.— La *scorsonère* est noire à l'extérieur, blanche à l'intérieur : elle est très-saine, légère et adoucissante.

SALSIFIS AU BLANC. (*Entremets.*)

Ratissez-les ; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche mélangée d'un peu de vinaigre ; égouttez-les et faites les cuire à l'eau bouillante avec sel et un peu de farine. Une fois cuits à point, égouttez-les, tenez-les chaudement, puis servez-les avec une sauce blanche par-dessus.

Sautés au beurre, avec fines herbes, et arrosés d'un jus de citron, ils sont excellents. Ils se préparent encore :

A la *poulette*, avec la sauce de ce nom ; — à la *maître-d'hôtel*, sautés tout chauds dans une maître d'hôtel ; — au *fromage*, avec addition de fromage râpé dans leur assaisonnement, etc.

SALSIFIS EN SALADE. (*Entremets.*)

Ils se préparent comme les haricots, etc.

SALSIFIS AU JUS. (*Entremets.*)

Faites un roux, mouillez-le de bouillon ou d'eau; ajoutez de la graisse de viande ou de volaille, un bouquet de persil, une feuille de

laurier, et faites cuire vos salsifis dans cette sauce.

SALSIFIS FRITS. (*Entremets.*)

Cuits à l'eau, sel et un peu de farine, égouttez-les; jetez-les dans une pâte préparée d'avance, faites frire de couleur dorée; servez-les très-chauds, saupoudrés de sel et avec persil frit.

TOMATES FARCIES. (*Entremets.*)

(Voy. p. 118, *Garniture de tomates.*)

TOPINAMBOURS.

Les topinambours (*artichauts du Canada, poires de terre*) ressemblent à des pommes de terre allongées; leur peau est brune, leur chair blanche, leur saveur se rapproche de celle de l'artichaut. Ils ne sont pas farineux.

Ce légume se lave, se pèle, se fait cuire à la vapeur, au bain-marie ou à l'eau salée; il se coupe en tranches et se met à une sauce au beurre un peu relevée; on le mange aussi en salade et en friture; dans les ragoûts, il peut remplacer les culs d'artichauts.

CHAMPIGNONS.

(Voy. *Connaissance des champignons*, page 397.)

Les champignons s'emploient pour garnitures et entremets et dans une multitude de sauces et de ragoûts.

CHAMPIGNONS SAUTÉS AU BEURRE. (*Entremets.*)

Épluchez vos champignons; coupez les plus gros en deux ou quatre; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche mélangée d'un peu de vinaigre, ce qui les conservera bien blancs; égouttez-les avec soin et mettez-les à la casserole avec beurre très-frais,

sel, poivre et fines herbes; sautez-les, laissez-les sur le feu 15 minutes au plus et servez-les bien chauds. — Les champignons trop cuits deviennent mous et perdent tout leur goût.

CHAMPIGNONS A LA BOURGEOISE. (*Entremets.*)

Épluchez et coupez en deux vos champignons; foncez une casserole de petites tranches de petit lard, que vous faites suer pendant 10 minutes à feu très-doux; mettez-y vos champignons avec persil, ciboules et échalotes hachées, gros poivre et une pincée de farine; mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon; faites cuire à petit feu et réduire à courte sauce; servez avec des croûtons passés au beurre et sautés dans le ragoût, et avec un filet de vinaigre blanc ou un jus de citron. (*Sabatier.*)

CROUTE AUX CHAMPIGNONS. (*Entremets.*)

Vos champignons étant cuits comme ci-dessus, prenez la croûte d'un pain mollet, faites-la frire dans le beurre; liez la sauce des champignons avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème, dressez la croûte sur un plat et servez les champignons par-dessus.

CHAMPIGNONS A LA BORDELAISE. (*Entremets*)

Choisissez des champignons gros, épais, fermes et nouvellement cueillis; ôtez-en la peau, lavez-les, égouttez-les, ciselez-les légèrement par-dessous, et faites-les mariner une heure et demie dans l'huile fine, avec sel et poivre. Cela fait, mettez-les sur le gril, faites-les griller des deux côtés, dressez-les sur le plat; versez par-dessus une sauce chaude faite avec huile, persil et ciboule hachés très-fin et un filet de vinaigre.

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES. (*Entremets.*)

Prenez de gros champignons frais cueillis; séparez la tête de la queue; lavez-les, égouttez-les, faites-les mariner 2 heures dans l'huile avec sel, poivre et ail; passez-les dans le beurre avec persil et ciboules hachés; mettez-les sur un plat qui aille au feu; arrosez-les d'un peu d'huile, poudrez-les de chapelure; mettez le plat sur un feu doux; couvrez d'un four de campagne, et au moment de servir pressez dessus un jus de citron.

CHAMPIGNONS GRILLÉS. (*Entremets.*)

Prenez de gros champignons que vous éplucherez, laverez et égoutterez; ôtez-en la queue, mettez-les mariner demi-heure dans l'huile, et faites-les griller des deux côtés; lorsqu'ils seront cuits, dressez-les sur un plat chaud, le creux en dessus, que vous remplirez de beurre manié de fines herbes, sel et poivre.

CHAMPIGNONS A LA POULETTE. (*Entremets.*)

Vos champignons épluchés, lavés et égouttés, faites-les revenir dans le beurre; ajoutez une pincée de farine, un peu de persil haché fin, sel et poivre; mouillez de bouillon ou d'eau, faites cuire 15 minutes. Au moment de servir, liez de jaunes d'œufs et ajoutez un jus de citron.

COQUILLES DE CHAMPIGNONS. (*Entremets.*)

Préparez des coquilles (voy. p. 353), remplissez-les de champignons à la poulette, panez-les légèrement, faites-leur prendre couleur au four de campagne et servez très-chaud.

MORILLES ET MOUSSERONS.

Les *morilles*, les *mousserons* et toutes les autres variétés de champignous s'accommodent de la même manière.

TRUFFES.

(Voy. *Connaissance des truffes*, page 399.)

TRUFFES AU NATUREL. (*Hors-d'œuvre.*)

Lavez-les à plusieurs eaux et brossez-les jusqu'à ce qu'il n'y reste ni terre ni sable ; ne les pelez pas. Enveloppez chaque truffe de plusieurs épaisseurs de papier mouillé et faites-les cuire pendant au moins 1 heure sous la cendre chaude ; ôtez le papier et servez-les bien chaudes dans une serviette.

TRUFFES A LA CALONNE OU AU VIN. (*Hors-d'œuvre.*)

Procurez-vous de belles truffes ; quand elles sont préparées, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, avec sel et une bouteille de bon vin blanc ; couvrez bien votre casserole ; faites-les bouillir demi-heure et servez-les sous une serviette.

TRUFFES A L'ITALIENNE. (*Hors-d'œuvre.*)

Lavez, pelez et émincez vos truffes ; faites-les suer dans le beurre, mouillez-les d'un demi-verre de bon vin blanc et de deux cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce espagnole ; mettez sel et poivre ; faites réduire la sauce et dégraissez-la au moment de servir. (*Lepré.*)

PURÉES POUR GARNITURES OU ENTREMETS.

Les purées servent d'entrée, lorsqu'elles accompagnent la viande; pour entremets, elles se servent seules avec garniture de croûtons frits.

PURÉE DE CAROTTES, NAVETS, PANAIS, SALSIFIS CÉLERI, CHOUX ET AUTRES LÉGUMES OU RACINES FRAIS.

Tous légumes frais, tels que ceux ci-dessus, destinés à faire une purée, doivent être préparés de la manière suivante : nettoyez, lavez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante pour enlever leur âcreté naturelle; égouttez-les, faites-les cuire dans le bouillon. Une fois bien cuits, écrasez-les, passez-les au tamis de crin. Mettez-les alors dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de velouté, ou, à défaut de velouté, mouillez avec du bouillon et liez de jaunes d'œufs; mettez sel, poivre et un morceau de sucre; ayez soin de remuer, et laissez mijoter quelques instants. Au moment de servir, quand votre casserole est retirée du feu, ajoutez un petit morceau de beurre frais, faites-le fondre en remuant, et servez votre purée.

Pour *garnitures* et *entremets*, la purée doit avoir une certaine consistance, sans être trop épaisse.

Pour les *potages*, il faut la mouiller davantage, puisqu'elle doit être plus claire.

Les purées *au maigre* se font de même, avec cette seule différence que, les légumes une fois blanchis, on les passe au beurre, et on les mouille d'eau, de lait, ou de bouillon maigre.

PURÉE DE CHAMPIGNONS.

Prenez des champignons très-blancs, lavez-les, coupez l'extrémité de la queue; sautez-les dans

une casserole avec jus de citron et un peu d'eau; égouttez-les, hachez-les; pressez-les dans un linge blanc, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec vos champignons. Quand le beurre tourne en huile, mettez quantité suffisante de consommé; faites réduire jusqu'à consistance de purée, ajoutez un peu de mignonnette; passez à l'étamine.

PURÉE D'OIGNONS.

Prenez de préférence des oignons blancs, faites-les blanchir à l'eau bouillante pour en ôter l'âcreté, coupez-les en tranches et faites-les revenir dans le beurre sans leur laisser prendre couleur; laissez-les cuire et fondre à petit feu. Quand ils sont bien fondus, passez-les au tamis, mouillez-les de velouté, de crème ou de lait et ajoutez un morceau de sucre; faites réduire à grand feu en tournant continuellement jusqu'à ce que votre purée soit de bonne consistance. Vous pouvez remplacer le velouté, la crème et le lait par de bon bouillon.

PURÉE D'OSEILLE.

Épluchez, lavez votre oseille; faites-la blanchir à l'eau bouillante, puis rafraîchir à l'eau froide, égouttez, hachez-la. Mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, muscade râpée, sel, mignonnette, un peu de consommé et de bouillon, et faites-la suer sur le feu, en remuant jusqu'à consistance de purée.

PURÉE DE MARRONS.

Enlevez la première peau de vos marrons;

mettez-les dans une sauteuse avec un peu de beurre, et faites-les sauter sur le feu jusqu'à ce que la seconde peau tombe d'elle-même. Après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec du consommé; faites-les cuire pendant une heure et demie; quand ils sont bien tendres, écrasez-les dans une passoire. Si votre purée est trop épaisse, mettez-y un peu de crème. Au moment de servir, ajoutez-y un peu de beurre et remuez pour le faire fondre et le mêler.

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

(Voy. p. 438.)

PURÉE DE LÉGUMES SECS : HARICOTS BLANCS ET ROUGES, LENTILLES, POIS VERTS, FÈVES, ETC.

Pour garnitures, entremets et potages.

Mettez tremper vos légumes dans l'eau tiède, pendant 6 heures au moins, pour les attendrir; puis faites-les cuire à l'eau froide avec beurre, sel, quelques oignons et un bouquet de persil; ils doivent bouillir constamment, à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement tendres, et qu'on puisse les écraser facilement entre les doigts. Remuez-les souvent pour qu'ils ne s'attachent pas, mais servez-vous d'une cuiller de bois et non de métal : cette dernière communiquerait un mauvais goût à vos légumes et les racornirait.

En cuisine, pour remuer, tourner des sauces ou des ragoûts, on ne doit se servir que de cuillers en bois, et avoir soin de ne jamais employer pour un ragoût maigre une cuiller qui aura servi pour un ragoût gras.

Quand vos légumes sont cuits à point, écrasez-

les dans une passoire. Mettez alors dans une casserole un bon morceau de beurre; quand il est fondu, faites-y revenir et cuire quelques échalotes ou oignons hachés très-fin; mettez-y votre purée avec sel et poivre; mouillez-la convenablement de jus ou de bouillon, de manière qu'elle soit de bonne consistance, laissez-la un quart d'heure sur un feu doux, remuez-la de temps en temps et servez-la.

En *maigre*, vous mouillerez avec l'eau de la cuisson.

Pour *potages*, vous tiendrez votre purée très-claire.

SALADES.

MANIÈRE D'ACCOMMODER LES SALADES.

Recette du célèbre Chaptal, chimiste.

Mettez d'abord dans la salade le sel (sel fin), le poivre, et retournez-la; puis l'huile, et retournez encore; enfin le vinaigre, et retournez de nouveau. Par ce moyen la salade n'est jamais trop vinaigrée. Si l'on a mis du vinaigre en excès, il se réunit au fond du saladier. On ne doit pas faire fondre le sel dans l'huile, il s'y fond imparfaitement et ne se trouve jamais réparti d'une manière égale dans la salade.

Recette de M. Raspail, chimiste.

On délaye le sel et le poivre dans le vinaigre, au fond du saladier; on ajoute ensuite la quantité d'huile voulue, et l'on fatigue autant qu'on le peut la salade dans cette sauce. Pour la salade au *céleri*, on ajoute force moutarde à la sauce. Pour la *chicorée* cultivée, on a soin de frotter le

saladier avec une gousse d'ail; on se trouve bien d'y ajouter un peu de chicorée sauvage et amère. La salade du déjeuner se prépare avec la *romaine* et des œufs durcis, plus quelques brins de cerfeuil et de ciboules séchés.

Salade pour accompagner le rôti.

Une bonne salade est le condiment le plus agréable et le meilleur auxiliaire d'une digestion fatiguée par un long repas. (*Raspail.*)

SALADES CRUES

Recettes d'Étienne.

Barbe de capucin ou Cheveux de paysan. — Épluchez et coupez de 5 centimètres de longueur, sans laver, et en essuyant seulement; ajoutez du cerfeuil haché et des morceaux de betterave marinée d'avance au vinaigre. Il faut, en l'assaisonnant, se régler sur le vinaigre contenu dans les betteraves.

Céleri. — Nettoyez 4 ou 5 pieds de céleri en retirant les premières tiges qui sont creuses; mettez les bonnes dans une terrine d'eau fraîche; nettoyez bien le pied, en enlevant tout ce qui est dur. Quand tout est préparé, coupez chaque tige en morceaux de 4 à 5 centimètres de longueur, recoupez les morceaux dans la longueur, assez gros pour qu'ils soutiennent bien l'assaisonnement, lavez encore le tout, mettez égoutter dans un torchon et assaisonnez dans un saladier.

Chicorées. — Prenez des chicorées dont le cœur soit bien jaune et les feuilles bien fines, retirez tout le vert; lavez-les bien et épluchez-les en les lavant une seconde fois. Si vous n'êtes pas pressé, faites-

les égoutter dans une serviette ; autrement secouez-les bien ; ajoutez du cerfeuil et de l'estragon hachés grossièrement.

Du chapon. — Les personnes qui aiment la chicorée à l'ail, prendront une croûte de pain, frotteront dessus une gousse d'ail, la mettront dans la salade et assaisonneront. Si l'on aime la salade forte en goût, on y laisse le *chapon* plus longtemps.

Cresson. — Cette salade ne se sert guère seule; elle appartient plutôt à la cuisine qu'à l'office; elle a le désavantage de fondre aussitôt qu'elle est assaisonnée; mais on peut la mêler à une autre salade, et alors on n'éprouve pas le même désagrément.

Escarolle. — Prenez les feuilles bien jaunes, ôtez les côtes et coupez-la comme la romaine. On peut, avec du soin, éviter de laver cette salade, ce qui vaut mieux, quand on en a le temps. En la secouant, on flétrit les feuilles. Quand on sert cette salade, on y met seulement du cerfeuil et de l'estragon hachés.

Laitue. — Choisissez des laitues bien fraîches et bien pommées ; retirez en les grandes feuilles et ne gardez que les cœurs, que vous couperez en huit ou dix, selon la longueur ; mettez-les dans une terrine avec du vinaigre ordinaire sans goût étranger, du sel, un peu de poivre, et, au lieu d'huile, de la crème double bien épaisse et bien douce ; remuez votre salade et mettez-la dans un saladier. Elle doit être faite, c'est-à-dire assaisonnée, au moment de servir.

Autre manière. — Opérez comme précédem-

ment, ajoutez cerfeuil et estragon; on peut encore y mettre quelques jaunes d'œufs durs écrasés. Quand cette salade est pour accompagner le rôti, on se contente de couper les œufs en quatre. Cette salade avec les œufs exige plus d'assaisonnement et supporte peu de vinaigre

Mâches et raiponces. — Épluchez les mâches en coupant la queue, de manière à faire tomber toutes les feuilles grosses ou flétries. — Prenez des raiponces, ôtez la première peau qui couvre la racine, fendez-la en deux en ne laissant que quelques feuilles. Cette salade exige des betteraves et du cerfeuil haché.

Pissenlits. — Choisissez-les bien jaunes et bien tendres : ceux que l'on vend dans le commerce sont toujours verts et durs; les meilleurs se trouvent à la campagne dans les taupinières. C'est, parmi les salades communes, celle qui paraît la première.

Romaine. — Retirez toutes les feuilles vertes jusqu'à ce que vous arriviez à celles qui sont d'un beau jaune tendre; prenez ces feuilles, ôtez le gros bout et fendez-les; puis coupez-les en morceaux de 5 à 6 centimètres de longueur; vous continuez ainsi, jusqu'à ce que le cœur soit assez gros pour être fendu en quatre ou six morceaux, que vous coupez de la même longueur que les premières feuilles; assaisonnez avec cerfeuil, estragon, cresson alénois et moutarde verte, hachés grossièrement; mettez aussi trois jaunes d'œufs durs écrasés. — Il ne faut pour la salade de romaine simple que du cerfeuil et de l'estragon.

SALADES DE LÉGUMES, VIANDES OU POISSONS, ETC.

On fait encore des salades avec des haricots blancs et verts, des lentilles, des choux-fleurs, des pommes de terre, des viandes, des poissons, etc., lorsque ces substances ont été cuites à point. (Voy. *Légumes*, *Viandes*, *Poissons*.)

SALADE DE LAITUES AU LARD.

Assaisonnez votre salade d'un peu de sel, poivre, vinaigre; coupez du lard de poitrine en petits morceaux, faites-le revenir à la poêle et versez-le brûlant sur la salade que vous retournez vivement pour la manger de suite.

SALADE DE LAITUES A LA CRÈME.

Lorsque la salade est assaisonnée de vinaigre, sel et poivre, vous y ajoutez de la crème épaisse; retournez-la promptement et servez.

PATES, PATÉS, TIMBALES, TOURTES ET VOL-AU-VENT POUR ENTRÉES.

Les ustensiles les plus indispensables pour la bonne confection des pâtisseries sont : — 1° La *table* ou *tour á pâte*, planche très-épaisse, en bois dur, de dimension plus ou moins grande selon les besoins, et bordée de trois côtés; c'est sur cette planche que la farine est mise et délayée, que la pâte se manipule et se dresse; — 2° Le *rouleau*, cylindre de bois dur, plus ou moins gros, plus ou moins long, avec lequel on *roule* la pâte lorsqu'elle est au point voulu pour cette opération; — 3° La *roulette* (voy. *Musée des Ménages*), qui sert à couper la pâte et à la découper, soit en bandes, soit de toute autre manière, pour la décoration des pièces de pâtisserie. Ces divers ustensiles, quand ils viennent de servir, doivent être lavés, grattés, et constamment tenus dans un grand état de propreté.

PATE POUR LA FRITURE.

Mettez dans une terrine la quantité de farine qui vous sera nécessaire; faites un trou au milieu; cassez-y un ou plusieurs œufs; ajoutez un ou deux petits verres d'eau-de-vie, une ou deux cuillerées d'huile, selon la quantité de farine, et du sel. Avec une cuiller de bois, tournez lentement de droite à gauche pour délayer la farine; à mesure que vous tournez, versez-y doucement de l'eau tiède, et continuez ainsi jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien liée et assez épaisse pour tomber lentement de la cuiller. Laissez-la reposer pendant quelques heures, ou, ce qui vaudrait mieux, préparez-la dix à douze heures d'avance, elle en sera plus légère. A l'instant de vous en servir, mêlez-y un ou deux blancs d'œufs battus en neige.

Quelques personnes n'emploient que les jaunes d'œufs, ce qui ne dispense pas des blancs battus.

PATE A BEIGNETS.

Préparez-la de même que la précédente, seulement n'y mettez que les jaunes d'œufs dont vous réserverez les blancs pour les battre en neige; ajoutez du sucre en poudre, de l'eau de fleur d'oranger, et ne mettez que très peu de sel.

PATE A DRESSER.

Pour pâtes froids et chauds. — Mettez votre farine sur la table, faites un creux dans le milieu. Pour deux litres de farine, mettez dans ce creux 375 grammes de beurre, 15 grammes de sel gris bien écrasé, 1 verre d'eau (froide en été, tiède en hiver), 3 œufs entiers et 5 ou 6 jaunes. Commencez par pétrir le beurre dans vos mains jusqu'à ce qu'il soit réduit à l'état de crème épaisse, puis détrempez peu à peu la farine en y versant doucement de l'eau tiède autant qu'il sera nécessaire. Cela fait, maniez, pétrissez le tout ensemble. La pâte étant liée, rassemblez-la, jetez un peu de farine dessus et dessous pour l'empêcher de tenir à la table, et étendez-la avec le rouleau; rassemblez-la de nouveau et foulez-la avec la paume des deux mains; recommencez une fois si la température est chaude,

deux fois si elle est froide; rassemblez de nouveau votre pâte et employez-la de suite si vous voulez. Dans le cas contraire, enveloppez-la dans un linge humide pour qu'elle ne sèche pas. Elle doit être assez ferme pour se tenir debout quand vous dressez le tour du pâté.—Si vous la destinez à faire des tourtes, tenez-la moins ferme.—Quelques personnes laissent reposer cette pâte une heure avant de l'employer, enveloppée dans un linge humide, ce qui la rend plus légère.

PATE BRISÉE.

Prenez 2 litres de farine, mettez-les sur une table propre ou sur un tour à pâte ; faites un trou dans le milieu ; mettez-y 500 grammes de bon beurre en petits morceaux, sel fin, 2 œufs entiers, un bon verre d'eau. Pétrissez d'abord le beurre avec l'eau et les œufs, puis avec la farine. Quand votre pâte est bien liée, abaissez-là sous le rouleau sans la fouler; repliez-là sur elle-même et roulez-la de nouveau jusqu'à quatre fois sans vous arrêter. Laissez-la reposer une heure avant de l'employer. — Avec cette pâte, qui tient le milieu entre la pâte à dresser et la pâte feuilletée, on fait toutes sortes de *tourtes* pour entremets, des *galettes*, des *gâteaux aux fruits*, etc., etc.

PATE FEUILLETÉE.

Disposez sur le tour à pâte 1 litre de belle farine, faites un trou au milieu ; mettez-y deux jaunes d'œufs, peu de sel, un verre d'eau (froide en été, tiède en hiver); délayez votre farine avec une cuiller de bois, sans la pétrir; quand la pâte est bien liée, mais encore molle, rassemblez-la avec les mains, couvrez-la d'un linge humide pour l'empêcher de sécher, et laissez-la reposer demi-heure. Saupoudrez le tour de farine, remettez-y votre pâte et abaissez-la avec le rouleau, en ayant soin de lui donner plus de longueur que de largeur; étendez alors sur toute sa surface, par morceaux de la grosseur d'une petite noix, 500 grammes de beurre frais bien manié; pliez la pâte en deux de manière que les bords se rejoignent, et abaissez-la de nouveau avec le rouleau; quand elle n'a plus que l'épaisseur d'un doigt, pliez-la en trois, abaissez-la, repliez-la en trois et laissez-la reposer,

enveloppée d'un linge humide, jusqu'au moment de vous en servir. A ce moment vous avez donné *un tour et demi* à votre pâte. Quand le four commence à s'échauffer, saupoudrez la pâte de farine, abaissez-la avec le rouleau, donnez-lui encore *trois tours*, ce qui en fera *cinq*, et découpez-la pour l'emploi que vous en voulez faire. Laissez 10 minutes d'intervalle entre chaque tour, et si vous en donnez 5 en été, donnez-en 6 en hiver : dans cette dernière saison, la pâte doit être travaillée davantage.

Plus il y a de beurre dans la farine, plus il faut de tours. Cette pâte feuiletée s'emploie pour vol-au-vent, petites bouchées, petits pâtés, tourtes et toutes sortes de gâteaux.

PATÉS FROIDS DE TOUTES SORTES DE VIANDE.

(Voy. *Porc en charcuterie*, p. 221 à 234; *Terrines de lapin*, p. 301, *de lièvre*, p. 307.)

Le veau, le mouton, le porc, le gibier, les volailles, seuls ou mélangés, font d'excellents pâtés. Dans tous les pâtés, quelle qu'en soit la viande, si vous ajoutez de la rouelle de veau, ils n'en seront que plus délicats. Toutes les viandes qui entrent dans un pâté doivent être tendres ; il faut les désosser, en enlever la graisse, la peau et les nerfs, et piquer les gros morceaux; enfin on doit généralement faire revenir dans le beurre, et cuire à moitié avec leur assaisonnement ordinaire, les viandes qui entrent dans la confection d'un pâté.

Manière de faire les pâtés à la campagne, quand ils sont gros ou quand on n'a pas de moules à sa disposition.

Prenez environ les deux tiers de votre pâte, arrondissez-la en la roulant sur la table, et abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, plus ou moins, selon la force du pâté ; placez cette pâte sur un papier beurré posé lui-même sur une plaque de tôle plus grande que le pâté ; garnissez de bardes de lard toute la partie que devra occuper la viande, en

ayant soin de ménager tout autour assez de pâte pour former, en la relevant, les murs ou le tour du pâté. Dressez la viande sur les bardes de lard, par lits ou couches bien serrés que vous assaisonnerez successivement de sel et épices; recouvrez le dernier lit de beurre et de bardes de lard, en lui donnant une forme légèrement bombée. Faites alors avec le reste de la pâte une abaisse de l'épaisseur de celle de dessous et recouvrez-en votre pâté : c'est ce qu'on appelle la *calotte*. Ceci fait, garnissez tout le tour du pâté de bardes de lard, relevez la pâte qui tient au fond et soudez-la à la calotte en la pinçant avec les doigts trempés dans l'eau. Les murs du pâté doivent dépasser la naissance de la calotte de 1 ou 2 centimètres, selon la grosseur de la pièce. Unissez promptement votre pâte avec la main; appuyez assez dessus pour qu'elle colle partout sur la viande, mais sans la crever. Quand le pâté est bien façonné, faites au milieu de la calotte un trou de la largeur de 3 centimètres, dans lequel vous introduirez une cheminée de pâte ou une carte roulée pour qu'il ne se referme pas en cuisant : cette ouverture est indispensable pour donner passage à la vapeur pendant la cuisson. Un instant avant de mettre le pâté au four, dorez-le partout avec un œuf entier bien battu, au moyen d'une barbe de plume ou d'un pinceau. Laissez le pâté au four pendant 3 ou 4 heures, plus ou moins selon sa grosseur. Quand il est cuit, faites-le refroidir à moitié dans un endroit frais, introduisez-y, par la cheminée, quelques cuillerées d'un bon consommé fait avec les débris du gibier et des viandes, et fortement assaisonné de sel, poivre, laurier, thym, etc.; ajoutez 1 ou 2 cuillerées

d'eau-de-vie et fermez la cheminée avec un morceau de pâte crue.

Farce pour pâtés. Si vous placez sur des lits de farce les viandes qui entrent dans la confection d'un pâté, il en aura plus de délicatesse, et vous éviterez ainsi les vides qui se forment toujours, plus ou moins, entre les morceaux de viande. Voici la composition de cette farce. — Hachez ensemble, très-fin, toute la partie maigre de vos débris de viandes avec lard, gousse d'ail, thym, persil, petite feuille de laurier, sel, poivre et épices ; mettez ce hachis dans une terrine et ajoutez-y un ou plusieurs œufs entiers selon la quantité de hachis, mouillez de vin blanc et d'un peu d'eau-de-vie et mélangez bien le tout avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que votre farce soit de consistance convenable, ni trop claire ni trop épaisse. Une fois votre farce au point voulu, étendez-en un premier lit d'une bonne épaisseur sur la pâte de fond, par-dessus les bardes de lard qui la garnissent ; disposez un lit de viande sur cette première couche de farce ; recouvrez-le d'une seconde couche de farce, et ainsi de suite ; recouvrez le dernier lit de viandes d'une dernière couche de farce qui sera recouverte elle-même de bardes de lard, et terminez comme il a été dit. Quand le pâté sera truffé, hachez la pelure des truffes avec la farce ; si les truffes sont grosses, coupez-les en morceaux ; si elles sont petites, laissez-les entières ou coupez-les en deux, puis distribuez-les de distance en distance sur chaque lit de farce.

PATÉ CHAUD DE GODIVEAU. (*Entrée.*)

Faites avec de la pâte à dresser l'enveloppe seulement (la croûte) et la calotte d'un pâté haut de 5 doigts et d'une forme gracieuse ; remplissez-la de fines rognures de papier ou de vieux linge que vous tasserez assez pour soutenir la pâte pendant sa cuisson ; posez la calotte, soudez-la au tour avec les doigts mouillés et faites au milieu un trou que vous garnirez d'une carte roulée. Cette croûte ainsi préparée et dorée, mettez-la au

four et faites-la cuire à point. Quand elle est cuite, glissez un couteau entre le tour et la calotte, enlevez cette dernière ainsi que le remplissage, et garnissez votre pâté comme suit : étendez au fond un lit de godiveau, mettez sur cette farce quelques champignons passés au beurre, 2 ou 3 culs d'artichauts coupés en morceaux, des boulettes de cette même farce, quelques écrevisses par-dessus, le tout cuit, préparé d'avance et bien chaud; versez par-dessus une sauce blonde, recouvrez le pâté de sa calotte et servez-le.

PATÉ DE LIÈVRE OU DE LAPIN (*Entrée.*)

Dépouillez et videz votre lièvre, découpez-le en commençant par les épaules et les cuisses, puis les filets; désossez-le, piquez-le avec des lardons assaisonnés de fines herbes, sel, poivre, échalotes hachés fin; faites cuire environ 2 heures avec beurre et petit lard, et laissez refroidir. Hachez les débris de votre bête avec le foie et 250 gram. de lard gras; ajoutez échalote, oignon, un très-petit morceau d'ail, un peu de thym et demi-feuille de laurier hachés séparément et très-fin, sel, poivre, demi-verre de vin blanc et un petit verre d'eau-de-vie; mélangez bien le tout, et quand votre farce est à point, terminez comme il a été dit.

PATÉ CHAUD DE POISSON. (*Entremets.*)

Dressez un pâté; garnissez le fond avec des quenelles de carpes, des champignons, culs d'artichauts, tronçons d'anguille cuits comme pour la tartare, etc.; ajoutez quenelles de carpes farinées et en forme d'andouillette. Couvrez le pâté; mettez un autre couvercle de feuilletage; faites

cuire. La cuisson faite, découvrez le pâté, versez-y une sauce espagnole au maigre.

PATÉ FROID DE POISSON. (*Entremets.*)

Pour confectionner ce pâté, prenez du thon frais ou du saumon, du brochet, ou tout autre poisson à chair ferme. Après avoir préparé votre poisson, coupez-le en filets de moyenne dimension, rangez ces filets par lits dans un vase de terre; saupoudrez chaque lit de sel, poivre, épices et aromates en poudre, à votre choix; laissez ainsi votre poisson pendant 12 heures en été et 24 heures en hiver. Dressez alors votre pâte, garnissez-en le fond d'une couche épaisse de farce à quenelles, étendez par-dessus la moitié du poisson, puis un second lit de farce moins épais que le premier, ensuite le reste du poisson; recouvrez le tout d'un dernier lit de farce, puis de petits morceaux de beurre; placez la calotte du pâté et terminez-le comme les précédents. Faites-le cuire au four chauffé à point, pendant 3 heures environ. Quand il est cuit, et pendant qu'il est encore chaud, versez dans sa cheminée un petit verre de rhum ou d'eau-de-vie, laissez-le refroidir avant de le manger.

PATÉ A L'ANGLAISE. (*Entrée.*)

Hachez et pilez de la chair d'un lièvre et d'un gigot bien tendre et bien dégraissé, avec du lard, de la moelle de bœuf et un peu de veau; assaisonnez d'épices, fines herbes, truffes et champignons pilés, sel et poivre; faites revenir le tout. Faites une abaisse de pâte à dresser, mettez-y votre farce, couvrez-la d'une barde de lard, ensuite d'une autre abaisse que vous soudez avec la première; mettez au four. Votre pâté une fois cuit,

ouvrez-le, dégraissez-le, versez-y un coulis de volaille, et servez chaud. (*Albert.*)

PETITS PATÉS CHAUDS AU NATUREL. (*Entrée.*)

Pour couper de même grandeur la pâte qui doit servir à la confection des petits pâtés, on se sert d'un *coupe-pâte* en fer-blanc qui se vend chez tous les quincailliers et chaudronniers.

Prenez de la pâte feuilletée, à laquelle vous aurez donné 5 tours; faites-en une abaisse de 3 à 4 millimètres d'épaisseur, et de cette abaisse autant de morceaux que vous voulez faire de pâtés; réunissez les rognures de votre pâté, et faites un nombre égal de morceaux un peu plus minces; placez les premiers sur un plafond à peu de distance les uns des autres; mettez au milieu de chacun d'eux un peu de godiveau ou de farce à quenelles, en gras ou en maigre, et couvrez-les des morceaux minces; dorez-les et mettez-les au four.

Pour être bons, ces petits pâtés doivent être mangés très-chauds.

PETITS PATÉS CHAUDS AU JUS. (*Entrée.*)

Prenez de la pâte brisée, abaissez-la avec le rouleau, de l'épaisseur de 2 millimètres; découpez-la comme ci-dessus, de la grandeur convenable, et garnissez-en des moules de cuivre étamé, de manière que la pâte soit bien adhérente à toutes les parois du moule, et en dépasse un peu les bords. Ceci fait, remplissez les moules avec des rognures de papier ou de la farine, posez la calotte par-dessus et mettez-les au four chauffé modérément. Quand vos petits pâtés sont cuits, retirez-les du moule; enlevez délicatement le couvercle et le remplissage; garnissez-les de petites boulettes, de champignons coupés en dés

et de bon jus. Recouvrez-les de leur calotte et servez-les bien chauds.

TIMBALE DE VIANDES, DE GODIVEAUX, ETC.

Mettez sur le tour à pâte ou sur une table 500 grammes de farine ; faites un bassin au milieu, versez-y un peu d'eau, 2 ou 3 cuillerées d'huile fine, 125 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs et une pincée de sel ; maniez bien le tout, et mêlez-le avec de la farine jusqu'à ce que votre pâte ait acquis de la fermeté. Cela fait, beurrez une casserole et garnissez-la de cette pâte, de l'épaisseur d'environ 7 millimètres : mettez-y la garniture que vous voudrez, et recouvrez-la d'une calotte de pâte bien soudée à celle du tour. Placez votre casserole sur des cendres chaudes ; couvrez-la. Mettez du feu sur le couvercle. Quand votre pâté a pris couleur, renversez-le sur un plat et servez. (*Entrée.*)

TOURTE BOURGEOISE. (*Entrée.*)

Assemblez de la pâte brisée (voy. p. 455), étendez-la avec le rouleau ; donnez-lui la mesure du plat sur lequel votre tourte doit être servie. Placez cette abaisse sur une tourtière, posez pardessus ce dont vous voulez la remplir, et qui doit être cuit aux trois quarts. Couvrez-la d'une autre abaisse, soudez-les ensemble en mouillant et rapprochant les bords avec les doigts ; dorez-en le dessus à l'œuf ; faites cuire au four ou sous un four de campagne. La cuisson faite, ouvrez votre tourte et versez-y une sauce qui s'allie avec ce que vous y avez mis, soit godiveau, soit pigeons en compote, ou tout autre ragoût. (*Albert.*)

VOL-AU-VENT. (*Entrée.*)

Prenez de la pâte feuilletée (voy. p. 455), abaissez-la avec le rouleau, donnez-lui l'épaisseur de 2 centimètres environ. Renversez au milieu de cette pâte une assiette ou un petit plat de la dimension que doit avoir votre vol-au-vent ; enlevez toute la pâte qui dépassera. Placez ce rond sur une tourtière ou sur une plaque de tôle, dorez-le avec des jaunes d'œufs battus, en ayant soin que la dorure ne coule pas sur les bords, ce qui empêcherait la pâte de lever. Cela fait, cernez votre rond de pâte à 3 centimètres environ du bord, avec la pointe d'un couteau, que vous enfoncerez aux deux tiers de l'épaisseur, pour former le couvercle; dessinez-y des losanges avec la roulette, et mettez cuire au four. Quand votre pâte a bien monté et pris couleur, retirez-la du four ; enlevez la partie qui doit former le couvercle sans trop dégarnir le fond. A ce moment, la croûte de votre vol-au-vent est terminée, vous pouvez la garnir avec le ragoût que vous aurez préparé d'avance. Voyez l'article suivant.

GARNITURES POUR PATÉS CHAUDS, TOURTES ET VOL-AU-VENT.

En gras : Fricassée de poulet, blanquette; — financière; — compote de pigeons ; — palais de bœuf; — filets de volaille; — filets de veau ; — filets de lapin; — cervelles; — petits-oiseaux ; — foies, etc., etc.

En maigre : Morue à la Béchamel ; — hachis de poisson à la Béchamel ; — tronçons d'anguille; — filets de sole ; — turbot à la crème.

Ces diverses garnitures sont ordinairement accompagnées de quenelles et boulettes de viande ou de poisson, de champignons, de crêtes de coq, de truffes émincées et de trois ou quatre belles écrevisses.

Tout cela doit être cuit et préparé d'avance comme

il est dit aux pages 112 à 115, pour *farces et godiveaux;* 116 à 120, pour *garnitures;* 120 à 122, pour *ragoûts*, 75 à 79, pour *jus et coulis;* 94 à 111, pour *sauces* et aux articles spéciaux pour *fricassée de poulet*, etc.

La garniture d'un pâté chaud, d'une tourte ou d'un vol-au-vent ne doit pas être dressée au hasard ; mélangez d'abord le plus possible tout ce qui garnira le fond; réservez les plus beaux morceaux pour le dessus et rangez-les symétriquement. Ceci fait, versez près des bords, et en faisant le tour de votre pièce, le jus ou la sauce que vous aurez préparé; placez les écrevisses de manière qu'elles se regardent, posez la calotte et servez bien chaud.

PATES D'ITALIE, TOURTES ET PLUM-PUDDING POUR ENTREMETS.

MACARONI A L'ITALIENNE. (*Entremets.*)

Mettez 500 grammes de macaroni dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre, sel et un oignon piqué de clous de girofle. Laissez bouillir pendant 3/4 d'heure; faites ensuite égoutter le macaroni, mettez-le sur le feu, dans une casserole, avec un peu de beurre, 100 grammes de fromage de Gruyère et autant de Parmesan râpés, un peu de muscade, gros poivre, et quelques cuillerées de crème; faites sauter le tout ensemble; dès que le macaroni filera, dressez-le et servez-le bien chaud. (*Recette de Lepré.*)

MACARONI AU GRATIN. (*Entremets.*)

Faites bouillir de l'eau, mettez-y votre macaroni le plus long possible, salez-le un peu et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien moelleux; retirez-le de l'eau et faites-le égoutter ; beurrez une tourtière, mettez-y une couche de macaroni, puis une couche de fromage râpé, Gruyère et Parmesan, et ainsi de suite; ajoutez, par-dessus,

un bon morceau de beurre et mouillez avec un peu de bouillon. Couvrez avec le four de campagne, et faites cuire feu dessus et dessous.

Si vous remplacez le beurre par de la graisse de volaille, le macaroni n'en sera que meilleur.

MACARONI EN TIMBALE. (Voy. *Timbale*, page 23.)

Le macaroni étant cuit dans l'eau bouillante avec sel et égoutté, mettez-le dans une casserole avec beurre, poivre, fromage râpé (moitié Gruyère et moitié Parmesan) ; laissez sur le feu et sautez-le jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; beurrez un moule, garnissez-le d'une pâte mince ; mettez-y votre macaroni, recouvrez-le d'un rond de pâte de même épaisseur. Placez votre timbale sur un feu doux ; recouvrez-la d'un couvercle avec feu dessus, et laissez cuire pendant 3/4 d'heure. Pour empêcher la pâte du fond de s'attacher, et celle du dessus de brûler, mettez dessous et dessus un rond de papier beurré. La cuisson faite, renversez votre macaroni sur un plat et servez chaud. (*Entremets.*)

TIMBALES DE LAZAGNES ET DE NOUILLES. (*Entremets.*)

Elles se préparent comme le macaroni en timbale ; souvent on y ajoute une garniture de truffes, champignons, crêtes et rognons de coq, etc., le tout manié avec du beurre très-frais.

TAGLIATELLI. (*Espèce de nouilles à l'italienne.*)

Cassez dans un plat un certain nombre d'œufs frais ; ajoutez autant de farine de froment qu'il en faut pour former une pâte ; après l'avoir convenablement travaillée avec le rouleau, étendez-la en feuilles minces et carrées ; coupez-la en ru-

bans de la largeur du petit doigt; mettez ces rubans quelques instants dans l'eau bouillante; retirez-les, passez-les dans l'eau froide pour les raffermir et égouttez-les sur un tamis. — Cette pâte s'apprête comme le macaroni. (*Entremets.*)

PLUM-PUDDING. (*Entremets anglais.*)

Hachez 1 kilogramme de graisse de rognon de bœuf sans peau ni nerfs ; mettez-la dans une terrine et ajoutez-y 750 gram. de farine, 750 gram. de raisins de caisse, 250 gram. raisins de Corinthe dont vous ôterez les pepins, le zeste d'un citron haché fin, une poignée de cédrat confit coupé en petits dés, un peu de sel fin, sucre en poudre, 8 œufs entiers, 2 petits verres d'eau-de-vie et un bon verre de vin de Madère. Mêlez bien le tout et faites de ce mélange une pâte un peu liquide. Faites bouillir de l'eau dans une marmite; posez dans une passoire un torchon beurré et fariné, versez-y votre mélange; rassemblez et liez les coins du torchon, mettez-le dans l'eau bouillante; conduisez votre marmite comme un pot-au-feu, ne la couvrez qu'à moitié; elle ne doit pas cesser de bouillir, et le pouding doit toujours baigner dans l'eau : remplissez avec de l'eau bouillante, sans quoi l'eau entrerait dans le pouding; il faut le laisser cuire 5 à 6 heures et le retourner d'heure en heure. — Quand il est cuit, retirez-le de la marmite, égouttez-le, placez-le dans un bol, ouvrez le torchon, renversez votre pouding sur un plat et servez-le chaud. — Il se mange chaud, coupé par tranches, et arrosé de rhum auquel on met le feu, ou avec la sauce suivante :

Mettez dans une casserole 125 gram. de beurre

fin une pincée de farine, un zeste de citron et une écorce de cédrat hachés, une pincée de sel, deux cuillerées de sucre en poudre ; mouillez avec un verre de bon vin de Madère, remuez en tournant, ne laissez pas longtemps sur le feu. — *Autre sauce.* Faites fondre du beurre frais dans une petite casserole, sur un feu très doux ; à peine fondu, retirez-le du feu, mettez la casserole sur le bord du fourneau ; ajoutez du sucre en poudre et une cuillerée de rhum ; remuez vivement votre sauce et servez-la chaude. — Le *zambayon* est encore une excellente sauce pour le plum-pudding. (Voy. à la table.)

Le plum-pudding peut se faire cuire en *timbale* : beurrez un moule, saupoudrez-le partout de mie de pain rassis très-fine ; vous aurez préparé votre plum-pudding comme ci-dessus en y ajoutant quelques cuillerées de crème ou de bon lait ; versez-le dans la timbale, et faites-le cuire au four ou sous le four de campagne pendant 2 ou 3 heures.

POUDING DE CABINET. (*Entremets sucré.*)

Préparez des tartines de mie de pain ou de gâteau de Savoie ; beurrez une timbale, saupoudrez-la de sucre ; garnissez exactement le fond de la timbale d'une couche de tartines ; mettez ensuite un lit de raisins de caisse et de raisins de Corinthe sans les pepins, mélangés de zeste de citron coupé en petits morceaux ou de cédrat ; faites un nouveau lit de tartines, un autre de raisins, et ainsi de suite jusqu'à ce que la timbale soit à peu près remplie. Couvrez alors votre pouding d'une *crème à l'anglaise* (voy. à la table), et faites-le cuire au bain-marie pendant 1 heure ; quand il

est cuit, renversez-le sur un plat et servez-le avec ou sans sauce : toutes les sauces du plum-pudding lui conviennent.

POUDING AU RIZ. (*Entremets sucré.*)

Préparez du riz comme pour en faire un gâteau ; mettez-y du beurre, sucre en poudre et muscade râpée : mêlez bien. Beurrez une tourtière, mettez-y votre riz et faites cuire soit au four, soit sous le four de campagne. Vous pouvez le faire cuire dans un moule comme le plum-pudding, y mettre aussi du raisin de Corinthe, des œufs, de l'eau de fleur d'oranger, remplacer la muscade par un peu de vanille, etc. Ce plat se prête à une foule de combinaisons. — Les poudings à la *semoule*, à la *bouillie de farine*, au *tapioca*, au *sagou*, se font de la même manière.

POUDING AU PAIN. (*Bread-pudding.*)

Faites bouillir 1 litre de crème avec le zeste d'un citron, 125 gram. de sucre, un peu de cannelle et de sel ; mettez dans une autre casserole 500 gram. de mie de pain tendre, versez la crème bouillante par-dessus, couvrez la casserole et laissez tremper 1 heure ; retirez la cannelle et le citron, ajoutez 5 œufs entiers, et mêlez le tout. Beurrez un moule, mettez-y votre mélange, couvrez votre moule d'une serviette beurrée et farinée liez-la bien serrée autour du moule, faites cuire votre pouding dans une marmite d'eau bouillante pendant 1 heure. Au moment de servir, égouttez votre moule, retirez la serviette, renversez le moule sur un plat, et servez chaud avec l'une des sauces du plum-pudding.

POUDING AUX FRUITS. (*Entremets sucré.*)

Mettez sur une table 1 litre de farine; faites un trou au milieu et mettez-y un peu de sel, un peu d'eau, 4 œufs, 250 gram. de saindoux; détrempez votre pâte un peu ferme, abaissez-la avec le rouleau; mettez-la sur une serviette beurrée; placez sur le milieu de votre pâte 50 prunes de mirabelle sans les noyaux, 250 gram. de cassonade, un peu de cannelle, une écorce de citron; retroussez votre pâte en forme de boule; liez votre serviette le plus serré possible pour que l'eau ne pénètre pas; faites cuire le pouding pendant 1 heure à l'eau bouillante. Au moment de servir, égouttez votre pouding, déliez la serviette et renversez-le sur un plat creux; enlevez la serviette avec précaution. — On fait, de la même manière, des poudings aux cerises, aux abricots, aux pêches, aux pommes, aux poires, etc.

TOURTE A LA MOELLE. (*Entremets allemand.*)

Faites bouillir de la crème, retirez-la du feu et mettez-en moitié dans une autre casserole. Dans l'une, délayez une cuillerée de farine; dans l'autre, délayez 4 œufs et un bon morceau de beurre; réunissez le tout dans une seule casserole, remuez et mélangez bien; laissez refroidir. Quand votre crème est froide, mettez-la dans une tourte; coupez de la moelle en petits morceaux et placez-la par-dessus; saupoudrez de sucre, terminez comme la tourte bourgeoise (voy. p. 462), et servez bien chaud.

ENTREMETS SUCRÉS.

BEIGNETS DE POMMES A LA BOURGEOISE.

Prenez des pommes de reinette; ôtez-en la peau et les pepins; coupez-les en ronds minces, faites-les tremper dans un peu d'eau-de-vie, de jus de citron et de sucre, jusqu'à ce qu'elles aient pris goût; égouttez-les, saupoudrez-les de fleur de farine; faites-les frire dans le beurre, de belle couleur dorée; glacez-les de sucre avec la pelle chaude, ou saupoudrez-les simplement de sucre et servez-les bien chauds.

BEIGNETS DE POMMES A LA PATE.

Vos pommes étant préparées comme les précédentes, et marinées dans de l'eau-de-vie, mettez-les dans une bonne pâte à beignets (voy. p. 454), et faites-les frire d'un blond doré; à mesure que vous les ôtez de la poêle, placez-les sur une serviette pour les faire égoutter; saupoudrez-les de sucre et servez-les très-chauds.

Les beignets de *poires*, de *pêches*, d'*abricots* se font exactement de la même manière.

BEIGNETS DE FEUILLES DE VIGNE.

Faites macérer pendant 1 heure de jeunes feuilles de vigne dans de l'eau-de-vie ou dans du kirschenwasser; puis couvrez ces feuilles de frangipane, roulez-les, trempez-les dans la pâte et faites-les frire.

BEIGNETS DE FRAISES ET FRAMBOISES.

Épluchez vos fraises ou framboises; trempez-les dans une pâte à beignets, pas trop claire; mettez-en six dans chaque beignet et faites-les frire.

Lorsque les fraises sont grosses, n'en mettez qu'une pour chaque beignet. Ces fruits ne doivent pas être choisis très-mûrs.

BEIGNETS D'ORANGES.

Dépouillez parfaitement vos oranges ; coupez-les par quartiers, ôtez-en les pepins, faites-les blanchir avec un peu de sucre, trempez-les dans une légère pâte à frire, faites-les frire de belle couleur, et servez-les après les avoir saupoudrés de sucre et glacés avec la pelle rouge. (*Robert.*)

BEIGNETS DE CRÈME OU CRÈME FRITE.

Délayez dans 1 litre de lait 2 ou 3 cuillerées de farine ; mettez-y du sucre ; faites-le bouillir et réduire à la consistance de bouillie claire ; retirez-le du feu, laissez-le refroidir à moitié ; alors délayez-y 4 jaunes d'œufs, 5 macarons écrasés dont 1 amer et 1 cuillerée de fleurs d'oranger pralinées, en poudre ; mêlez bien le tout et versez votre crème sur un plat où vous la laisserez refroidir. Quand elle sera froide et bien prise, battez des blancs d'œufs avec sucre en poudre et zeste de citron haché fin ; coupez votre crème en losanges ou de la forme qu'il vous plaira, trempez-les dans l'œuf, panez-les et faites-les frire de couleur dorée. — Servez chaud avec sucre en poudre à part.

BEIGNETS FLAMANDS.

Mettez 500 grammes de farine sur une table, faites un trou au milieu ; mettez-y 6 œufs, un zeste de citron haché, un peu de sel blanc, 60 gr. de sucre en poudre, 1 cuillerée d'eau-de-vie. Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte soit ferme ; alors divisez-la en morceaux de la grosseur d'un

œuf; abaissez chaque morceau avec le rouleau; divisez-les par bandes de la largeur d'un doigt, en partant de 1 centimètre du bord par lequel vous commencerez, et vous arrêtant à 1 centimètre du bord opposé, de manière que ces bandes se tiennent des deux bouts. Ceci fait, et à l'instant de les mettre dans la friture, prenez successivement vos beignets, passez le doigt sous la première bande, puis sous la troisième et ainsi de suite en alternant et en laissant retomber les bandes intermédiaires; posez doucement l'un après l'autre vos beignets dans la poêle et faites-les frire de belle couleur. Quand ils sont frits, égouttez-les sur une serviette; servez-les chauds et saupoudrés de sucre.

BEIGNETS DE GATEAUX.

Si vous avez des restes de gâteau, coupez-les en morceaux minces, ronds ou ovales, trempez-les dans une pâte à beignets, et faites-les frire; saupoudrez-les de sucre râpé.

BEIGNETS DE TARTINES.

Ayez un petit pain mollet, coupez-le en tartines que vous tremperez dans une pâte à la vanille ou autre; faites-les frire, servez-les chaudes et saupoudrées de sucre.

BEIGNETS SOUFFLÉS OU PETS DE NONNES (ou *Paix des Nonnes*).

Faites bouillir dans une casserole de cuivre demi-litre d'eau, une pincée de sel, un peu de sucre, gros comme une noix de beurre frais. Quand cela bout, mettez de la farine en remuant sans cesse, toujours sur le fourneau, jusqu'à ce

que la pâte soit assez épaisse pour vous fatiguer le bras; laissez cuire ensuite une petite demi-heure. Quand cette pâte est cuite, retirez-la du feu et laissez évaporer la plus grande chaleur. Alors cassez-y un œuf et remuez votre pâte jusqu'à ce qu'il soit mêlé, et ainsi de suite jusqu'à 5 œufs. Versez ensuite votre pâte dans un vase quelconque, et ne faites vos beignets que 3 heures après. Au moment de les faire, ajoutez-y deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; quand la friture est bien chaude, mettez-y de la pâte, gros comme une petite noix pour un beignet; il ne faut pas les toucher quand ils sont dans la poêle, ils se retournent en cuisant. Les beignets sont assez cuits quand ils ont une jolie couleur dorée; il ne faut pas les laisser noircir. Enlevez-les de la friture au moyen d'une écumoire, égouttez-les avant de les mettre sur le plat. Dès qu'ils sont sur le plat, saupoudrez-les de sucre et servez-les bien chauds. (*Recette bourguignonne.*)

POMMES AU BEURRE.

Prenez des pommes de reinette; retirez-en adroitement le cœur avec un vide-pomme ou un couteau pointu et effilé; pelez-les; comblez le vide avec du sucre en poudre et du beurre bien frais. Placez vos pommes dans une tourtière ou sur un plat d'argent au fond duquel vous aurez mis du beurre et une petite tartine mince de pain rassis pour chaque pomme. Mettez votre plat sur un feu doux pour que le pain ne brûle pas, couvrez chaque pomme d'un petit morceau de beurre, saupoudrez-les de sucre et posez par-dessus le four de campagne recouvert aussi d'un feu doux pour que les pommes ne brûlent pas; entre-

tenez le feu dessus et dessous jusqu'à parfaite cuisson ; servez dans le plat où elles ont cuit. Au moment de servir, vous pouvez mettre sur chaque pomme une petite cuillerée de gelée de groseille.

POMMES AU RIZ.

Pelez et videz de belles pommes de reinette ; faites-les cuire à moitié dans un sirop de sucre ; faites crever et cuire dans le lait du beau riz avec sucre, très-peu de sel et du zeste de citron vert. Votre riz bien crevé et un peu compacte, versez-le sur un plat et ôtez le zeste de citron ; placez vos pommes sur le riz, remplissez les intervalles qui les séparent avec de la marmelade de pommes et mettez-les au four ou sous un four de campagne pour leur faire prendre couleur. Au moment de les servir, mettez sur chaque pomme une petite cuillerée de confiture.

POMMES A LA PORTUGAISE.

Pelez et retirez le cœur de pommes de reinette ; mettez du sucre en poudre dans une tourtière avec un peu d'eau ; placez-y vos pommes, mettez du sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière sous le four de campagne. Quand vos pommes sont cuites, saupoudrez-les de sucre, et servez-les chaudes pour *entremets*, ou froides pour *dessert*, sur un sirop de sucre.

POMMES MERINGUÉES.

Mettez de la marmelade de pommes sur un plat qui aille au feu, couvrez-la de blancs d'œufs battus en neige, saupoudrez de sucre mêlé avec du zeste de citron ou d'orange haché très-fin, ou râpé ; faites prendre couleur sous le four de campagne et servez chaud.

ABRICOTS MERINGUÉS.

Dans un plat allant sur le feu, étendez une couche assez épaisse de marmelade ou de gelée d'abricots; sur cette couche mettez un ou plusieurs lits d'abricots bien mûrs sans les noyaux; recouvrez le tout de blancs d'œufs battus et sucrés; faites passer ensuite quelques minutes sous le four de campagne. —On meringue les *pêches* de la même manière en étendant au fond du plat de la gelée de pommes ou de pêches.

CHARLOTTE DE POMMES.

Prenez des pommes de reinette; pelez-les, coupez-les en quartiers, ôtez-en les pepins; mettez-les dans une casserole à feu vif, avec du beurre, du sucre et de la cannelle en poudre, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; coupez alors des tranches minces de mie de pain *rassis*, faites-les frire dans le beurre, saupoudrez-les de sucre et garnissez-en un moule de cuivre; mettez-y votre marmelade par lits, et ajoutez entre chaque lit telle confiture qui vous conviendra; recouvrez le tout de tranches de pain comme les premières et faites cuire à feu doux dessus et dessous. Dès que les croûtons sont de belle couleur, renversez sur le plat et servez chaud.

CHARLOTTE RUSSE AUX POMMES.

Garnissez un moule de biscuits à la cuiller bien serrés les uns près des autres; ayez des pommes coupées en quartiers, cuites au beurre et sucre, et froides; garnissez-en le fond et le tour du moule, contre les biscuits; remplissez le milieu avec de la marmelade d'abricots et de pommes mélangées,

ou avec de la gelée de groseille; laissez prendre quelques instants, renversez sur un plat et servez.

On peut remplacer les pommes par des poires, des abricots ou des pêches; et la marmelade par de la crème fouettée ou une gelée au rhum.

CROQUETTES DE POMMES.

Préparez des pommes comme pour une charlotte, laissez-les refroidir; avec cette marmelade, faites des boulettes ovales que vous roulez dans de la mie de pain légèrement détrempée à l'eau sucrée, ou dans une pâte à beignets; passez-les à l'œuf comme les croquettes de riz; faites-les frire, saupoudrez-les de sucre et servez.

OMELETTE AUX CERISES.

Prenez 50 cerises anglaises ou de Montmorency, ôtez les noyaux; passez-les un instant dans le beurre; battez bien 6 œufs, mêlez-y vos cerises et battez encore; faites cuire l'omelette dans la poêle comme à l'ordinaire; en la servant, saupoudrez-la de sucre; pour la manger, brûlez-la au rhum.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Faites cuire 12 pommes de terre jaunes dans l'eau; quand elles sont cuites, épluchez-les et écrasez-les dans une terrine; mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie, demi-verre de crème, 4 œufs: mêlez bien le tout; avec cette pâte faites des boulettes que vous roulez dans la farine; faites-les frire de belle couleur, servez-les bien chaudes et saupoudrées de sucre.

CROQUETTES DE RIZ.

Faites crever dans 1/2 litre de lait 125 gram. de riz; ajoutez-y 5 ou 6 macarons ou massepains

écrasés, du zeste de citron haché fin, 125 gr. de sucre en poudre, un peu de sel fin, de la fleur d'oranger pralinée, et gros comme un œuf de beurre; liez le tout avec 4 jaunes d'œufs sans faire bouillir. Étendez alors cet appareil sur un plafond, laissez-le refroidir; quand il est froid, coupez-le en petits morceaux égaux, dont vous ferez des boulettes ovales; trempez-les dans l'œuf battu et sucré et roulez-les; trempez-les de nouveau dans l'œuf, puis dans la mie de pain et faites-les frire de belle couleur. Égouttez les et les servez très-chaudes, saupoudrées de sucre.

CROUTES AUX FRUITS.

Beurrez une tourtière; ayez des petits pains mollets à café que vous coupez en quatre, et dont vous retirez la mie; rangez ces morceaux dans la tourtière de manière à en couvrir le fond; placez vos fruits sur le pain : pêches ou abricots, partagés en deux; prunes de reine-Claude ou mirabelles entières, sans leurs noyaux, fraises, etc.; les fruits séparés en deux seront posés la partie coupée en dessus. Quand ce sont des fruits coupés, mettez au milieu de chaque moitié du sucre en poudre et un peu de beurre bien frais; quand les fruits sont entiers, saupoudrez-les de sucre et mettez de petits morceaux de beurre dans les intervalles. Placez alors votre tourtière sur un feu très-doux; couvrez-la d'un four de campagne dont vous entretiendrez la chaleur plus forte que dessous. Laissez cuire à point. Servez très-chaud sur la tourtière; si vous voulez les mettre sur un plat, enlevez chaque croûte avec une cuiller, rangez-les symétriquement sur le plat qui devra être chaud, et saupoudrez-les encore de sucre.

CRÊPES.

Pour 1 litre de farine, mettez 5 ou 6 œufs, 3 cuillerées d'eau-de-vie, 2 cuillerées d'huile d'olive, un peu de sel, une tasse de lait et autant d'eau; délayez le tout ensemble dans une terrine jusqu'à consistance de bouillie épaisse, et laissez reposer votre pâte 2 ou 3 heures. Faites fondre dans la poêle, et sur un feu clair, gros comme une noix de saindoux ou de beurre; versez-y plein une cuiller à ragoût de votre pâte; penchez votre poêle de tous côtés pour qu'elle s'étende en rond et soit très-mince; lorsqu'elle est cuite d'un côté, retournez-la de l'autre. Mangez-les très-chaudes.

Si vous voulez faire des crêpes sucrées, ajoutez à la pâte : sucre en poudre, eau de fleurs d'oranger, et mettez moins de sel.

FLAN.

Délayez 1 cuillerée de farine avec 1 cuillerée d'eau-de-vie ou d'eau de fleur d'oranger, 8 jaunes d'œufs et un peu de sel; ayez 1 litre de bon lait bouillant, faites-y fondre 125 gram. de sucre et versez-le doucement sur vos œufs et votre farine en remuant toujours; versez alors le tout dans une tourtière; mettez-la sur le feu, le four de campagne par-dessus, et faites cuire à feu modéré pendant 25 à 30 minutes; un instant avant de servir, saupoudrez de sucre, passez la pelle rouge par-dessus.

On peut varier la composition du flan. En Bourgogne, par exemple, on y mélange du fromage de Gruyère râpé, et l'on n'y met ni sucre, ni eau de fleurs d'oranger; puis on couvre le dessus de

bandes minces du même fromage. Pour ceux qui aiment le fromage cela fait un excellent plat.

On donne aussi le nom de *flan* à des tartes garnies de la composition ci-dessus, qui se font cuire de la même manière ou au four — Les tartes aux fruits, en termes de pâtisserie, sont des *flancs aux fruits.*

CROQUETTES DE FLAN.

Coupez du flan refroidi en morceaux de la grosseur d'une noix, roulez-les dans la farine, et faites-les frire; égouttez-les sur une serviette, servez-les chauds et saupoudrés de sucre.

GATEAU DE MARRONS.

Prenez 60 beaux marrons, ôtez la première peau, faites-les bouillir dans l'eau et ôtez la seconde peau; écrasez-les dans un mortier et mettez-les dans un vase quelconque; ajoutez-y 250 gram. de sucre en poudre, autant de beurre frais, 8 œufs dont vous battrez les blancs en neige et un gros morceau de vanille; travaillez ce mélange avec une cuiller. Beurrez une tourtière, versez-y vos marrons, mettez-la sur un feu vif, recouvrez-la du four de campagne bien chaud et laissez cuire 1 heure.

GATEAU DE POMMES DE TERRE.

Prenez des pommes de terre jaunes, pelez-les, faites-les cuire à l'eau et sel, ou mieux à la vapeur; quand elles sont bien cuites, écrasez-les dans une passoire; mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec beurre frais, écorce de citron râpée ou vanille et du sucre en poudre : remuez et mêlez bien quelques minutes; ajoutez alors une tasse de bon

lait que vous verserez tout doucement en tournant, et retirez votre casserole du feu. Délayez quelques jaunes d'œufs, versez-les en tournant dans la casserole; battez les blancs en neige et mêlez-les de même; votre composition étant bien mélangée, versez-la dans un moule que vous aurez beurré et saupoudré de mie de pain rassis; mettez le moule sur un feu couvert, le four de campagne par-dessus, et laissez cuire une bonne demi-heure. Mettez assez de feu sur le four de campagne pour que votre gâteau prenne couleur.

Gâteau de riz. — Faites crever dans du lait 250 gram. de riz avec sucre en poudre, un peu de sel blanc, zeste de citron ou vanille râpés que vous pouvez remplacer, suivant votre goût, par de l'eau de fleurs d'oranger. A mesure que votre riz crève, s'il est trop épais, mouillez-le avec du lait, pour l'empêcher de brûler, mais ne le remuez pas, ce qui, précisément, le ferait brûler. Votre riz étant bien crevé et de bonne consistance, retirez la casserole du feu, mettez-y 4 jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige, et mêlez le tout; garnissez un moule de beurre saupoudré de sucre, versez-y votre riz sans le remplir tout à fait, et faites cuire, feu dessous et dessus, environ une heure.

Quand il vous reste du gâteau de riz, coupez-le en losanges, trempez-les dans du blanc d'œuf battu, puis dans la farine; faites frire, saupoudrez de sucre, et servez chaud.

Quelques bons cuisiniers battent leurs blancs avec les jaunes pour que le gâteau prenne plus facilement; d'autres, au lieu de beurrer le moule, l'enduisent de caramel, ce qui donne au gâteau une couleur et un goût des plus agréables.

Gâteau de semoule. — Faites bouillir 1 litre de lait; quand il bout, versez-y peu à peu et en tournant, de la semoule en quantité suffisante pour produire une bouillie épaisse; laissez cuire 10 minutes; retirez la casserole du feu et ajoutez sucre en poudre, zeste de citron haché fin ou un peu de vanille, et 6 œufs entiers battus; mêlez bien et terminez comme le gâteau de riz.

Gâteau de pommes. — Pelez des pommes de reinette, coupez-les en quatre et enlevez les cœurs; faites-les cuire en marmelade avec du zeste de citron et un petit morceau de cannelle; passez-les à la passoire; remettez-les sur le feu avec beurre bien frais, un peu de fécule et sucre, remuez-les; laissez-les mijoter pendant 20 à 30 minutes, versez-les dans une terrine. Quand votre marmelade sera froide, mélangez-y quelques œufs entiers, mettez-la dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie; renversez votre moule sur un plat et servez chaud.

Variante. — Beurrez votre moule, garnissez-le de pâte à dresser, mettez-y votre marmelade et faites cuire au four ou sous le four de campagne.

Gâteau de pommes à l'allemande. — Pelez des pommes, videz-les, retournez-les dans la mie de pain très-fine mélangée de sucre et de cannelle en poudre; beurrez une tourtière avec du beurre bien frais, rangez vos pommes par-dessus et faites-les cuire, feu dessus et dessous, jusqu'à ce qu'elles soient à l'état de marmelade; saupoudrez-les de sucre et servez chaud.

Gâteau-Madeleine. — Faites fondre dans une casserole 125 gram. de beurre que vous mêlerez avec 250 gram. de farine et 4 œufs entiers, le

zeste d'un citron, 250 grammes de sucre en poudre et 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; remuez et mêlez de manière à former une pâte bien liée; beurrez ensuite une casserole ou un moule, mettez-y votre pâte et faites cuire à feu modéré, pendant 1 heure, sous le four de campagne; quand elle est cuite, renversez-la sur un plat, mouillez le dessus avec un blanc d'œuf battu, saupoudrez-le de sucre et passez la pelle rouge.

Vous pouvez, avec cette pâte, faires des *madeleines de Commercy*, en vous servant de petits moules. — Vous pouvez encore faire cuire votre gâteau et le servir dans une tourtière.

PAIN PERDU.

Ayez des tartines de mie de pain; découpez-les en petits morceaux ronds, ovales, en losanges, etc.; faites-les tremper 10 minutes dans du lait chaud qui aura bouilli avec un peu de sel, eau de fleurs d'oranger et zeste de citron ou vanille; égouttez-les, trempez-les dans des œufs battus en omelette et faites-les frire de belle couleur. Servez chaud et saupoudré de sucre.

TOT-FAIT.

Délayez 6 œufs dans de la farine; ajoutez 6 verres de lait, du sucre, un peu de sel blanc, de l'eau de fleur d'oranger ou de la vanille: délayez jusqu'à consistance de bouillie; versez le tout dans une tourtière que vous aurez beurrée, et faites cuire à feu vif, dessus et dessous, pendant 20 minutes. — Servez chaud ou froid.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT.

Délayez et faites cuire dans un peu d'eau

60 grammes de chocolat ; retirez-le du feu et ajoutez-y 2 cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre, 125 grammes de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, 125 grammes de beurre bien frais, un zeste de citron râpé et environ demi-litre de bon lait ; mêlez bien le tout. Remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce que cela commence à bouillir ; retirez du feu, versez dans une terrine et laissez refroidir. Au moment de vous en servir, ajoutez 2 jaunes d'œufs, 6 blancs fouettés, mêlez bien, versez le tout dans un moule beurré, dans une tourtière ou un plat d'argent ; saupoudrez de sucre et mettez sous le four de campagne, feu doux dessous, feu vif dessus. Dès que le soufflé est monté, hâtez-vous de le servir avant qu'il ne retombe.

Soufflé au café. — Il se fait de la même manière, avec cette différence cependant que vous y mettrez 6 cuillerées à bouche de fécule au lieu de deux et que vous mêlerez au lait une infusion de café : cette infusion devra être très-forte, parce que moins vous mettrez d'eau dans un soufflé, mieux cela vaudra.

Soufflé aux marrons. — Procédez de même en remplaçant la fécule par de la farine de marrons.

Soufflé royal. — Délayez dans quart de litre de crème : 2 cuillerées à potage de farine, 4 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, une poignée d'amandes pilées et 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger ; battez le tout fortement ; ajoutez alors 6 blancs d'œufs fouettés, et mêlez bien. Beurrez un moule, versez-y votre pâte, mettez-le sous le four de campagne et servez dès que le soufflé est monté. (*Évelina.*)

Soufflé au riz. — Faites crever et cuire dans du lait 50 grammes de riz; quand il est crevé, ajoutez-y du sucre, zeste de citron râpé, eau de fleur d'oranger, macarons écrasés, et mêlez bien en remuant; retirez votre riz du feu avant qu'il ne devienne trop épais. Ajoutez-y alors 4 jaunes d'œufs et mêlez; puis 6 jaunes d'œufs battus en neige et mêlez encore; versez de suite votre mélange dans un moule beurré et terminez comme pour le soufflé au chocolat, p. 482.

Soufflé de pommes de terre. — Il se fait exactement comme celui au chocolat (voy. p. 482) en n'employant que de la fécule de pommes de terre, dans la proportion de 6 à 8 cuillerées.

Observations générales. — La préparation d'un soufflé ne doit être ni trop claire ni trop épaisse; dans ce dernier cas, délayez-y un ou plusieurs œufs entiers; pour la rendre plus épaisse, ajoutez-y de la fécule de pommes de terre. — La réussite d'un soufflé dépend de la bonne consistance de sa composition : trop épaisse, les blancs d'œufs ne produiraient aucun effet; trop claire, le soufflé lèverait trop et trop vite et retomberait aussitôt.

TOURTES OU TARTES AUX FRUITS. (*Entremets.*)

Faites une pâte brisée, rassemblez-la en boule, abaissez-la avec le rouleau en lui donnant la forme ronde; étendez-la sur une tourtière saupoudrée de farine, de manière qu'elle en dépasse les bords de 2 centimètres au moins; ramenez en dessus, avec les doigts, toute la pâte qui dépasse et formez-en un bourrelet que vous dorerez avec du jaune d'œuf délayé dans quelques gouttes

d'eau. Votre pâte une fois terminée, garnissez-la de tel fruit que vous voudrez, que vous aurez fait cuire d'avance, soit en compote, soit en marmelade. Faites cuire au four ou sous le four de campagne, avec plus de feu dessus que dessous. Votre tourte une fois cuite, saupoudrez-la de sucre et remettez-la un instant au four pour la faire glacer.

Si vous faites cuire la pâte séparément, préparez-la comme ci-dessus; avant de la mettre au four, piquez le fond en plusieurs endroits pour qu'il ne se soulève pas en cuisant; quand votre tourte est cuite, sortez-la du four, garnissez-la et terminez comme ci-dessus. Au moment de la servir, couvrez-la d'un sirop de sucre, soit au vin, soit aux fruits.

On fait ainsi des tourtes à toutes sortes de fruits : aux poires entières, rangées sur une marmelade de pommes; à la marmelade de pommes; aux fraises et aux framboises entières, que l'on ne met dans la croûte qu'à sa sortie du four, et par-dessus lesquelles on verse un sirop froid ; aux abricots, aux pêches, aux prunes, aux cerises, après en avoir ôté les noyaux, etc., etc. De tous ces fruits entiers les fraises et les framboises sont les seuls qu'on doit employer crus ; les autres, et surtout les poires, doivent être cuits en compote. Si vous faites cuire votre tourte sous le four de campagne, vous pouvez la laisser dans la tourtière; si c'est au four, dressez-la sur une plaque ronde, en tôle, faite pour cet usage, et qui se trouve, de grandeurs diverses, chez tous les quincailliers et chaudronniers.

Tarte à la crème. — Faites à votre choix une crème au café, au chocolat, à la vanille, à l'orange, etc., et mettez-la froide sur la pâte dres-

sée, comme il est dit pour la tourte aux fruits, p. 484. (*Entremets et dessert.*)

Tarte à la frangipane. — Foncez une tourtière de pâte feuilletée; entourez-la d'une bande de ce même feuilletage de l'épaisseur d'un travers de doigt, et de la largeur de près de deux doigts; que les deux bouts de votre bande se rapprochent et se lient pour faire la bordure de votre tarte. Remplissez le milieu avec de la *crème à la frangipane* (voy. la recette suivante); tracez sur votre tarte quelques ornements avec des filets de pâte et faites cuire au four un peu chaud. La cuisson presque achevée, saupoudrez votre tarte de sucre fin pour la glacer et servez-la chaude.

Crème à la frangipane pour tartes. — Délayez avec soin dans une casserole 3 cuillerées de farine et 4 œufs entiers; ajoutez-y 3/4 de litre de bon lait, mêlez bien le tout et mettez la casserole sur le feu. Remuez en tournant pour que votre crème ne s'attache pas; 20 minutes après, sucrez à votre goût, ajoutez des macarons écrasés et 2 ou 3 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, mélangez bien le tout et retirez du feu.

Si vous remplacez les macarons par des amandes douces et quelques-unes amères, pilées dans un mortier; et l'eau de fleurs d'oranger par de la fleur d'oranger pralinée, hachée très-fin vous aurez une *tarte aux amandes.*

CRÈMES POUR ENTREMETS.

Crème à la vanille. — Faites bouillir 1 litre de lait; quand il est en ébullition, mettez-y un morceau de vanille, 200 gram. de sucre et le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien parfumé;

retirez-le du feu. Cassez dans un bol 6 jaunes d'œufs et 1 ou 2 œufs entiers; battez-les ensemble, mêlez-les au lait, peu à peu et en tournant avec une cuiller de bois; passez au tamis, retirez la vanille, versez dans un plat et faites prendre au bain-marie avec feu dessus. Au moment de servir, saupoudrez de sucre et passez la pelle rouge pour former caramel; servez froid. — Faites sécher la vanille pour vous en servir tant qu'elle conservera son parfum.

Si vous ne mettez que des jaunes d'œufs et pas de blancs, la crème sera plus liquide et demandera un peu plus de cuisson : beaucoup de personnes la préfèrent ainsi.

Si vous versez cette crème dans des petits pots, vous les rangerez dans le bain-marie, les uns à côté des autres, et ferez prendre votre crème de la même manière.

Crème au caramel. — Mettez dans une casserole 125 gram. de sucre et 2 cuillerées d'eau; faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit de belle couleur brune; versez-y 1 litre de lait que vous aurez fait bouillir avec 250 gram. de sucre; ajoutez 6 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers, mêlez bien et terminez comme ci-dessus.

Crème au café. — Faites bouillir 1 litre de lait avec 200 gram. de sucre cassé; ajoutez-y 2 ou 3 cuillerées de café à l'eau très-fort; délayez-y 8 jaunes d'œufs battus et terminez comme la crème à la vanille.

Crème au chocolat. — Faites fondre sur le feu, dans un peu de lait, 250 gram. de chocolat râpé, remuez-le pour qu'il ne s'attache pas; quand il est bien délayé, versez-y doucement, en tournant

avec une cuiller de bois, 1 litre de lait froid; ajoutez 125 gram. de sucre; faites bouillir et réduire en tournant de temps en temps. Retirez du feu, mêlez-y 6 jaunes d'œufs battus, sans blancs, ou avec 2 blancs si vous voulez (voir la *crème à la vanille*), et terminez comme cette dernière.

Crème au thé. — Mettez dans une terrine 8 gram. de thé noir et vert mélangés; versez par-dessus 1 litre de lait bouillant, ajoutez 250 gram. de sucre; remuez, pour faire fondre le sucre, et couvrez la terrine. Au bout d'un quart d'heure, tirez votre lait à clair ou passez-le au tamis, et terminez comme ci-dessus.

Crème aux fraises. — Pilez dans un mortier un quart de litre de fraises épluchées, lavées et égouttées; faites bouillir et réduire à moitié 1 litre de bon lait avec 125 grammes de sucre cassé; laissez-le refroidir à moitié et délayez-y vos fraises. Votre crème n'étant plus que tiède, délayez-y gros comme un grain de café de présure et passez le tout au tamis; mettez-la dans un compotier ou dans un plat qui aille au feu et placez-la sous le four de campagne avec cendres chaudes dessous et dessus. Quand votre crème sera prise, placez-la dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'au moment de la servir.

Crème au citron. — On la fait exactement comme celle à la vanille, en mettant du zeste de citron au lieu de vanille, mais quand le lait a bouilli; le citron mis avant ferait tourner le lait.

Crème à l'orange. — Elle se fait comme la crème au citron, avec du zeste d'orange.

Crème aux framboises. — Elle se fait de même que celle aux fraises, avec cette différence qu'en

retirant la crème du feu, quand elle est assez réduite, vous y mettez 2 jaunes d'œufs frais délayés dans 2 cuillerées de crème. Remettez un instant sur le feu en remuant et sans faire bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, et terminez comme la précédente.

Crème aux amandes. — Échaudez 50 grammes d'amandes douces et 5 ou 6 amandes amères; enlevez la peau et pilez-les dans un mortier; délayez-les dans du lait que vous aurez fait bouillir avec du sucre et un zeste de citron. Ajoutez-y 6 jaunes d'œufs délayés dans un peu du même lait; passez le tout au tamis et faites cuire à feu doux, en tournant, jusqu'à ce que votre crème soit prise.

Crème grillée. — Faites praliner 50 grammes d'amandes douces et 3 ou 4 amandes amères; ajoutez-y un peu de fleur d'oranger pralinée, pilez le tout ensemble et délayez-le dans un litre de lait bouillant; passez au tamis, ajoutez 250 gr. de sucre, 4 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers; mêlez le tout et passez à l'étamine, versez dans des petits pots et faites cuire au bain-marie.

Crème renversée. — Faites bouillir demi-litre de bon lait avec un morceau de vanille et 175 gr. de sucre; quand il est prêt à bouillir, faites un caramel avec 125 grammes de sucre et 1 cuillerée d'eau; versez-le vivement dans un grand bol que vous aurez fait chauffer dans l'eau bouillante afin que le caramel s'étende bien partout et ne sèche pas de suite; votre lait ayant bouilli, mêlez-y 5 à 6 œufs entiers bien battus, versez le tout dans votre bol et faites cuire au bain-marie avec feu dessus. Lorsque votre crème est bien prise,

retirez-la du bain-marie, laissez-la refroidir ; renversez un plat sur le bol, retournez vivement, enlevez le bol avec précaution ; si votre crème est réussie, elle devra conserver la forme du vase dans lequel elle a cuit ; servez-la seule ou versez autour une crème pour œufs à la neige.

Crème aux marrons. — Mettez dans une casserole 50 gram. de farine de marrons de Lyon, avec 2 jaunes d'œufs bien frais ; délayez bien le tout avec environ 2 décilitres de crème, ou simplement d'eau ; ajoutez-y gros comme un œuf d'excellent beurre et autant de sucre en poudre. Mettez votre casserole sur le feu, remuez sans cesse jusqu'à ce que la crème soit prise ; quand elle s'attachera à la cuiller laissez-lui faire quelques bouillons et sortez-la du feu. Ajoutez un troisième blanc d'œufs aux deux que vous avez précédemment mis à part ; fouettez-les en neige et amalgamez-les avec votre crème. Versez le tout dans un plat creux qui aille au feu, saupoudrez de sucre passé au tamis de soie. Mettez ensuite sous le four de campagne avec feu très-doux dessous et plus vif dessus ; en moins d'un quart d'heure cette crème est levée comme une omelette soufflée. Dès que l'élévation est de 10 centimètres, servez-la. — Si le four de campagne n'a pas suffi pour donner à votre crème une belle couleur, vous la glacez avec la pelle rouge.

Crème au riz. — Délayez de la farine de riz dans du bon lait chaud avec 6 jaunes d'œufs et du sucre. Passez au tamis, faites cuire à feu doux et servez chaud.

Crème à la fleur d'oranger. — Faites bouillir demi-litre de lait avec 75 grammes de sucre ; lais-

ser-le refroidir à moitié ; ajoutez-y 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier battus avec 1 ou 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger ; mêlez bien le tout et terminez comme pour la crème à la vanille.

Pour servir cette crème en *petits pots*, quand elle est bien mêlée, remplissez-en des petits pots que vous mettez cuire au bain-marie.

On peut remplacer l'eau de fleurs d'oranger par de la fleur d'oranger pralinée en poudre, ou par de la vanille.

Nous rappelons ici que des jaunes d'œufs sans blancs donneront une véritable crème liquide qui devra cuire un peu plus de temps que celle à laquelle on ajoutera des blancs.

BLANC-MANGER AUX AMANDES.

Échaudez à l'eau bouillante 250 gram. d'amandes dont 10 amères ; enlevez-en la peau et jetez-les à mesure dans l'eau froide ; retirez-les de l'eau, essuyez-les dans une serviette. Pilez-les dans un mortier avec un peu d'eau froide ; quand elles sont réduites en pâte, ajoutez-y demi-litre d'eau et tordez dans un linge au-dessus d'une terrine ; vous aurez alors un lait d'amandes auquel vous ajouterez 175 gram. de sucre en poudre, une tasse de crème, de l'eau de fleurs d'oranger, un peu de colle de poisson ; mêlez bien le tout et versez dans un plat creux. Laissez prendre à froid ou sur de la glace selon l'état de la température.

CHARLOTTE RUSSE A LA CRÈME.

Garnissez un moule de biscuits à la cuiller, mettez dans le milieu une crème fouettée, entourez votre moule de glace et renversez-le au moment de servir.

ZAMBAYON OU MOUSSE ITALIENNE.

Délayez 8 jaunes d'œufs bien frais avec 3 verres de vin de Madère, 225 gram. de sucre, un peu de cannelle en poudre; mettez ce mélange dans une casserole sur un feu très vif; remuez vivement en tournant sans cesse avec une petite verge d'osier; lorsque la mousse est sur le point de déborder, servez de suite votre zambayon dans des petites tasses ou dans des petits pots à crème. Quand cette mousse accompagne le plum-pudding, vous avez le *plum-pudding au zambayon*, excellente manière de le préparer.

FROMAGE A LA CRÈME.

Prenez un morceau de bon fromage blanc, délayez-le dans du lait que vous aurez fait bouillir et refroidir; passez-le dans une passoire fine; mêlez-y 2 blancs d'œufs battus en neige, versez le tout dans un ou plusieurs moules en osier garnis d'une toile légère et laissez égoutter 5 ou 6 heures; renversez-le dans un compotier, versez par-dessus de la crème fraîche, mettez du sucre en poudre et délayez-le pour le manger.

Autre recette. — Faites tiédir du lait mélangé de crème, ou à défaut de crème, du lait seul, aussi bon que possible et qui n'ait pas été écrémé; mettez-y un petit morceau de présure (gros comme une noisette pour 1 litre de lait); passez au tamis et faites prendre sur la cendre chaude; quand votre lait est caillé, mettez-le dans un moule d'osier et terminez comme ci-dessus.

Fromage fouetté à la crème. — Prenez 1/2 litre de bonne crème fraîche; délayez-y égale quantité de bon fromage blanc très-frais; mettez-y du

sucre en poudre et fouettez-le tout comme il est dit ci-après pour la crème fouettée ; terminez et servez-le de même.

CRÈMES FOUETTÉES.

Au naturel. — Mettez dans une terrine la quantité que vous voudrez de bonne crème double bien fraîche, ou, à défaut de crème, d'excellent lait qui n'ait pas été écrémé ; pour 1 litre de crème, ajoutez une pincée de gomme adragante en poudre, 125 grammes de sucre également en poudre et fouettez votre crème avec une verge d'osier jusqu'à ce qu'elle mousse comme des œufs à la neige. A mesure que la mousse se forme, enlevez-la avec une écumoire et mettez-la égoutter sur un tamis, au-dessus d'un vase quelconque, pour recueillir ce qui en dégouttera. Continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de crème dans la terrine ; si vous n'en avez pas assez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis. Dressez votre crème sur un compotier avec une garniture de biscuits à la cuiller. S'il vous est resté de la crème liquide, versez-la autour de la crème fouettée avant de la garnir de biscuits.

Cette espèce de crème ne doit être faite que peu de temps avant de la servir, parce qu'elle ne tarde pas à tomber, surtout lorsqu'il fait chaud ; néanmoins, on peut la conserver plus longtemps en mettant le vase qui la contient dans de la glace pilée, à laquelle on ajoute du sel marin.

Crème fouettée à la fleur d'oranger. — Procédez comme ci-dessus, en mêlant au sucre de la fleur d'oranger pralinée en poudre, ou simplement en ajoutant à la crème une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Crème à la ***vanille.*** — Mélangez au sucre un peu de vanille pilée et passée au tamis.

Crème au café. — Mêlez à la crème, avant de la fouetter, du café à l'eau très-fort, afin d'introduire le moins d'eau possible dans votre préparation.

Crème au chocolat. — Râpez du chocolat, délayez-le dans très-peu d'eau bouillante, laissez-le refroidir et mêlez-le à la crème.

Crème aux fraises ou framboises. — Écrasez et passez au tamis une petite quantité de l'un ou l'autre de ces fruits bien mûrs; mêlez-en le jus à votre sucre en poudre; faites sécher et écrasez fin; sucrez votre crème avec ce mélange avant de la fouetter.

Crème à l'orange ou au citron. — Mêlez à votre sucre du zeste d'orange ou de citron râpé fin.

Crème au *kirsch*, au *rhum*, au *marasquin*, etc., en mêlant à la crème un petit verre de ces liqueurs.

Crème aux amandes. — Mêlez à la crème une ou deux gouttes d'essence d'amandes, ou du lait d'amandes que vous aurez préparé.

FROMAGE A LA DAUPHINE.

Faites bouillir de bonne crème avec sucre en poudre et un peu d'eau de fleurs d'oranger; laissez-la refroidir et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien montée; faites-la égoutter dans un moule d'osier garni d'un linge fin, de la forme que vous voulez donner à votre fromage; lorsqu'il sera bien égoutté, renversez-le dans un compotier et servez-le.

Fromage glacé. — C'est, à proprement parler, une glace que l'on façonne dans un moule à fromage avec de la crème fouettée ou toute autre composition. (Voy. *Glaces.*)

COMPOTES ET MARMELADES POUR DESSERT.

COMPOTE DE POMMES.

Ayez des pommes bien saines, reinettes ou autres, coupez-les en quatre, après en avoir ôté la peau et les pepins ; mettez-les à mesure dans une casserole avec un verre d'eau, un peu de zeste de citron ou d'orange, et du sucre ; faites-les cuire sans les couvrir, autrement elles se mettraient en marmelade ; quand elles sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop tendres ni trop fermes, dressez-les dans un compotier, versez par-dessus le jus ou sirop qui s'est formé pendant la cuisson, et servez-les froides.

Compote de pommes entières aux confitures. — Pelez de belles pommes de reinette, laissez-les entières, ôtez-en les cœurs avec un vide-pommes ou un couteau pointu et effilé, faites-les cuire comme ci-dessus ou dans un sirop de sucre (voy. *Sirop de sucre*, à la table) ; quand elles seront cuites à point, dressez-les sur un compotier ; remplissez avec de la gelée de groseille ou toute autre confiture les vides formés par l'enlèvement des cœurs, et laissez-les refroidir. Faites réduire le jus, versez-le dans une assiette, laissez-le prendre en gelée et couvrez vos pommes de cette gelée sans la briser. Pour la détacher facilement de l'assiette, placez un instant cette dernière sur de l'eau chaude. Servez froid.

Compote de poires entières. — Pelez des poires de moyenne grosseur ; conservez la queue en la rognant seulement pour qu'elles soient toutes de même longueur; videz-les un peu sur l'œil; faites-les cuire comme la compote de pommes avec un peu de cannelle, si vous voulez, au lieu de citron. Quand elles sont cuites à point, dressez-les sur un compotier ; à celles qui ne pourraient pas se tenir debout, coupez un peu du gros bout ; faites réduire le sirop et versez-le sur vos poires.

Si les poires sont grosses, coupez-les en quartiers, et faites-les cuire de même.

Compote de poires au vin. — Pelez et coupez en quartiers des poires à cuire ; mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau, 125 grammes de sucre et un petit morceau de cannelle ; faites-les cuire à petit feu. Quand elles seront à moitié cuites, ajoutez un verre de vin rouge et achevez la cuisson. Quand elles sont cuites à point, dressez-les dans un compotier, faites réduire le jus et versez-le sur vos poires. — On fait ainsi d'excellentes compotes avec des poires entières de martin-sec et de rousselet d'hiver.

Compote de poires crues. — Pelez et coupez en ronds minces de bonnes poires croquantes ; rangez-les sur un compotier, comme la salade d'oranges, avec sucre en poudre et un peu de cannelle râpée ; arrosez-les d'un peu d'eau, d'abord, pour faire fondre le sucre, puis de rhum ou d'eau-de-vie, selon votre goût. Préparez-les au dernier moment pour qu'elles ne noircissent pas.

Compote de coings. — Prenez 5 ou 6 coings bien mûrs ; coupez-les en quatre, ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante ;

retirez-les de l'eau, pelez-les et achevez de les faire cuire dans un sucre clarifié léger, avec un jus de citron. La cuisson faite, retirez vos coings; arrangez-les dans un compotier; écumez le sirop, donnez-lui un nouveau bouillon et versez-le sur votre fruit.

Compote d'abricots. — Faites un sirop avec 125 grammes de sucre et 1/2 verre d'eau; quand il aura bouilli, écumez-le. Prenez de beaux abricots plein-vent, qui ne soient pas trop mûrs; ôtez-en les noyaux et faites-les cuire dans ce sirop; écumez-les; lorsqu'ils cèdent sous le doigt, mettez-les dans un compotier et versez par-dessus le sirop que vous aurez fait réduire.

Compote de pêches. — Séparez-les en deux, enlevez les noyaux et procédez de même que pour la compote d'abricots.

Compote de pêches glacées. — Ouvrez en deux de belles pêches, ôtez-en les noyaux. Prenez un plat qui aille au feu; mettez-y une cuillerée de bon vin rouge et rangez-y vos moitiés de pêches, la peau en dessous; dans chaque moitié, à la place du noyau, versez une cuillerée à café de vin de Lunel ou de tout autre vin de liqueur; recouvrez amplement le tout de sucre en poudre. Placez alors votre plat sous le four de campagne avec cendres rouges dessous et dessus; dès que vos pêches sont bien glacées, retirez-les.

Compote de prunes. — Faites cuire dans une casserole 1 kilogram. de prunes de reine-Claude avec 1 verre d'eau et 250 gram. de sucre; quand les prunes commencent à se ramollir, retirez-les et dressez-les dans un compotier; écumez le sirop, faites-le réduire et versez-le sur vos prunes.

La compote de *mirabelles* se fait de la même manière.

Compote de pruneaux. — Ayez de beaux pruneaux, faites-les tremper 2 heures à l'eau froide; jetez cette eau et mettez les pruneaux dans une casserole avec un verre de vin, autant d'eau, un zeste de citron, un bon morceau de sucre, et laissez cuire sur un feu doux environ 3 heures. Servez froid. — On peut remplacer le zeste de citron par de la vanille ou de la cannelle, mais c'est échauffant.

Compote de cerises. — Prenez de belles cerises anglaises ou de Montmorency, bien mûres, mais très-saines ; coupez les queues à la moitié, faites-les cuire comme les prunes, en y ajoutant un peu de jus de framboises ou un petit morceau de cannelle; servez-les froides.

Quelques personnes ne font que les passer dans un sirop de sucre bouillant après les avoir piquées avec une aiguille du côté opposé à la queue, les avoir plongées ensuite dans l'eau fraîche et égouttées.

Compote de fraises. — Faites fondre 125 gram. de sucre dans demi-verre d'eau; faites bouillir et écumez; prenez de belles fraises, épluchez-les, mettez-les dans le sirop sans les laver; laissez-les bouillir quelques instants, retirez-les avant qu'elles ne s'écrasent et dressez-les dans le compotier.

Compote de framboises. — Elle se fait exactement comme la compote de fraises.

Compote de groseilles. — Elle se fait comme la compote de fraises, mais les groseilles doivent cuire plus longtemps, et elles demandent plus de sucre; on peut les laisser en grappes.

Compote d'oranges. — Prenez 5 à 6 oranges pas trop mûres et très-saines; dépouillez-les complétement de leur peau sans écorcher la chair; piquez-les dans 8 ou 10 endroits et plongez-les à mesure dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite pendant quelques minutes dans l'eau bouillante et plongez-les de nouveau dans l'eau fraîche. Égouttez-les et donnez-leur quelques bouillons dans un sirop de sucre; mettez-les dans une terrine; quand elles sont froides, coupez vos oranges en quatre, dressez-les sur un compotier et versez le sirop par-dessus.

Salade d'oranges. — N'enlevez pas la peau de vos oranges; coupez-les en tranches rondes de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs. Saupoudrez de sucre le fond d'un compotier et rangez-y par lits tous vos ronds d'oranges, de manière que les ronds du second lit croisent ceux du premier, et ainsi de suite. Tous vos ronds étant placés, saupoudrez-les amplement de sucre et arrosez-les d'un peu d'eau, puis d'eau-de-vie ou de rhum, selon votre goût. Si vous ne mettiez pas d'abord un peu d'eau, le sucre ne fondrait pas et le jus serait trop fort. — Au lieu de couper les oranges en ronds, vous pouvez les couper en quartiers minces, de haut en bas, et les ranger en couronne dans le compotier. Cette manière est plus élégante et plus commode aussi pour les convives. — La salade d'orange ne doit pas être préparée plus de 1/2 heure à l'avance: l'infusion plus prolongée de l'écorce dans l'eau-de-vie rendrait le jus amer.

Compote de marrons. — Faites cuire de beaux marrons, soit à la poêle, soit sous la cendre, mais non à l'eau : ils seraient trop mous; pelez-les,

mettez-les dans une casserole avec sucre et un peu d'eau, et faites-les mijoter pendant quelques instants, ou donnez-leur quelques bouillons dans un sirop de sucre préparé d'avance. Quand ils auront pris assez le sucre, retirez-les du feu, parfumez-les avec un peu de sirop de vanille et dressez-les dans un compotier; servez froid.

Marrons au sucre. — Faites bouillir dans 1 litre d'eau 50 beaux marrons; mettez-y une petite pincée de sel gris et une pincée d'anis vert; quand ils sont cuits, retirez-les de l'eau; épluchez-les de suite le plus chaud possible, roulez-les dans le sucre en poudre et servez-les chauds.

Marrons au caramel. — Après avoir ôté la première peau à de gros marrons, faites-les cuire dans l'eau, retirez la seconde peau; essuyez-les bien sur une serviette; faites un caramel que vous tiendrez chaudement sur un feu doux; mettez-y vos marrons un à un, et retournez-les avec une fourchette; lorsqu'ils sont bien enduits de caramel, piquez dans chacun d'eux une brochette pointue pour les retirer, posez-les sur un clayon; quand ils sont secs d'un côté, retournez-les de l'autre avec la brochette.

Marmelade de pommes. — Coupez en quatre de belles pommes de reinette; ôtez-en la peau et les pepins; mettez-les dans l'eau fraîche avec un jus de citron; un quart d'heure après, retirez-les, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec sucre, un peu de cannelle et un jus de citron. Couvrez votre casserole, faites cuire à feu un peu vif, et remuez jusqu'à ce que vos pommes soient réduites en marmelade. Servez froid

La *marmelade de poires* se fait de même.

Marmelade de pommes au beurre. — Pelez vos pommes, coupez-les en quatre quartiers, enlevez-en le cœur; coupez ces quartiers en morceaux d'égale grosseur, mettez-les dans la casserole avec un morceau de beurre et du sucre en poudre. Lorsque la cuisson avance, ajoutez-y une marmelade d'abricots, et faites mijoter le tout pendant une heure.

Marmelade d'abricots, pêches et autres fruits à noyau. — Choisissez vos fruits bien mûrs, ôtez-en les noyaux; faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous les doigts. Alors, pelez-les, ajoutez 375 gram. de sucre pour 500 gram. de fruits; faites bouillir de nouveau jusqu'à ce que votre marmelade forme sur la cuiller une espèce de gelée; retirez du feu, dressez dans un compotier et servez froid.

PATISSERIE POUR DESSERT.

BRIOCHE.

Pâte à brioches. — Ayez 1 litre 1/2 de farine; prenez-en 1/2 litre que vous placerez sur le tour à pâte: faites au milieu un trou ou *puits* assez grand, dans lequel vous mettez d'abord 7 gram. de levûre de bière, que vous fraisez ou pétrissez avec un peu de farine; versez ensuite de l'eau tiède, et rassemblez parfaitement ce mélange. Lorsque votre pâte est bien rassemblée, faites-en une boule, mettez-la dans un vase saupoudré de farine et placez le vase dans un endroit chaud. Dès que votre pâte ou levain est gonflé de moitié environ, prenez le reste de la farine que vous mouillez, comme la première fois, avec de

l'eau tiède, pour en former une pâte, en y ajoutant de 7 à 10 gram. de sel blanc que vous faites fondre dans un peu d'eau, 150 gram. de beurre (plus ou moins) et 4 œufs. Maniez d'abord le beurre avec les œufs, puis avec la farine, pour en former une pâte. Si cette dernière est trop ferme, ajoutez-y 1 ou 2 œufs suivant le besoin, car elle doit être un peu molle et parfaitement maniée. Mêlez alors cette dernière pâte avec la première; rompez-les à plusieurs reprises avec les deux mains; foulez avec les doigts et la paume des mains pour opérer un mélange parfait. Cela fait, saupoudrez de farine une serviette dans laquelle vous enveloppez votre pâte, laissez-la reposer de 8 à 9 heures dans un endroit chaud; maniez-la encore avant de faire vos brioches.

Confection et cuisson des brioches. — Séparez votre pâte en autant de morceaux que vous voulez faire de brioches; donnez à chaque morceau la forme ronde légèrement ovale et coupez l'un des bouts pour former la tête de vos brioches; rangez-les, le côté coupé en dessous, sur un plateau de tôle que vous aurez beurré, et à 2 ou 3 centimètres les unes des autres; façonnez vos brioches, mouillez le bout que vous avez coupé et appliquez-le sur chacune d'elles; dorez vos brioches, mettez-les au four chauffé modérément pour qu'elles ne noircissent pas, et retirez-les au bout de 30 minutes environ.

Si, au lieu de petites brioches, vous avez fait, soit une couronne, soit une grosse brioche, la cuisson demandera un peu plus de temps.

Brioche au fromage de Gruyère.— Cette brioche, qui nous vient de la Bourgogne où elle est fort estimée, ne se fait qu'en couronne.—Quand

la pâte est levée, mêlez-y, pour la finir, du fromage de Gruyère râpé; avant de la mettre au four, recouvrez-la de bandes minces de fromage de Gruyère. Sauf l'addition du fromage, la composition de la pâte est la même que pour la brioche ordinaire; elle doit être mangée chaude.

Proportions : 2 à 3 verres d'eau, 12 œufs, 625 gram. de farine, autant de beurre, autant de fromage râpé ou coupé mince et menu, du sel.

BABA AU NATUREL.

Préparez la pâte comme celle de la brioche, mais un peu plus claire. Pour 1 litre de farine, quand la pâte est levée, mêlez-y 60 gram. de sucre en poudre, 60 gram. de raisin muscat et de Corinthe mélangés et hachés, avec un petit morceau de cédrat confit, et 1 cuillerée à café de safran en poudre; quand le mélange est complet, si votre pâte est trop épaisse, ajoutez-y, pour l'éclaircir, 1 ou 2 œufs. Versez-la dans un moule assez grand pour qu'il n'en soit rempli qu'à moitié; mettez-la dans un endroit chaud pour la faire lever, et faites cuire à four doux pendant 1 heure environ. — Servez chaud ou froid.

Le *baba* au *rhum*, au *kirsch*, au vin de *Madère* se fait de même en mêlant à la pâte 1 ou 2 petits verres de ces liqueurs.

BISCUIT DE SAVOIE.

Mettez dans une terrine 125 gram. de farine, 250 gram. de sucre en poudre, un zeste de citron râpé, un peu de fleur d'oranger pralinée hachée ou de la vanille en poudre et 6 jaunes d'œufs; délayez et mêlez le tout de manière que la farine ne forme pas des grumeaux; ajoutez alors les

blancs de vos 6 œufs après les avoir battus en neige bien ferme, et mêlez-les bien sans battre la pâte. Cette pâte, pour réussir, ne doit pas avoir trop de corps, ce qui l'empêcherait de monter pendant la cuisson. Quand elle est à point, beurrez bien partout une casserole ou un moule, saupoudrez-le amplement de sucre, et remplissez-le, à moitié seulement, de votre pâte. Faites cuire à four doux ou sous le four de campagne pendant 1 heure au moins. Quand le biscuit est cuit à point et de belle couleur, retirez-le du four; attendez qu'il ne soit plus que tiède pour le sortir du moule et le dresser. Servez-le froid.

ÉCHAUDÉS.

Prenez 2 litres de fleur de farine; faites un bassin dans le milieu; mettez-y 12 gram. de sel fin et un peu d'eau pour le faire fondre, 250 gr. de bon beurre et 10 œufs entiers. Mêlez bien le tout. Pétrissez bien cette pâte; si elle est trop ferme, ajoutez-y des œufs : elle doit être plutôt molle que ferme; assemblez-la, faites-en un tas, pétrissez-la, poussez-la, ramenez-la plusieurs fois, ramassez-la, et brisez-la avec vos doigts. Cela fait, assemblez-la, posez-la sur une planche ou dans un linge saupoudré de farine, et laissez-la reposer pendant 10 à 12 heures. Après ce temps, mettez sur le feu un chaudron à moitié plein d'eau; coupez votre pâte en autant de morceaux que vous voulez avoir d'échaudés, rangez-les sur un plafond saupoudré de farine, et quand votre eau commencera à frémir, glissez-y vos échaudés. L'eau ne doit pas bouillir : pour l'entretenir frémissante, rafraîchissez-la de temps en temps. Au bout de quelques minutes, retournez vos

échaudés avec une écumoire et laissez-les dans l'eau jusqu'à ce qu'ils aient acquis une certaine fermeté; retirez-les alors avec l'écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche pendant 2 ou 3 heures; retirez-les, rangez-les sur une serviette pour les faire égoutter, disposez-les sur un plafond sans qu'ils se touchent et mettez-les au four chauffé modérément, que vous aurez soin de tenir bien fermé. La cuisson exige de 15 à 20 minutes.

GALETTE DE PATE FERME.

Mettez dans une terrine 2 litres de farine, 500 gram. de beurre frais, 6 œufs, un peu de lait et sel; mélangez bien le tout avec une cuiller de bois: ajoutez de l'eau peu à peu jusqu'à ce que la pâte soit molle. Mettez-la sur une table saupoudrée de farine; étendez-la avec le rouleau, et ramenez-la sur elle-même; recommencez 3 ou 4 fois et formez-en une boule que vous laissez reposer une heure; aplatissez-la de nouveau avec le rouleau, laissez-lui 3 centimètres environ d'épaisseur, façonnez votre galette et faites-la cuire au four pendant 1/2 heure environ.

GATEAU D'AMANDES.

Mettez sur une table 1 litre de farine; faites un trou au milieu; mettez-y gros comme un œuf de beurre, 4 œufs entiers, une pincée de sel, 125 grammes de sucre en poudre, 150 grammes d'amandes pilées très-fin; pétrissez le tout ensemble, et formez-en un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire et glacez-le avec du sucre et la pelle rouge.

Gâteau à la crème. — Préparez, comme ci-dessus, 1 litre de farine; versez-y un quart de litre de crème double avec une bonne pincée de

sel; pétrissez légèrement la pâte; laissez-la reposer demi-heure; mêlez-y ensuite 250 à 260 grammes de beurre; abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, et formez-en un gâteau ou plusieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu et faites-les cuire au four.

Gâteau quatre-quarts. — Pesez 4 ou 5 œufs, même poids de beurre fin, même poids de farine, même poids de sucre râpé; ajoutez eau de fleurs d'oranger ou un peu d'écorce de citron râpée, mêlez bien le tout pour en faire une pâte; faites cuire dans une tourtière bien beurrée, à feu doux, sous le four de campagne. Ce gâteau se mange chaud ou froid, saupoudré de sucre râpé; on peut le décorer avec de la gelée de groseille.

Gâteaux allemands à la marmelade de fruits. — Délayez votre marmelade dans de la bonne crème jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une bouillie épaisse; étendez-la sur votre pâte et faites cuire au four.

GAUFRES DE PARIS.

Mettez dans une terrine 125 grammes de farine, faites un trou au milieu; cassez-y 2 œufs entiers et maniez-les bien avec la farine en vous servant d'une cuiller de bois. Faites fondre dans 2 cinquièmes de litre d'eau tiède, 125 grammes de sucre en poudre et 1 once (31 gr.) de beurre bien frais; avec ce mélange, délayez votre pâte après y avoir ajouté 3 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger ou la râpure du quart d'un zeste de citron. La pâte doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse. — On peut remplacer le beurre et l'eau par de la crème.

Cuisson des gaufres. — Ayez un gaufrier (voy.

Musée des ménages) de moyenne grandeur; faites-le chauffer sur un feu de charbon (à feu moyen), le retournant souvent; frottez l'intérieur avec du beurre renfermé dans un nouet de grosse mousseline et essuyez-le. Il faut perdre la première gaufre qui s'est emparée de ce qu'il pouvait y avoir de sale : c'est une gaufre d'essai. Mettez alors la pâte avec une cuiller qui en contienne assez pour couvrir le gaufrier d'un seul coup, en laissant tomber le surplus dans la terrine; fermez le gaufrier et mettez-le sur le feu; retournez-le pour que la gaufre cuisse également des deux côtés : 1 ou 2 minutes de chaque côté doivent suffire si le feu n'est ni trop ardent ni trop doux. Ouvrez le gaufrier pour vous assurer du degré de cuisson. Quand la gaufre est d'un beau jaune doré, retirez-la du feu; enlevez avec un couteau toute la pâte qui est sur les bords du fer, détachez la gaufre du côté du manche avec un couteau que vous glissez dessous, posez-la sur une assiette, saupoudrez-la de sucre à la vanille et mangez-la chaude.

Gaufres à la flamande. — Mettez dans une terrine 375 grammes de farine, une pincée de sel, 10 grammes de sucre en poudre; délayez 15 grammes de levûre dans un verre de lait tiède et passez au tamis. Faites fondre 250 grammes de beurre dans 1/2 litre de crème ordinaire ou de bon lait, laissez un peu refroidir et incorporez à la farine ainsi que la levûre. Quand le mélange est bien fait, ajoutez-y 6 blancs d'œufs fouettés. Laissez revenir la pâte pendant 2 heures à une chaleur douce avant de vous en servir.

Pour ce genre de gaufres, un gaufrier plus profond que le premier, et à deux compartiments, est préférable. (ÉTIENNE, *Traité de l'office.*)

Gaufres à la hollandaise. — Délayez ensemble 750 gram. de farine, 250 gram. de sucre en poudre, 250 gram. de beurre frais ou fondu, 1 litre de bon lait, 3 œufs, le zeste râpé d'un ci-

tron : battez bien le tout avec une verge. Finissez comme pour les gaufres ordinaires.

GÉNOISES.

Battez bien, dans une terrine, 6 œufs entiers, 180 gram. de sucre pulvérisé, 125 gram. d'amandes douces pilées, 125 grammes de farine, un peu de sel, un peu d'eau de fleurs d'oranger, et gros comme un œuf de beurre; étendez votre appareil sur un plafond beurré, et donnez-lui l'épaisseur d'une pièce de 5 francs; faites-le cuire à four vif et qu'il soit d'une belle couleur; quand il sera cuit, vous le couperez pour former vos génoises, auxquelles vous donnerez une forme ronde, carrée, etc.; faites-les sécher au four ou à l'étuve, et servez-les en pyramide.

TALMOUSES A LA FAÇON DE SAINT-DENIS.

Préparez une pâte comme pour beignets soufflés (voy. p. 472), mais assez ferme pour pouvoir la manier; mêlez-y du fromage blanc très-frais et bien égoutté. Quand le mélange est parfait, divisez votre pâte en autant de morceaux que vous voulez avoir de talmouses; placez-les, isolés les uns des autres, sur une plaque de tôle beurrée; dorez-les, mettez-les au four chauffé modérément, et laissez-les cuire pendant 25 à 30 minutes. Vos talmouses devront être renflées et de belle couleur blonde; mangez-les chaudes autant que possible.

Autre manière. — Remplacez le fromage blanc par du gruyère et du parmesan râpés. Au moment de mettre au four, recouvrez vos talmouses d'une petite plaque mince de gruyère.

CHOUX A LA CRÈME.

Employez la même pâte que pour les talmouses,

mais n'y mettez pas de fromage. Après avoir divisé votre pâte en morceaux de la grosseur qui vous conviendra et les avoir disposés sur la plaque beurrée, dorez-les; laisser-les reposer 1/2 heure en hiver et 15 minutes en été. Avant de les mettre au four, faites un trou au milieu et remplissez-le avec de la crème à frangipane (voy. p. 486) ou avec toute autre crème qu'il vous plaira

SAVARIN.

Préparez une première pâte, absolument comme la première *pâte à levain* pour faire la brioche; ajoutez-y une deuxième pâte composée de 4 œufs, 100 grammes de sucre en poudre, de 250 à 260 grammes de beurre, trois quarts de litre de farine, et pétrie avec une quantité suffisante de crème ou de lait, afin de l'avoir aussi molle que la pâte à baba. Ajoutez-y encore pour la parfumer des menus filets de cédrats confits ou d'angélique confite. Lorsque votre pâte est bien pétrie, comme il a été dit pour la brioche, beurrez un moule en forme de couronne, saupoudrez-le d'amandes douces hachées très-fin, remplissez-le de pâte jusqu'à 1 ou 2 centimètres des bords (selon sa profondeur) et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment levée. Alors, mettez votre savarin dans un four chaud, et l'y laissez le temps nécessaire pour qu'il prenne la couleur d'un jaune doré. Lorsqu'il est parvenu à ce point, retirez-le du four, renversez le moule sur un plat, et pendant que le savarin est très-chaud, imbibez-le entièrement avec un pinceau de blaireau, soit de sirop d'orgeat, soit de sirop de sucre parfumé avec du kirsch, du rhum ou de la vanille. Servez froid de préférence.

PATISSERIES CROQUANTES ET MONTÉES.

Les pièces les plus faciles, et à la portée de toutes les ménagères, se font avec des amandes douces ou des petits échaudés, ou des marrons glacés, etc. Pour les monter, on doit se servir de moules en fer-blanc, de la grandeur voulue, qu'il faut avoir soin de huiler avec de l'huile d'amande douce; mais, à défaut de moule en fer-blanc, on peut employer un moule à charlotte, même une simple casserole.

NOUGAT.

Émondez, pelez, lavez et mettez égoutter sur un linge blanc 500 grammes d'amandes douces; coupez chacune de ces amandes, sur la hauteur, en quatre filets. Faites fondre en caramel, dans un poêlon de cuivre non étamé, 375 grammes de sucre en poudre; quand il sera bien fondu, retirez le poêlon du feu, jetez-y vivement vos amandes et mêlez bien le tout. Ne laissez pas refroidir et mettez promptement votre mélange dans un moule huilé; montez-le rapidement autour du moule, à l'aide d'un citron, et le plus mince possible; laissez refroidir, sortez le nougat du moule et servez-le.

CROQUENBOUCHE DE PETITS ÉCHAUDÉS, DE MARRONS GLACÉS, ETC.

Ayez du sucre *cuit au cassé* (V. ce mot); tenez-le près du feu sans le laisser bouillir; trempez-y, les uns après les autres, des petits échaudés, des marrons glacés, des massepains, etc., etc.; rangez-les, les uns contre les autres, au fond d'abord, puis autour d'un moule huilé, de manière qu'ils se soudent tous les uns aux autres, et achevez

l'opération comme pour le nougat. — On emploie encore, pour la confection de cette pièce, des macarons, des petits-fours, des fruits glacés, etc.

PETITS-FOURS POUR DESSERT.

BISCUITS ORDINAIRES.

Fouettez bien 4 blancs d'œufs frais, mettez-y ensuite les jaunes battus avec 250 gram. de sucre en poudre, du zeste d'orange ou de citron râpé; ajoutez environ 250 gram. de fleur de farine; maniez légèrement le tout, et faites-en une pâte; dressez vos biscuits en petits rectangles, saupoudrez-les de sucre, mettez-les au four chauffé modérément et faites-les cuire de belle couleur.

Biscuits à la cuiller. — Lorsque votre pâte est faite comme ci-dessus, prenez-en une cuillerée pour chaque biscuit, et couchez-les en long sur une feuille de papier blanc. Après les avoir saupoudrés de sucre, faites-les cuire dans un four un peu plus doux que pour les précédents, et quand ils sont cuits, enlevez-les de dessus le papier avec un couteau.

Biscuit meringué à l'orange. — Prenez 500 gr. de sucre, 5 blancs d'œufs et le zeste d'une demi-orange. Râpez le zeste de l'orange sur du sucre en morceaux; faites-le fondre ensuite avec un peu d'eau. Quand le sucre est cuit *au boulé*, fouettez les blancs d'œufs, incorporez-y le sucre, ensuite l'orange. Mélangez bien et dressez dans un cornet de papier sur des feuilles cirées. — Four très-doux. (*Recette d'Étienne.*)

Biscuit meringué à la fleur d'oranger — Même préparation que ci-dessus. Ajoutez à la pâte de

la fleur d'oranger pralinée bien concassée. Dressez de même. (*Recette d'Étienne.*)

Biscuit à la façon de Reims. — Prenez 300 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 4 œufs et râpures du zeste d'un demi-citron. Mettez le sucre dans une terrine ; ajoutez-y les œufs ; fouettez ce mélange au fouet de fil de fer pendant 25 minutes, et avec la râpure du citron. Ajoutez-y ensuite la farine, légèrement et par petites portions, et continuez de fouetter. Quand la pâte est bien lisse, dressez-la dans de petits moules en fer-blanc, dits à biscuits; unissez la pâte avec une cuiller dans le moule et retirez-en l'excédant. — Enfin glacez ou saupoudrez de sucre en poudre au moyen d'un tamis de soie la surface des biscuits ; mettez-les dans un four doux.

Les moules doivent être beurrés (*beurre clarifié et fondu au bain-marie*) avec un *doroir* ou un pinceau, et ensuite *glacés* ou saupoudrés avec de la fécule de pommes de terre. (*Recette d'Étienne.*)

MACARONS AUX AMANDES AMÈRES OU DOUCES.

Prenez 250 gram. d'amandes et 375 gram. de sucre. Pilez les amandes mondées et dépouillées de leur peau, en y ajoutant de suite 2 blancs d'œufs; puis continuez d'en ajouter, à mesure, pour obtenir une pâte qui tienne au doigt. — Incorporez-y le sucre en poudre dans le mortier, avec une spatule ou une cuiller de bois. Rendez la pâte bien liante, mais assez ferme cependant pour qu'elle ne s'affaisse pas au dressage. Quand elle est à point, divisez-la par petits morceaux de formes variées ; placez ces morceaux, à mesure, sur une plaque enduite de cire vierge, et isolés

les uns des autres; dorez-les et mettez-les à four doux pendant 15 minutes; retirez-les quand ils sont d'un blond doré.

On peut, si la pâte avait été trop mouillée, y ajouter du sucre en poudre pour l'amener à son point; on fait la même pâte aux amandes douces, à laquelle on ajoute du parfum; on peut de même mettre moitié amandes douces et moitié amandes amères. (*Recette d'Étienne.*)

Macarons de noix. — Employez les noix en place d'amandes, après qu'elles ont été mondées à froid et séchées. Mettez quelques noix en plus que vous hacherez pour les incorporer à la pâte avant de la diviser. Opérez la manipulation comme pour le macaron ordinaire.

Macarons d'avelines. — Prenez des avelines mondées et bien séchées, et opérez du reste comme pour le macaron ordinaire.

MERINGUES.

Pour 12 meringues, battez 6 blancs d'œufs en neige très-ferme; mêlez-y 6 cuillerées de sucre en poudre; mettez sur une feuille de papier blanc 24 petits tas de cette neige, d'égale grosseur et de forme ovale; saupoudrez-les de sucre et faites cuire au four à une chaleur très-douce; quand elles sont légèrement colorées, aplatissez avec une cuiller la partie qui n'est pas cuite et remettez au four pour finir la cuisson; retirez-les et laissez-les refroidir. Au moment de servir, garnissez-les de crème ou de confitures.

Il faut employer vos blancs d'œufs aussitôt qu'ils sont battus, et les placer vivement sur le papier, sans cela ils retomberaient en eau et vous manqueriez vos meringues.

PETITS-FOURS POUR LE THÉ.

PATE SUCRÉE.

Prenez 500 gram. de farine, 250 gram. de sucre en poudre, 125 gram. de beurre frais et 2 œufs entiers, un peu de vanille réduite en poudre fine; pétrissez le tout ensemble (et si la pâte était un peu molle, renforcez-la avec de la farine); puis abaissez la pâte avec un rouleau, découpez-la avec un coupe-pâte; mettez ensuite les morceaux, un à un sur du papier beurré, dorez-les à l'eau; saupoudrez-les de sucre et mettez-les dans un four très-chaud. (*Recette de Mahelin.*)

Pâte à l'eau. — Avec 625 gram. de farine, 2 œufs entiers, 125 gram. de beurre, la moitié d'un verre d'eau, une pincée de sel et autant de sucre, faites une pâte que vous pétrissez convenablement; terminez comme ci-dessus.

Pain sucré et grillé. — Retirez la croûte d'un pain tendre et coupez-la en tranches de 4 à 5 millimètres sur toute sa longueur; découpez ensuite ces tranches avec un coupe-pâte.

Mettez du sucre en poudre sur une feuille de papier et roulez-y les tranches de pain de manière qu' elles en soient bien pénétrées. Secouez-les en les retirant du sucre, et laissez-les ensuite de côté pendant 10 minutes, ce qui permet au sucre de fondre un peu par l'effet de l'humidité du pain frais. Faites-les griller ensuite à un feu bien égal et d'un beau jaune. (*Recette d'Étienne.*)

OFFICE

OU

PRÉPARATION DES METS SUCRÉS

GLACES, LIQUEURS, SIROPS, ETC.

POUR LE DESSERT ET LES SOIRÉES

MIEL ET SUCRE.

Le miel s'emploie comme matière sucrante dans quelques préparations culinaires, principalement dans la confection du pain d'épice et d'une espèce de confiture.

Il entre aussi dans la préparation de l'hydromel et de plusieurs liqueurs alcoolisées.

Clarification du miel. — Mettez 3 litres d'eau et 6 kilog. de miel dans un poêlon de la capacité de 13 kilog.; faites fondre ce miel sur le feu; ajoutez-y 1 kilog. ou plus de blanc d'Espagne, bien pulvérisé, et les zestes de deux petits citrons; mêlez bien le tout avec l'écumoire; ajoutez à ce mélange 500 gram. de charbon à clarifier, sans cesser de remuer; battez bien 3 œufs et mettez-les dans 3 litres d'eau. Quand le miel frémira, arrosez-le peu à peu avec cette eau; passez-le ensuite à la chausse; remettez-l'y encore, et continuez de le passer jusqu'à ce qu'il soit d'une parfaite limpidité.

Clarification du sucre. — Fouettez un blanc d'œuf dans 1/4 de litre d'eau, pour 2 kilog. et demi à 3 kilog. de sucre, et de même en proportion pour le plus ou le moins. Faites bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il ait monté à trois différentes reprises, en calmant l'ébullition par un peu d'eau froide que vous y mettrez à

mesure qu'il montera. Retirez-le du feu; laissez-le reposer et écumez-le; remettez-y un peu d'eau pour le faire rebouillir; écumez encore et passez à l'étamine.

La clarification a été bien conduite, lorsqu'une cuillerée de ce sirop, prise dans la chaudière avant de le passer, offre une parfaite transparence.

CUISSON DU SUCRE.

Lorsque le sucre a été fondu dans la moitié de son poids d'eau et clarifié, comme il a été dit précédemment, le premier degré de cuisson à éprouver est celui dit *à la nappe.*

Sucre à la nappe. — Le sucre est cuit à la nappe si l'écumoire, plongée dans le sirop et retirée de suite, en conserve une couche mince qui s'étende autour d'elle dans les mouvements qu'on lui fait éprouver.

Sucre au petit lissé. — Faites-le clarifier et bouillir jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigs, qu'il se rompe et reste en goutte aux doigts, entre lesquels on le presse.

Sucre au grand lissé. — A ce degré, il faut que le sucre forme entre les doigts un fil plus fort que le précédent.

Sucre au petit perlé. — A ce degré, votre sucre doit former entre les doigts un fil qui ne rompe point, à quelque distance que soient l'un de l'autre le pouce et l'index.

Sucre au grand perlé. — On connaît que le sucre est cuit au grand perlé, lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes et élevées.

Sucre au soufflé. — Pour voir si le sucre est cuit au soufflé, trempez l'écumoire dans la poêle, et secouez-la; puis soufflez à travers; s'il s'envole par feuille, il est au degré recherché; s'il coule encore, il n'est pas suffisamment cuit.

Sucre à la plume. — Le sucre est cuit à la plume, lorsque, après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, en soufflant à travers l'écumoire ou en secouant la spatule, les étincelles ou boules, qui sortent des trous ou se détachent de la spatule, sont plus grosses et s'élèvent plus haut.

Sucre à la grande plume. — Lorsque, après avoir essayé à plusieurs reprises le degré de cuisson, les boules paraîtront plus grosses et en plus grande quantité, de sorte qu'elles sembleront se lier les unes aux autres, votre sucre sera cuit à la grande plume.

Sucre au petit boulé. — Pour connaître si le sucre est cuit à ce degré, ayez un gobelet plein d'eau fraîche; trempez-y vos doigs pour prendre ensuite du sucre. Remettez-les promptement dans l'eau. Si, en se refroidissant, le sucre se roule et se manie comme la pâte, le sucre est cuit au petit boulé.

Sucre au gros boulé. — Ce degré ne diffère du précédent qu'en ce que le sucre roulé entre les doigts est plus ferme que le précédent.

Sucre au cassé. — Pour s'assurer de ce degré de cuisson, il faut que le sucre qu'on aura roulé dans les doigts comme à la cuisson précédente se casse net.

Sucre au caramel. — On lui donne quelques bouillons de plus que celui au cassé, pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce sucre en y mettant du jus de citron. Il faut avoir soin de l'arrêter au degré que nous venons de dire, sans quoi il brûlerait et prendrait un goût désagréable.

Sucre candi en terrine, à la fleur d'oranger, ou gros candi. — Clarifiez 2 kilog. de sucre, après avoir préalablement préparé 250 gram. de fleur d'oranger, bien blanche, fraîche et épluchée; faites cuire dans une poêle votre sucre au *soufflé;* jetez votre fleur d'oranger dans le sucre, et donnez-lui une douzaine de bouillons; passez le tout au tamis de crin; remettez dans la poêle le sucre qui est passé, et cuisez-le au soufflé; après l'avoir écumé et ôté du feu, ajoutez-y le quart d'un verre de bon esprit-de-vin, et versez le tout dans une terrine; couvrez et mettez à l'étuve pendant 8 jours, en ayant soin d'y conserver une chaleur égale; après quoi égouttez votre terrine pour en retirer le sirop, et le candi restera attaché; chauffez légèrement la terrine pour en détacher le sucre. On peut utiliser la fleur d'oranger.

SIROPS DE SUCRE.

Sirop de sucre pour compotes. — Faites bouillir 125 gram. de sucre dans un demi-verre d'eau et écumez.

Sirop de sucre pour glacer du fruit. — Faites bouillir 1 verre d'eau, mettez-y 1 kilogr. de sucre et laissez cuire jusqu'à ce que, mettant une cuiller dans votre sirop et la retirant lentement, il se forme de grands fils que vous cassez sous les doigts.

Sirop de sucre pour les liqueurs. — Faites bouillir 1 kilogr. de sucre dans 1/2 litre d'eau. Écumez-le en y mettant peu à peu, pendant qu'il bout, un autre 1/2 litre d'eau. Quand il est cuit, mettez-y un blanc d'œuf fouetté en neige avec la coquille. Le tout ayant fait un bouillon, passez-le à la chausse.

CONFITURES ET GELÉES DE FRUITS (DESSERT).

CONFITURES DE CAMPAGNE.

Prenez du vin doux sortant du pressoir, mettez-le dans une chaudière; faites-le bouillir sur un feu toujours clair, et réduire à moitié pour qu'il ait une certaine consistance et puisse confire et conserver le fruit.

Pelez le fruit que vous voulez confire, soit *poires*, *pommes* ou *coings;* coupez-le en quartiers ou laissez-le entier; mettez-le dans votre vin doux, et le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; ayez soin de bien écumer. La cuisson est à point quand, mettant quelques gouttes du sirop sur une assiette, vous le voyez demeurer en rubis et ne point couler si vous penchez l'assiette. Retirez alors du feu votre confiture, mettez en pots, et couvrez-la quand elle sera froide.

Confitures de cerises. — Prenez 7 kilogr. 1/2 de belles cerises bien mûres, mais bien saines; ôtez les queues et les noyaux; ayez 1 kilogr. de groseilles et 2 assiettées de framboises, exprimez-en le jus que vous mettez dans la bassine avec les cerises; faites bouillir et écumer sur un feu vif; mettez 375 grammes de sucre par 500 grammes de fruit, laissez cuire une heure et mettez en pots.

Avant de fermer les pots, si vous appliquez sur les

confitures un rond de papier imbibé d'eau-de-vie, qui les recouvre parfaitement, vos confitures, quelles qu'elles soient, ne s'en conserveront que mieux.

Confitures de poires d'Angleterre. — Pour 4 kilogr. de fruit, 2 kilogr. de sucre. Choisissez des poires belles et encore fermes; épluchez-les et coupez-les en quatre; enlevez-en le cœur; mettez-les dans une terrine, avec le sucre cassé fin, et laissez-les ainsi pendant 24 heures au moins. Faites-les cuire environ 1 heure à feu vif, dans une bassine, et remuez constamment avec une écumoire de cuivre, en ayant soin de ne pas les écraser. Demi-heure avant de les ôter du feu, ajoutez le zeste haché de 2 citrons; 5 minutes avant l'achèvement de la cuisson, exprimez dedans le jus de 2 citrons. Retirez-les du feu et mettez-les en pots. Vos poires sont cuites à point quand elles cèdent sous la pression du doigt.

Confitures au cidre. — Prenez du cidre de poires, fait sans eau, celui de pommes n'est point assez doux; faites-le réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit; terminez comme les confitures de campagne.

Confitures de poires de Rousselet. — Elles se font de la même manière; mais ce fruit étant dur et cassant, il doit cuire beaucoup plus de temps.

Confitures de coings. — Pelez de beaux coings et coupez-les par quartiers, ôtez-en les cœurs; pesez-les et faites-les blanchir pendant un bon quart d'heure. Mettez dans une bassine 500 grammes de sucre pour 500 grammes de fruit; prenez ensuite vos coings avec une écumoire sans trop les égoutter, posez-les sur le sucre et faites-les cuire pendant 3 heures sur un feu modéré; remuez souvent sans casser votre fruit.

Confitures de groseilles de Bar. — Ayez les plus belles groseilles que vous pourrez trouver : rouges ou blanches, ou blanches et rouges mélangées, selon votre idée; coupez avec des petits ciseaux tous les grains de chaque grappe en leur laissant un petit bout de la queue; au moyen d'un cure-dent, retirez les pepins, du côté de la queue, en ménageant la peau.

Pour 1 kilogr. de groseilles, mettez 1 kilogr. 1/2 de sucre; faites le fondre sur le feu dans 1/2 litre d'eau; clarifiez-le avec du blanc d'œuf battu dans un verre d'eau que vous jetez dans la bassine; remuez bien,

écumez et faites cuire votre sirop au *petit boulé* (Voy. p. 517.) Quand le sirop est à point, mettez-y vos groseilles et donnez-leur un seul bouillon. Retirez-les et mettez-les dans des petits pots de verre, comme ceux usités à Bar-le-Duc.

Confitures de fraises. — Faites cuire le même poids de sucre que vous avez de fruit; vous reconnaissez que votre sucre est cuit à point lorsqu'en en prenant avec une petite cuiller et le trempant aussitôt dans l'eau fraîche pour le faire refroidir, il se casse facilement sous la dent; mettez alors vos fraises, laissez bouillir 10 minutes, écumez et mettez en pots.

Confitures de mirabelles entières. — Faites fondre dans une bassine, sur un feu très-vif, le même poids de sucre que vous avez de fruit, avec 1 verre d'eau par 500 gram. de sucre; clarifiez avec 1 ou 2 blancs d'œufs battus dans un verre d'eau et écumez; mettez-y vos prunes entières sans ôter les noyaux; elles seront assez cuites lorsqu'elles s'amolliront entre deux doigts.

Les *prunes de reine-Claude* se préparent de même

On fait aussi de la même manière des *abricots* et des *pêches* en les partageant en deux pour en retirer les noyaux.

Confitures de prunes. — Prenez des reines-Claude ou des mirabelles, ouvrez-les en deux, ôtez-en les noyaux; mettez vos prunes sur un feu vif dans une bassine avec 300 gram. de sucre pour 500 gram. de fruit; remuez sans cesse avec l'écumoire de cuivre pour que les confitures ne s'attachent pas. Cassez une partie des noyaux, échaudez les amandes pour en retirer facilement la peau, et mêlez ces amandes avec vos confitures avant de les retirer du feu. Les confitures sont cuites lorsqu'en en mettant un peu sur une assiette elles se figent en refroidissant.

Confitures d'abricots et de pêches. — Prenez des abricots plein-vent, bien colorés, assez mûrs sans l'être trop, ou des pêches bien saines et dans les mêmes conditions de maturité; ouvrez-les en deux, ôtez-en les noyaux; jetez à mesure vos fruits dans une terrine avec du sucre cassé (375 gram. de sucre pour 500 gram. de fruit) entre chaque lit de fruit, et laissez reposer ainsi jusqu'au lendemain. Mettez alors le tout dans une bassine sur un feu vif; ajoutez-y une partie

des amandes que vous aurez échaudées, épluchées et coupées en filets; faites cuire et bouillir jusqu'à ce que le jus mis sur une assiette se fige en refroidissant; écumez, et terminez comme ci-dessus.

Raisiné de Bourgogne. — Prenez la quantité de raisin que vous voudrez; égrenez-le et écrasez-le à mesure dans le chaudron où vous devez le faire cuire. Mettez-le sur un feu clair, et à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins, le plus que vous pourrez, avec une écumoire; laissez-le réduire à moitié, et ayez soin de diminuer le feu à mesure que le jus s'épaissit. Remuez-le souvent avec une spatule de bois, de crainte qu'il ne brûle; laissez-le bouillir et réduire en le tournant continuellement, jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance; retirez-le alors du feu et mettez en pots.

Laissez les pots découverts pendant 5 à 6 jours, après quoi vous appliquerez sur chacun d'eux un rond de papier imbibé d'eau-de-vie. Visitez vos pots de temps en temps; si le papier se moisit, remplacez-le jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée; si la moisissure persiste, faites recuire un peu votre raisiné, remettez-le en pots et couvrez-le définitivement.

Quand le raisiné est à moitié cuit, vous pouvez y ajouter des poires pelées, entières ou coupées en deux, et quelques coings pelés et coupés en petits quartiers; vous prendrez à cet effet des poires de *Messire-Jean* et des *courte-queue*, et commencerez par les premières qui sont plus dures à cuire; vous mettrez les secondes demi-heure après, et les coings 25 minutes avant la fin de la cuisson : si ce dernier fruit cuisait plus longtemps, il se mettrait en marmelade et ferait brûler les confitures.

La cuisson du raisiné demande de 6 à 8 heures au moins.

GELÉE DE GROSEILLES.

Prenez 6 kilogr. de groseilles rouges et 2 kilogr. de blanches; écrasez-les ensemble dans une terrine et retirez le plus de rafles que vous pourrez; tordez-les à deux, dans un torchon, à force de bras, pour en faire sortir tout le jus. Mettez ce jus sur le feu dans la bassine avec 375 gram. de sucre pour 500 gram. de jus;

laissez bouillir à grand feu 10 minutes et écumez; à ce moment ajoutez 1 kilogr. de framboises entières; faites bouillir encore 10 minutes et retirez la bassine du feu. Passez à la chausse ou au tamis fin et mettez en pots. Il faut laisser passer le jus à la chausse sans y toucher.

Beaucoup de personne ne mettent pas de framboises dans la gelée de groseilles : c'est affaire de goût.

Autre recette. — Prenez des groseilles dans les proportions ci-dessus; égrenez-les, mettez-les dans la bassine le temps seulement de faire un bouillon ou deux au plus pour crever les grains. Retirez la bassine du feu, et pressez les groseilles dans un torchon humide. Une fois le jus passé, pesez-le, remettez-le dans la bassine bien nettoyée; mettez 500 gram. de sucre pour 500 gram. de jus, ajoutez le jus des framboises et faites bouillir à grand feu pendant 10 minutes. Retirez du feu, passez et mettez en pots.

Pour s'assurer que la gelée de groseilles est cuite à point et pourra se conserver, étendez-en quelques gouttes sur une assiette : si elle fige en se refroidissant, mettez en pots; dans le cas contraire, faites cuire encore quelques minutes. — Ces confitures peuvent se faire d'une manière plus économique en y mettant moins de sucre, mais elles doivent alors cuire plus longtemps, et leur conservation est moins assurée.

Gelée de groseilles à froid. — Vos groseilles étant égrenées, écrasez-les; passez-les dans un linge que vous aurez mouillé et bien tordu; ajoutez-y ou non du jus de framboises. Mettez 1 kilogr. de sucre cassé pour 500 gram. de jus, remuez bien le tout. Déposez ce jus dans un endroit très-frais ou à la cave pendant 36 heures et remuez-le 5 ou 6 fois pour faire fondre entièrement le sucre. Mettez en pots que vous aurez soin de placer dans un endroit frais pour éviter la fermentation.

Gelée de framboises. — Mélangez 8 kilogr. de framboises fraîchement cueillies et 1 kilogr. de groseilles blanches; exprimez-en le jus au travers d'un linge et faites cuire ce jus dans la bassine en y ajoutant son poids égal de sucre; faites bouillir pendant 15 à 20 minutes; écumez. La cuisson est à point quand le jus se

fige promptement sur une assiette. Retirez alors du feu et mettez votre gelée dans des pots de verre. — Quelques personnes ne mettent pas de groseilles dans cette gelée : elle prend moins bien, mais elle est plus délicate et plus parfumée.

Gelée d'épine-vinette. — Égrenez de l'épine-vinette bien mûre ; mettez-la dans une bassine, recouvrez-la d'eau et faites-la bouillir pendant un bon quart d'heure ; écrasez-la, passez au tamis. Pesez le jus, mettez-le dans la bassine avec même poids de sucre et faites-le bouillir à grand feu pendant 15 minutes environ. Écumez et mettez en pots.

Gelée de pommes de Rouen. — Prenez de préférence des pommes de reinette, pelez-les, coupez-les en quartiers minces, ôtez les cœurs ; jetez-les à mesure dans l'eau pour les empêcher de jaunir. Quand tout votre fruit est ainsi préparé, mettez-le dans la bassine avec assez d'eau pour qu'il en soit recouvert, et faites cuire à bon feu. La cuisson sera suffisante quand les pommes céderont sous la pression du doigt ; versez-les alors sur un tamis et *laissez*, sans les écraser, égoutter le jus dans une terrine. — Placez ce jus sur un feu ardent avec 500 gr. de sucre cassé pour 500 gr. de jus et du jus de citron (1 citron pour 25 pommes) ; quand il prend comme de la gelée de groseilles, passez-le de nouveau et mettez-le dans des pots de verre. — Quelques personnes, avant de mettre en pots, ajoutent du zeste de citron ou de l'écorce de citron confit coupés en filets minces ; nous ne le conseillons pas : cette profusion de citron finit par faire disparaître le goût de la pomme, et l'on n'a plus que de la gelée de citron.

La gelée de pommes se colore en rouge avec de la cochenille.

Les gelées de *poires* et d'*abricots* se font de la même manière.

Observation. Avec tous les fruits charnus qui ont servi à faire de la gelée, tels que pommes, poires, coings, abricots, etc., on peut faire encore de bonnes marmelades.

Gelée de coings. — Ayez des coings bien mûrs, ne les pelez pas, coupez-les en tranches, mettez-les dans une bassine, recouvrez-les d'eau et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt ; versez-les dans

un tamis posé sur une terrine ; laissez égoutter, pesez le jus, mettez autant de sucre qu'il y a de jus, et laissez cuire à la même consistance que la gelée de groseilles.

SIROPS DE FRUITS ET AUTRES, PATES D'ABRICOTS, ETC.; MARRONS GLACÉS.

SIROP DE FRUITS CONFITS.

Faites chauffer et frémir le sirop qui reste des fruits que vous aurez confits; mettez-y un peu de sucre clarifié, et donnez-lui un bouillon pour le finir.

Sirop de groseilles. — Egrenez dans une terrine de belles groseilles rouges, mûres à point; écrasez-les et tordez-les dans un linge humide pour en exprimer le jus dans un vase. Pour 1 litre de jus, mettez 1 kilogr. 750 gram. de sucre cassé fin; remuez pendant quelques instants pour commencer à faire fondre le sucre; versez ensuite le tout dans un vase de porcelaine que vous mettez au bain-marie; faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres. — Faites bouillir doucement dans 1 poêlon 1 kilogr. de mûres cueillies avant parfaite maturité, avec autant de sucre en poudre; remuez jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu; après quelques bouillons, passez votre sirop au tamis de crin, laissez-le refroidir et mettez-le en bouteilles.

Sirop d'orgeat. — Échaudez et pelez 375 gram. d'amandes douces et quelques amandes amères; pilez-les en les arrosant peu à peu avec de l'eau, pressez-les dans une serviette; faites cuire 1 kilogr. de sucre au petit cassé, mettez-y votre lait d'amandes, faites-le cuire et retirez-le au premier bouillon.

Sirop de vinaigre framboisé. — Mettez dans un bocal de verre des framboises mûres sans être écrasées, que vous aurez bien épluchées; recouvrez-les de vinaigre blanc ou rouge très-fort; laissez-les infuser pendant 10 jours. Quand votre vinaigre a bien pris le parfum des framboises, prenez un vase de porcelaine, recouvrez-le d'un tamis dans lequel vous verserez les framboises et le vinaigre; laissez passer le vinaigre sans presser les fruits : vous obtiendrez ainsi

un vinaigre très-limpide. Quand le vinaigre est entièrement passé, pesez-le; ajoutez-y 1 kilogr. de sucre cassé pour 500 gram. de vinaigre; remuez pour faire fondre le sucre; couvrez votre vase et mettez-le au bain-marie sur un feu doux, pendant 25 à 30 minutes. Avant de retirer du feu, assurez-vous que le sucre est bien fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de limon. — Pour 4 litres de sirop, faites bouillir les zestes de 12 citrons dans 4 litres 1/2 d'eau; passez cette décoction au tamis, exprimez à part le jus de vos citrons, et passez-le à la chausse ou à la serviette; mettez dans la décoction 3 kilogr. 500 gram. de sucre ou de cassonade blanche, et faites cuire jusqu'au grand cassé. Cette cuisson faite, retirez votre sirop du feu, et mêlez-y bien le jus de vos citrons. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de capillaire. — Procurez-vous du bon capillaire, comme celui du Canada; hachez-le un peu, mettez-le sur un tamis, versez dessus de l'eau bouillante, et faites infuser pendant 10 heures dans un vase bien bouché; passez cette infusion, versez-la dans du sucre cuit au cassé; clarifiez ce sirop avec des blancs d'œufs fouettés, écumez-le jusqu'à ce qu'il soit bien clarifié; lorsqu'il est monté, retirez-le, laissez-le refroidir, et mettez-le en bouteilles.

Sirop de gomme. — Faites fondre 250 gram. de gomme arabique dans 2 verres d'eau; mettez 1 litre d'eau dans la bassine avec un blanc d'œuf, que vous battez environ 5 minutes; ajoutez 2 kilogr. de sucre cassé; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se forme une forte écume, que vous enlevez; versez le sirop dans votre gomme après l'avoir passée; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il y ait 32 degrés de cuisson. Ajoutez, si vous voulez, de l'eau de fleur d'oranger, quand le sirop est refroidi.

Sirop de guimauve. — Lavez et ratissez 125 gram. de racines de guimauve sèche; fendez-les en longs filets que vous couperez par petits morceaux; mettez-les sur le feu dans 2 litres d'eau; laissez cuire et bouillir pendant 10 à 15 minutes. Quand l'eau commence à devenir gluante, passez au tamis; faites fondre dans cette eau 2 kilogr. de sucre cassé, clarifiez

avec des blancs d'œufs fouettés, écumez et faites cuire jusqu'à ce que votre sirop file entre les doigts. Quand il est à ce point, retirez-le du feu, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

PATE D'ABRICOTS.

Prenez des abricots plein-vent et bien mûrs, ôtez-en la peau et les noyaux, pesez-les; mettez-les sur le feu, dans une bassine, avec poids égal de sucre cassé; donnez-leur 3 ou 4 bouillons; retirez-les du feu et écrasez-les sur un tamis; remettez-les dans la bassine et donnez-leur encore quelques bouillons en les remuant constamment : votre pâte sera cuite à point quand elle tombera nette et facilement de l'écumoire. Alors étendez-la toute chaude sur une plaque de cuivre étamé, saupoudrée de sucre, et faites-la sécher à l'étuve. Quand elle sera sèche, placez-la sur un marbre ou sur une table saupoudrée de sucre, abaissez-la avec le rouleau pour lui donner l'épaisseur que vous voudrez, et découpez-la en morceaux de la forme et de la grandeur qui vous conviendront; enfin, mettez votre pâte d'abricots dans une boîte que vous placerez en lieu sec.

A défaut de plaque de cuivre, étendez et faites sécher votre pâte sur un ou plusieurs plats.

La *pâte de coings* se fait de la même manière.

MARRONS GLACÉS.

Prenez des marrons de Lyon, choisissez les plus beaux; faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres; retirez-les de l'eau et épluchez-les avec soin de manière à ne pas les entamer. Mettez-les à mesure dans l'eau froide pour les raffermir. — Pendant ce temps, préparez un sirop de sucre (500 gram. de sucre pour 1/2 litre d'eau); quand il aura bouilli pendant 5 minutes, versez-le dans une terrine et mettez-y vos marrons un à un et de manière qu'ils en soient recouverts; laissez-les ainsi pendant 24 heures. Au bout de ce temps, versez doucement le sirop dans la bassine, faites-le bouillir de nouveau pendant 5 minutes, versez-le sur les marrons et laissez-les encore ainsi pendant 24 heures; renouvelez deux fois cette opération, mais la dernière cuisson du

sucre devra être à la *grande plume*. Retirez alors vos marrons du sucre et faites-les égoutter sur une claie; enfin, pour les glacer, prenez chacun d'eux avec une petite brochette de bois très-effilée, et trempez-les l'un après l'autre dans du sucre cuit au *petit cassé;* rangez-les sur une grille et faites-les sécher. Le plus souvent on parfume le sirop avec de la vanille. Les marrons glacés ne se conservent pas; il faut les manger de suite, autrement ils deviendraient durs.

Si vous voulez conserver pendant quelques mois des marrons confits, procédez comme ci-dessus moins le glaçage, et mettez-les en pots avec le sucre de cuisson.

Avec les morceaux des marrons qui se seront cassés pendant l'opération, vous pouvez faire une excellente purée en les passant à travers un tamis de crin.

BOISSONS RAFRAICHISSANTES,

ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR SOIRÉES, BALS, ETC.

En hiver, vous servez des sirops de fruits, d'orgeat, etc., appelés *sirops d'hiver;* du chocolat, du café, du punch, etc.; — en été, ce sont des *eaux de fruits d'été*, faites dans la journée, des glaces, des sorbets, etc.

EAUX DE FRUITS D'ÉTÉ.

(Cerises, groseilles, fraises, framboises, mûres, etc.)

Prenez tel fruit que vous voudrez. Pour 500 gr. de fruit mettez 1 litre d'eau, écrasez votre fruit et le délayez avec l'eau. Passez-le dans un linge blanc et mettez-y ensuite un peu de sucre, puis passez-le à la chausse. Pour que votre eau de fruit soit bien claire, tenez-la au frais jusqu'au moment de la servir.

Si vous voulez congeler ou *glacer* ces eaux de fruits, mettez-y un peu plus de sucre.

LIMONADES.

Limonade à froid. — Prenez 1 ou plusieurs citrons (il en faut 2 pour 1 litre d'eau), coupez-les en deux dans le sens de leur épaisseur; exprimez-en le jus, soit avec la main, soit au moyen d'un *presse-citron* (voy. *Musée des ménages*), dans l'eau que vous aurez préalablement sucrée après avoir frotté le sucre avec l'écorce des citrons.

Limonade cuite. — Enlevez d'abord le zeste de vos citrons et faites-le sécher, puis la peau blanche que vous jetez; coupez ensuite les citrons en tranches que vous ferez bouillir dans l'eau (mêmes proportions que ci-dessus) pendant 15 minutes; retirez du feu, ajoutez le zeste et laissez-le infuser pendant 1/2 heure; passez votre limonade et sucrez-la.

Dans certaines circonstances, on doit donner la préférence à la limonade cuite, attendu qu'elle passe plus facilement et qu'elle est en outre légèrement laxative, surtout si l'on a ajouté le sucre pendant l'ébullition.

Limonade anglaise. — En Angleterre on fait une limonade fort agréable, composée avec de l'acide citrique, du vin de Madère, du sucre, du girofle, de la cannelle et un peu d'essence d'ambre. Cette boisson est tonique, excellente surtout dans les pays chauds, parce qu'elle s'oppose à la transpiration.

(*Recettes de M. Couverchel, pharmacien.*)

GLACES OU SORBETS AUX FRUITS.

Pour congeler les eaux de fruits sucrées et les transformer en glaces ou sorbets, mettez-les d'abord dans un vase cylindrique en fer-blanc ou en étain très-mince, appelé *sorbetière*, ou par corruption *sarbotière.* (Chez les limonadiers en réputation, ce vase est en argent, afin de conserver aux glaces la belle couleur du fruit.) Fermez soigneusement la sorbetière, placez-la ensuite dans un seau de bois, et enfin, entourez-la d'un mélange de 6 parties de glace pilée et de 2 parties de sel de cuisine, auquel vous ajouterez, à volonté, du chlorure de calcium, afin de hâter la congélation. Cela fait, tournez et remuez sans cesse la sorbetière pour en faire glacer plus promptemeut le contenu.

Quand votre liquide commencera à se glacer, remuez-le de temps en temps avec une cuiller longue, jusqu'à ce qu'il soit entièrement pris, autrement le tour serait trop glacé tandis que le milieu ne le serait pas. Quand il sera bien pris, dressez-le dans de petits verres faits tout exprès et servez *immédiatement* vos glaces ou sorbets sans leur laisser le temps de fondre.

MÉTHODE ÉCONOMIQUE ET FACILE DE GLACER ARTIFICIELLEMENT AVEC LA SORBETIÈRE dite PARISIENNE.

(Voy. la figure de cette *sorbetière* dans le *Musée des ménages*.)

Mettez d'abord dans la sorbetière la liqueur ou composition destinée à être glacée, et qui devra toujours remplir un peu plus de la moitié du vase; introduisez la spatule en bois et placez le couvercle du seau autour de l'ouverture de la sorbetière, de manière à n'avoir pas à chercher et à pouvoir mettre ensuite, sans retard, le dessus de la sorbetière, auquel est fixé le volant servant de manivelle; l'eau fraîche sera déjà mesurée d'avance et mise dans le seau ; et quand tous les préparatifs seront terminés, tout le sel réfrigérant sera jeté à la fois dans l'eau. (Voy. *Chimie culinaire*, *Glace artificielle*.) Sans perdre un instant, plongez la sorbetière dans le seau ; maintenez la spatule avec la main, afin qu'en imprimant un mouvement de rotation au volant qui surmonte le couvercle, la sorbetière tourne sur elle-même, agite le liquide, et que la spatule restant immobile, broie la glace, à mesure qu'elle se forme à l'intérieur, pendant 4 à 5 minutes. Puis, de 3 en 3 minutes environ, vous ôterez le couvercle de la sorbetière, et à l'aide d'une cuiller ou d'une spatule longue, vous agiterez le liquide en le détachant des parois intérieures de la sorbetière, afin de bien opérer la congélation et le mélange ; ensuite vous fermerez la sorbetière, et la ferez tourner de nouveau.

Plus on travaille la composition, meilleur est le résultat. Pour faire des sorbets exquis, des *granites* ou *grumolates*, etc., il ne faut qu'une seule opération, qui durera à peine 20 minutes; et, pour faire des glaces dures à servir en rocher, il faudra, selon la température, un ou deux mélanges frigorifiques, c'est-à-dire qu'après avoir travaillé dans l'eau salée pendant 15 à 20 minutes, il faudra renouveler le mélange de sel et d'eau. Pendant l'opération, il ne faut laisser la sorbetière ouverte que le moins possible.

Retirez toujours la spatule, quand vous aurez fini, afin qu'elle sèche à l'air ; et si le bois gonfle, il faudra la diminuer en grattant les côtés avec un morceau de verre ou du papier de verre.

Il ne faut pas jeter l'eau réfrigérante qui peut servir

indéfiniment. On la fait évaporer jusqu'à siccité dans un vase de terre.

CHOCOLAT A L'EAU OU AU LAIT.

Pour le *chocolat à l'eau*, prenez du *chocolat pur*, dit de santé ou à la vanille, dont le 1/2 kilogr. est partagé en 12 compartiments ou tasses. Râpez-en autant que vous voulez faire de tasses; mettez dans une chocolatière autant de tasses d'eau chaude que de tablettes de chocolat; remuez bien avec le mussoir jusqu'à ce que le chocolat soit fondu; placez votre chocolatière sur un feu doux, et laissez mijoter 15 minutes sans cesser de remuer. Au moment de servir, faites mousser, en agitant vivement avec le bâton.

Pour le *chocolat au lait*, le procédé est le même; seulement vous remplacez l'eau par du lait que vous faites bouillir avant d'y mêler le chocolat de 16 tasses au 1/2 kilogr.

CAFÉ A L'EAU.

Il y a diverses espèces de café que le vrai gourmand doit connaître. Le plus commun est le Martinique, dont le grain est vert et assez gros, et la saveur souvent âcre et astringente; le café Bourbon est jaune, et ses fèves ne diffèrent du Moka que par leur grosseur et l'égalité du grain; le café de Cayenne est une espèce excellente; enfin, le premier, le plus délicieux de tous est le Moka, qui tire son nom de la ville où il se vend, car le sol de Moka n'en produit que peu.

On fait de très-bon café en mêlant moitié Bourbon, et moitié Martinique.

La meilleure manière de brûler le café est de se servir d'un brûloir en tôle. Brûlé à son point, le café doit être de la couleur nommée robe de capucin. Pour 6 tasses, vous mettez environ 50 gram. de café.

Comme on trouve dans le commerce une foule de cafetières différentes, il est presque impossible d'indiquer celle qui est la plus estimée; la plus économique est certainement celle en terre de Sarreguemines, mais l'une des meilleures, sinon la meilleure, est la *cafetière à bascule*. (Voy. *Musée des ménages*.)

THÉ, BAVAROISE, CITRONNELLE.

Pour obtenir une infusion de thé assortie le plus

possible à tous les goûts et à tous les tempéraments, il est convenable de la préparer avec un mélange, par portions égales, de thés noir et vert. Vous emploierez 2 pincées (environ 20 grammes) de thé pour un demi-litre d'eau bouillante; vous arroserez d'abord le thé avec un peu d'eau bouillante que vous décanterez aussitôt, de manière à opérer un simple lavage des feuilles. Ensuite vous verserez le demi-litre d'eau que vous laisserez infuser pendant 10 à 15 minutes.

La *Bavaroise au thé* se prépare en ajoutant à l'infusion, au lieu de sucre habituel, environ la moitié ou le tiers ou le quart de son volume, suivant les goûts, de sirop de capillaire.

En y mettant du *sirop de limon* ou 2 tranches de citron, on fait une boisson très-agréable, qu'on appelle *citronnelle*.

Les gourmets ajoutent le plus souvent au thé une cuillerée à café de vieux rhum, ou de lait, ou d'eau de menthe, etc.

GROG.

Mettez dans un verre une tranche de citron et du sucre, versez de l'eau-de-vie jusqu'au quart du verre, que vous remplissez d'eau chaude.

PUNCH.

Le punch se boit ordinairement chaud; cette liqueur est fortifiante et très-agréable; elle convient après les grandes fatigues, pour rappeler la transpiration qui pourrait avoir été supprimée par l'humidité, le froid et la pluie. On peut en boire plusieurs verres sans inconvénient.

Punch au rhum. — Prenez le jus de 4 citrons, ôtez les zestes de 2; mêlez ce jus et ces zestes, qui doivent être fort minces, avec du rhum, de l'eau-de-vie et du sucre; passez le tout au tamis de soie, achevez de mouiller avec de l'eau bouillante ou avec une infusion de thé; servez très-chaud.

Punch au vin. — Versez dans un bol une bouteille de vin de Bordeaux rouge, le jus de 3 citrons, un verre d'eau-de-vie et un litre d'eau bouillante; ajoutez de la cannelle en poudre, un peu de macis, et environ 500 gr. de sucre.

Punch au thé. — Faites du thé un peu fort, mettez le feu à une quantité égale d'eau-de-vie que vous sucrerez à votre goût, ajoutez-y le zeste d'un citron, ôtez la peau blanche de ce citron, et coupez-le en ronds très minces que vous jetez dans l'eau-de-vie pendant qu'elle brûle encore; versez votre thé sur l'eau-de-vie en la remuant toujours pour qu'elle brûle le plus longtemps possible.

Punch à la romaine au rhum. — Enlevez le zeste de 4 citrons, mettez-le dans 1 kilogr. de sucre cuit au *petit lissé;* exprimez sur un tamis le jus de 12 citrons, mettez-le tout ensemble dans une terrine avec 1 litre d'eau et passez au tamis de soie. Faites glacer ce mélange dans la sorbetière. Un instant avant de servir votre punch, mêlez-y 5 blancs d'œufs fouettés en neige, un petit verre de rhum que vous verserez peu à peu, et si vous voulez, une demi-bouteille de champagne; travaillez vivement à coups de spatule le long des parois de la sorbetière et jusqu'au fond qu'il faut avoir soin de détacher. On doit boire ce punch dès qu'il est servi, car il ne tarderait pas à se décomposer.

On le fait de même au *kirsch* et au *marasquin.*

SPIRITUEUX ET LIQUEURS.

Simples spiritueux les plus estimés. — Alcool ou 3/6 de Montpellier, marquant 21 degrés à l'aréomètre de Cartier, pour faire l'eau-de-vie et les liqueurs. — Alcool de menthe. — Bitter de Hollande. — Eau-de-vie de Cognac. — Eau-de-vie du Gers, dite d'Armagnac. — Eau de cerise, ou *Kirschenwasser* de la forêt Noire. — Eau de noyau de Phalsbourg. — Genièvre. — Rhum et tafia des colonies, etc.

Absinthe. — Prenez 80 grammes d'absinthe verte, ou mieux des sommités fraîches d'absinthe fleurie que vous faites infuser pendant 8 jours dans 6 litres d'eau-de-vie ou d'alcool de Montpellier, à 21 degrés Cartier, avec trois clous de girofle et 16 gram. de cannelle; passez, filtrez et mettez en bouteille.

Quand on ajoute à cette infusion une certaine quantité de sirop de sucre (voy. page 518), on lui donne le nom de *crème d'absinthe.*

Vermout ou vermuth, pour remplacer l'absinthe. —

Le véritable vermout de Hongrie se compose avec du vin de Tokai, auquel on ajoute une certaine quantité d'extrait d'absinthe verte. — Le vermuth de Breslau, qui est aussi très-renommé, se fait de même avec du madère; et, en France, on le prépare ordinairement avec du faux madère, que l'on remplace souvent par des vins spiritueux du Midi.

LIQUEURS DE MÉNAGE.

Anisette de Bordeaux. — Faites infuser pendant 1 mois dans 6 litres d'alcool à 21 degrés, 250 grammes d'anis vert, le zeste de 2 ou 3 citrons et un peu de cannelle; tirez cette infusion à clair et mêlez-y 2 litres d'eau avec 1 kilogr. 1/2 de sucre clarifié; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia d'angélique. — Dépouillez de leurs feuilles une ou plusieurs branches d'angélique; coupez-les par petits morceaux, mettez ces morceaux dans une bonne eau-de-vie, ajoutez-y du sucre fondu dans de l'eau, quelques clous de girofle, un peu de cannelle; laissez reposer ce mélange pendant 6 semaines, retirez-le du vase, et, après l'avoir filtré, mettez-le en bouteilles.

Pour 500 gram. d'angélique, vous mettrez 4 litres d'eau-de-vie à 21 degrés Cartier, 2 kilogr. de sucre et 2 litres d'eau.

Ratafia de cassis. — Mettez dans une cruche de grès 2 kilogr. de cassis très-mûr et égrené; ajoutez-y, noué dans un petit linge, des framboises et 1 ou 2 clous de girofle; jetez là-dessus 5 ou 6 litres d'eau-de-vie; faites infuser pendant 2 mois, tirez à clair et remettez le jus dans un bocal avec 1 kilogr. de sucre; laissez reposer pendant quelques jours, filtrez et mettez en bouteilles.

En mettant sur les grains 2 ou 3 bouteilles de vin, que vous y laisserez une quinzaine de jours, que vous tirerez ensuite à clair et sucrerez un peu, vous obtiendrez un *vin de cassis* très-agréable.

Ratafia de coings. — Prenez des coings bien mûrs, râpez-les jusqu'au cœur, laissez-les macérer pendant 24 heures, pressez-en le jus au travers d'un linge neuf; mettez ce jus dans une cruche de grès avec une égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez 125 gram. de sucre

par litre de jus et un morceau de cannelle; au bout de 2 mois, tirez à clair, filtrez le fond, et mettez en bouteilles.

Ratafia de brou de noix. — Prenez 500 grammes de noix vertes qui ne soient pas encore formées; écrasez-les et mettez-les dans une cruche de grès; versez par-dessus 2 litres 1/2 d'eau-de-vie avec 4 gram. de cannelle, autant de girofle et de muscade râpée; laissez infuser 2 mois, tirez à clair et ajoutez 500 gram. de sucre cassé fin; quand le sucre sera bien fondu, filtrez et mettez en bouteilles.

On peut remplacer le sucre par du sirop, et supprimer tout ou partie des aromates.

Ratafia de fleurs d'oranger. — Prenez 100 grammes de fleurs d'oranger, faites-les infuser pendant 4 jours dans 2 litres d'eau-de-vie; passez cette infusion au tamis, ajoutez-y 750 gr. de sucre fondu dans 1 litre d'eau; passez votre ratafia à la chausse ou filtrez-le, et mettez-le en bouteilles.

Ratafia de genièvre. — Prenez 1/2 litre de baies de genièvre, faites-les infuser pendant 15 jours dans 4 litres de bonne eau-de-vie, avec 750 gr. de sucre; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia de groseilles, framboises, mûres, etc. — Mettez dans une terrine 4 litres d'eau-de-vie, 2 litres de jus de fruits, 1 kil. de sucre, un peu de cannelle et de girofle, mêlez bien le tout; laissez reposer 1 mois, tirez à clair, filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia d'oranges. — Mettez dans 4 litres de bonne eau-de-vie les zestes de 12 belles oranges; exprimez le jus de vos oranges, et faites-y fondre 1 kilogr. de sucre; mettez le tout dans une cruche que vous agiterez bien, et laissez-le reposer un mois; filtrez et mettez en bouteilles.

Vespétro. — Mettez dans une cruche de grès 2 litres de bonne eau-de-vie; ajoutez-y les graines qui suivent après les avoir concassées grossièrement dans un mortier : 8 gram. de graine d'angélique, 25 gram. de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis; ajoutez-y le jus de 2 citrons avec les zestes des écorces et 500 gram. de sucre. Laissez infu-

ser le tout pendant 5 jours, remuez de temps en temps pour faire fondre le sucre; quand il est bien fondu, tirez à clair, filtrez et mettez en bouteilles.

Curaçao. — Laissez macérer 15 jours au soleil, dans une bouteille bien bouchée, 50 gram. d'écorce sèche d'orange avec un litre d'eau-de-vie ordinaire, en ayant soin d'agiter chaque jour la bouteille; ce terme passé, faites fondre au feu 500 gram. de sucre dans égale quantité d'eau, laissez-le se caraméliser un peu; tirez votre eau-de-vie à clair, mélangez-la au sucre; quand le mélange est parfait et le sucre bien incorporé à l'eau-de-vie, filtrez et mettez en bouteilles.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

Abricots à l'eau-de-vie. — Choisissez de beaux abricots plein-vent, pas trop mûrs et encore fermes, laissez-les entiers; mettez-les sur le feu avec le sirop clarifié. Quand ils commenceront à bouillir, versez-y un litre d'eau-de-vie; donnez-leur un bouillon, retirez-les et les mettez dans des bocaux.

Cerises à l'eau-de-vie. — Sur 1 litre d'eau-de-vie, mettez demi-litre de jus de framboises et de mûres passées au tamis; ajoutez 750 gr. de sucre; quand il sera fondu, ayez de belles cerises anglaises ou de Montmorency, peu mûres et bien saines; coupez-en les queues à la moitié, et rangez-les dans des bocaux. Versez l'eau-de-vie par-dessus vos cerises, de manière qu'elles en soient couvertes. Bouchez les bocaux, et laissez confire pendant 2 mois. Les cerises à l'eau-de-vie, pour être mangées bonnes, ne doivent pas rester plus de 6 mois dans le bocal; passé ce temps, elles deviennent molles et spongieuses, et perdent tout leur goût. — On peut supprimer le jus de framboises et de mûres, ou ne mettre que celui de framboises.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie. — Elles se font de même que les abricots.

Prunes à l'eau-de-vie. — Les prunes à l'eau-de-vie, de quelque espèce qu'elles soient, se font aussi de même que les abricots.

SERVICE DE LA TABLE.

MENU OU COMPOSITION D'UN REPAS.

Les repas se divisent ainsi qu'il suit :

Repas à un service, c'est-à-dire où tout doit être servi à la fois, depuis le potage, s'il y en a, jusqu'au dessert. C'est ainsi que l'on sert le déjeuner.

Repas à deux services. On sert à la fois les entrées et les entremets.

Le dessert forme le second service.

Repas à trois services: Le premier service se compose du potage, relevé de potage, hors-d'œuvre et entrées. On entend par relevé de potage le bœuf ou autre grosse pièce qui doit remplacer la soupière aussitôt que le potage est servi.

Le deuxième service se compose du rôti, des entremets chauds et froids et de la salade.

Le troisième service se compose du dessert.

Les *entrées* sont les plats composés de viandes, gibier, volailles, poissons, le plus ordinairement avec des sauces.

Les *hors-d'œuvre* sont des mets légers (voy. p. 122), tels que beurre, anchois, radis, petits pâtés, olives, jambons, cornichons, sardines, salades, etc.

Les *rôts* sont en bœuf, veau, mouton, gibier, volaille, poisson frit ou au bleu.

Les *entremets* se composent de mets chauds et froids, de divers légumes, selon la saison, poissons frits, crèmes, pâtisserie froide, œufs de différentes manières, beignets, puddings ou autres plats sucrés.

Le *dessert* comprend les fromages de toutes sortes, pâtisseries sucrées, petits-fours, fruits, confitures, compotes et confiseries.

DÉJEUNER.

Il se compose ordinairement d'entrées froides et de hors-d'œuvre froids. Les huîtres en sont l'exorde naturel. Dans quelques maisons, les côtelettes de mouton, les rognons, les boudins ou saucisses, appétissants hors-d'œuvre chauds, suivent les huîtres, les crevettes, les homards, etc., et précèdent le jambon, le saucisson, les artichauts et asperges à l'huile. Dans les grands déjeuners, on sert du bifteck, du filet, de la mayonnaise, du poulet sauté, du pâté, etc.

En général, au déjeuner, on sert le dessert en même temps que les mets chauds ou froids.

Le café et les liqueurs complètent le déjeuner et sont servis sur la table. Quelquefois on termine ce repas par un bol de café au lait ou une tasse de chocolat que les Anglais remplacent par du thé. L'usage est de ne pas mettre de nappe sur la table.

DINER.

Afin de mettre les lecteurs à même de pouvoir ordonner un dîner, nous leur donnons ci-après les dessins de plusieurs tables garnies de mets classés par ordre de service. De plus, nous ajoutons plusieurs menus de dîners, selon le nombre des convives.

Invitations à dîner. — Lorsqu'on veut donner un dîner, il faut faire les *invitations* quelques jours à l'avance. Ces invitations se font soit par *visite*, soit par *écrit*. La personne qui reçoit une invitation est tenue de répondre, si elle ne peut l'accepter.

MENU D'UN DINER DE 8 PERSONNES.

PREMIER SERVICE.

Potage, relevé, entrées et hors-d'œuvre.

Potage au milieu. Aussitôt qu'il est servi, on enlève la soupière et on la remplace par un joli morceau de bœuf entouré de persil ou d'une autre garniture.

Deux ou quatre entrées, quatre hors-d'œuvre froids.

Les hors-d'œuvre doivent être placés sur la table en mettant le couvert.

DEUXIÈME SERVICE. — *Entremets.*

On retire les entrées et les hors-d'œuvre, et on les remplace par le rôt, que l'on met au milieu, un plat de légumes selon la saison, un plat de petite friture, une salade et une crème, ou un gâteau de riz ou de semoule.

TROISIÈME SERVICE. — *Dessert.*

Il se compose de fromages, de fruits, de friandises égères et de vins fins.

MENU D'UN DINER DE 15 A 20 PERSONNES.

PREMIER SERVICE.

potages, 2 *relevés*, 4 *ou* 6 *entrées*, 2 *hors-d'œuvre chauds*, 4 *ou* 6 *hors-d'œuvre froids*, *une saucière et un huilier*, *si les mets l'exigent.*

DEUXIÈME SERVICE.

Un rôt de viande ou de volaille, ou de gibier, un poisson au bleu, quatre entremets variés, une salade, une crème, un gâteau d'entremets et l'huilier.

TROISIÈME SERVICE. — *Dessert.*

Composé de fruits de la saison, de fromages, de diverses friandises et de vieux vins.

Règles à suivre.

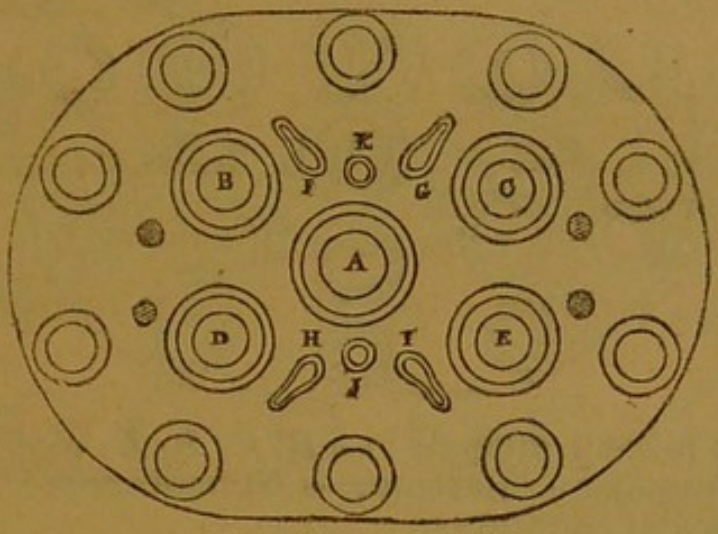
Le nombre des assiettes de dessert doit toujours être impair; on met, pour le milieu, une pièce montée en pâtisserie ou un fromage à la crème.

Lorsque l'on a 25 ou 30 personnes, on proportionne le nombre de ses plats à la grandeur de la table, qui doit être bien garnie; il faut éviter, autant que possible, de répéter un plat : le beurre seul est excepté, parce qu'il doit y en avoir à chaque bout de la table.

Avant de placer le dessert, il faut enlever le naperon et balayer légèrement, sans embarras, les mies de pain qui restent sur la nappe, avec une brosse cintrée destinée à cet usage.

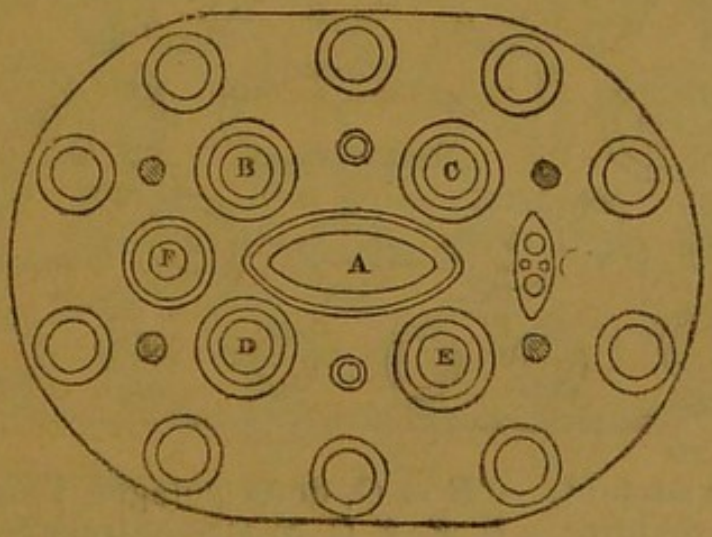
MODÈLES DE TABLES SERVIES.

TABLE DE 8 à 12 COUVERTS. — *Premier service.*



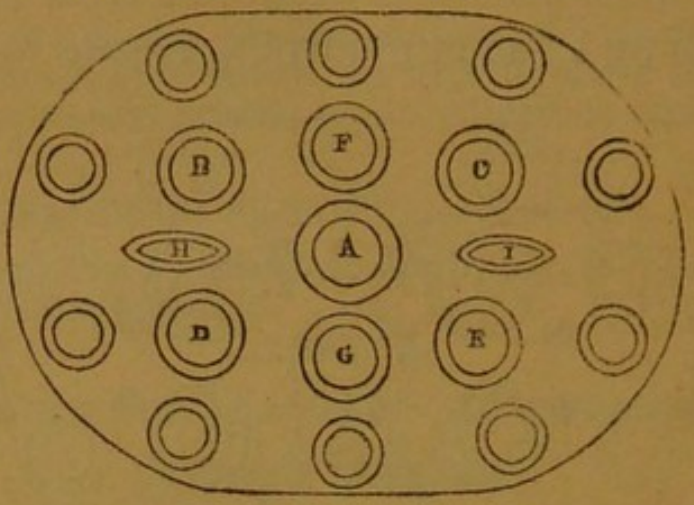
A, le potage. Lorsque le potage est enlevé, le bœuf prend sa place; — *B*, *C*, *D*, *E*, entrées; — *F*, *G*, *H*, *I*, hors-d'œuvre froids; — *J*, *K*, hors-d'œuvre chauds.

TABLE DE 8 A 12 COUVERTS. — *Deuxième service.*



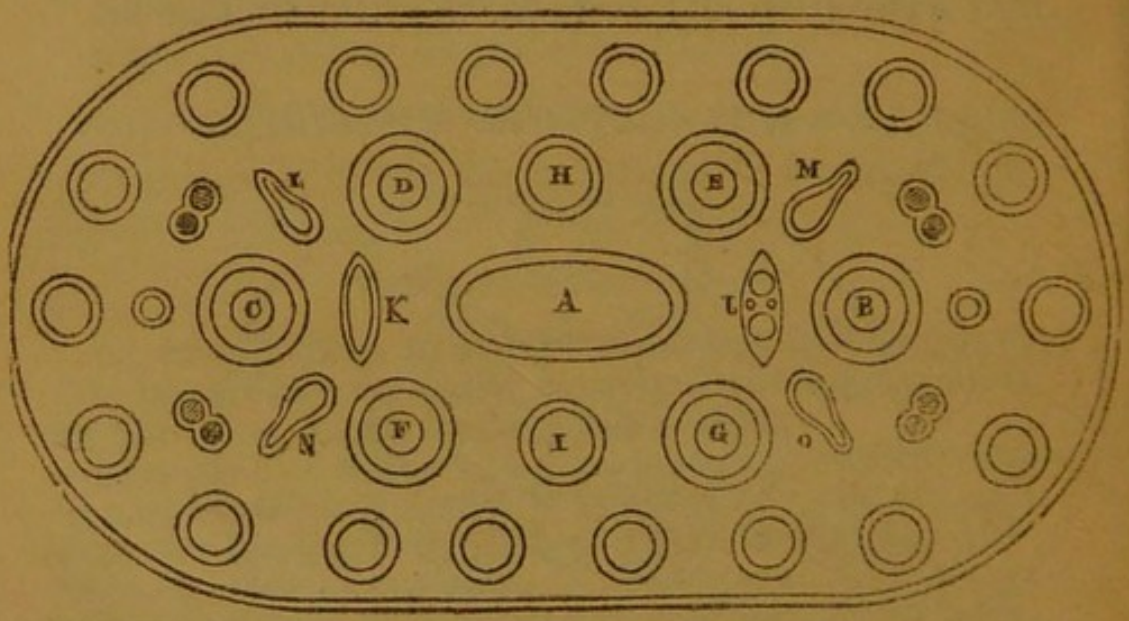
A, le rôt: — *B*, *C*, *D*, *E*, entremets; — *F*, la salade. — *G*, l'huilier.

TABLE DE 8 A 12 COUVERTS. — *Dessert.*



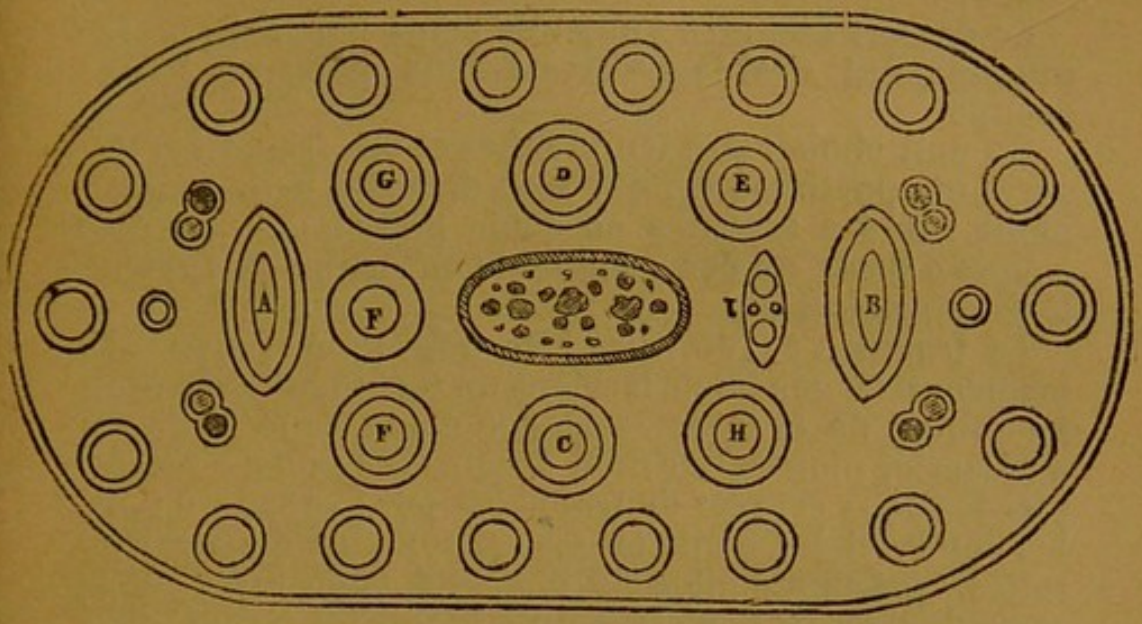
A, la pièce principale ; — *B*, *C*, *D*, *E*, plats variés ; — *F*, fromage à la crème ; — *G*, fruits secs ; — *H*, *I*, fromages et confitures.

TABLE DE 18 A 25 COUVERTS. — *Premier service.*



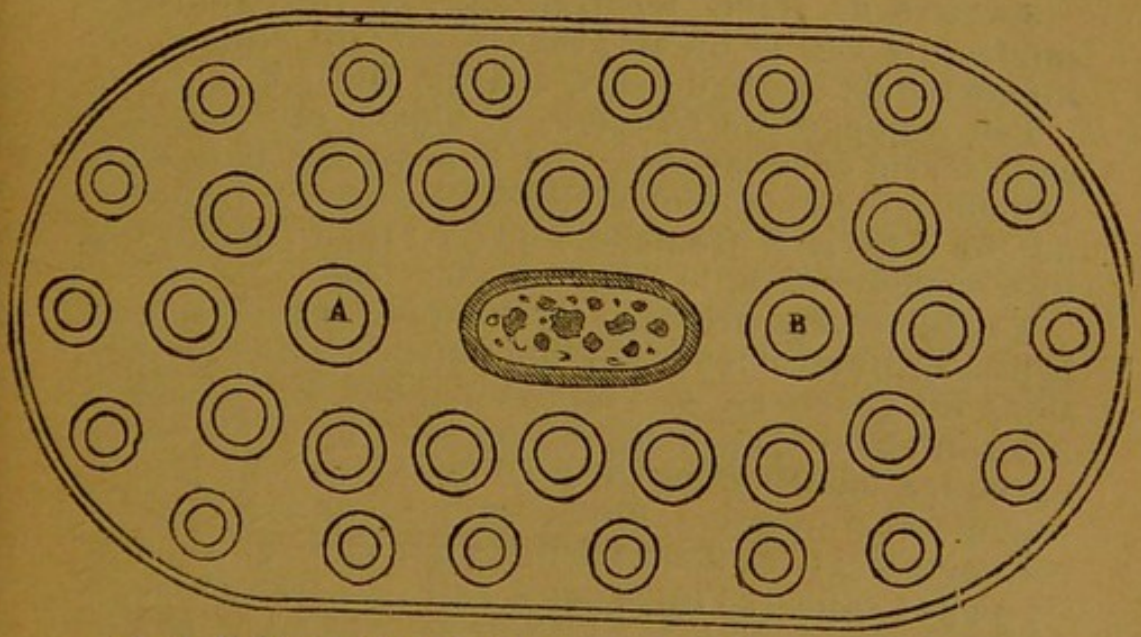
A, le surtout ; — *B* et *C*, deux potages, l'un gras et l'autre maigre ; — *D*, *E*, *F*, *G*, quatre entrées ; — *H* et *I*, hors-d'œuvre chauds ; — *J* et *K*, l'huilier et la saucière ; — *L*, *M*, *N*, *O*, hors-d'œuvre froids, tels que beurre, radis, anchois, sardines, etc.

TABLE DE 18 A 25 COUVERTS. — *Deuxième service.*



A et *B*, les rôts; — *C*, *D*, *E*, *F*, *G*, *H* représentent les entremets; — *I*, l'huilier; — *F*, la salade.

TABLE DE 18 A 25 COUVERTS. — *Dessert.*



A et *B* figurent les deux plats principaux du dessert; les autres doivent être disposés avec goût et variés, autant que possible; le surtout restera occupé par une corbeille de fleurs pendant tout le dîner.

COMPOSITION ET PRÉPARATION DU DESSERT.

Le dessert doit être l'objet de soins particuliers; le plus souvent, c'est la maîtresse de la maison qui s'en occupe.

On doit choisir des fruits mûrs et des friandises légères et appétissantes, qui sont disposés symétriquement sur des assiettes en belle porcelaine, ou des *coupes à pieds*, ou des *assiettes-étagères*, qu'on appelle aussi *girandoles*.

Le fromage ne doit pas être oublié; car, sans lui, beaucoup de gourmets feraient un fort mauvais repas. Le milieu de la table sera orné d'une belle pièce de pâtisserie, montée ou non, à côté de laquelle seront placées deux espèces de fromages, pour satisfaire tous les goûts, et les fruits en occuperont les deux extrémités. — Les assiettes de bonbons, confitures, pâtisserie fine, petits fours et autres friandises seront espacées uniformément autour de la table et entre les fromages et les fruits.

Dans un repas en petit comité, et surtout dans un déjeuner d'hommes, on met un seul fromage au milieu de la table.

Manière de servir les fromages. — Les fromages mous, à la crème ou au gras, se servent entiers, en même temps que le dessert, dont ils font partie.

Les fromages de *Gruyère*, *Hollande* et *Roquefort* sont servis en quartiers, que l'on accompagne d'un couteau. Quelquefois on coupe à l'avance des tranches de ces différents fromages, qu'on range ensuite sur une serviette pareille à celle du service.

Le *Hoornsleys* (fromage de Hollande raffiné) se sert le plus ordinairement dans son entier, et non par fractions ou quartiers. — Pour l'entamer, on le sépare horizontalement en deux parties égales, dans lesquelles on coupe simultanément, pour toujours leur laisser une même dimension. Après l'avoir servi, il faut avoir soin de placer les deux parties l'une sur l'autre, afin de ne pas exposer l'intérieur à l'air. On arrive ainsi à le conserver en état de reparaître sur la table, et à le manger bon jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les calottes du haut et du bas.

Chester, Stilton anglais et Strachino de Milan. — Ces fromages durs se servent rarement en morceaux.

mais presque toujours dans leur entier. On fait un trou au milieu, en enlevant d'abord la croûte, qui sert ensuite pour boucher l'ouverture, et on les sert avec une cuiller d'argent, assez semblable à une pelle à beurre. (Voy. *Musée des ménages.*)

DISSECTION DES VIANDES PENDANT LE REPAS.

(Voy. les figures des pages 138, 159, 188, 214.)

L'art de disséquer les viandes n'est ni aussi facile ni aussi commun qu'on se l'imagine. Il faut pouvoir le pratiquer avec adresse et promptitude; car, dit sagement un auteur, « rien, dans un dîner, n'est plus désagréable pour les invités, et ne leur cause plus d'impatience, que de voir découper longuement et avec maladresse une belle pièce, qui perd ainsi toute sa mine. »

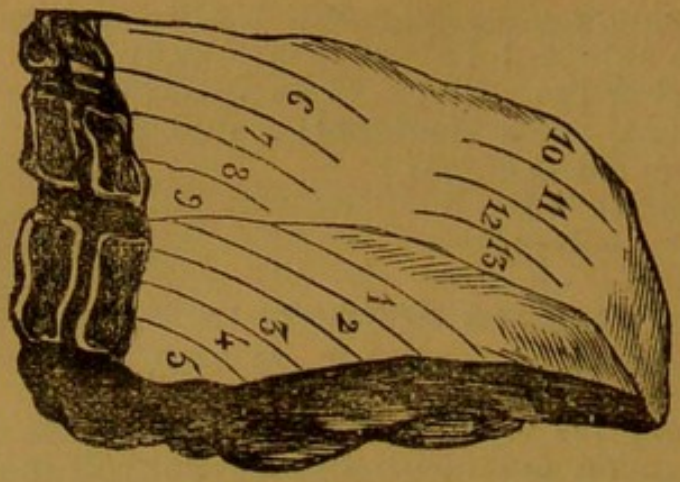
La première condition est d'avoir un couteau bien affilé, et qu'on aiguise même, au moment de s'en servir, avec un affiloir en porcelaine.

BOUILLI.

On reconnaît d'abord le fil de la chair et on le coupe en tranches transversales. Le bœuf doit être cuit à point : trop cuit, les tranches se brisent et ne sont pas présentables; dans ce cas on découpe dans le sens du fil. Les morceaux découpés sont placés symétriquement dans un plat, que l'on fait passer aux convives, qui choisissent et prennent, avec la fourchette qui l'accompagne, les morceaux à leur convenance. Une maîtresse de maison, qui a de l'usage, n'offre pas un morceau s'il n'est plus ou moins entrelardé, ou accompagné d'un peu de bon gras, posé dessus.

ALOYAU DE BŒUF ROTI.

On enlève et divise d'abord le *filet*, c'est-à-dire la partie placée en dedans, en tranches aussi égales que possible ; c'est le morceau le plus tendre et le plus délicat. On procède de même pour la partie charnue, qui est en dehors, connue sous le nom



de *morceau des Clercs;* c'est, après le filet, le morceau le plus recherché. On découpe ensuite de la manière indiquée dans la gravure, en passant du n° 5 au n° 1, du n° 9 au n° 4, et du n° 10 au n° 13.

FILET, ENTRECOTE ET POITRINE DE BŒUF.

Lorsqu'on sert le *filet seul*, ce qui est le plus ordinaire, on le coupe toujours par rouelles transversales d'une médiocre épaisseur, et aussi égales que possible. La partie du milieu est toujours la plus tendre et la plus délicate.

L'*entre-côte*, qui n'a pas de filet, se découpe comme l'aloyau. La *poitrine* se sert accompagnée d'un os, c'est-à-dire en ayant soin de la découper suivant la séparation des côtes, dont les jonctions ont été brisées, au besoin, par le boucher ou la cuisinière.

BŒUF A LA MODE.

Pour le *bœuf à la mode*, qui doit toujours être une partie de la tranche, on observe le fil en le coupant, de manière que les lardons de chaque morceau offrent une division transversale.

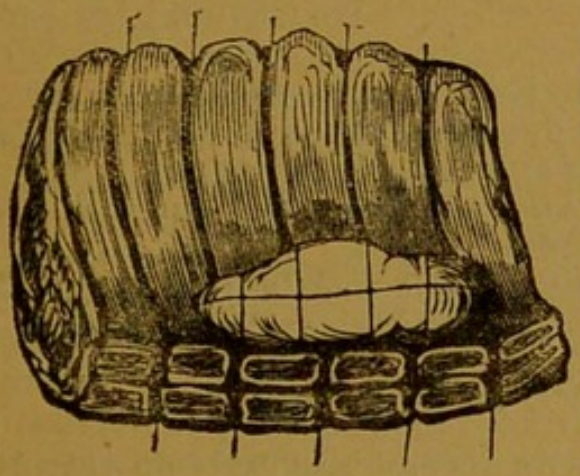
LANGUE DE BŒUF.

Après en avoir coupé et séparé le *bout*, qu'on ne sert pas, vers le quart de sa longueur environ, on découpe seulement, et perpendiculairement, la partie la plus épaisse, la plus charnue et la plus délicate. Les tranches seront modérément et régulièrement épaisses; ensuite en retournant la langue, on coupe horizontalement le gras qui s'y trouve, et on le sert par petites portions aux convives qui le désirent.

CARRÉ, LONGE, ROUELLE ET NOIX DE VEAU.

Le *carré*, auquel les bouchers donnent aussi les noms de *carré couvert* et de *rognon*, lorsqu'il retient ce dernier, comprend les côtes, le rognon proprement dit, le *filet* et la *noix*, qui est la chair attenante à toute la longueur des côtes. Mais ce morceau de choix est acheté le plus souvent avec une partie de la poitrine, qui est une viande de 2me qualité. (Voy. page 138.) La *poitrine*, dans ce cas, sert à envelopper le rognon, afin de le garantir contre l'action vive du feu ; et, dans toutes les bonnes maisons, on la tranche toujours après la cuisson du carré avant de le servir sur la table.

C'est donc du carré ainsi paré qu'il s'agit ici.



On le découpe de plusieurs manières. La première consiste à enlever d'abord le rognon, ensuite à séparer les côtelettes, après lesquelles on doit laisser un peu de filet.

Seconde manière : On détache d'abord le filet et le rognon, que l'on divise en égales portions; on découpe ensuite chaque côte, à laquelle il doit rester attaché assez de chair.

La *longe*, morceau attenant au carré et au cuissot (voy. page 138), se découpe comme le carré.

La *rouelle* et la *noix* sont coupées par tranches transversales au fil de la chair, de l'épaisseur de 9 à 10 millimètres, et dans les plats mêmes où elles ont été servies. On fait le plus souvent circuler les plats parmi les convives, qui se servent ou se font servir par le domestique.

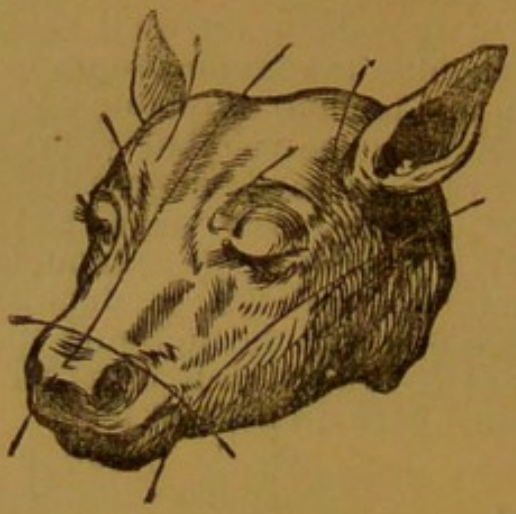
RIS DE VEAU.

Ils se servent avec la cuiller, qui est alors l'instrument tranchant.

FOIE DE VEAU.

On en coupe les tranches assez minces et transversalement aux lardons, dont la cuisinière le pique.

TÊTE DE VEAU.



La tête de veau n'étant bonne à manger que lorsqu'elle est chaude, on doi se hâter de la découper, de peur qu'elle ne se refroidisse ; si elle est farcie, on sert la farce avec la cuiller.

Les parties les plus estimées sont les bajoues, les tempes et les oreilles; les yeux surtout et la cervelle sont très-délicats : on les sert avec une cuiller, et l'on en donne à chacun des convives une petite portion avec un morceau des autres parties coupées.

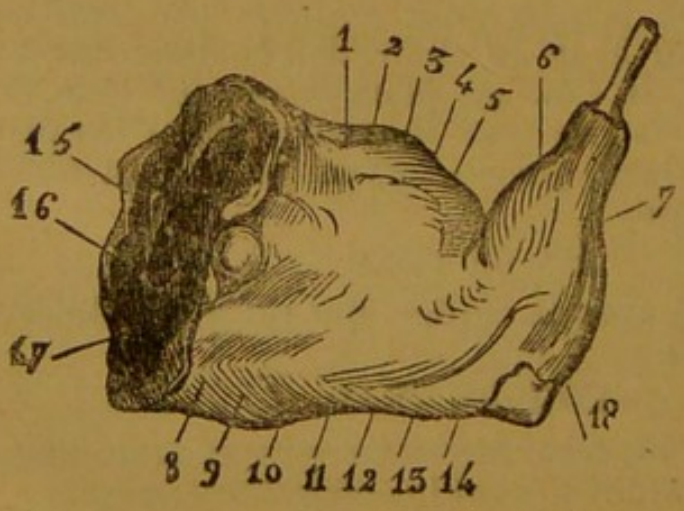
Les lignes tracées sur la gravure indiquent la manière de découper la tête de veau.

Ensuite on sert les parties inférieures de la mâchoire, si le nombre et l'appétit des convives l'exigent.

CARRÉ DE MOUTON.

Les deux manières de découper le carré de veau lui sont applicables; mais la première manière paraît plus simple, plus expéditive et par conséquent préférable.

GIGOT DE MOUTON.



L'os du gigot est pourvu d'un *manche*, non représenté sur la figure.

Prenez ce manche par la main gauche, et, avec un couteau bien coupant, taillez perpendiculai-

rement les tranches 1, 2, 3, 4, 5, en allant jusqu'à l'os du gigot; entrez ensuite votre couteau horizontalement dans la chair et près de l'os, pour en détacher les cinq tranches que vous avez coupées verticalement. Après cela, vous enlevez d'un seul coup le morceau n° 6, qu'on appelle *la souris*, et vous détachez de même la partie n° 7, qui n'existe que chez les sujets les mieux engraissés. Retournez ensuite le gigot pour couper, toujours en tranches, les parties désignées par les chiffres 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, puis les parties 15, 16, 17.

Lorsque le gigot est dur, il faut en couper les tranches excessivement minces.

Les cinq premières tranches sont la partie la plus estimée du gigot; elles doivent être offertes d'abord aux invités. La souris ne s'offre pas, mais elle est recherchée par quelques amateurs.

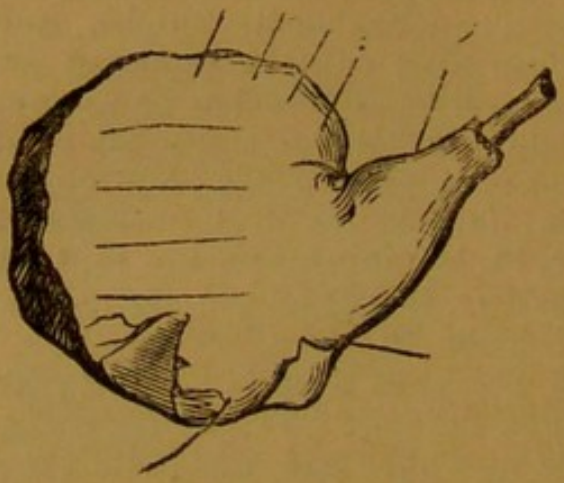
On arrose les tranches de gigot, en les servant aux convives, avec le jus saignant, puis avec le jus d'un citron. Le jus produit pendant la cuisson, même parfaitement dégraissé, ne se sert qu'en petit comité.

Une autre méthode de dissection, dite *à l'anglaise*, consiste à couper les tranches horizontalement et parallèlement à l'os, et cette méthode est toujours préférable, lorsque le gigot à découper est très-gros, très-chargé en chair; car, alors, il peut arriver qu'il ne soit pas également cuit dans toute son épaisseur. Dans ce cas, chaque convive peut choisir un morceau à sa convenance, soit cuit, soit saignant.

GIGOT DE MOUTON BRAISÉ.

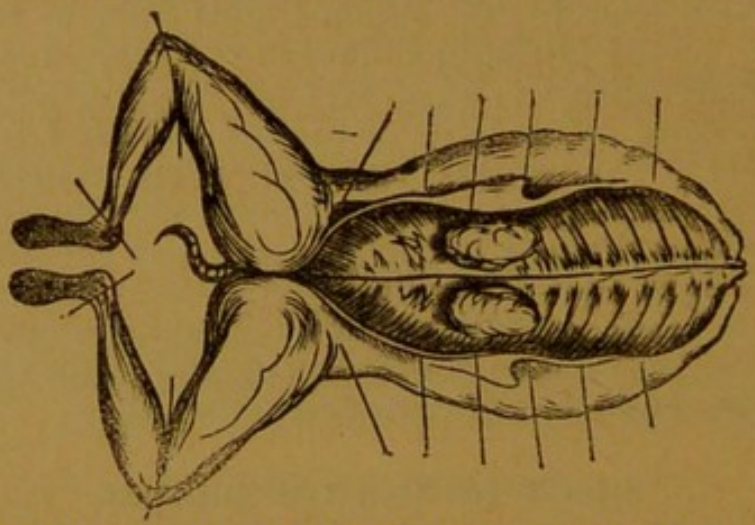
Il est servi à plat, le beau côté de la chair ou de la peau en dessus; c'est dans cette position qu'on le coupe, sans le retourner. Pour cela, on place l'os de la crosse en avant et perpendiculairement au corps, de telle façon qu'on a la noix devant soi et à la portée de la main droite. On place alors la fourchette vers le milieu de la pièce; on découpe ensuite de chaque côté des tranches très-minces, surtout lorsque la viande n'a pas eu le temps d'être mortifiée suffisamment; ce qui revient à dire que le gigot braisé doit être découpé parallèlement au côté du cuissot, tandis que le gigot rôti est découpé perpendiculairement à ce même côté.

ÉPAULE DE MOUTON.



La manière de découper l'épaule est à peu près la même que celle indiquée pour le gigot. D'abord on coupe perpendiculairement ou horizontalement les chairs intérieures, ensuite celles qui garnissent l'os et le manche.

QUARTIER D'AGNEAU ROTI.



Contrairement au dessin, l'agneau est toujours servi, le dos en dessus, soit par moitié, soit par quart. Ici il est représenté presque dans son entier, c'est-à-dire moins la tête, le cou et les deux épaules de devant, qui ne sont pas servis ordinairement sur les bonnes tables.

Supposons donc que vous ayez acheté et fait rôtir un morceau semblable au dessin.

Divisez-le en deux quartiers égaux, en le coupant depuis l'origine du cou jusqu'à la queue ; ce qui se fait en appliquant le couteau sur l'épine du dos ; partagez ensuite chaque quartier en côtelettes simples ou doubles ; enfin séparez les gigots que vous coupez par

morceaux. Les lignes noires montrent les traces du couteau ou les divisions des morceaux. La dissection terminée, placez tous les morceaux sur un ou deux plats, dressez-les en couronne, arrosez-les avec le jus de la pièce, et faites-les circuler parmi les convives.

La queue est un morceau très-délicat, qu'on offre à part, de préférence à tout autre.

Il y a une autre méthode de découper, très-usitée dans les repas où les dames sont en grand nombre. Séparez d'abord la chair des côtes, en la coupant en longueur, de manière à ne former que deux morceaux, pris de chaque côté de l'épine du dos. Divisez ces deux morceaux en tranches aussi égales que possible, que vous offrez spécialement aux dames. Enlevez ensuite des tranches sur les deux gigots : celles-ci sont destinées aux hommes et aux enfants. Cette dernière méthode doit être employée de préférence, lorsqu'on veut faire reparaître la pièce sur la table.

Le *quartier de devant* d'un agneau s'emploie et se découpe de la même manière que celui de derrière.

POITRINE D'AGNEAU.

Quelquefois on sert à part la poitrine, qui est divisée en deux parties ; mais alors on enlève les *tendrons* ou parties cartilagineuses qui tiennent aux os, et sont découpées par petits morceaux.

CHEVREAU.

Le chevreau se découpe de la même manière. Ses parties les plus délicates sont les tranches des gigots, tandis que celles de l'agneau sont les côtelettes.

COCHON OU PORC FRAIS.

La dissection de l'*échinée* et du *carré* de porc frais rôti est la même que celle du carré de veau.

HURE DE COCHON.

On la coupe en travers, et sensiblement au delà des défenses, c'est-à-dire que l'on découpe seulement des tranches minces dans le gros morceau de la tête, en suivant vers les oreilles. Le repas terminé, on rapproche le gros morceau restant et le bout du morceau

qui n'a pas été entamé, on les réunit même au moyen d'une petite brochette en bois ou en argent, de manière à donner à la hure sa première forme, et surtout pour éviter que l'intérieur ne se dessèche. Dans cet état, elle peut reparaître de nouveau sur la table,

JAMBON CRU OU NATUREL.

Il se découpe plus habituellement, et mieux, à la manière anglaise, comme le gigot de mouton, avec cette différence essentielle qu'on soulève d'abord la couenne avec précaution, afin de l'obtenir entière et sans déchirures. Ensuite les tranches sont coupées très-minces et divisées à volonté par la moitié. La dissection terminée, on recouvre la chair du jambon avec la couenne pour la maintenir fraîche.

La noix seule se sert dans un dîner d'apparat ; mais, dans un repas de famille ou d'amis, lorsque le nombre des convives l'exige, on découpe les parties inférieures et opposées à la noix, par tranches horizontales.

JAMBON CUIT, FROID OU CHAUD.

Le *jambon cuit*, qui se sert ordinairement froid et paré dans tout son contour, se découpe ainsi, après avoir levé préalablement la couenne, comme il a été dit précédemment : Prenez le manche de la main gauche, coupez les chairs en tranches minces, et suivant la ligne perpendiculaire, en commençant par le bout de l'autre côte du manche. Après avoir fait pénétrer votre couteau jusqu'au milieu de ces chairs, vous le retirez et l'enfoncez horizontalement au-dessous de ces tranches, pour les séparer les unes des autres. Comme chaque tranche doit offrir du gras et du maigre, cette manière de découper est la meilleure.

Le *jambon à la gelée* et froid se découpe de la même manière, après qu'on a ôté la gelée, s'il y en a dessus.

Toutefois, lorsque le *jambon est paré* et accompagné d'une garniture formée de pièces séparées et glacées, on procède autrement, sans toucher au manche du jambon qui est orné d'une *manchette* en papier frisé.

Dans ce cas, on met le manche du jambon à sa droite, et l'on pique une fourchette dans la partie qui lui est opposée, afin de la maintenir. On coupe horizontalement et verticalement toute la surface de la

pièce, en ayant soin de ne pas détacher, autant que possible, la garniture glacée. On sert ainsi chaque morceau avec la garniture glacée qui le recouvre.

Par un autre procédé, on découpe alternativement à droite et à gauche de la ligne perpendiculaire au manche, et passant par le milieu de la pièce, on lève ainsi plusieurs tranches successives que l'on recouvre, en les servant, avec la gelée qui entoure le plat.

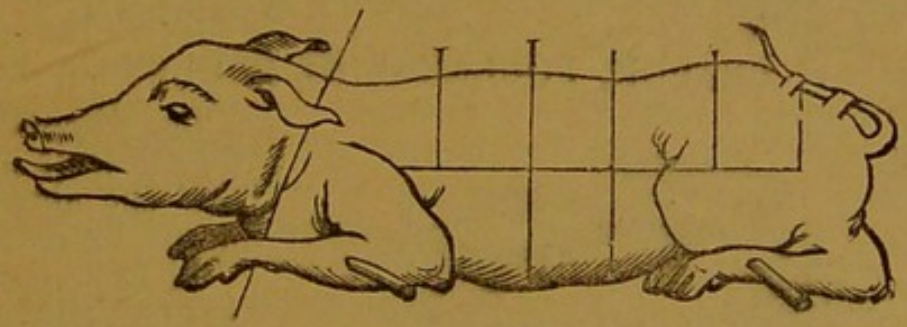
Le *jambon cuit et chaud*, surtout lorsqu'il est garni de légumes, et servi alors pour *relevé*, se découpe toujours par cette dernière méthode.

Enfin, pour découper un jambon, il ne faut jamais l'ôter du plat dans lequel il a été servi.

LANGUES FOURRÉES ET FUMÉES.

Elles se coupent comme la langue de bœuf, mais en tranches beaucoup plus minces.

COCHON DE LAIT.



Il doit être mangé bien chaud, parce qu'il n'est bon que croquant, et que, étant refroidi, sa peau, qui est la seule chose bonne à manger, devient mollasse et d'un goût peu agréable. Coupez d'abord la tête, que vous séparez en deux parties ; enlevez ensuite la peau par carrés, en ayant soin d'y laisser un peu de chair adhérente. C'est cette peau qui, bien rissolée, est la seule partie recherchée des amateurs. Le reste est si fade qu'il ne peut être employé qu'avec une sauce relevée.— Pour satisfaire tous les appétits, enlevez les épaules et les cuisses, que vous divisez en brisant les jointures.

DISSECTION DES VOLAILLES ET DU GIBIER.

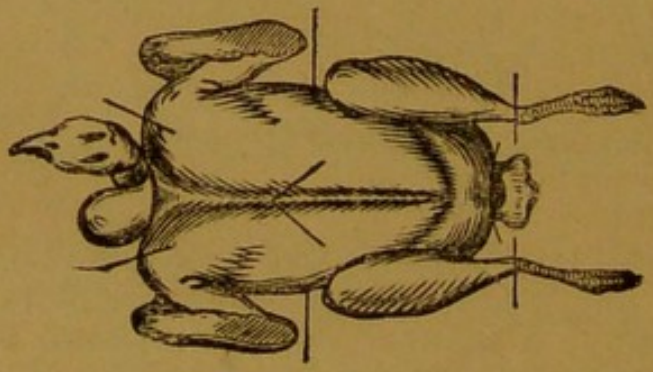


La figure ci-contre montre la position des mains, de la fourchette et du couteau pour découper toutes les volailles et le gibier à plumes.

Pour cette opération, il faut se munir d'un couteau bien affilé.

Pour dégager les cuisses et les ailes, il faut faire attention à bien placer le couteau dans les jointures, ce que l'on apprend aisément avec un peu d'habitude.

CHAPON, POULARDE ET POULET.



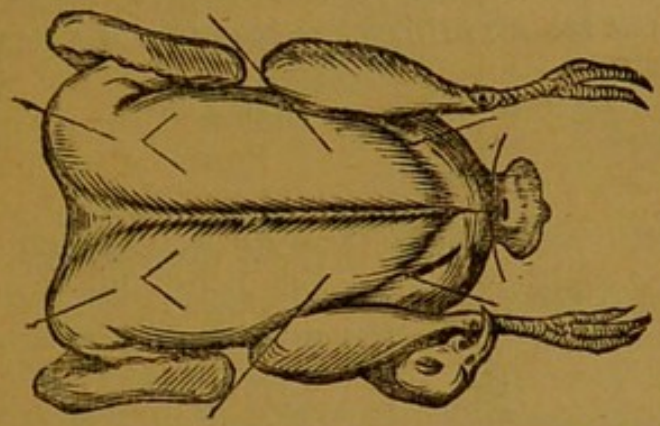
La dissection de ces trois pièces est absolument la même.

Si la poularde est bouillie, et si le chapon est au gros sel, ils se déchirent facilement. C'est pourquoi il faut avoir, pour les découper, un couteau parfaitement affilé et le manier très-délicatement.

On commence par enlever les cuisses, que l'on divise en deux; ensuite les ailes que l'on divise en trois; puis on enlève les blancs, qui se servent entiers; on fait au moins six morceaux de la carcasse et du croupion. Le plat est alors passé à chaque convive, qui prend le morceau de son goût

Les ailes et le croupion sont considérés comme les morceaux les plus délicats ; ils doivent être offerts de préférence, mais, selon les gourmets, dans toute espèce de volaille bouillie, la cuisse est de beaucoup préférable à l'aile.

DINDE.



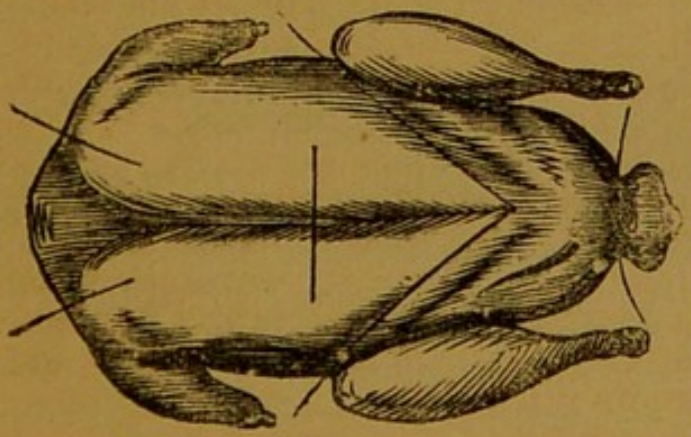
Il y a plusieurs manières de découper un dinde. Les deux suivantes sont les plus usitées :

La première consiste à lever séparément les cuisses et les ailes. On commence par couper les ailes en plusieurs morceaux pour les servir, on lève ensuite les *sot-l'y-laisse* et les blancs ; on brise l'estomac, la carcasse et le croupion, que l'on sert avant de toucher aux cuisses, qui se mettent ordinairement de côté, mais que l'on divise en deux parties avant de les offrir.

La seconde manière consiste à lever d'abord les ailes, puis à briser le corps au-dessus du croupion, qui reste adhérent aux cuisses et forme avec elles une espèce de capuchon. Si les convives sont peu nombreux, on met cette partie de côté ; dans le cas contraire, on y revient après avoir servi la première.

Les dames préfèrent ordinairemdnt les ailes, la carcasse et le croupion.

OIE.

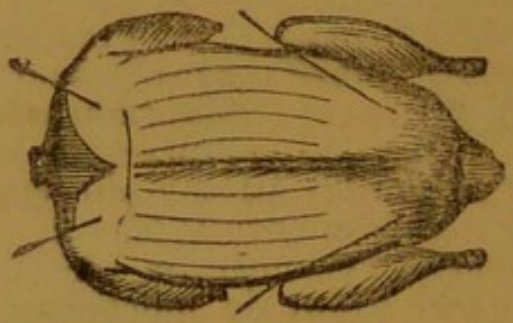


Découpez l'oie rôtie comme le dinde, si vous voulez conserver ses quatre membres. Autrement coupez la par filets ou aiguillettes, comme le canard, depuis la partie supé-

rieure de l'estomac, en attaquant la chair des ailes, e prolongez vos filets jusqu'au croupion. Prenez-en quatre tranches de chaque côté ; si elles ne sufisent pas, levez-en sur les cuisses et sur les autres parties charnues.

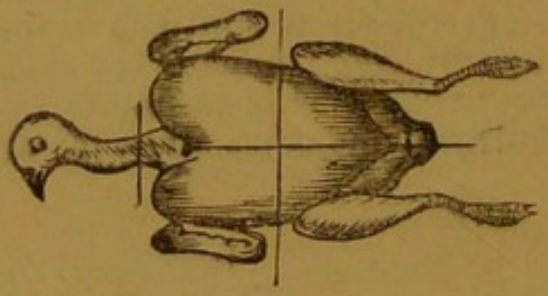
Après avoir détaché le plus de filets que vous pourrez, vous couperez les membres sur lesquels il y aura encore de la chair.

CANARD



S'il est domestique et bouilli, vous le découpez par membres, sans lever les aiguillettes ; s'il est sauvage ou domestique, et qu'il ait été mis à la broche, vous le découpez comme l'oie, et vous enlevez autant d'aiguillettes qu'il est possible.

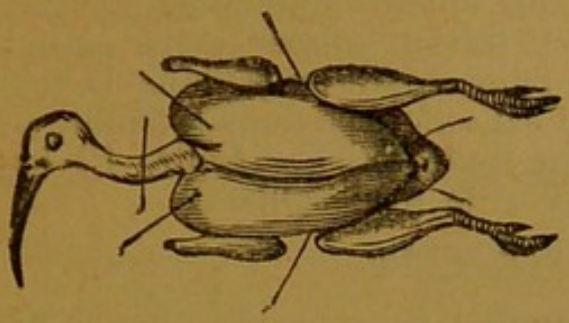
PIGEON.



Si vous avez à servir une compote de pigeons, vous coupez chaque pièce en deux morceaux, que vous servez à la cuiller. Comme la culotte, c'est-à-dire la partie qui comprend les deux cuisses, en est la plus estimée et la plus présentable, vous n'oublierez pas de l'offrir aux dames.

Si vos pigeons sont rôtis, vous les divisez en deux ou quatre parties, suivant leur grosseur. Réservez toujours pour les dames la partie des cuisses. Si vous le préférez, divisez-les en deux, soit en longueur, de manière qu'il y ait une aile et une cuisse de chaque côté, soit en travers, de manière que les deux ailes soient d'un côté et les deux cuisses de l'autre, comme pour les pigeons en compote

BÉCASSE.



Vous la découpez comme la poularde. Après en avoir levé les quatre membres, vous coupez transversalement la carcasse en deux parties égales.

CAILLE, GRIVE, MAUVIETTE, ORTOLAN, ETC.

On sert ordinairement la caille entière, ou coupée dans sa longueur en deux parties égales.

On divise la grive, soit en levant les quatre membres, soit en la partageant dans sa longueur.

On offre la mauviette entière sur une rôtie imbibée de son jus.

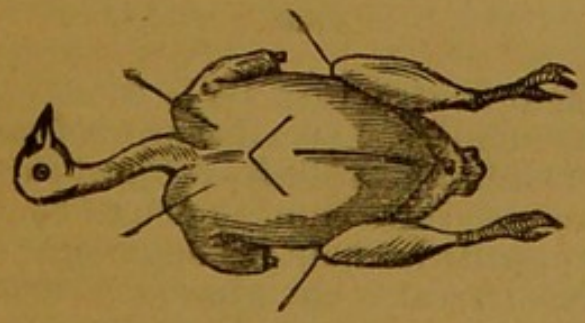
L'ortolan se sert aussi entier.

Le bec-figue, le rouge-gorge et autres petits oiseaux de la même espèce se servent de même.

FAISAN.

Ce *Roi des oiseaux*, comme on l'appelle, se sert sur le plat, accompagné de son riche plumage, soit couché sur le dos, soit posé dans l'attitude du repos et avec l'apparence de la vie. Enlevez d'abord le plumage rapporté, et découpez-le comme la poularde.

PERDRIX.



Coupez votre perdrix comme toute autre volaille, c'est-à-dire en enlevant les ailes et les cuisses, et divisant la carcasse en deux parties. La cuisse est préférée par les gourmets, mais l'aile est toujours destinée à une dame.

POULE D'EAU.

Enlevez d'abord le cou, ensuite une cuisse. Enlevez l'aile du même côté, en faisant glisser votre couteau le long de l'estomac, pour saisir en dedans la jointure de cette aile, qui est enfoncée dans la chair. Découpez le reste comme toute autre volaille. Le bout des ailes est ce qu'il y a de préférable.

SARCELLE.

Si ce volatile est bouilli, vous le découpez comme une poule bouillie; s'il est rôti, vous levez les chairs en aiguillettes que vous arrosez de son jus et de celui d'un citron.

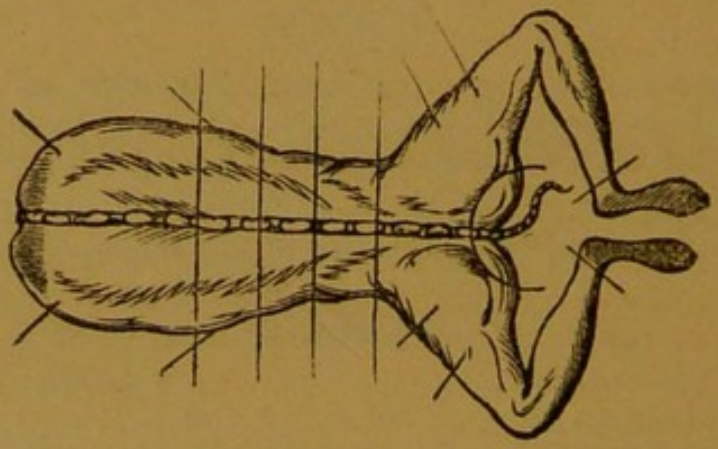
VANNEAU, PLUVIER DORÉ ET GELINOTTE.

Le jeune vanneau, le seul qui doive être mis à la broche, se coupe comme le pigeon.

Le pluvier doré, de même.

La gelinotte se découpe comme le faisan.

LAPIN ET LIÈVRE.



Ces deux gibiers, dont la structure est la même, se découpent de la même manière. Levez d'abord la chair du râble, depuis l'extrémité antérieure jusqu'aux cuisses, en faisant avancer votre couteau deux fois de chaque côté. Enlevez ensuite la chair des deux côtés et coupez-la perpendiculairement en plusieurs morceaux; séparez ces derniers, enlevez la queue avec une portion de chair : c'est le morceau délicat. On le

nomme le morceau du chasseur. Enfin, coupez transversalement les jointures du râble.

Si c'est un lapereau bien tendre, après lui avoir coupé la tête, vous le coupez en travers, sans ôter la chair du râble, de manière que celui-ci et les côtes se trouvent réunis.

QUARTIER DE VENAISON.

Le *quartier de chevreuil* se sert et se découpe comme celui d'agneau ; mais, lorsqu'il est piqué, on enlève d'abord toute la chair du dos, que l'on divise en petits morceaux, comme le filet de bœuf. On lève ensuite des tranches dans toute la longueur du cuissot, en suivant une ligne parallèle au manche. Enfin on découpe le cuissot comme l'épaule de mouton.

HURE DE SANGLIER.

Sa dissection est la même que celle de la hure de cochon.

GALANTINE DE VOLAILLE.

Il existe réellement si peu de différence entre la manière de découper la galantine et celle indiquée pour la hure de cochon et le jambon paré et glacé (voy. pages 549 et 550), qu'il est inutile de la décrire.

PATÉ ET TERRINES DE FOIES GRAS ET AUTRES.

Pour servir les pâtés de foies gras de Toulouse et de Strasbourg, dont on ne doit ni couper ni manger la croûte, qui est très-indigeste, on se borne à enlever leur intérieur par tranches horizontales et suffisamment épaisses, au moyen d'un *couteau-cuiller* assez semblable à un couteau à beurre (voy. *Musée des ménages*), ou avec une simple cuiller en argent.

Tout d'abord on ôte le dôme ou couvercle du pâté, en passant perpendiculairement et circulairement la pointe d'un couteau tout autour de sa circonférence. Puis on enlève et met en réserve les bandes de lard ou la graisse figée, qui couvrent encore le pâté. Après cela on lève des tranches de foies, en courbant légèrement la cuiller, de manière à leur donner une forme un peu courbe, et en ayant soin d'opérer de sorte

qu'elles contiennent chacune un peu de truffes. On place symétriquement les tranches sur un plat, en couvrant d une parcelle de truffes celles qui en seraient dépourvues complètement.

Lorsqu'on a enlevé une quantité suffisante de tranches de foies gras, on remet les bandes de lard et le couvercle, et le pâté peut encore reparaître sur la table, comme le jambon, la hure de cochon, etc.

Les *terrines de foies gras* se servent de même.

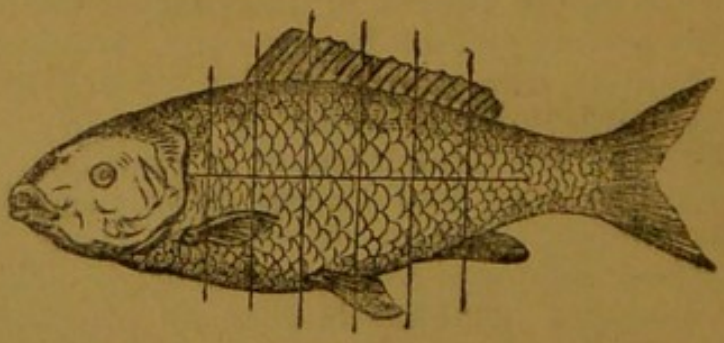
Les *pâtés d'alouettes*, de Pithiviers, sont servis avec la cuiller, comme tous les autres pâtés de petits oiseaux qui sont offerts dans leur entier ; mais on en mange souvent la croûte.

Les *pâtés de bécasses*, d'Abbeville, de *cailles*, d'Orléans, de *canards*, d'Amiens, etc., de *canetons*, de Boulogne-sur-Mer, de *petit gibier*, de Chartres et Périgueux, de *merles*, d'Ajaccio, de *perdreaux rouges*, d'Angoulème et Ruffec, sont distribués avec le triple emploi d'un couteau, d'une fourchette et d'une cuiller. Ainsi l'on enlève le couvercle avec le couteau, on retire avec une fourchette la pièce de gibier de la croûte du pâté, on la découpe comme à l'ordinaire ; ensuite on enlève la *chair* du pâté avec une cuiller.

Les *pâtés de jambon*, de Paris, de *lièvre*, de Chartres et Périgueux, de *dindonneau*, de Lyon, de *thon*, de Marseille, etc., sont découpés avec le couteau, ainsi que leurs croûtes, qui sont souvent très-agreables à manger.

DISSECTION DES POISSONS.

CARPE.



On se sert d'une truelle d'argent pour la découper. Pour servir une carpe, il faut commencer par la

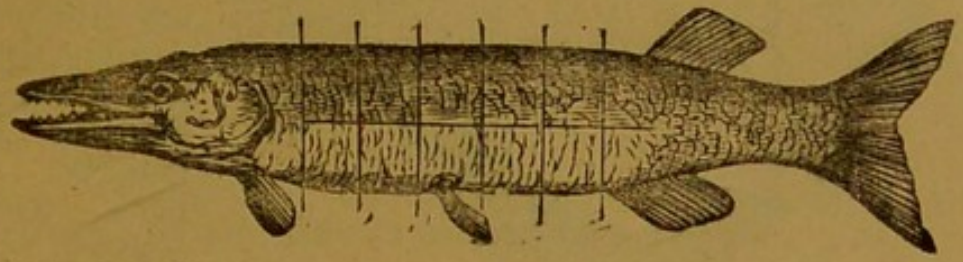
tête, que l'on envoie au plus distingué des convives; ce morceau est recherché, surtout à cause de la langue.

On enlève ensuite les écailles et la peau, qu'il faut bien se garder de servir. On tire une ligne horizontale sur le côté, de la tête à la queue; on divise cette ligne en neuf ou en douze autres lignes perpendiculaires, puis on sert les morceaux détachés, en commençant par ceux du dos, qui sont les plus recherchés.

BARBEAU.

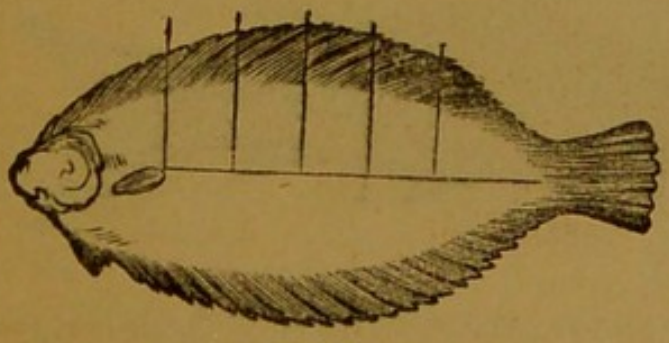
Comme pour la carpe, vous tirez une ligne sur le côté, de la tête à la queue, et d'autres transversales. Vous détachez ensuite et servez les morceaux compris entre ces lignes. La langue de ce poisson est un morceau délicat, ainsi que les filets qui avoisinent la tête.

BROCHET.



Le brochet se découpe également avec la truelle d'argent. On commence par séparer la tête qui est un morceau délicat, et que l'on offre aux dames; puis on divise les côtés, comme ceux de la carpe, en morceaux plus ou moins gros, plus ou moins nombreux, selon la dimension du brochet. Chaque morceau doit participer du dos et du ventre.

SOLE ET LIMANDE.

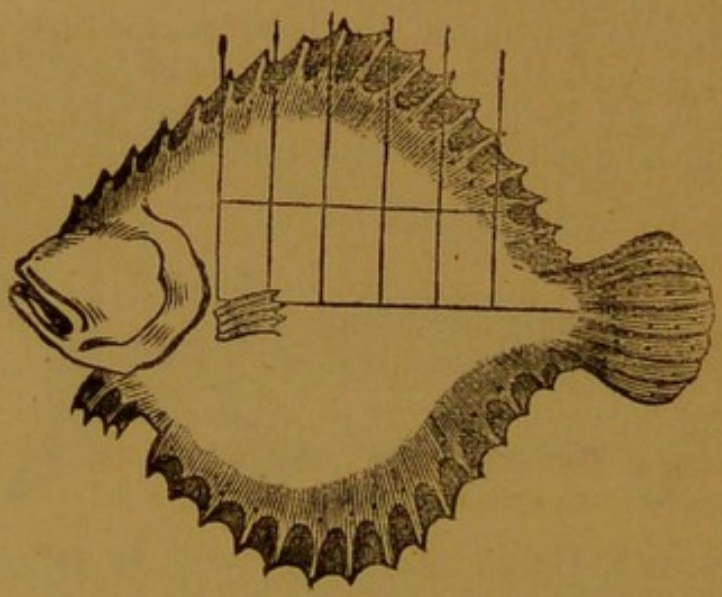


La sole et la limande se découpent à peu près comme le turbot, quand elles sont grosses. Lorsque l'un des côtés est servi, on enlève proprement l'arête, et l'on découpe l'autre côté.

Lorsque ces poissons sont d'une moyenne grosseur, on lève et l'on divise les filets seulement par la moitié ; on les sert même dans leur entier aux convives doués d'un bon appétit.

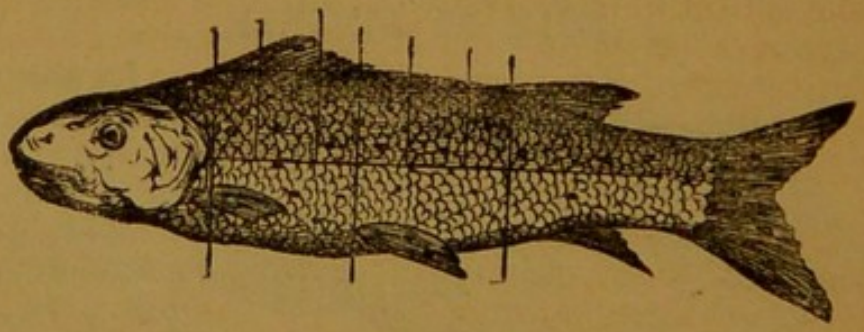
A déjeuner, principalement dans les repas d'hommes, les petites soles et limandes s'offrent dans leur entier, ou seulement coupées transversalement par la moitié.

TURBOT.



Tirez avec la truelle une ligne longitudinale qui le divise en deux jusqu'à l'arête ; tirez-en une seconde, s'il est très-gros, et d'autres en travers. Après avoir servi le ventre, qui est la partie la plus délicate, vous levez l'arête et vous servez le dos. Les dames sont très-friandes des barbes de ce poisson.

TRUITE.



La truite saumonée ou ordinaire se sert aussi comme la carpe ; mais le ventre est la partie la plus délicate, surtout chez la truite saumonée.

HOMARD ET LANGOUSTE.

Avant de servir sur la table ces deux crustacés ou écrevisses de mer, on les sépare en deux dans toute leur longueur. Alors on divise la chair blanche contenue dans les deux demi-coquilles en 12, 16 ou 20 morceaux, suivant la grosseur du sujet.

Les œufs et les résidus renfermés dans la carcasse entrent le plus souvent dans la composition de la sauce. On n'offre pas les pattes et la tête, à moins qu'un convive ne les demande.

Si le homard et la langouste n'ont pas été préalablement divisés par la moitié, on procède ainsi :

On sépare la queue d'avec le corps et les pattes, puis on brise le petit bout de cette queue, de manière à apercevoir la chair intérieure. Alors, à l'aide d'une fourchette, dont on introduit les branches par l'ouverture pratiquée, on pousse avec force la chair hors de la coquille. Cela fait, on coupe la chair en tranches plus ou moins minces, ainsi qu'il a été dit.

MANIÈRE DE COUPER, DE SERVIR ET DE MANGER LE MELON.

(Voy. pages 124, 395 et 396.)

SERVICE DES DOMESTIQUES AVANT LE REPAS.

Un bon domestique doit apporter les plus grands soins à ce que la salle à manger soit rangée avec méthode et propreté. L'argenterie, les cristaux, la vaisselle seront nets et brillants. Rien ne dispose mieux à trouver les mets bons et bien préparés que la vue d'un couvert mis avec goût et d'une irréprochable propreté.

INSTALLATION DU COUVERT.

La table doit être proportionnée au nombre des convives ; ainsi, qu'elle soit de huit ou de douze couverts, chaque rallonge que l'on ajoute permet de placer deux personnes ; on pourra donc calculer d'après cette proportion. Le couvert doit être complétement dressé avant l'arrivée du premier convive.

Avant de mettre le couvert, on doit songer au choix des vins (Voy. *Service des vins*) ; et quand les vins ont été montés et préparés, on s'occupe du couvert. Après avoir placé la nappe et l'avoir recouverte sur sa partie du milieu, dans le sens de la longueur de la table, d'une ou de plusieurs serviettes, on place les assiettes, qui ne doivent pas être trop rapprochées les unes des autres : *on mange mal quand on est trop serré*. Près de chaque assiette, il doit y avoir une cuiller, une fourchette et un couteau. Çà et là sur la table, on place des couverts complets de rechange. Les cuillers à ragoût, les couteaux à découper doivent être situés près des couverts du maître et de la maîtresse de la maison. Quant aux salières et aux poivrières, on les range tout près des hors-d'œuvre : radis, olives, anchois, beurre, etc.

Les assiettes à soupe ne sont pas placées sur les assiettes qui marquent la place des convives. On les pose en une pile entre le couvert de la maîtresse et l'endroit où est placée la soupière. Chaque assiette ordinaire doit être recouverte d'une serviette artistement arrangée, sous laquelle on place une petit pain ou un morceau de pain. Il faut que la table soit garnie au moins de deux carafes remplies d'eau fraîche et de deux bouteilles de vin ordinaire.

Quand la table est préparée pour douze ou quinze convives, on met deux autres bouteilles de vin ordinaire au milieu de la table. A côté des verres ordinaires, que l'on pose près de chaque assiette, on place aussi à l'avance les différents verres destinés au changement de vin. Le vin de Bordeaux se boit dans un verre à pied ordinaire; le Madère, dans un verre de même forme, mais plus petit. Le Champagne exige un verre spécial ou une coupe.

Les hors-d'œuvre restent sur la table jusqu'au troisième service, qui est le dessert.

CHAUFFAGE ET ÉCLAIRAGE DE LA SALLE A MANGER.

En hiver, il faut avoir le soin de chauffer la salle à manger une heure ou deux d'avance, en ayant la précaution de ne point élever la température au delà de 15°. Une salle à manger trop chaude est aussi dés-

agréable que celles qui sont glaciales. Si l'on doit recevoir des personnes âgées et délicates, il sera nécessaire de faire préparer des chaufferettes ou des tabourets. Lorsque l'aire de la salle à manger est recouverte d'un carrelage, on la couvre, dans les temps froids, d'une natte ou d'un tapis. Il est très-important lorsqu'on dîne à la lumière, que la table soit parfaitement éclairée ; *mieux vaut un plat de moins et une bougie de plus*. Les lampes suspendues au plafond produisent toujours un excellent effet.

SERVICE DES VINS AVANT LE REPAS.

Avant de mettre le couvert, avons-nous dit précédemment, on songe au choix des vins, et, après les avoir montés dans la salle à manger, on les place sur un buffet voisin de la table, dans l'ordre où ils doivent être servis. Il faut avoir le soin d'ôter le sable qui est adhérent aux bouteilles, mais ne pas trop les essuyer ; il est indispensable de leur conserver le cachet de vieillesse qui les caractérise.

En général les vins ordinaires rouges sont transvasés dans des carafes de cristal, et mis sur la table aussitôt après leur sortie de la cave.

Les vins blancs de *Chablis*, de *Sauterne*, de *Graves*, etc., ne subissent pas le transvasement, qui leur fait perdre une partie de leur bouquet ou arome.

Les vins fins de *Bordeaux* doivent être montés de la cave trois ou quatre heures environ avant le dîner, afin qu'ils aient le temps de s'échauffer et de développer ainsi leur bouquet, en supposant cependant que la température de la salle à manger soit à 15 degrés ; mais, lorsque la salle à manger est fraîche, comme en été, on chauffe légèrement les bouteilles devant le feu d'une cheminée ou en les exposant au soleil, ou mieux encore dans un bain-marie tiède, ainsi qu'on le pratique chez les gourmets bordelais.

Les vins fins de *Bourgogne*, au contraire, demandent à être bus frais en été ; mais en hiver il est bon de les réchauffer un peu. Du reste cet échauffement a lieu naturellement en faisant prendre aux bouteilles la température de la salle à manger, où elles restent longtemps avant d'être servies.

Les *vins de liqueurs* réservés pour le dessert, tels

que le *Muscat*, le *Malaga*, l'*Alicante*, le *Malvoisie*, le *Tokay*, etc., exigent les mêmes précautions et les mêmes soins que les vins de Bordeaux.

Le vin de *Champagne* est ordinairement bu frais en tout temps; quelques gourmets le préfèrent *frappé*, c'est-à-dire rafraîchi dans la glace pendant une demi-heure.

Décantage des vins en bouteilles.

Presque tous les vins en bouteilles forment un dépôt plus ou moins considérable, selon que l'année a plus ou moins de vinosité. Ce dépôt ne nuit en rien à la qualité du vin, pourvu qu'on prenne la précaution de déboucher la bouteille (de préférence avec un tire-bouchon à vis), en la laissant sur le flanc, dans la même position où elle se trouvait dans le caveau, et sans la secouer.

Dans son excellent *Traité sur les vins du Médoc*, M. Franck a indiqué les précautions à prendre pour décanter les vins de Bordeaux, applicables à tous les vins possibles.

« Le bouchon étant enlevé adroitement, dit cet auteur, on tient la bouteille penchée sur le même flanc et placée contre la lumière, pour la décanter dans une bouteille propre, jusqu'à ce qu'on aperçoive que le dépôt, qui forme une tache noire sur le flanc de la bouteille, arrive vers le goulot.

« Il vaut mieux alors arrêter le décantage, car le dépôt, mêlé avec le vin, lui enlève son bouquet et lui donne de la dureté.

« On peut aussi décanter, après avoir laissé la bouteille vingt-quatre heures debout, et la déboucher dans cette position, ce qui est plus facile.

« On ne saurait assez recommander le décantage fait avec soin, car le vin fin de Bordeaux perd toute sa valeur lorsqu'il est bu trouble, et ne vaut alors guère plus qu'un vin ordinaire; tandis que, bien décanté, il développe le bouquet qui le distingue, ce moelleux et ce velouté, si recherchés des gourmets.

« Il est essentiel de ne jamais laisser les bouteilles débouchées; plus le vin est séveux, et plus il est sujet à s'éventer. »

Panier ou versoir à vin.

Au lieu de décanter le vin, on se sert souvent d'un *panier en osier*, dans lequel la bouteille est couchée sur le flanc, ou mieux d'un petit appareil mécanique, appelé *versoir*, qui offre toutes les commodités et les sûretés désirables, afin de servir le vin sans déplacer le dépôt. (Voy. *Musée des ménages.*)

DISTRIBUTION DES VINS PENDANT LE REPAS.

Au dîner, comme au déjeuner, on sert habituellement, avec les hors-d'œuvre et les huîtres, des vins blancs. A Paris, on boit le plus ordinairement le *Chablis* ou le *Meursault* (Bourgogne) : les gourmets préfèrent le *Sauterne* ou le *Barsac* (Bordelais).

Avec les entrées, on sert, à volonté, sur les bonnes tables parisiennes, des vieux vins rouges de Bourgogne ou de Bordeaux.

Au second service, on commence à servir dans les petits verres les vins fins, en observant l'ordre suivant :

1° Deuxièmes crus de Bourgogne (*Pomard, Beaune Corton, Richebourg, Saint-Georges, Volnay*, etc.), ou premiers crus Mâconnais (*Thorins* et *Moulin-à-vent*), et deuxième, troisième, quatrième ou cinquième cru de Bordeaux (*Branne-Mouton, Gruau-Laroze, Château-Giscourt, Château d'Agassac*, etc.).

2° Premiers crus de Bourgogne (*Chambertin, Clos-Vougeot, Romanée-Conti*), et premiers crus de Bordeaux (*Château-Lafite, Château-Margaux, Château-Latour* et *Haut-Brion*), ou les vins les plus estimés des côtes du Rhône (*Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Peray, Côte-Saint-André, Château-Neuf, Saint-George, Tavel*, etc.).

3° Enfin, les vrais vins du Rhin, qui sont servis dans les petits verres colorés.

Au dessert, où le maître de la maison perd souvent ses droits, dit-on, à cause du *laisser-aller* et du bruit des conversations, le *Champagne* mousseux doit remplir les verres ou les coupes; on peut même commencer à le servir avec les entremets sucrés, suivant l'usage des grandes maisons.

Les vrais vins d'*Aï* et de *Sillery* sont les plus estimés; frappés à la glace, on les boit quelquefois au premier service.

Les vrais vins d'*Avize*, de *Bouzy*, d'*Epernay*, etc., ainsi que la *tisane de Champagne*, figurent généralement sur les tables modestes.

Les vins *champanisés* d'*Angers*, de *Saumur*, de *Bourgogne*, etc., remplacent parfois les vrais vins de Champagne.

Les vins d'*Arbois*, la *Blanquette* de *Limoux*, la *Clarette* de *Die*, etc., qui sont mousseux, apparaissent au premier et quelquefois même au second service, principalement dans les pays de production.

Après le Champagne apparaissent les vins liquoreux: — De France (*Frontignan*, *Lunel*, *Rivesaltes*, *Tokay-Princesse*, etc.). — De l'étranger (*Alicante*, *Malaga*, *Grenache*, *Ranzio*, *Xérès*, *Malvoisie*, *Chypre*, *Madère*, *Constance*, *Lacryma-Christi*, *Tokay*, etc.).

Avant le dîner, quelques maîtresses de maison offrent aux convives (hommes) un verre d'*absinthe* ou de *vermout* pour leur *ouvrir l'appétit;* mais cet usage est peu répandu, et seulement dans quelques repas de famille ou d'amis.

Après le potage, les hommes acceptent presque toujours un verre de Madère ou de Xérès sec, que l'on offre encore entre les deux services et au moment de servir les entremets sucrés. Toutefois, dans ce dernier cas, le *vieux Bordeaux* et le *Champagne frappé* sont préférés par les gastronomes les plus délicats.

Les gourmets en vins conseillent de boire, d'abord, au second service, les vins fins de Bordeaux, ensuite les vins fins de Bourgogne, qui sont les plus parfumés, et enfin, le vin de Champagne frappé. Ils bannissent complétement de la table les vins spiritueux et liquoreux.

Quelquefois, entre le premier et le second service, on offre, soit un *sorbet* au rhum ou au vin de Madère, soit un verre de *punch* à la romaine. Cette méthode est adoptée dans les grands repas d'apparat, surtout en Angleterre, en Italie et en Russie. En France, dans les repas de famille et d'amis, on fait passer tout simplement des verres de Madère sec ou de vieux rhum ou de vieille eau-de-vie, ce qui s'appelle vulgairement le *coup du milieu*.

AVERTISSEMENT POUR LE DINER.

Lorsque la plupart des convives sont arrivés, on

place le premier service et l'on apporte ensuite le potage. Alors le domestique proprement vêtu, ou la femme de chambre en tablier blanc, entre au salon et dit à haute voix : *Monsieur est servi* ou *Madame est servie.*

PLACE DES CONVIVES.

C'est le maître ou la maîtresse de maison qui assigne la place des convives. La place d'honneur pour les hommes est à la droite de la maîtresse; la seconde à la gauche. La dame la plus considérable s'assoit au côté droit du maître; la seconde se place à la gauche. Les places se succèdent ainsi dans cet ordre, à gauche et à droite du maître et de la maîtresse de la maison. Les étrangers doivent être placés, autant que possible, près du centre ou au moins dans le haut de la table. L'autre extrémité est réservée aux parents ou aux enfants. Le haut bout de la table est la partie située près de la cheminée, du poêle, etc.; il est opposé à la porte principale de la salle à manger. Dans les grands dîners, on est dans l'usage d'écrire les noms des convives : cette mesure permet de placer chacun sans trouble et de faire connaître le nom des invités.

CONVENANCES A OBSERVER.

Un bon amphitryon doit s'abstenir de vanter les mets et le vin qu'il offre; mais il doit jeter de temps en temps un coup d'œil scrutateur sur la table, afin de s'assurer si les domestiques ont soin de remplacer les bouteilles vides; il doit veiller à ce que les convives soient toujours servis avec célérité, et suivant leurs désirs.

SERVICE DES DOMESTIQUES PENDANT LE REPAS.

Pendant la durée du repas, les domestiques doivent avoir soin que rien ne manque sur la table; ainsi ils remplaceront les bouteilles au fur et à mesure qu'elles seront vides, et rempliront d'eau les carafes.

Ils présenteront successivement à chaque convive les pâtisseries chaudes ou *petits pâtés*, aussitôt après avoir enlevé le potage. Ils serviront de même les autres mets, après leur dissection. Ils présenteront de temps à autre aux invités du pain coupé et placé dans

une jolie corbeille, afin de leur éviter la peine d'en demander. Aussitôt qu'une assiette sera libre, ils devront la remplacer par une autre.

Un bon domestique ne doit rien offrir sans le présenter sur une serviette ou sur une assiette.

Chaque fois qu'un domestique offre des vins fins, il doit nommer ceux contenus dans les bouteilles qu'il porte, et ne verser que lorsque le convive a désigné celui qu'il veut avoir.

Dès que le café est apporté, soit sur la table, soit au salon, les domestiques doivent se retirer.

SERVICE DU DESSERT.

Avant de servir le dessert, on enlève tous les plats, les assiettes et les serviettes qui reposent sur la nappe, et l'on nettoie celle-ci à l'aide d'une brosse spéciale, en ayant soin de faire tomber les miettes de pain dans une corbeille, et non sur les convives. Alors on place devant chaque personne une assiette et un couteau à manche blanc; puis on apporte le dessert dans l'ordre où il a été préparé, avant le repas, par la maîtresse de la maison. Ce n'est pas chose facile que d'ordonner un dessert. Comme il est la partie la plus brillante du dîner, il faut qu'il flatte la vue par la prodigalité et la profusion, par le goût, l'élégance et la grâce. Dans la plupart des dîners, les biscuits, les petites pâtisseries, les fruits secs et frais circulent de main en main, afin que chaque convive puisse se servir selon son goût. Les compotes, les fromages glacés, les confitures sont les seuls mets pour lesquels on emploie la cuiller au dessert.

SERVICE DE PROPRETÉ APRÈS LE REPAS.

Verre d'eau tiède ou rince-bouche.

Le *rince-bouche*, qui se sert à la fin du dîner, et immédiatement avant de prendre le café, est surtout en usage dans les restaurants; mais la mode tend à l'introduire dans les maisons particulières. C'est un verre rempli d'eau tiède ou froide, selon la saison, aromatisé avec de la menthe; ce verre est lui-même contenu dans un bol de verre. Les convives doivent se rincer la bouche avec cette eau, qu'ils rejettent ensuite dans

le bol, en ayant soin de dissimuler, autant que possible, avec les mains, cette opération dégoûtante et tout au plus supportable en famille. Nous comprenons l'utilité et approuvons l'usage du *rince-bouche*, mais à la condition qu'il changera de nom et d'usage, deviendra tout simplement un *rince-doigts* et rien de plus : c'est déjà bien assez.

SERVICE DU CAFÉ ET DES LIQUEURS.

Le café sera servi bien chaud. La distribution en sera faite par la maîtresse de la maison, qui aura décidé à l'avance si l'on doit l'apporter sur la table ou le prendre au salon. Quand il doit être pris au salon, la maîtresse doit s'assurer, avant de se lever de table, si les bougies ou les lampes du salon sont allumées. Si le temps est froid, elle devra faire allumer de nouveau du feu. Il est très-important que les convives ne gèlent pas en arrivant.

Le plus ordinairement, la maîtresse de la maison se réserve le soin d'offrir le café et les liqueurs.

SERVICE DU THÉ.

Étienne, ancien chef d'office de l'ambassade d'Angleterre, a donné une description pittoresque de ce service, et qui est digne d'être rapportée textuellement, parce qu'elle fait connaître en même temps l'habitude confortable de prendre le thé en Angleterre.

« Dans une grande soirée, une table à thé bien garnie a quelque chose d'engageant. Elle exige de belles tasses en porcelaine, une belle bouilloire, forme anglaise. Je dis forme anglaise, parce que, pour tout ce qui est confortable en ce genre, c'est là qu'il faut en copier le service. Il faut avoir premièrement de beau linge damassé pour couvrir la table, y ajouter quelques serviettes à dessert à effilés, quelquefois écrues, ainsi que la nappe.

« Mettez votre bouilloire au milieu de la table, rangez les tasses en arrière et ayez deux théières en argent, une pour le thé noir, qui est celui qui se prend généralement, l'autre pour le thé vert, dans le cas où une personne en demanderait; une troisième théière en porcelaine riche, ne contient que de l'eau bouillante, en cas que quelqu'un trouve le thé trop fort.

« Si la table est longue, quand vous aurez mis votre bouilloire au milieu, mettez les théières près de la maîtresse de la maison, qui doit servir; de chaque côté de l bouilloire mettez vos tasses avec des cuillers de vermeil, faites ensuite un cordon de fours à thé secs, de pâtisserie, et mettez sur le devant un rang d'assiettes et de serviettes à dessert. Tout ceci se prépare un peu d'avance.

« Au moment du service remplissez votre bouilloire d'eau bouillante, allumez l'esprit-de-vin. Il y a des bouilloires qui contiennent un morceau de fer rougi au feu, pour que l'eau conserve sa chaleur. Passez l'eau bien bouillante dans les théières d'argent; jetez-la ensuite et mettez infuser le thé, en ayant soin de ne mettre premièrement qu'une demi-tasse à café d'eau dessus Au bout de 10 minutes, vous pouvez remplir la théière.

« Quand on sert le thé en petit comité, il faut avoir soin de ne pas remplir les tasses entièrement, mais seulement à moitié, pour pouvoir remplir la théière et ne pas finir par avoir un thé trop léger. »

SERVICE DE LA CUISINE ET DE L'OFFICE.

Ordre de la cuisine.

Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place : voilà les deux aphorismes caractéristiques de l'ordre et de l'économie domestique, qu'un auteur de l'antiquité nous a sagement appris; et, après lui, il est inutile de rien ajouter.

Propreté de la cuisine et des ustensiles.

Le sol de la cuisine doit être journellement balayé et lavé, même tous les soirs. Les fourneaux, les tables, les baquets, et en général tous les objets mobiliers, qui ont servi pendant la journée, doivent être également lavés tous les soirs.

Le sol et les étagères du garde-manger et du *fruitier-légumier* seront nettoyés et lavés aussi souvent que possible.

Tous les ustensiles de cuisine en métal, qu'on appelle vulgairement la *batterie de cuisine*, seront par-

faitement récurés, autant que possible, le même jour où l'on s'en est servi. — Surtout les casseroles et les autres objets en cuivre seront toujours propres, brillants à l'extérieur et parfaitement étamés à l'intérieur.

Nettoyage au cuivre.

Pour nettoyer les casseroles et autres ustensiles de cuisine en cuivre non étamé, on se sert de grès fin, auquel on mêle un peu de farine; on lave ensuite, on fait sécher; et pour donner plus de brillant, on passe au tripoli et l'on essuie avec un linge bien sec.

Les ustensiles en cuivre jaune, tels que chaudrons, poêlons, chandeliers, etc., se nettoient le plus ordinairement avec de l'eau de cuivre. Pour l'employer avec avantage, prenez un chiffon de laine que vous imbibez, et dont vous frottez fortement le cuivre, après l'avoir préalablement nettoyé à l'eau bouillante et soigneusement essuyé. — Passez ensuite au tripoli et essuyez avec un linge bien sec.

L'intérieur des casseroles et autres ustensiles étamés demande beaucoup de soin. On les nettoie au moyen d'un chiffon imbibé d'eau, dans laquelle on aura fait bouillir de la cendre. Il faut se garder d'employer le grès, qui enlèverait l'étamage.

Eau de cuivre.

La meilleure eau de cuivre, pour nettoyer les objets en cuivre jaune ou rouge, est composée de 30 grammes d'acide oxalique, que l'on fait dissoudre dans un litre d'eau; on peut y ajouter 50 à 60 gr. de terre pourrie.

L'eau de cuivre, que l'on vend ordinairement chez les droguistes et les épiciers, contient de l'acide sulfurique qui brûle le linge; il faut alors prendre des précautions pour se servir de ce liquide, qui est un peu plus économique que le premier.

Nettoyage du fer, du fer-blanc et de l'étain.

Tous les ustensiles en fer, tels que chenets, broches, grils, pelles, pincettes, etc., se récurent avec du grès mouillé ou du papier sablé et huilé légèrement.

Pour le fer-blanc, on emploie de l'eau de cendres bouillies, et lorsqu'il est bien essuyé, on le passe au blanc d'Espagne.

L'*étain* se nettoie avec du blanc d'Espagne délayé dans l'eau. Après avoir étendu le blanc, on attend qu'il soit sec, puis on frotte avec un chiffon. L'essence de térébenthine est employée préférablement à l'eau par les potiers d'étain et pour le métal anglais.

Nettoyage de l'argenterie.

L'argenterie devra être nettoyée au blanc une ou deux fois par mois: on la savonne d'abord, puis, après l'avoir bien essuyée, on la passe au blanc. On délayera le blanc dans de l'eau, ou, ce qui vaut mieux encore, dans un peu d'eau-de-vie; on en enduira l'argenterie, et quand il sera bien sec, on l'enlèvera avec une brosse très-douce. Lorsque quelque pièce d'argenterie a été noircie par des œufs ou autrement, on la nettoiera en la frottant avec de la suie à sec ou délayée dans de l'eau-de-vie.

Autre procédé pour nettoyer l'argenterie.

Plongez dans de l'ammoniaque liquide un morceau de toile fine, passez-le une ou deux fois sur chaque pièce et essuyez avec un linge sec. Il faut attacher un peu de toile fine au bout d'une tige mince, afin de faire entrer de l'ammoniaque dans les filets, les ciselures, etc.; ni brosses ni étoffes de laine ne peuvent être employées, elles seraient détruites par l'ammoniaque.

Poudre pour mettre l'argenterie à neuf.

Prenez: crème de tartre, 60 grammes; blanc d'Espagne, 60 grammes; alun, 30 grammes; mêlez ensemble ces trois substances préalablement réduites en poudre très-fine; suivant les besoins, vous frotterez l'argenterie avec ce mélange, delayé avec une petite quantité d'eau, en vous servant d'un linge fin. L'argenterie prendra alors un brillant égal à celui de l'argenterie neuve. Ensuite vous la laverez et l'essuierez.

Nettoyage de l'argenture et du plaqué.

(Procédés de MM. Elkington et de Ruolz.)

Il faut d'abord laver l'argenture à l'eau chaude et la bien essuyer; on la frotte ensuite avec du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau-de-vie, et l'on n'attend pas,

pour l'essuyer, que le blanc soit trop sec ; pour enlever le blanc qui reste dans les parties creuses de l'argenture, on se sert d'une brosse douce.

Les objets en plaqué demandent plus de ménagements et plus de soins de propreté, parce que, l'intérieur étant en cuivre, ils prennent facilement le vert-de-gris; et s'il est en fer, ils se rouillent. Evitez donc d'y faire séjourner des acides et de les laisser à l'humidité.

Nettoyage des couteaux et fourchettes à découper.

Les couteaux et les fourchettes doivent être lavés et essuyés dès qu'on s'en est servi, et passés ensuite sur la planche à couteaux. (Voy. *Musée des ménages.*) Cette planche est garnie d'une peau, sur laquelle vous grattez aussi fin que possible de la brique, dite *pierre anglaise*, au moment de vous en servir. — Frottez légèrement vos couteaux, toujours dans le même sens, sur cette planche ainsi préparée, jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement clairs, puis essuyez-les avec un vieux linge bien sec.

Quant aux fourchettes, passez une peau de buffle entre les dents, et frottez les parties extérieures avec un petit morceau de bois recouvert d'une peau de buffle. Essuyez-les avec le même soin que les couteaux. — Pour éviter qu'ils se rouillent, ayez la précaution de placer ces objets dans un endroit très-sec.

Nettoyage des théières et couverts en métal anglais.

On prend une petite quantité de *terre pourrie* ou de *rouge d'Angleterre*, en poudre ; on mêle l'un ou l'autre de ces produits avec de l'huile ; on met une petite quantité de ce mélange sur la théière à nettoyer ; puis on frotte fortement l'objet avec un morceau de drap ou de flanelle en continuant l'opération jusqu'à ce que le métal soit devenu brillant. Lorsqu'on est arrivé à ce point, on lave l'objet avec de l'eau de savon chaude, puis on l'essuie avec un linge fin ; ensuite on le passe au blanc d'Espagne, qu'on enlève, après qu'il est parfaitement sec, avec une peau de mouton chamoisée, qui sert aussi à polir le métal. (*Encyclopédie des dames, par madame Rouget de Lisle.*)

Nettoyage des verres et cristaux.

Le lavage des verres à boire s'exécute ordinairement

avec de l'eau pure et froide, puis on essuie les objets avec un linge propre et sec. Mais le simple lavage à l'eau n'est pas toujours suffisant pour rétablir l'éclat des grands objets en cristal ternis par le temps, l'humidité ou toute autre cause. Dans ce cas, on lave ces objets, soit avec de l'alcool ou de l'eau-de-vie, soit avec du blanc d'Espagne délayé dans du vinaigre étendu d'eau. On applique cette composition avec un linge, ensuite on frotte et l'on essuie très-soigneusement les objets avec un ou plusieurs linges fins, et qui ne sont pas usés. On rejette le vieux linge, parce qu'il dépose sur le cristal un duvet qu'il est toujours difficile d'enlever parfaitement, (*Encyclopédie des dames, par madame Rouget de Lisle.*)

On emploie différents moyens pour nettoyer les *carafes :* le papier gris commun, coupé en petits morceaux, puis introduit dans la carafe avec un peu d'eau et agité vivement en sens inverse, rend le verre parfaitement net et clair.

Quant à l'*huilier*, les burettes doivent être d'abord lavées à l'eau tiède, et nettoyées comme les carafes.

Les bouteilles, carafes et flacons sont encore nettoyés avec des coquilles d'œufs ou du gros sel de cuisine.

Nettoyage de la faïence et de la porcelaine.

L'eau de savon noir offre un excellent emploi pour enlever les taches rebelles et principalement les salissures des corps gras. Quelquefois il faut avoir recours au vinaigre fort

Nettoyage des vitres.

Il suffit de frotter les vitres avec de l'eau teinte de blanc d'Espagne qu'on y a fait dissoudre et qu'on étend dessus, mais légèrement, avec un petit tampon de linge fin ; on essuie presque aussitôt avec un autre linge, pour ôter le plus gros ; et enfin, on les essuie parfaitement avec un troisième linge, très-sec, et qui ne laisse pas de duvet sur le verre.

Nettoyage des verres de lampe.

A l'aide d'une espèce de goupillon garni de plusieurs doubles de linge, ou d'une simple baguette entourée

de linge fin et non usé, on nettoie les verres de lampe, en exerçant un léger frottement contre les parois intérieures, dont les salissures de fumée et autres cèdent plus ou moins facilement.

Nettoyage des lampes.

Pour les nettoyer convenablement, il faut faire bouillir de la potasse dans de l'eau, et verser cette eau de potasse dans les divers conduites des lampes. En laissant un jour ou deux cette eau de lessive dans les conduits, elle en détachera l'huile grasse et solidifiée qui les obstruait, et empêchait les lampes d'éclairer.

Nettoyage des corbeilles et paniers d'osier.

Frottez d'abord légèrement la corbeille avec du savon blanc, puis avec une éponge imbibée d'eau chaude, et réitérez jusqu'à ce que l'osier devienne suffisamment blanc. Lavez ensuite l'objet avec de l'eau azurée, essuyez-le avec un linge et faites-le sécher.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

CONSERVATION MOMENTANÉE DES VIANDES, VOLAILLES, POISSONS ET DU GIBIER.

Les substances animales peuvent se conserver en bon état pendant 2 ou 3 jours au plus, en été, en les tenant enfermées dans un garde-manger convenablement disposé (voy. *Garde-manger*, page 37), mais il faut recourir à d'autres moyens quand on veut prolonger leur durée au delà de ce terme.

Il est utile de dire, tout d'abord, que plus un animal est jeune, plus il a de dispositions à se corrompre, à cause de sa contexture humide. C'est pourquoi les viandes d'agneau et de veau sont plus tôt gâtées que celles de mouton et de bœuf; c'est aussi pourquoi le poisson se corrompt facilement.

Un excellent moyen, dont l'exécution est simple, certaine et susceptible d'être appliquée partout, est l'emploi du charbon de bois, doué d'une propriété antiseptique ou absorbante que personne n'ignore aujourd'hui.

Le meilleur pour cet usage est celui qui est sec et cassant; on le réduit en poudre. Pour conserver par son secours toute espèce de viandes, il faut garnir d'une couche épaisse de cette poussière le fond du vase dont on a fait choix; il peut être en verre, en grès, en terre, en fer-blanc, en tôle ou en bois; cette dernière matière, toutefois, est la moins bonne.

On pose la viande sur la couche de charbon; on fait glisser tout autour d'elle de la poussière de charbon, afin qu'elle en soit parfaitement enveloppée, et qu'elle n'adhère au vase d'aucun côté. On achève de remplir celui-ci avec la même poussière; on le ferme hermétiquement et on le dépose dans un lieu sec. De la viande ainsi préparée peut se garder 1 mois et plus sans danger. Il suffit, lorsqu'on veut la manger, de la laver dans l'eau fraîche pour la dépouiller de toute la poussière de charbon. Elle peut être employée ensuite à tous les usages de la cuisine.

Pour conserver par le moyen du charbon les volailles et pièces de gibier entières, il faut qu'elles soient plumées, dépouillées, vidées et nettoyées avec le plus grand soin. Ensuite il faut les remplir parfaitement de poussière de charbon, et enfin les enfermer dans un vase rempli de la manière indiquée plus haut.

Le charbon est moins efficace à l'égard du poisson frais d'eau douce et de mer. Il faut qu'il soit écaillé, ouvert et vidé, rempli avec soin de charbon, et enfin enterré de même dans la poussière charbonneuse.

L'emploi de la glace est encore aujourd'hui le meilleur moyen de prolonger sûrement, pendant 8 ou 10 jours, la conservation de la viande, du gibier, de certains poissons de mer, principalement du saumon. On sait, du reste, que du nord de l'Écosse on envoie à Londres et dans toute l'Angleterre, pendant presque tout l'été, du saumon et autres poissons entourés de glace.

CONSERVATION DES POISSONS FRAIS.

Il n'est pas inutile de dire que le poisson de mer, gardé quelques heures hors de l'eau salée, est bien préférable et meilleur à manger que celui qui vient d'être pêché. L'*huître* surtout, qui a supporté un court et rapide voyage, offre un goût plus agréable.

S'il s'agit de conserver le poisson frais pendant plusieurs jours, notamment durant les chaleurs de l'été, vous mettez au fond d'une caisse en bois une couche de charbon pulvérisé, de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, sur laquelle vous jetez de la glace cassée en grains de la grosseur du sel marin; vous y arrangez ensuite le poisson, tel que le saumon, que vous entourez de glace aussi tassée que possible; et enfin, vous couvrez la glace d'une toile grossière, sur laquelle vous étendez encore une couche de charbon pulvérisé. Au bout d'une ou deux semaines, principalement en hiver, le saumon est encore frais. La glace seule remplit le même but, mais elle fond plus promptement. La caisse ainsi disposée, qui est une véritable glacière domestique doit être placée dans un endroit très-frais.

Autre moyen. — Vous videz et nettoyez soigneusement le poisson, et vous y introduisez de la belle cassonade en quantité suffisante pour qu'il puisse en être bien pénétré; vous le laissez dans cet état pendant 2 ou 3 jours, puis vous le suspendez dans un endroit très-aéré et très-sec, afin de prévenir la moisissure. Une cuillerée à bouche de cassonade suffit pour conserver pendant plusieurs jours un saumon du poids de 2 à 3 kilogrammes.

Vous pouvez encore ouvrir le poisson et le frotter intérieurement avec un mélange de sel et de sucre blanc par parties égales; au bout de 3 ou 4 jours, des soles, des merlans et autres poissons ainsi préparés seront très-sains. Ces poissons seront bien lavés et soumis aussitôt à la cuisson. On agira de même à l'égard des poissons conservés dans la glace : autrement ils se putréfient avec une très-grande rapidité quand on les expose à l'air.

CONSERVATION PROLONGÉE DES VIANDES.

Le fumage est un moyen facile de conserver les viandes, et qui offre de grands avantages dans l'économie domestique des campagnes. On peut ainsi préparer les viandes de bœuf, de mouton et de porc; mais il est nécessaire, avant d'exposer ces viandes à la fumée, de frotter chaque morceau, préalablement désossé et découpé, avec un mélange de 8 à 9 parties de sel marin à gros grains, très-sec, et de 1 partie de sal

pêtre bien pulvérisé et mêlé avec soin. Les morceaux sont entassés et bien pressés dans des tonneaux, où ils restent en repos pendant huit à dix jours, au bout desquels on les retire pour les porter au *fumoir*.

JAMBONS ET GIGOTS DE MOUTON FUMÉS.

On fait séjourner ces pièces, après la salaison sèche, dans une saumure liquide (voy. ci-après), à laquelle on a ajouté quelques feuilles de laurier-sauce. Après cela les morceaux sont séchés à l'air libre, si le temps le permet, ou dans un séchoir à basse température et bien ventilé, et enfin ils sont soumis au fumage.

FUMOIR.

Pour se procurer un bon fumoir, il s'agit d'avoir au premier étage de la maison une petite chambre, dans laquelle on conduit la fumée d'une cheminée ou d'un poêle placé dans une pièce au-dessous. On pratique dans la cheminée une ouverture, au-dessus de laquelle on établit une trappe à bascule, de manière à intercepter le passage de la fumée et à la conduire dans le fumoir. Une cheminée de cuisine peut être employée à cet usage; il suffira d'entretenir un peu de feu, lorsqu'on aura une provision de viande à préparer. Les viandes sont coupées par morceaux et suspendues au plafond de la pièce.

SALAISON SÈCHE.

Pour 8 kilogr. de viande (bœuf, mouton ou porc), mélangez 500 gr. de sel marin et 30 gr. de salpêtre (nitrate de potasse); désossez votre viande, coupez-la en gros morceaux, échaudez-la pour la débarrasser du sang et de l'albumine qu'elle renferme, puis faites-la sécher dans une étuve chauffée modérément. Frottez alors chaque morceau de viande avec la composition saline, mettez-les dans une jarre de terre vernissée, et retournez-les tous les jours pendant un mois. Au bout de ce temps, essuyez vos morceaux de viande, mettez-les dans du son ou dans de la sciure de bois très-sèche pour en absorber toute l'humidité, et suspendez-les dans l'intérieur de la cheminée ou dans une étuve pour les faire sécher.

CONSERVATION DES VIANDES MARINÉES,

D'après la méthode de M. Raspail chimiste.

Marinade. Vous prenez : vinaigre blanc et fort, 10 litres, et vous y laissez infuser pendant 24 heures : sel de cuisine, 1 kilog.; salpêtre (*nitrate de potasse*), 1 hectog.; feuilles de laurier, 60 grammes; poivre noir, 60 grammes; clous de girofle, 20 grammes; cannelle, 20 grammes; muscade, 2 grammes; ail, 8 grammes.

D'un autre côté vous choisissez de gros boyaux de cochon, de mouton ou de bœuf, que vous nettoierez à grande eau, puis à l'eau vinaigrée et salée, jusqu'à ce qu'ils n'aient plus d'odeur; ensuite vous jetez tous ces boyaux dans la marinade, de manière qu'ils soient surmontés de la moitié du liquide. Achevez de remplir le vase avec des langues de porc, ou de bœuf, des filets ou d'autres morceaux de viande désossée, de même calibre que les langues, et préparés comme pour la salaison. (Voy. p. 580 et 581.)

Après 15 jours de macération, pendant lesquels on a soin de retourner de temps à autre les pièces de viande dans la marinade, on introduit les langues de porc ou de bœuf, chacune dans un boyau, dont on noue fortement les deux bouts avec une ficelle. Quant aux filets de viande, avant de les introduire dans la portion de boyau qui leur est destinée, on les graisse bien avec du saindoux. Cela fini, on fait bouillir le tout dans un chaudron plein d'eau salée, avec un paquet de thym, fenouil, sauge, laurier, oignon, ciboule; on retire du feu après 2 heures d'ébullition non interrompue. Pour éviter la déchirure des boyaux, on les pique dans plusieurs endroits avec une épingle.

Ces sortes de viandes marinées se conservent très-longtemps et se mangent par tranches comme les saucissons.

BŒUF, MOUTON ET PORC CONSERVÉS DANS LA SAUMURE LIQUIDE.

On fait bouillir à une douce chaleur dans 8 litres d'eau :

Sel de cuisine.	2 kilogr.
Sucre blanc.	750 gram.
Salpêtre (nitrate de potasse).	62 —

On a soin d'écumer la solution pendant l'ébullition, puis on la laisse refroidir.

Cette saumure est versée sur la viande préparée comme précédemment, et frottée ensuite avec du sel de cuisine; elle doit la couvrir complétement.

Le bœuf, le mouton et le porc sont conservés ainsi, dans certains pays, pendant plusieurs semaines. Au bout de 4 à 5 jours, la viande de porc est préparée par ce procédé et prête à être séchée et conservée à l'air libre. Les jambons exigent deux semaines. Le mouton, mis pendant 24 heures dans cette saumure, produit un mets excellent, très-estimé en Angleterre.

PORC SALÉ OU PETIT SALÉ.

Prenez une moitié de porc, pas trop gras, que vous coupez en morceaux. Préparez une saumure que vous faites ainsi : mettez dans une grande marmite de fonte ou de terre une quantité d'eau suffisante pour y faire baigner votre petit salé ; placez-la devant le feu, et lorsqu'elle bouillira, mettez-y du sel peu à peu, afin qu'il fonde à mesure; retirez cette eau du feu, et laissez-la refroidir avant de la verser dans le saloir; la viande doit en être recouverte pour que l'air ne puisse y pénétrer. Au bout de trois semaines, on peut manger le salé. Le saloir doit être placé dans un endroit sec; il faut avoir soin, en prenant un morceau pour l'usage, de ne pas déranger les autres et de ne pas y toucher avec les doigts.

TONNEAU A PRESSE POUR LES SALAISONS.

Il est très-usité en Suisse pour la salaison des viandes de bœuf et de porc. Lorsque la viande est salée et arrangée dans le tonneau, on la couvre avec un plateau rond en bois, sur lequel agit la pression d'une vis. Le tonneau, légèrement conique, a 45 centimètres de haut, 35 centimètres de diamètre à sa base et 30 centimètres à son orifice. Ce petit appareil facilite les salaisons; il est surtout très-économique.

CONSERVATION DU LARD ET DES JAMBONS.

« La sécheresse, dit un auteur, préserve le lard de la moisissure, et l'exclusion du contact de l'air l'em-

pêche d'attirer le gaz oxygène et de rancir. Ainsi, tout moyen qui défend le lard fumé ou salé contre l'humidité ou le libre accès de l'air, et qui en même temps l'entretient en état de fraîcheur, peut être regardé comme contribuant à sa conservation. On le conserve fort bien en l'enveloppant de *drêche;* il en est de même en le suspendant au plafond ou sous un toit de chaume, où il se trouve continuellement dans un air frais. »

Il est donc important que la chambre où l'on garde le lard soit très-aérée et exposée à une température constamment modérée.

Les jambons exigent les mêmes précautions; ils se conservent également fort bien dans la drêche ou dans la sciure de bois blanc.

LANGUES DE BŒUF SALÉES.

Pour 2 ou 3 langues, prenez :

Sel de cuisine.	300 gram.
Cassonade brune.	200 —
Salpêtre.	135 —
Eau de fontaine.	12 litres.

Faites bouillir le tout pendant une heure, écumez et laissez refroidir. Frottez d'abord les langues avec un mélange de 125 gr. de cassonade et de 62 gr. de salpêtre.

On peut préparer toute autre partie de viande de la même manière, avant de la mettre dans la saumure indiquée plus haut. Avant de traiter ainsi les langues, il faut avoir soin de les bien dégorger et de les laver. On les sèche avec une serviette et on les frotte bien avec le mélange de salpêtre et cassonade, puis on les met dans la saumure. On met par-dessus un plateau en bois chargé de poids plus ou moins pesants, et on retourne les langues de temps en temps; au bout de 12 jours de séjour dans la saumure, on peut s'en servir et les enrober au besoin dans un boyau de cochon; deux heures suffisent ensuite pour les cuire, les faire sécher à l'étuve, les enduire d'huile d'olive, afin de les conserver ainsi pendant plusieurs semaines dans une atmosphère tempérée. Si l'on veut conserver la

saumure pour préparer d'autres langues, il faut la faire bouillir de nouveau, l'écumer et la passer.

LANGUES FOURRÉES.

Prenez des langues de cochon, de bœuf, de mouton ou de veau ; ôtez-en les cornets, et faites-les blanchir un quart d'heure dans l'eau bouillante; enlevez la première peau ; ensuite mettez les langues dans un pot de grès, en les arrangeant de manière à laisser le moins de vide possible; saupoudrez-les de sel mêlé avec un seizième de salpêtre et d'herbes aromatiques hachées grossièrement ; faites de même à chaque couche; quand toutes les langues sont arrangées, couvrez-les d'un plateau de bois, sur lequel vous mettrez des poids, afin de les comprimer, et pour qu'elles trempent dans la saumure. Laissez-les dans le sel pendant 8 ou 10 jours ; au bout de ce temps, retirez-les pour les faire égoutter, et enveloppez-les d'un boyau de cochon ou de veau, que vous liez par les deux bouts. Si l'on veut les fumer, on les place sur un grillage élevé de 1 mètre et demi au-dessus du foyer, et l'on entretient par-dessous un petit feu de branche de genévrier vert, sur lequel on jette de temps en temps quelques herbes aromatiques. (*Recette de Lorein.*)

Au lieu de branches de genévrier pour fumer les langues, on peut employer des bois quelconques, mais non résineux et odorants; et pour parfumer, on jette de temps en temps sur le feu des graines de genièvre.

MORTADELLE OU SAUCISSON CRU DE BOLOGNE.

Servez-vous de la chair de porc, la plus courte et la plus délicate des parties maigres : la meilleure est celle qui tient aux os de l'échine ; ôtez-en la peau, les nerfs, la graisse ; mettez-y le tiers de bœuf choisi et préparé comme la chair de cochon : le filet est la partie qu'il faut préparer; hachez le tout bien menu et pilez-le ensuite dans un mortier. Ajoutez à votre hachis du lard coupé en dés, et l'y incorporez le mieux qu'il vous sera possible. Sur le poids de 5 kilog. de viande, mettez 2 kilog. 500 gram. de chair de cochon, 1 kilog. 250 gram. de bœuf et autant de lard ; assaisonnez avec 250 gram. de sel, 10 gram. de poivre

blanc moulu, autant de mignonnette ou poivre gris, autant de poivre noir en grains, 15 gram. de nitrate de potasse (*salpêtre*), ail, échalotes hachées en plus ou moins grande quantité suivant le goût. Pétrissez bien le tout ensemble, et laissez reposer 24 heures.

Ensuite, au moyen d'un entonnoir ou *boudinière* propre à cet usage, introduisez votre mélange dans de gros boyaux de bœuf bien lavés d'abord avec de l'eau chaude et du vinaigre; mettez-en le plus que vous pourrez pour bien remplir vos boyaux; piquez-les de temps en temps pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucissons; une fois pleins, unissez-les avec la main et nouez-les comme les cervelas avec du fil très-fort, suivant la longueur dont vous voulez les faire; ficelez ensuite vos boyaux en travers comme une carotte de tabac, en mettant la distance d'un doigt entre chaque tour de fil; mettez-les ensuite, pour les faire sécher, dans un lieu bien aéré sans être humide. Quand ils sont secs, ce que vous reconnaîtrez à leur couleur blanchâtre, faites bouillir dans de la lie de vin une poignée de sauge et de thym et un peu de romarin; resserrez ensuite les ficelles des saucissons, barbouillez les avec la lie de vin préparée comme il vient d'être dit et frottez-les; enveloppez-les dans un papier et enterrez-les dans de la sciure de bois blanc pour les conserver ainsi jusqu'au moment où vous voudrez les manger. (*Recette du pays.*

SAUCISSON DE LYON.

Il se prépare de la même manière que les mortadelles ou saucissons de Bologne.

SAUCISSON OU MORTADELLE D'ARLES.

Choisissez un bon jambon cru de cochon; découpez-le par tranches et enlevez-en toute la chair pour la couper entièrement en petits dés de la grosseur d'un centimètre; prenez 3 kilogr. de tranche de bœuf, que vous couperez de même, ainsi que 3 kilogr. de gras de cochon; séparez-en exactement tous les nerfs, les peaux et les filaments. Sur 10 kilogr. de ce mélange vous mettrez 500 gram. de sel pilé, 30 gram. de poivre en poudre et 15 gram. de poivre en gros grains; il faut répandre cet assaisonnement également par-

tout et mélanger ensuite toutes ces viandes découpées, de sorte que le gras se trouve parsemé avec égalité dans le maigre.

Choisissez un gros boyau de cochon bien préparé, coupez-le à la longueur de 35 à 40 centimètres; liez l'un des bouts avec de la petite ficelle cirée et faites-y un nœud solide et bien serré; mettez à l'autre bout un entonnoir dont le bec soit large, et par son ouverture faites entrer dans votre boyau vos chairs préparées, en les y pressant de temps en temps avec un bâton, dont le bout soit plat. Lorsque vous aurez rempli votre boyau de viande bien serrée, liez l'autre bout et faites sécher vos saucissons au grand air, pendus au plancher d'une chambre bien aérée. Lorsqu'ils seront secs, on les descendra à la cave pour qu'ils s'y conservent frais.

Lorsqu'on veut qu'ils aient plus de goût et de délicatesse, il faut, après avoir achevé de les remplir, les enchâsser dans un second boyau de même grosseur; leur suc s'y conserve mieux. (*Cuisine de santé.*)

Quoique cette production soit très-recherchée des gourmets, il est certain que son excès échauffe prodigieusement les jeunes gens sanguins et bilieux; quant aux autres constitutions, elles peuvent en faire usage sans aucun danger, surtout en hiver, où l'estomac a besoin d'un peu de chaleur. (*Le Dr Jourdan-Lecointe.*)

CONSERVATION PROLONGÉE DES VOLAILLES ET DU GIBIER.

C'est seulement par la méthode d'Appert qu'on les conserve longtemps, c'est-à-dire pendant trois, quatre, six mois, même une année et plus; mais cette méthode exige des manipulations minutieuses, qui ne sont pas à la portée des ménagères. Les quartiers de l'oie, cependant, se conservent fort bien par d'autres moyens pendant plusieurs mois, et voici les diverses méthodes qui sont décrites dans le *Dictionnaire de cuisine.*

Oies confites.

« On fait fondre et rissoler les quartiers des oies très-grasses dans un chaudron de cuivre, jusqu'à ce que les os paraissent et qu'une paille entre dans la

chair. On arrange alors les quartiers dans des pots de grès, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment de vigne pour empêcher les quartiers de toucher au fond, et en même temps pour les entourer de graisse d'oie fondue: on y verse de cette graisse; quinze jours après on met par-dessus une couche de graisse de porc; on couvre bien la graisse d'un papier trempé dans l'eau-de-vie, comme cela se pratique pour les confitures, et l'on enveloppe l'ouverture du vase d'un gros papier huilé, qui est ficelé avec soin. »

Autre moyen. — « On confit aussi les oies crues; pour cela on coupe la viande en demi-quartiers, on presse ces demi-quartiers en tout sens sur du sel égrugé comme du gros sable et bien sec, et on les place dans un pot avec le sel qu'ils ont pu prendre; on continue ainsi morceau par morceau, en ayant soin de les presser fortement les uns contre les autres, et contre les parois du pot, pour n'y laisser que le moins possible de vides, et on le remplit ainsi jusqu'à quatre travers de doigt de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse d'oie, dont on remplit peu à peu le pot, lorsqu'elle ne bout plus. »

Oies salées et fumées à la façon de Leipsick.

On découpe les oies par quartiers, qui sont saupoudrés de sel salpêtré comme il est dit p. 577, ou mieux immergés dans la *saumure salpêtrée* (voy. p. 579); elles y restent pendant quatre ou cinq jours, c'est-à-dire jusqu'à ce que leur chair soit parfaitement imprégnée de salaison. Après cela on *ressuie* ou sèche les quartiers avec un linge propre, et on les expose à l'action de la fumée d'une cheminée pendant quinze jours ou trois semaines, après les avoir enveloppés dans du papier, et placés ensuite (quatre membres au moins à la fois) dans un linge grossier.

CONSERVATION DES BOUILLONS, JUS, SAUCES, SOUPES, POTAGES, ETC.

Les bouillons, soupes et potages, gras ou maigres, peuvent être conservés pendant 3 ou 4 jours, même en été, en les faisant bouillir une fois ou mieux deux fois par jour, le matin et le soir.

Les jus et les sauces sont chauffés de même, mais dans un bain-marie.

Dans tous les cas possibles, tous ces objets, et en général tous les mets doivent être placés dans un *garde-manger* bien aéré (voy. ce mot), dans un lieu très-frais, non exposé aux mauvaises odeurs, et mieux dans une glacière. (Voy. pages 528 et 529.)

CONSERVATION DU LAIT.

M. le Dr Bouchardat a démontré qu'un des moyens de conserver le lait pendant 2 ou 3 jours, durant le printemps et l'automne, est de ne pas le transvaser dans des vases de matières différentes, car dans ce cas la durée de sa conservation est toujours de beaucoup diminuée. Du lait recueilli dans des vases de fer-blanc, puis transvasé dans des vases de verre ou d'étain, etc., s'y conserve beaucoup moins longtemps que s'il y avait été primitivement placé.

Au résumé, pour l'usage domestique, il faut s'en tenir aux vases de fer-blanc, en évitant de transvaser; et mieux encore, on doit faire usage de la poterie de grès et de la porcelaine.

On peut aussi conserver le lait pendant plusieurs semaines en le faisant bouillir tous les jours; de cette manière, on chasse l'air qu'il a pu absorber, et l'on prévient sa coagulation.

M. Lesson, pharmacien en chef de la marine, conseille de faire évaporer le lait au bain-marie, jusqu'à la réduction de moitié, et de l'agiter sans cesse avec une spatule en bois, pour accélérer l'évaporation. Lorsque le lait est retiré du feu, on l'agite encore pour forcer la crème de ne pas venir à sa surface, mais à se mélanger avec le liquide épaissi, que l'on introduit aussitôt dans des bouteilles en verre, chauffées également au bain-marie. Celles-ci, bouchées avec soin et ficelées, sont soumises à une ébullition de 25 à 30 minutes dans de l'eau, dont elles sont retirées une à une, après le refroidissement, et mises à l'abri de l'air venteux et froid, pour qu'elles ne se brisent pas. Les bouteilles au besoin sont goudronnées.

Ainsi 1,000 grammes de lait sont ramenés par l'ébullition à 500 grammes; et il suffit, pour l'usage, d'y ajouter 500 grammes d'eau pure.

On fait bouillir le mélange, comme à l'ordinaire, dans un vase approprié, ainsi que nous venons de le dire.

En faisant usage des boîtes ou bouteilles a conserve inventées par M. Rouget de Lisle, et que l'on remplit complétement, on obtient une conservation certaine.

CONSERVATION DE LA CRÈME D'APRÈS APPERT.

On prend une quantité donnée de crème, par exemple, 5 litr.; on la lève avec soin sur le lait de la veille, on la concentre, au bain-marie, à 4 litres, sans l'écumer; on en ôte la peau qui s'est formée dessus. Après cela, on met la crème chaude dans des demi-bouteilles, que l'on bouche et soumet au bain-marie, comme pour le lait.

CONSERVATION DU BEURRE FRAIS.

Si l'on veut conserver le beurre frais, seulement pendant trois ou quatre semaines, voici divers moyens que l'on peut employer.

1° Aussitôt que le beurre est bien battu, mettez-le dans une terrine de grès ou de faïence, et couvrez-le d'eau filtrée et fraîche, qui doit surnager d'un doigt au-dessus; pour cela on retient le beurre au-dessus du niveau de l'eau par un canevas bien tendu sur un cerceau, que l'on charge de quelques cailloux. On place la terrine à la cave, ou dans l'endroit le plus frais de la maison.

Le lendemain matin, jetez l'eau de la terrine et coupez tout votre beurre en morceaux, qui soient tout au plus de la grosseur d'une pomme de reinette : mouillez vos mains dans l'eau fraîche et roulez chaque morceau de beurre entre vos mains en le pressant dans tous les sens, afin d'en exprimer le reste du petit-lait qu'il peut renfermer encore; donnez-lui, enfin, la forme d'un œuf et jetez-le dans une terrine pleine d'eau fraîche, que vous couvrez et conservez à la cave.

Il suffit, ensuite, de changer l'eau chaque jour et de faire subir la même manipulation au beurre deux fois par semaine.

C'est ainsi que certains marchands habiles de la

Normandie conservent du beurre tout l'hiver, et qu'ils le vendent comme frais dans la morte-saison

2° Après avoir bien lavé et pétri le beurre, comme il vient d'être dit, on en remplit un vase en pressant bien la matière, afin qu'il ne reste ni cavité ni liquide. On renverse sens dessus dessous le pot dans une assiette creuse, dans laquelle on ajoute de l'eau fraîche, autant qu'elle peut en contenir. Le tout est conservé dans un lieu frais; puis tous les jours on change l'eau de l'assiette.

Le beurre n'ayant aucune communication avec l'air atmosphérique, ne contracte aucune rancidité, et il est toujours bon à manger.

Mais, pour conserver le beurre pendant plusieurs mois, il n'y a que deux méthodes connues et efficaces. L'une consiste à le fondre et l'autre à le saler.

BEURRE FONDU.

On met le beurre dans une chaudière de cuivre non étamée, avec du girofle concassé, du laurier-sauce et de l'oignon. La quantité de ces ingrédients est proportionnée à celle du beurre: 14 clous de girofle, 8 feuilles de laurier et 8 oignons de moyenne grosseur suffisent pour 50 kilogr. de beurre. On fait cuire le tout à petit bouillon, sans écumer, sur un feu clair, ou mieux dans un bain-marie contenant du sel marin. On laisse bouillir le beurre jusqu'à ce qu'il paraisse parfaitement clair sous son écume, ce qui a lieu ordinairement après 3 heures de cuisson. Alors on retire la chaudière du feu, on laisse reposer le beurre pendant une heure, on enlève ensuite l'écume restée sur la surface, et l'on filtre le beurre au travers d'un linge ou d'un tamis fin, pour enlever toutes les matières étrangères, quoique la plus grande partie de celles-ci se soit précipitée au fond de la chaudière, ainsi que les ingrédients qu'on y a introduits. Enfin on verse le beurre dans des pots de grès; on les bouche parfaitement, de manière à intercepter autant que possible le contact de l'air.

On ne couvre les pots que lorsque le beurre est entièrement figé, et on les place dans un endroit frais.

Pour que le beurre fondu se conserve parfaitement sain, on fait fondre à part une forte poignée de sel dans un demi-verre d'eau; on passe cette solution au

travers d'un linge pour enlever les saletés; et l'on verse cette eau salée sur le beurre refroidi, de manière à ce qu'il en soit recouvert à la hauteur d'un demi-centimètre au moins.

BEURRE SALÉ EN FRANCE.

On prend du beurre le plus frais que l'on peut se procurer, et surtout celui qui à l'œil, à l'odeur et au goût, ne présente aucun signe d'altération. La première opération qu'on lui fait subir est le lavage, accompagné du pétrissage, opération qui a déjà été indiquée au commencement de ce chapitre.

On jette de l'eau fraîche sur une table bien unie et bien propre; et on étend dessus, avec un rouleau en bois, des portions de beurre (1 kilog. à la fois), de l'épaisseur de 2 cent. environ; on en saupoudre la surface de sel gris, séché au four et finement pulvérisé, à raison de 50 grammes de sel par kil. de beurre. Pour la salaison en demi-sel, on n'en met que 12 ou 15 gr.

On pétrit le beurre avec le rouleau de la même manière qu'on en use pour la pâtisserie : on mouille continuellement le rouleau, afin que le beurre ne s'y attache point.

Après que chaque portion de beurre a été suffisamment travaillée, on la met dans un vase plein d'eau fraîche. Quand on a salé tout le beurre que l'on veut conserver, on le retire de l'eau par parties; on l'essuie parfaitement et l'on en remplit soigneusement des pots de grès ou des barriques à douves bien jointes, dans lesquelles on a mis d'abord un linge saturé de sel gris de cuisine. On foule et tasse fortement le beurre avec la main ou un pilon en bois, de manière à ne laisser aucun vide entre les couches de beurre, que l'on place l'une après l'autre.

On laisse reposer le beurre pendant 7 ou 8 jours. Pendant ce temps le beurre salé se détache du pot, parce qu'il diminue de volume, et il s'établit entre lui et le pot un intervalle de 1 à 2 millim., dans lequel l'air s'introduisant pourrait gâter le beurre. Pour prévenir cet accident, on prépare une saumure de sel et d'eau assez forte pour qu'un œuf y surnage. On la tire à clair; on la verse peu à peu en remuant doucement le pot pour la faire pénétrer, et l'on en couvre même

la surface du beurre d'un ou deux centim. Lorsqu'on entame un pot ou un baril de beurre, il faut tenir la partie entamée couverte de saumure. Sans cette précaution le beurre ne tarderait pas à rancir.

BEURRE SALÉ EN ANGLETERRE.

On fait en Angleterre du beurre salé bien supérieur à celui de France, en prenant pour le préparer 2 parties de sel, une partie de salpêtre (*nitrate de potasse*) et une partie de sucre bien mélangées. Ce beurre n'acquiert un bon goût que quinze jours après qu'on l'a salé, mais alors ce goût est excellent; on l'appelle *beurre d'Udney*.

Lorsque le beurre est destiné pour être exporté dans les climats chauds, on le clarifie avant de le saler. A cet effet on le met dans une chaudière, qu'on fait chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le beurre soit fondu; on le tient quelque temps en cet état, afin de permettre au dépôt mucilagineux de se former; on décante alors le beurre bien clair, et on le sale lorsqu'il est suffisamment refroidi. Ce beurre clarifié est moins jaune que le précédent; il acquiert la consistance du suif.

CONSERVATION DES FROMAGES.

Les fromages gras, demi-gras et durs, peuvent se conserver longtemps en les entourant de charbon en poudre absolument comme les viandes (voy. p. 575); toutefois le charbon a la propriété de les dessécher beaucoup et de leur enlever une partie de leur arome.

Un auteur donne le moyen suivant : « Si quelqu'un de vos fromages, dit-il, commence à se gâter, faites une ouverture au milieu et mettez de la craie dans cette ouverture; soyez sûr qu'il ne se gâtera pas davantage, parce que la craie dessèche l'humidité qui le gâtait. »

Étienne indique un moyen analogue pour conserver le *Stilton* et le *Chester*, que l'on sert ordinairement en faisant un trou au milieu. (Voy *Manière de servir les fromages.*) Quand vous l'avez servi plusieurs fois, dit-il en parlant du Stilton, remplacez le vide avec du vin de Xérès ou de Madère. Mettez-le sous

cloche, comme les autres fromages, pour l'empêcher de gercer et pour conserver l'humidité. »

Certains fromages durs de la Suisse et de la Savoie, etc. se conservent également frais, après les avoir entamés, en les entourant d'un linge trempé dans le vinaigre ou le vin blanc.

PRÉSERVATIF CONTRE LES VERS DES FROMAGES.

Brûlez jusqu'au blanc des os de boucherie que vous réduisez en poudre. Saupoudrez les fromages de cette poussière calcaire, ou mieux, placez les fromages au milieu de cette poussière. Les mouches alors ne peuvent y pénétrer, pour y déposer leurs œufs qui engendrent les vers. Au fur et à mesure qu'on veut manger les fromages, il est bon d'enlever avec le couteau la cendre des os pulvérisés.

SAINDOUX, GRAISSE D'OIE, ETC.

Prenez de la graisse de porc très-blanche et dépourvue de toute espèce de corps étrangers; faites-la fondre dans un vase de terre vernissé ou de cuivre non étamé. Les morceaux de porc, qui retiennent de la chair, sont coupés par petits morceaux et fondus, à part, sur un feu doux. Pour retirer la bonne graisse, lorsqu'elle est suffisamment cuite, ce que l'on reconnaît à sa couleur claire et blonde, on presse sa surface avec une passoire et l'on prend, avec une cuiller à pot, la masse graisseuse et propre, qui a passé au travers; on met cette graisse dans des pots de grès, chauffés à l'avance dans l'eau bouillante, et, avant qu'elle soit figée, on y ajoute du sel blanc et finement pulvérisé, en quantité suffisante, ni trop ni trop peu, afin d'assurer la conservation prolongée. Au besoin, on recouvre encore la surface de la graisse, après son entier refroidissement, d'un lit de gros sel.

La *graisse d'oie* se prépare de la même façon, mais en salant beaucoup moins, souvent pas du tout; et, malgré cela, elle est moins susceptible de rancir que la graisse de porc.

Pour obtenir des graisses de porc et d'oie plus blanches, il faut procéder ainsi :

Vous choisissez de la graisse de porc ou d'oie très-blanche, vous la coupez par petits morceaux, gros

comme une noix, après en avoir séparé avec le plus grand soin les parties membraneuses qui la contiennent. Ces morceaux sont jetés dans l'eau fraîche et fortement pétris avec les mains, afin que l'eau en détache le sang et les autres impuretés. On renouvelle l'eau et l'on pétrit de nouveau jusqu'à ce que le liquide reste aussi clair qu'il a été mis. La graisse bien lavée est jetée dans un vase de cuivre bien propre, dans lequel on a mis d'abord un peu d'eau. On fait alors fondre doucement la graisse en remplaçant par de l'eau bouillante (jamais par de l'eau froide qui occasionnerait des accidents), celle qui s'est évaporée par l'ébullition ; on poursuit ainsi l'opération jusqu'à ce que la fusion de la graisse soit complète.

Cet état de fusion est maintenu jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée, et cela se reconnaît lorsque le bouillonnement, qui se produit à la surface de la graisse, a cessé complétement. Le vase est alors retiré de dessus le feu, et la graisse en fusion est immédiatement passée au travers d'un linge, dont le tissu est peu serré, ou d'un tamis assez fin, pour en séparer les corps étrangers. Les résidus, qui restent au fond du vase et dans le filtre, servent à faire des *rillons*. (Voy. *Porc en charcuterie*.)

On vide le liquide dans des pots de grès bien propres, chauffés au bain-marie, et que l'on bouche ensuite, lorsque la graisse est bien refroidie et figée, avec un liége recouvert d'un parchemin ou tout simplement avec un linge grossier.

Les *pots de terre vernissés* à l'intérieur ne valent rien pour cet usage, parce qu'ils ne présentent pas la salubrité désirable.

Pour empêcher la graisse de rancir, versez dessus après son empotage et son entier refroidissement, environ un demi-centimètre d'eau-de-vie ou d'alcool ordinaire, de manière que le vase soit complétement rempli. Après cela, bouchez-le hermétiquement, et tenez-le debout dans un endroit frais.

CONSERVATION DES HUILES.

Afin de conserver les huiles, c'est-à-dire de retarder la rancidité qui les affecte assez rapidement, on doit

remplir complétement les vases et les boucher avec le plus grand soin.

En Provence, on conserve ordinairement l'huile d'olive dans des espèces d'urnes de terre cuite et vernissée en dedans, que l'on place dans des lieux frais et non éclairés, parce que la chaleur et la lumière, indépendamment de l'air atmosphérique, les font fermenter et rancir encore plus promptement. Quelquefois on jette au fond du vase, quand il est très-grand, une éponge bien propre, qui attire les parties sales et aqueuses de l'huile.

Pour prévenir la rancidité trop rapide des huiles et conserver, autant que possible, leur première fraîcheur, on recommande aussi de les couvrir, comme les graisses, après leur épuration, d'une couche d'eau-de-vie ou d'alcool, qui doit remplir complétement le vase qui les renferme.

CONSERVATION DES ŒUFS.

Le moyen le plus simple, le plus prompt et, par conséquent, le plus économique, est le suivant:

Délayez de la chaux vive dans de l'eau, autant qu'elle peut en dissoudre, et décantez le liquide clair que vous verserez dans le vase où vous aurez entassé vos œufs sur un plateau en bois percé de petits trous. Au-dessous du plateau, vous placez de la chaux éteinte, qui est destinée à révivifier l'eau de chaux.

Le vase doit être bien couvert, et il doit y avoir 4 à 5 centimètres d'eau de chaux au-dessus des œufs.

Vous ne retirerez les œufs qu'à mesure de vos besoins, avec des ustensiles très-propres, et sans remettre ceux que vous aurez touchés.

MANIÈRE DE CONNAITRE LES ŒUFS FRAIS.

On reconnaît qu'un œuf est frais si, en le plaçant entre l'œil et la lumière, le fluide intérieur paraît calme et transparent; si, au contraire, il est trouble, c'est la preuve qu'il est vieux et déjà altéré.

L'œuf frais paraît plein et sans bulle d'air; l'œuf vieux, au contraire, paraît vide à la grosse pointe et extérieurement rempli de petits points, occasionnés par l'air dilaté dans l'intérieur.

Si l'on approche l'œuf du feu, et que la coquille se

couvre d'humidité, c'est une preuve qu'il est frais, sinon on peut juger qu'il est vieux.

L'évaporation qui a lieu dans les œufs est considérable et dépend de la porosité de la coque; il se forme, par conséquent, à l'intérieur un vide que l'on nomme *couronne*, et qui est d'autant plus grand qu'ils sont plus anciens. C'est par ce vide que les marchands d'œufs estiment, à très-peu de chose près, le nombre de jours qui se sont écoulés depuis que l'œuf est pondu. Ce vide est toujours placé au gros bout; toutefois l'évaporation est plus ou moins considérable, pour le même temps, suivant la température.

CONSERVATION DES LÉGUMES FRAIS.

(Voy. *Connaissance des légumes*, page 393.)

THÉORIE GÉNÉRALE D'ACCUM.

« Les légumes de diverses natures ne peuvent être renfermés dans le même panier, et ne doivent être lavés qu'au moment d'en faire usage; si, toutefois, ils se trouvaient flasques, desséchés, passés, on pourrait les faire tremper dans l'eau, pendant quelque temps, avant de s'en servir. Pour éviter qu'ils ne tombent en cet état, il ne faut ni les exposer au contact de l'air ni aux rayons du soleil, mais les placer dans un endroit frais et sombre, et réunis et non éparpillés, évitant de les amasser en trop grande quantité, de peur de la fermentation. Les végétaux à odeur doivent être séparés des végétaux inodores; des poireaux, du céleri, gâteraient bien vite les choux-fleurs, les salades, etc.

« Quand les légumes sont frais et nouveaux, il faut se garder, ainsi qu'on le fait trop souvent, de les tremper dans l'eau, ou même de les mouiller, si ce n'est au moment d'en faire usage, car l'eau leur enlèverait une partie de leur saveur; lorsqu'ils sont fanés, desséchés, on doit les imprégner d'eau, sans cela ils seraient durs, coriaces et difficiles à manger.

« Durant les gelées, il faut tremper les légumes dans l'eau froide pendant une heure ou deux, en changeant l'eau deux ou trois fois. »

Les vers, les insectes et la vermine, bien entendu, doivent être soigneusement écartés par tous les moyens possibles.

Moyen d'utiliser les pommes de terre gelées.

L'expérience a appris depuis longtemps que les pommes de terre gelées peuvent servir sans aucun inconvénient à la nourriture de l'homme, en ayant soin de les traiter, avant leur dégel, par des procédés convenables.

Un excellent moyen consiste à les faire tremper dans l'eau simplement dégourdie pendant le temps strictement nécessaire pour les dégeler. Si elles restent dans l'eau plus que le temps nécessaire pour opérer leur dégel, elles risquent de devenir noires et de se gâter. Il faut donc sortir les pommes de terre de l'eau en temps voulu, et les utiliser aussitôt.

CONSERVATION DES LÉGUMES DANS LE VINAIGRE.

On emploie pour faire ces sortes de conserves, qu'on nomme *fruits confits au vinaigre*, *atchars*, *hors-d'œuvre confits* (voir ces articles), certaines *algues marines*, les *concombres*, les *fleurs de capucine*, le *chou rouge*, la *christe-marine*, le *cresson*, les *haricots* et *pois verts*, la *betterave*, les *culs d'artichauds*, les *petits oignons blancs*, les *jeunes épis de maïs*, le *pourpier*, les *tomates*, etc.

On cueille ces légumes avant leur complète maturité, par un temps qui ne soit ni trop sec ni trop humide ; on les nettoie avec soin sans les froisser, et l'on rejette tous ceux qui présentent quelques défectuosités. On fait bouillir la saumure, comme il est dit ci-dessous, afin d'en expulser l'air et de détruire les principes fermentescibles qui pourraient devenir une cause d'altération. On trempe et échaude les légumes dans cette saumure bouillante, pendant 5 ou 6 minutes au plus ; quand elle est refroidie, on les y laisse tremper pendant 24 heures ; après quoi, l'opération se poursuit comme pour faire les cornichons.

Dans quelques pays, on fait confire les champignons dans du vinaigre avec de l'ail, du poivre et du sel. Dans d'autres, on les met dans l'eau salée.

Lorsqu'on veut les employer, on les fait revenir dans l'eau tiède ou le lait.

Manière de préparer l'eau salée ou saumure.

Une saumure aromatique peut se préparer ainsi :

prenez un kilogramme de sel gris, 10 feuilles de laurier-sauce, 8 grammes de graine de coriandre, 4 grammes de muscade, une petite poignée de basilic ou d'estragon et un peu de gingembre; faites bouillir le tout dans 15 litres d'eau, durant une demi heure, en ayant soin de bien écumer; ôtez le chaudron de dessus le feu; laissez bien refroidir la saumure; passez-la au travers d'un linge avant de l'employer comme il vient d'être dit.

La meilleure manière de faire une saumure non aromatique consiste à ajouter petit à petit du sel à l'eau froide, dans laquelle on a mis un œuf frais. Dès que l'œuf monte à la surface du liquide, l'eau est suffisamment salée pour la bonne et durable conservation des légumes.

CONFECTION DE LA CHOUCROUTE
(*Sauerkraut des Allemands*).

On emploie le plus ordinairement des choux pommés ou cabus, de la grosse espèce, pour faire de la choucroute, qui est un aliment très-économique et d'une digestion beaucoup plus facile que le chou dans son état naturel.

En Allemagne et en Suisse, les gastronomes préfèrent, avec raison, les choux de Milan, qui n'ont pas cette odeur forte et particulière au cabus; leur préparation est plus tendre et d'une plus grande blancheur. Pour cela on choisit autant que possible les variétés crépues de chou de Milan, car plus les feuilles sont planes, moins la préparation est estimée.

Choix et préparation des choux.

Il faut toujours choisir les choux, soit les cabus, soit de Milan, durs, compactes, et les cueillir par un temps sec. Les têtes sont soigneusement dépouillées de toutes les feuilles vertes et gâtées; on les lave et on les laisse égoutter dans des paniers.

CHOUCROUTE CRUE ET SALÉE.

Les choux ainsi préparés, on creuse l'intérieur de la tige avec un outil assez semblable à un *vide-pomme*, afin d'en retirer le cœur, avec lequel on prépare un

mets délicieux, que l'on accommode comme les choux-fleurs.

Après cela on *rubane* les choux, c'est-à-dire on les coupe en lanières, comme pour faire de la julienne, avec un instrument analogue à un *coupe-julienne horizontal* (voy. *Musée des ménages*). Si les têtes sont trop volumineuses, on les fend en deux, et même en quatre. Les choux se divisent ainsi en rubans déliés et sinueux, qui tombent d'eux-mêmes dans la cuve, sur laquelle repose le *coupe-choux*.

Cuve à rubaner, tonneau et tinette pour conserver la choucroute.

La *cuve à rubaner* ou à couper les choux n'est autre chose qu'un simple baquet, dont on fait journellement usage pour savonner le linge. On pose le coupe-choux sur le rebord, entre les deux anses saillantes du baquet; et, pour fixer plus solidement ce dernier, on l'appuie contre le mur.

Tous les tonneaux sont bons pour contenir de la choucroute, pourvu qu'ils soient de chêne, bien cerclés et sans odeur désagréable. L'un des fonds du tonneau est enlevé. Avant de s'en servir, il faut le laver avec de l'eau bouillante, à laquelle on ajoute (si l'on veut) une poignée ou deux de baies de genièvre, et on laisse encore séjourner l'eau de lavage pendant 24 heures dans la futaille que l'on recouvre d'une toile serrée. On vide l'eau quelques heures avant d'y mettre la choucroute et on laisse égoutter.

La *tinette* est en tout semblable au *tonneau à presse*, employé pour les salaisons; on peut y suppléer par un tonneau ordinaire.

Remplissage des tonneaux.

On frotte le fond et les parois du tonneau avec une bonne poignée de farine, à laquelle on a ajouté très-peu de sel; puis on y met des choux divisés pour en former une couche bien étendue, de 7 à 8 centimètres d'épaisseur, qu'il faut saupoudrer de sel; ensuite on forme une deuxième couche de choux de la même épaisseur; et, enfin, on foule et presse la masse avec un pilon de bois; on comprime d'abord près des douves, et l'on finit au centre. A la suite de cette pre-

mière compression, les couches doivent être réduites de moitié en hauteur. On saupoudre de nouveau avec une poignée de sel; après cela, on forme une troisième couche qui se pilonne seule ainsi que les suivantes. Il ne faut ajouter le sel qu'après le pilonnage, autrement il s'attacherait sous le pilon et ne se trouverait pas également réparti. On continue cette manœuvre jusqu'à ce que le tonneau soit plein, ayant toujours l'attention de laisser environ 10 centimètres de vide pour y placer la dernière couche, qui se forme avec des feuilles choisies et rubanées exprès; c'est la première choucroute à retirer; souvent elle est altérée, et alors on ne peut s'en servir.

On étend une toile humide sur cette dernière couche saupoudrée de sel, et sur la toile on place le couvercle, qu'il faut charger de 40 à 50 kilogr. de gros cailloux pour 1 hectolitre de choucroute; ensuite on recouvre le tout avec de l'eau.

L'emploi des cailloux durs est préférable, parce que les pierres tendres, continuellement humectées, se délitent, et laissent échapper des particules qui donnent à la choucroute une saveur étrangère.

La charge de cailloux doit toujours être proportionnée à la quantité de choucroute préparée, parce qu'elle la retient, lorsque la fermention s'établit, et qu'en même temps elle active l'expulsion de l'eau de végétation que renferment les choux.

Bien des particuliers préparent et conservent leur choucroute sans y mettre de sel, mais il est mieux d'en ajouter un kilogr. au moins par hectolitre de choux; mis en plus grande quantité, il rendrait la choucroute moins tendre et plus difficile à cuire. Les aromates sont employés à volonté, quoiqu'ils ne contribuent en aucune manière à la conservation de cet aliment; beaucoup de personnes trouvent même que l'odeur naturelle est préférable; néanmoins on peut y ajouter des baies de genièvre, du poivre ou des graines de carvi, mais en petite dose.

Le tonneau se place debout à la cave et sur des planches isolées du sol.

Fermentation.

Dès le deuxième jour, après que la choucroute est

préparée, la fermentation se manifeste par une écume que l'on aperçoit à la surface de l'eau. Les couches s'affaissent et se resserrent; l'eau prend une saveur salée et acide très-marquée. Cette première eau ou saumure est verdâtre, bourbeuse et fétide. Il faut la puiser entièrement dans les premiers jours, après avoir enlevé les cailloux, le couvercle et la toile que l'on lave avec de l'eau fraîche : on nettoie les parois du tonneau; on éponge proprement l'eau qui reste à la surface des choux, et l'on foule avec les mains la circonférence et le centre de la masse, qui s'est un peu soulevée pendant l'opération.

On saupoudre la surface de sel (une poignée ordinaire) et l'on replace la toile, le couvercle et les cailloux dessus, comme la première fois. On recouvre le tout d'eau pure; car il est essentiel pour la conservation de la choucroute, qu'elle soit continuellement submergée.

Il se forme à la superficie de cette deuxième eau une pellicule blanche; mais, tant que l'eau qu'elle surnage est claire, il faut la laisser. Lorsque cette eau se trouble par la dissolulion du ferment, qui s'élève et vient s'attacher aux cailloux et au couvercle, on doit la renouveler et laver les bords du tonneau, comme la première fois.

Précautions à prendre pour conserver la choucroute.

Il faut tous les 15 jours renouveler l'eau, laver les bords du tonneau, la toile, le couvercle, les cailloux et saupoudrer de sel la surface de la choucroute, qui ne doit pas être exposée au froid et aux variations brusques de la température.

Pour l'abriter du froid, des impressions atmosphériques et la tenir dans une température constante et modérée, il faut la placer au fond de la cave, veiller aux altérations du tonneau et y remédier de suite. Mais si, par un hiver rigoureux, elle se gelait, il ne faudrait pas la rejeter; elle serait encore bonne, en ayant soin de changer l'eau salée, lorsqu'elle serait dégelée, et de charger la masse d'un poids plus lourd.

L'été, il faut couvrir bien hermétiquement le fond du tonneau d'une deuxième toile et d'un second couvercle pour éviter qu'une certaine espèce de mouche vienne y déposer ses œufs.

Préparation de la choucroute avant de l'employer.

Un mois, six semaines après sa préparation, la choucroute est bonne pour la cuisine; et, si l'on veut en manger, il faut la décharger, puiser l'eau qui la recouvre, l'enlever horizontalement sans laisser de creux, et en prendre la quantité nécessaire; après cela on saupoudre légèrement de sel la surface de la masse, et l'on rétablit le tout comme avant, recouvrant toujours d'eau pure.

La choucroute nouvelle se lave dans une seule eau; mais on doit laver à plusieurs eaux celle qui est anciennement préparée; ensuite pour exprimer cette eau de lavage, on la presse par pelottes entre les mains; puis on l'accommode.

LÉGUMES CONSERVÉS PAR LA DESSICATION.

Il est si facile de se procurer partout des légumes desséchés ou en conserves, que nous hésitions à reproduire ici les procédés de *dessiccation* et de *conservation* donnés dans notre précédente édition. Nous le faisons cependant dans l'intérêt des personnes qui, habitant constamment la campagne, pourront ainsi utiliser les produits de leur potager.

La dessiccation est assurément la meilleure méthode pour conserver les légumes que l'on veut manger ensuite à l'état frais. Les légumes si justement renommés de la maison *Chollet* justifient complétement cette assertion. Cela ne veut pas dire, cependant, que l'on puisse employer les procédés nouveaux et ingénieux, que ces habiles manufacturiers ont fait breveter depuis plusieurs années (1).

On est donc réduit, quant à présent, à n'employer que les procédés appartenant au domaine public, et qui, pourtant, ne sont pas généralement connus.

Légumes foliacés et tuberculeux.

Tous les légumes foliacés, tels que chicorée, épi-

---

(1) Les ménagères, qui ne veulent pas prendre la peine de conserver les légumes, peuvent les acheter de confiance chez les épiciers, lorsque les paquets portent l'étiquette de la maison CHOLLET ET COMPAGNIE.

nards, oseille, cerfeuil, persil, etc., sont nettoyés, lavés et échaudés dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Les choux-cabus et les choux-fleurs sont épluchés, effeuillés, lavés et cuits à demi dans de l'eau légèrement salée.

Les carottes, navets, pommes de terre sont coupés en rouelles ou en lanières au moyen des instruments connus, et cuits aux trois quarts dans de l'eau bouillante et salée.

Les choux de Bruxelles et les pointes d'asperges sont nettoyés et cuits de la même façon, et dans leur entier.

Les artichauts reçoivent également une demi-cuisson; on les plonge ensuite dans l'eau froide, et après les avoir égouttés, on enlève le foin. On conserve seulement et préférablement le cul.

Les champignons et les morilles sont traités par le même moyen.

Légumes farineux.

Les légumes farineux, tels que les fèves de marais, les haricots verts, les haricots flageolets et petits pois, sont traités de même que les légumes foliacés.

Choisissez les *fèves de marais* et les *haricots flageolets*, avant leur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils sont à peine aux trois quarts de la grosseur qu'ils doivent atteindre.

Quant aux *pois*, il faut donner la préférence à ceux de l'arrière-saison, tels que les carrés, verts et blancs, qui restent tendres, quoique gros.

Les petits pois du printemps sont aussi excellents; mais on doit prendre surtout ceux qui ont été cultivés dans un terrain sec.

Première opération : demi-cuisson des légumes.

Mettez les légumes farineux dans une passoire ou dans un panier d'osier, et plongez-les ainsi dans l'eau, que vous portez au bouillon pendant quelques minutes. pour atteindre le degré de demi-cuisson convenable. Les légumes foliacés sont échaudés seulement, avons-nous dit, c'est-à-dire plongés et maintenus dans l'eau bouillante pendant 5 minutes au plus.

Plongez-les dans l'eau froide, aussitôt après les avoir sortis de l'eau bouillante, égouttez les promptement, et faites-les ressuyer, en les étendant en couche mince sur un linge très-sec.

Deuxième opération : dessiccation des légumes.

Étendez ensuite les légumes sur un châssis en bois garni d'un canevas, et mettez-les promptement dans un four d'une température douce, ou plutôt dans une étuve bien appropriée, de manière que, dans ce dernier cas, les châssis soient superposés absolument comme des tiroirs. Les légumes doivent sécher parfaitement et promptement pour éviter la fermentation et l'altération qui se produiraient dans le cas de lenteur. Aussi, pour que l'opération soit parfaite, il faut que les légumes soient cueillis et séchés le même jour. S'ils n'étaient pas assez secs, on les laisserait encore dans le four ou dans l'étuve pendant la nuit. On remue de temps en temps les légumes pendant la durée de la dessiccation; autrement, ils s'attachent et se collent entre eux.

Troisième opération: emballer les légumes desséchés.

On renferme les pois, les fèves, les choux de Bruxelles et les choux-fleurs dans des bocaux bien nets, bien secs, bien bouchés, et tenus dans un endroit sec; les caisses en fer-blanc ou en bois et les sacs en carton ou en double papier sont également d'un excellent usage et plus économiques, surtout pour conserver les légumes ordinaires; la fermeture des vases doit être hermétique, afin d'empêcher l'air d'y pénétrer.

CHAMPIGNONS.

Il y a plusieurs procédés à employer pour conserver les champignons toute l'année.

On pose sur des claies les espèces qui ne sont que d'une moyenne grandeur, ou on les enfile, et on les suspend, pour les faire dessécher, dans un endroit où le soleil ne donne pas. Si l'on veut les faire dessécher plus vite, on les met dans un four, surtout les grandes espèces, que l'on coupe auparavant par tranches et dont on ôte les lances et le pied. La dessiccation faite,

on les enferme dans des sacs, et l'on place ces sacs dans un endroit sec et exposé à l'air, ayant le soin de les agiter souvent, et même de les faire sécher de nouveau s'ils prennent de la mollesse.

Préparation et cuisson des légumes desséchés.

Quand on veut se servir de ces légumes, on les fait tremper pendant 2 ou 3 heures dans l'eau tiède. On jette l'eau des choux, mais, en général, tous les autres légumes sont cuits, pendant 1, 2 ou 3 heures, selon leur nature, dans l'eau qui a servi à les *détremper*.

Quant aux petits pois, haricots-flageolets, fèves de marais et autres légumes conservés dans des boîtes en fer-blanc ou dans des bocaux, il faut les jeter dans une passoire et les égoutter, puis verser par-dessus de l'eau bouillante et les égoutter de nouveau. Cette double opération a pour but : 1° de débarasser les légumes de l'eau dans laquelle ils trempaient, et qui leur communiquerait une certaine amertume ; 2° de les attendrir.

On les accommode ensuite au beurre, comme des légumes frais; mais ils n'ont pas besoin de cuire aussi longtemps, car ils ont déjà cuit en partie pendant l'opération de la conservation.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

Méthode Appert, perfectionnée par M. Willaumez.

On met dans des bouteilles à large ouverture les *pointes d'asperges*, *petites carottes*, *artichauts en quartiers*, *petits choux de Bruxelles*, *petits et gros pois*, *céleri en branches*, *céleri-navet découpé*, *choux-fleurs divisés en petits bouquets*, *petits navets tournés*, *petits haricots verts* (préalablement amortis à l'eau bouillante pour ne pas les laisser briser en les entassant dans les bouteilles), et les *haricots flageolets écossés*. On emplit la bouteille aux 4/5, l'autre cinquième étant occupé par de l'eau.

On chauffe les bouteilles, mises séparément dans un sac de toile, pour éviter la casse, dans un bain d'eau de sel, jusqu'à ce que les légumes soient cuits à moitié Alors on bouche avec promptitude les bou-

teilles que l'on prend une à une, en tenant chacune d'elles plongée dans un vase rempli d'eau chaude.

Parmi les légumes qui se préparent de la même manière, il s'en trouve, tels que pois et haricots verts qui ne laissent pas assez d'intervalles entre eux pour que l'eau bouillante, dont on remplit la bouteille, suffise à la cuisson pendant le temps qu'ils sont au feu; il faut alors, pendant l'action du bain de sel, remettre, de temps à autre, de l'eau bouillante dans les bouteilles, afin que la cuisson des conserves s'effectue toujours en pleine eau, jusqu'au moment du bouchage définitif.

M. Rouget de Lisle a inventé, dans ce but, divers systèmes de vases, qui permettent d'obtenir une conservation certaine. (Voy. le *Musée des ménages*.)

JUS ET PURÉES DE TOMATE, D'OSEILLE, DE CÉLERI, DE NAVETS, ETC.,

par M. Willaumez.

Coupez des *tomates* en morceaux; faites-les fondre dans une bassine posée sur un feu ardent; passez-les avec expression au travers d'un linge et remettez dans la bassine tout le jus qu'elles auront produit. Faites réduire jusqu'à bonne consistance de sauce; versez cette purée dans des bouteilles que vous boucherez et soumettrez, pendant 1/4 d'heure, au bain de sel, comme il a été dit.

L'*oseille* doit être blanchie à grande eau, suivant le conseil de M. Willaumez; elle est alors bien plus douce, et devient d'autant meilleure à manger qu'elle cède à l'eau une plus grande partie de son acidité.

Ayez donc de l'eau bouillante; mettez-y de l'oseille ce que vous jugerez convenable; laissez-la cuire de 15 à 20 minutes à grand bouillon; versez le tout dans un linge clair, que vous suspendez par les quatre coins, pour laisser égoutter 2 ou 3 heures; faites passer ce qui reste dans le linge à travers un tamis métallique, n° 35 à l'aide d'une spatule ou d'une cuiller en bois, en débarrassant, de temps en temps, le tamis des filaments qui restent sur son tissu; réunissez dans une casserole toute la pulpe qui aura passé, et faites-la réduire jusqu'à consistance de marmelade.

Mettez cette marmelade dans des bouteilles que

vous emplirez jusqu'à 4 centimètres de l'extrémité du col; bouchez-les et soumettez-les à l'action du bain-marie simple, le temps nécessaire pour que la chaleur s'élève à 80° ou 85° au centre de l'oseille; 20 à 30 minutes doivent suffire.

Vous terminerez par boucher le petit trou qui est pratiqué dans le bouchon de liége, ou sur le couvercle du vase, si vous employez les vases brevetés de M. Rouget de Lisle.

Les purées de *navets*, de *céleri* et généralement de tous autres légumes, se conservent de même, avec cette seule différence que toutes les substances non acides doivent être soumises à une chaleur plus élevée et approchant de 100 degrés, ce qui nécessiterait pour celle-là le bain d'eau de sel.

CONSERVATION DES FRUITS FRAIS.

On conserve le plus ordinairement les fruits dans un fruitier, qui nécessite certaines précautions.

Fruitier.

Le fruitier est une chambre bien close, exempte d'humidité, et dans laquelle on peut donner de l'air à volonté. On la garnit de tablettes et de châssis à claire-voie, sur lesquels on range les fruits que l'on veut conserver; il doit être situé au midi.

Pour qu'un fruitier conserve bien les fruits, il doit être impénétrable à la gelée, exposé au midi, au levant ou au couchant. Les murs doivent avoir au moins 65 centimètres d'épaisseur; les fenêtres seront garnies de châssis doubles, surtout de papier, et bien calfeutrées. Une double porte d'entrée est nécessaire, pour empêcher l'air froid de s'y introduire et de chasser l'air tempéré. Comme le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, du linge sale, surtout de celui de la cuisine est très-nuisible aux fruits, il est important de les éloigner du fruitier.

Les autres conditions d'un bon fruitier consistent à ce qu'il soit bien percé et suffisamment élevé; que les fenêtres en soient ouvertes aussi souvent que le froid n'est point à craindre. Les tablettes seront bien espacées, afin que les fruits y soient bien séparés; elles seront garnies d'une mousse bien sèche, ou d'environ

2 centimètres de sable fin et très-sec; enfin, on aura soin de bien nettoyer et balayer souvent le fruitier, d'en ôter les toiles d'araignées et d'y placer de petits piéges contre les rats et les souris.

Manière de cueillir les meilleurs fruits.

Le meilleur moyen de conserver les fruits est de les cueillir un peu avant leur complète maturité, ils achèvent de mûrir dans le fruitier. Les *abricots*, les *pêches*, les *prunes* seront cueillis avec précaution, de manière à n'en pas enlever la fleur, et posés doucement dans une corbeille garnie de feuilles tendres de vigne ou d'ortie; on mettra une feuille entre chaque fruit pour qu'ils ne se touchent pas.—Au fruitier, ces fruits seront placés dans de la mousse sèche, sur leur queue, isolés les uns des autres et visités chaque jour, fin d'enlever de suite ceux qui se gâteraient.—Les *figues* se placent sur le côté: posées sur l'œil, elles perdraient le meilleur de leur jus.— Les *prunes* et les *cerises* se placent comme on veut.

La bonne situation des *poires*, dont la forme est pyramidale, est d'être sur l'œil, la queue en haut. Celle des *pommes* est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue. Ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois nu. Il ne leur faut ni foin ni paille pour lit ou pour couverture, à cause de la mauvaise odeur qu'ils pourraient en contracter

A l'égard du *raisin*, rien ne lui est si désavantageux que d'être suspendu en l'air, attaché par un fil, soit à quelque cerceau, soit à des clous fixés dans les solives; mieux vaut le coucher sur des planches, dans des sacs de papier, ou le renfermer dans des tiroirs à l'abri du jour et de l'air. Pour le conserver jusqu'en février, mars et avril, il faut l'avoir cueilli avant sa parfaite maturité; autrement il pourrit promptement, et tous les deux ou trois jours, il faut avoir le soin d'enlever les grains pourris.

CONSERVATION DES FRUITS PAR LA DESSICCATION.

Cerises. — Prenez des cerises bien mûres, mais qu'elles ne soient point avancées; arrangez-les sur des claies, sans les entasser les unes sur les autres; vous leur laisserez les queues et les mettrez sécher dans un

four d'une chaleur douce, comme celui d'où l'on vient de tirer le pain. Vous les laisserez tant que le four aura de la chaleur. Vous les retirerez après pour les retourner et les remettre encore au four avec la même chaleur, jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles sont assez sèches; vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, et les serrerez dans un lieu sec.

Prunes. — Elles se sèchent de la même façon; il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elles-mêmes sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair et sont d'un meilleur goût.

Pêches. — Elles se sèchent comme les prunes, avec cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées : vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau. Quand elles sont à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre et les aplatissez pour qu'elles sèchent également; vous les remettez ensuite au four jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches.

Abricots. — Ils se font de la même façon, mais on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Poires. — Elles se sèchent pelées et sans les peler; la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux, que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau; vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. Vous avez soin, en les pelant, de leur laisser les queues, et vous les faites ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Poires séchées et glacées. — Pelez les poires de la queue en bas; ratissez un peu la queue et en coupez le petit bout. Jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les ensuite bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; retirez-les à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche. Quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez 500 grammes de sucre dans 2 litres d'eau; quand le sucre sera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laisser 2 heures; ensuite vous les dresserez sur des clayons, la queue en haut, pour leur faire passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme celui dont on a tiré le pain. Le

lendemain vous retremperez les poires dans le sucre et les remettrez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez de faire pendant 4 jours, et la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles seront tout à fait sèches; on les conserve dans un endroit sec autant qu'on le veut.

CONSERVATION DES TRUFFES,

D'après le système d'Appert, perfectionné par M. Willaumez.

Ne mettez en conserves que des truffes bien fermes et bien parfumées; brossez-les et lavez-les à plusieurs eaux; faites-les cuire pendant une bonne demi-heure dans de la gelée de jus de volailles; aussitôt cuites, introduisez-les toutes bouillantes dans les bouteilles chauffées au bain-marie, que vous achèverez de remplir, à 1 ou 2 centimètres de l'extrémité du col, avec le jus dans lequel elles ont cuit; bouchez parfaitement vos bouteilles; ficelez-les et remettez-les promptement dans le bain de sel, que nous avons déjà indiqué, jusqu'au moment où l'ébullition sera fortement établie dans les bouteilles; terminez enfin l'opération en mastiquant et lutant hermétiquement le bouchon, si vous employez les procédés de M. Rouget de Lisle.

TRUFFES CONSERVÉES AU NATUREL.

Après avoir brossé et lavé vos truffes, mettez-les dans des bouteilles que vous remplirez jusqu'à 4 centimètres de l'orifice; ajoutez un peu d'eau dans chaque bouteille jusqu'au sixième environ de sa hauteur, bouchez vos bouteilles avec un bouchon de liége ou de verre perforé et luté (*procédé de M. Rouget de Lisle*), et soumettez-les à l'action du bain de sel que vous porterez et maintiendrez à l'ébullition, afin de cuire les truffes à la vapeur produite par l'eau contenue dans chaque bouteille. Cette cuisson terminée, c'est-à-dire lorsque l'eau est entièrement réduite en vapeur, vous fermez rapidement le petit trou du bouchon de la bouteille avec un fosset en bois ou en étain, et vous le lutez très-soigneusement avec du mastic gras.

MUSÉE DES MÉNAGES.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

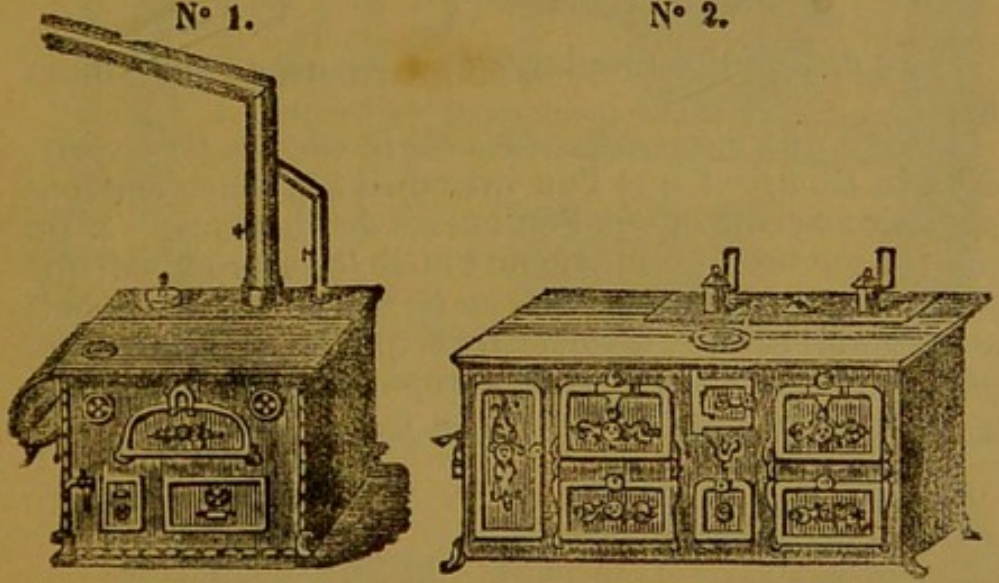
ET D'OBJETS POUR LE SERVICE DE LA TABLE, DONT L'USAGE MÉRITE D'ÊTRE RECOMMANDÉ AUX MAITRESSES DE MAISONS.

Fourneaux de cuisine en maçonnerie et à foyer ouvert.

Malheureusement la plupart des ménagères françaises s'obstinent à conserver ces fourneaux, qui consomment beaucoup de charbon de bois, et sont, par conséquent, très-dispendieux et très-insalubres, lorsqu'ils ne sont pas surmontés d'une hotte, qui aspire les vapeurs du charbon et les mauvaises odeurs des mets.

Fourneaux en fonte à foyer fermé.

N° 1. N° 2.



Ces fourneaux réunissent à l'économie l'élégance, la colidité et la salubrité, quand ils sont posés dans les meilleures conditions possibles, et, autant qu'on le peut, chauffés au charbon de terre : celui qui donne beaucoup de flamme est le meilleur.

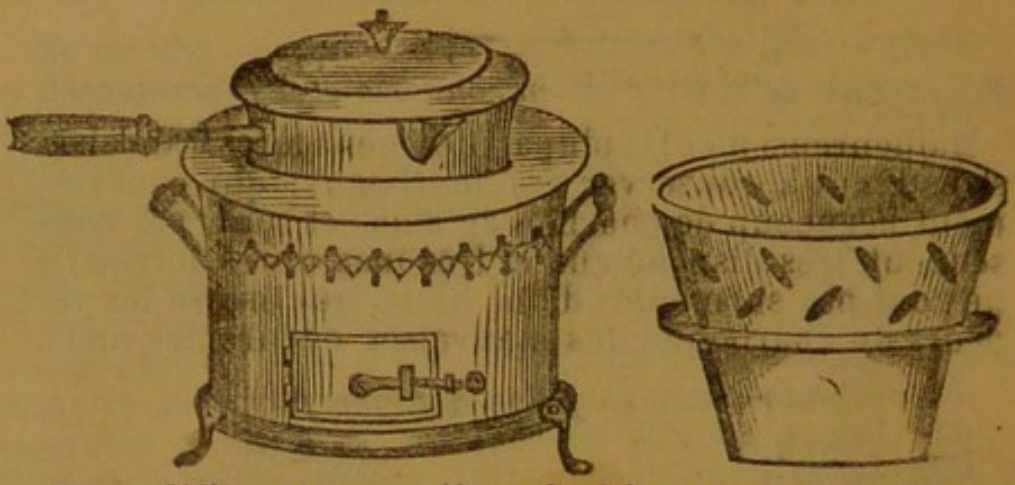
Le fourneau n° 1 est le modèle généralement adopté pour les maisons bourgeoises ; il peut suffire à toutes les éventualités, depuis le pot-au-feu jusqu'au rôti. Le

tuyau doit entrer dans le coffre d'une cheminée, et une fois entré, se terminer par un coude et un bout montant, pour former une colonne ascensionnelle qui entraîne plus facilement la fumée.

Le fourneau n° 2, de plus grande dimension que le premier, convient à une grande maison, et sert à faire commodément des dîners à plusieurs services.

Fourneau portatif, dit *des ménagères*. (Modèle de M. Tabary)

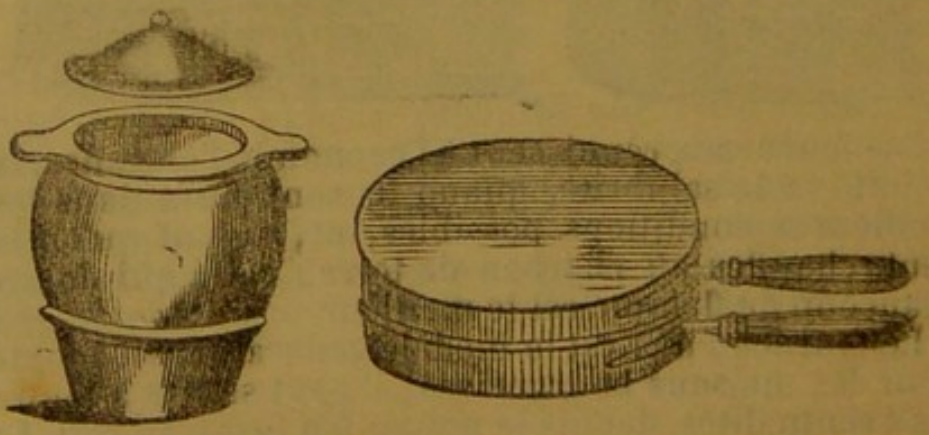
1 2. *Rumford.*

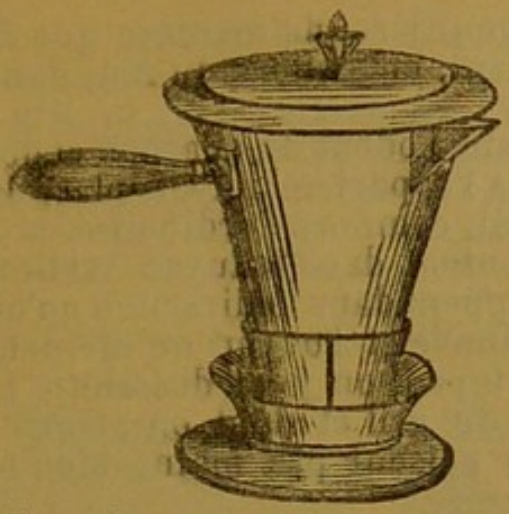


Il y a différentes manières de faire usage de ce fourneau :

1° Avec une *casserole*, — 2° avec le *cône en terre cuite*, dit *à la Rumford*, que l'on introduit à la place occupée par la casserole et que l'on garnit de charbon. — 3° On peut poser dessus le fourneau 1 ou le *Rumford* 2, soit une casserole, soit une *marmite en terre* 3 pour faire le pot au-feu, soit la *boîte à côtelettes* 4, qui, étant fermée, empêche la mauvaise odeur de se répandre dans la cuisine.

3. *Marmite en terre.* 4. *Boîtes à côtelettes.*



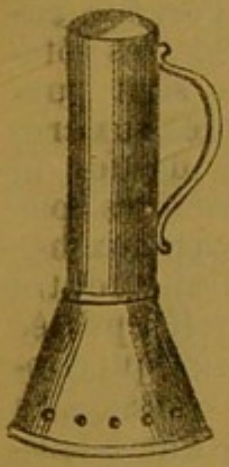


Réchaud à esprit-de-vin, en fer-blanc, pour chauffer indifféremment de l'eau, du lait, du café, etc.

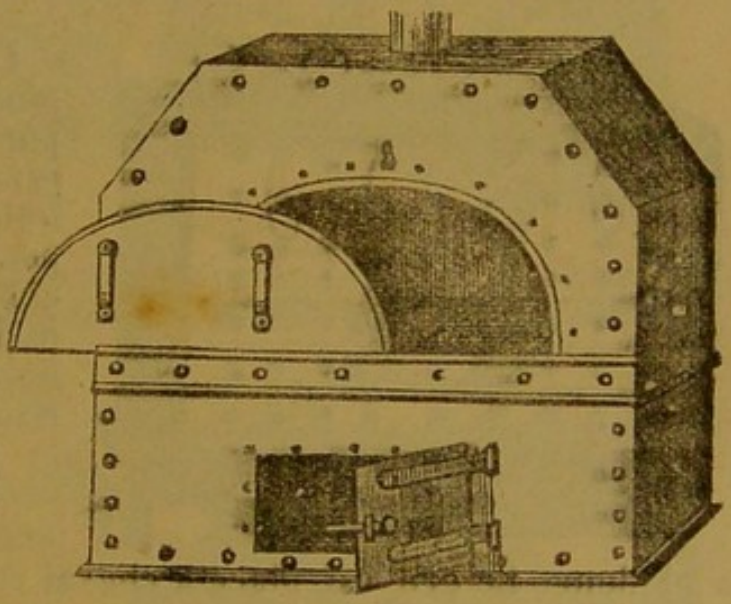
On met de l'esprit-de-vin dans la cuvette inférieure.

Allume-feu ou ventilateur pour allumer le charbon.

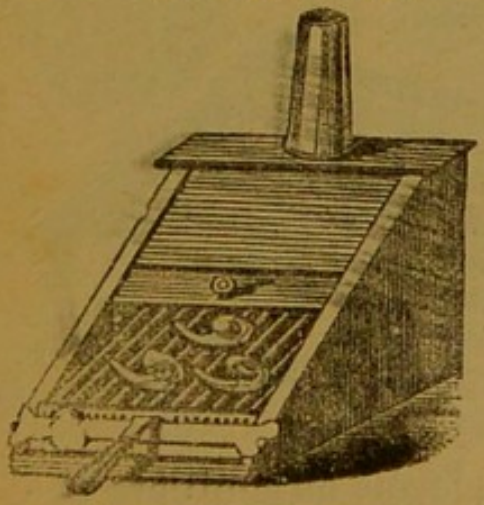
On le place sur le fourneau



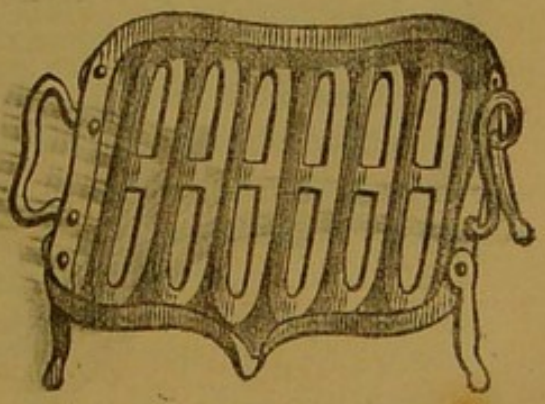
Four à pâtisserie.
(Modèle de M. Tabary.)



Gril fumivore.



Gril à côtelettes.



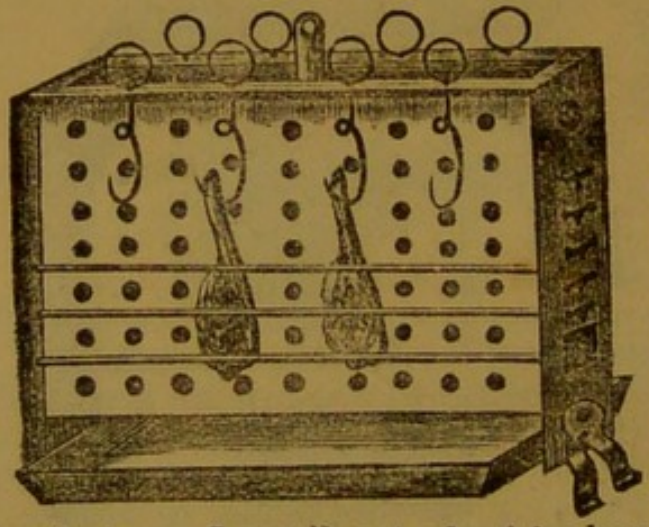
Les bords de ce gril sont re

levés et le fond forme gouttière, de manière que la graisse et le jus s'écoulent, en dehors du feu, dans un vase quelconque.

Le *gril fumivore* empêche l'odeur du charbon et des mets de se répandre dans l'appartement. On place la braise allumée sous le gril, comme à l'ordinaire.

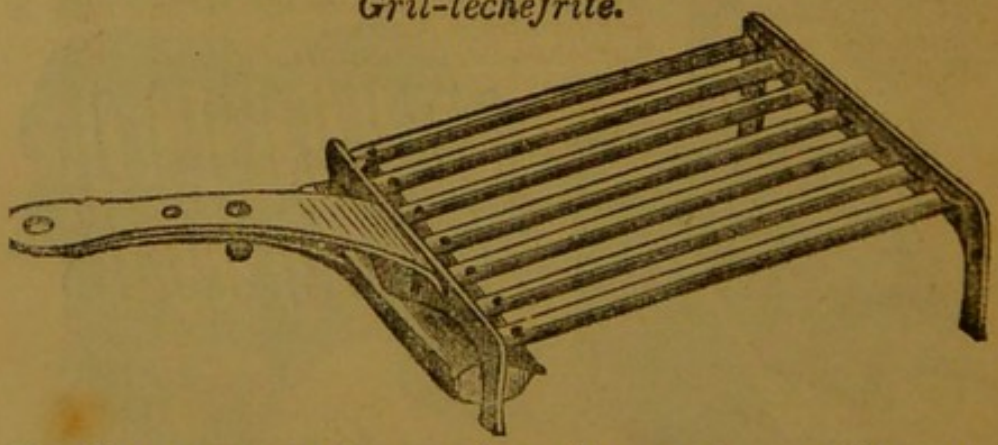
L'odeur et la fumée montent dans le tuyau vertical qui le surmonte, et s'échappent dans la direction qu'on veut leur donner. Si la fumée et l'odeur ne montent pas parfaitement vers le tuyau, on peut descendre la trappe figurée au-dessus du gril et dont on aperçoit le bouton; les mets n'en cuisent pas moins bien et n'exhalent ni odeur ni fumée.

Gril vertical à lèchefrite sans odeur ni fumée.
(Modèle de M. Tabary.)



Le charbon se place dans le gril par l'*orifice supérieur;* les côtelettes sont suspendues aux crochets de fer et maintenues par les barreaux horizontaux contre la *grille* percée de trous, qui donnent passage à la chaleur. Le gril est placé à cheval sur une lèchefrite suffisamment large.

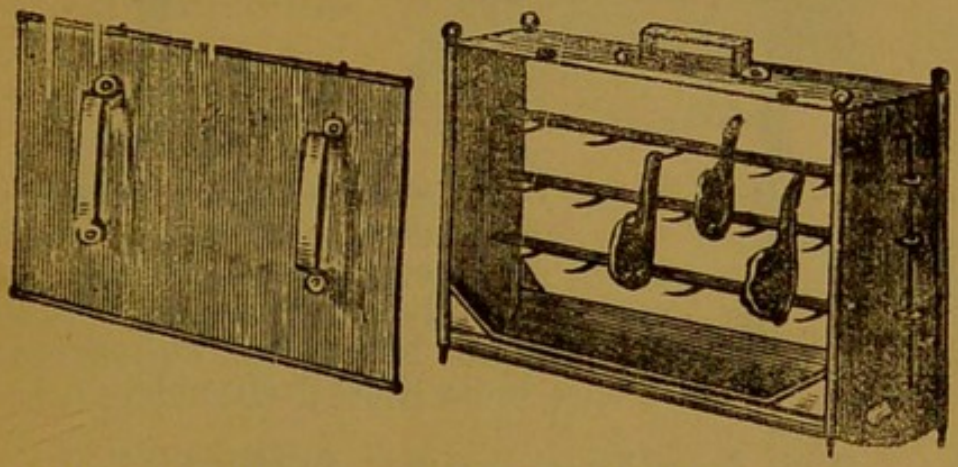
Gril-lèchefrite.



Les barreaux sont creusés en forme de gouttière et

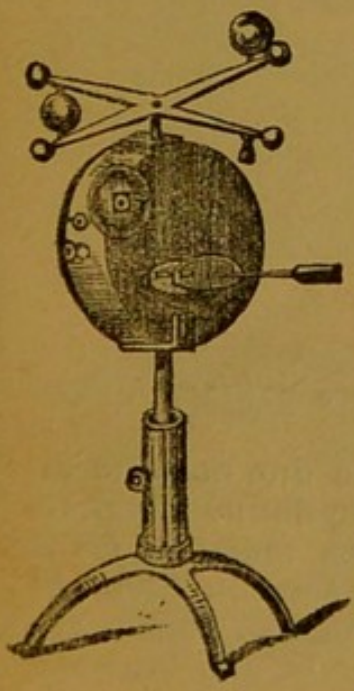
percés d'un trou à leur extrémité inférieure; au-dessous de ces trous se trouve une lèchefrite adhérente au gril, et qui s'y adapte ou s'enlève au moyen d'une vis pratiquée dans le manche. Les pieds de derrière étant plus élevés que ceux de devant, il en résulte une pente assez prononcée pour procurer au jus produit par la cuisson un écoulement régulier dans la lèchefrite.

Cuisinière à griller. (Modèle de M. Tabary.)

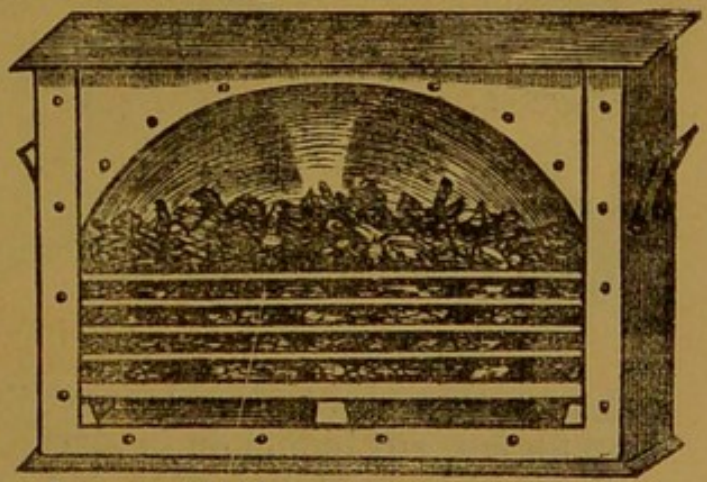


Elle est ordinairement faite en fer-blanc, et pourvue d'un paravant mobile qui s'y adapte avec des crochets.

Tournebroche portatif.

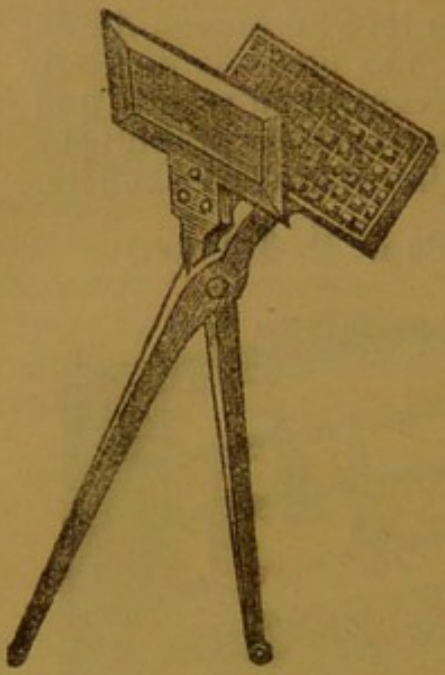


Coquille à rôtir.

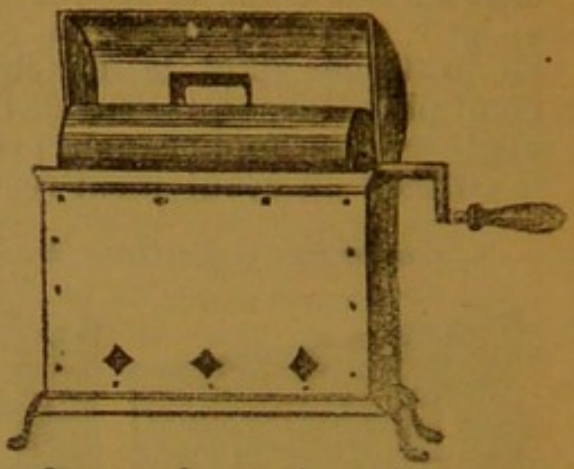


La *coquille* la plus économique et la meilleure est en terre cuite et recouverte en tôle. On peut poser sur la partie supérieure, qui est plate, des plats que l'on veut entretenir chauds.

Gaufrier en fonte.

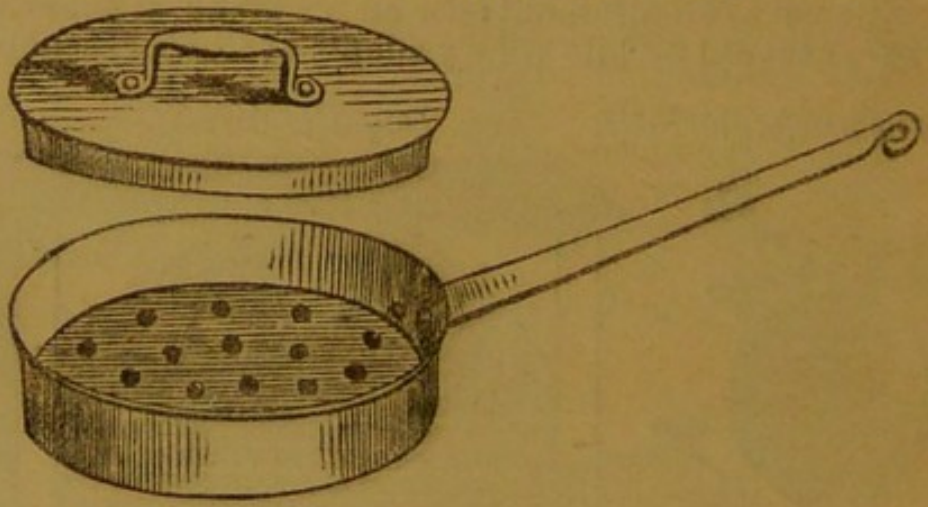


Brûloir à café cylindrique.



On vend aussi un *brûloir à café sphérique*, c'est-à-dire dont le vase, qui reçoit le café, est complétement rond ; il coûte plus cher que le *cylindrique*, mais il est préférable.

Poêle à griller les marrons, en tôle forte.

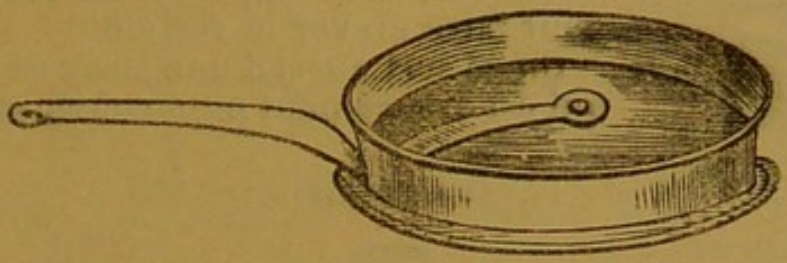


Le fond est percé pour donner libre passage à l'action du feu, sur lequel on la place.

Il est utile de mettre gros comme une noisette de beurre au fond de la poêle : ce beurre donne aux marrons un aspect foncé et brillant. Les marrons étant mis dans la poêle, on la ferme avec son couvercle ; et la poêle étant placée sur un feu de charbon un peu ardent, on la remue fréquemment, pour que tous les

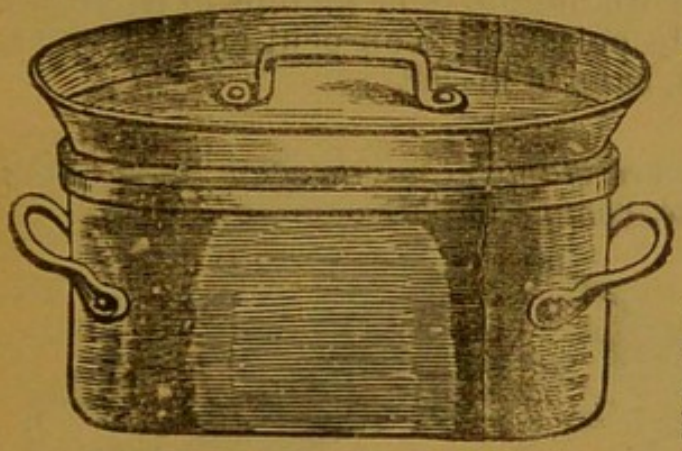
marrons cuisent également; 25 à 30 minutes suffisent pour cette opération.

Couvercle de casserole à rebord, en tôle mince, rond ou ovale, pour servir comme le four de campagne.



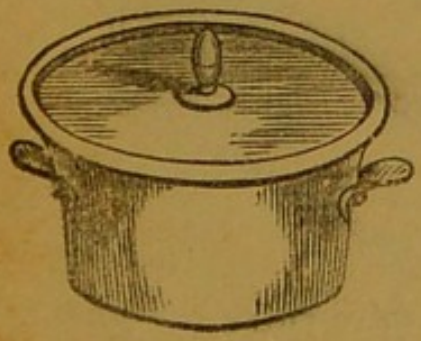
On met dessus de la cendre chaude ou des charbons ardents, suivant les mets que l'on veut *gratiner* ou faire *cuire à l'étuvée*, ou, comme on dit, feu dessus et dessous.

Lorsque ce couvercle est ovale, il sert principalement pour faire le poisson au gratin.



Daubière ou braisière en cuivre ou en fer battu, étamée intérieurement.

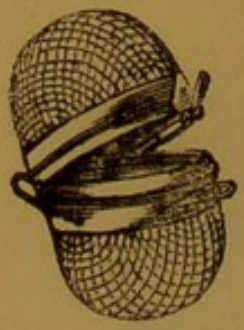
Elle sert à faire cuire les mets en mettant du feu sur le couvercle à rebords.



Moule à charlotte, en cuivre ou en fer battu et étamé.

Il sert à faire les charlottes, gâteaux de riz, de fécule, soufflés, mets en timbale, etc.

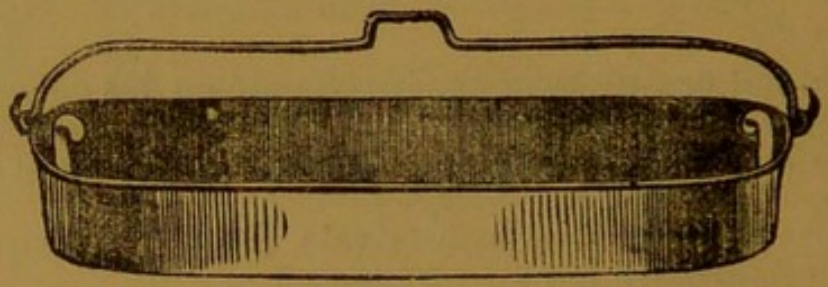
Boule à riz, en tissu métallique.



Elle sert pour faire cuire du riz ou des pâtes, qui ne doivent la remplir qu'à moitié de sa contenance. On la plonge dans le pot-au-feu, ce qui dispense d'allumer, tout exprès, un fourneau pour faire crever le riz, etc.

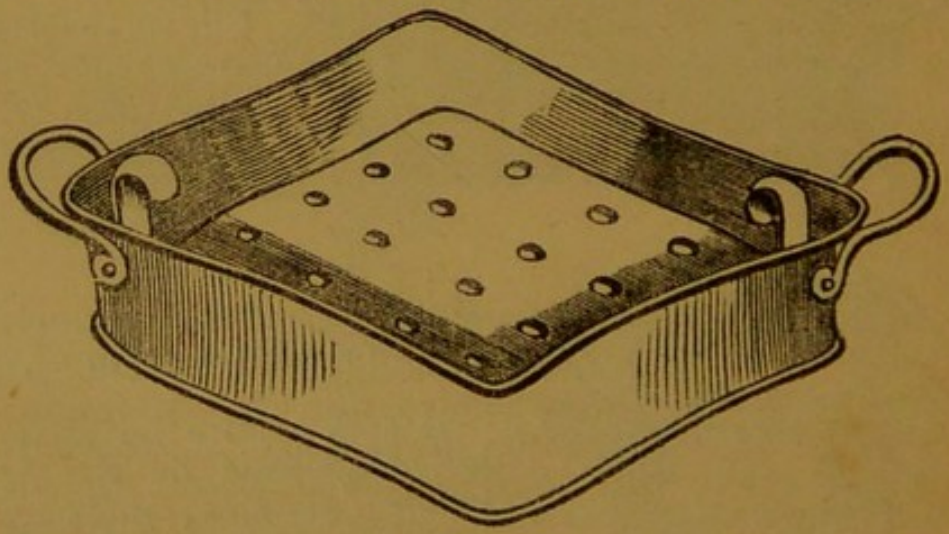
On se sert aussi d'une *boule en étain*, qui est assurément plus coûteuse.

Poissonnière.



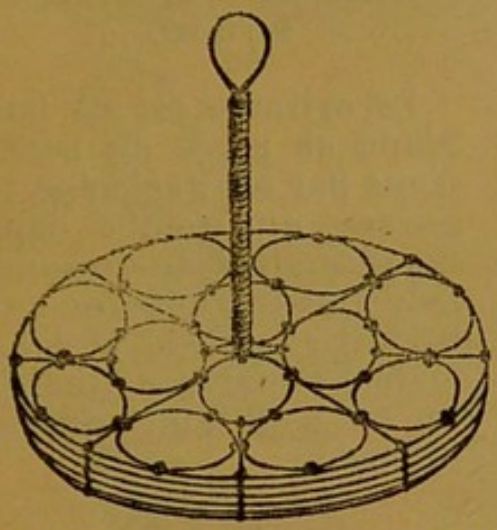
Les crochets figurés aux deux extrémités intérieures sont adhérents à un double fond mobile et troué sur lequel est posé le poisson, qu'on peut enlever ainsi, quand il est cuit, sans le briser.

Turbotière en cuivre étamé et munie d'un double fond troué, comme la poissonnière.



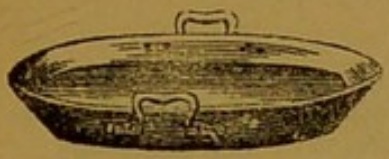
Elle sert uniquement pour faire cuire le *turbot*, la *raie* et autres poissons à large envergure.

Coquetier ou œufrier en fil de fer.



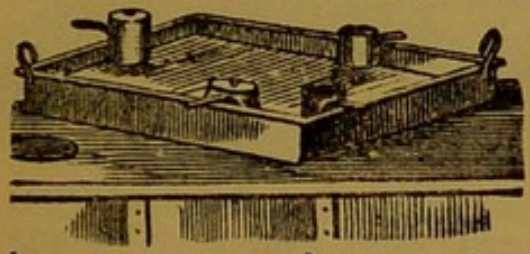
Cet ustensile est d'une grande utilité, soit pour faire cuire des œufs à la coque, soit pour les faire cuire durs sans risquer de les casser. Les cercles représentés par la gravure sont garnis, en dessous, d'un filet de laiton destiné à soutenir les œufs qui se placent dans chacun de ces cercles ou compartiments. Les œufs ainsi placés, l'œufrier est plongé dans l'eau bouillante le temps nécessaire.

Poêle à frire, à deux poignées.



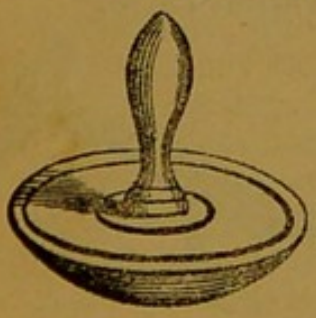
Elle se met sur un fourneau alimenté avec du charbon de terre ou de bois.

Bain-marie.

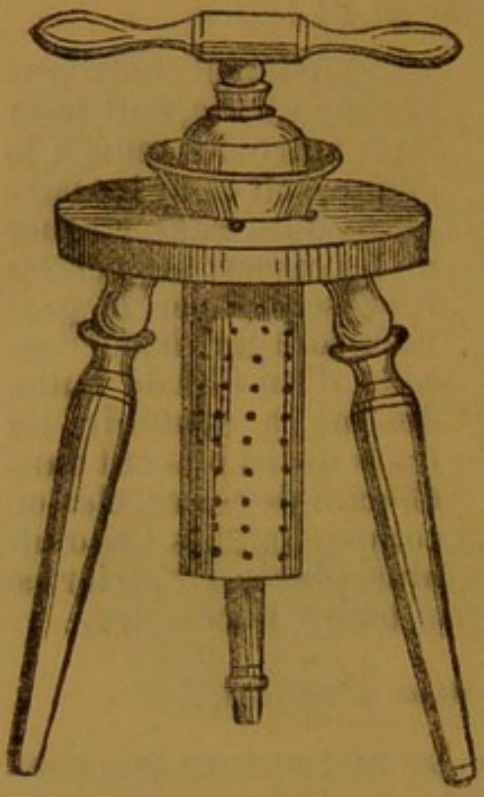


Il repose sur un fourneau en fonte, recevant des *casseroles* étroites et allongées, dites à *bain-marie*, et destiné à réchauffer ou tenir chauds les sauces, ragoûts, garnitures, jus, bouillons, chocolat, etc.

Presse-purée à poignée verticale.



Le *presse-purée à poignée*, d'un usage aussi simple qu'expéditif, se fabrique en bois de hêtre. On le tourne et retourne dans la passoire jusqu'à ce que la purée soit passée. On doit avoir la précaution de le laver et essuyer toutes les fois qu'on s'en est servi.



Presse-purée à cylindre vertical.

Le cylindre est en fer-blanc et percé de petits trous par où s'échappe la purée, qui tombe dans un vase placé au-dessous. Le mandrin, que l'on introduit et pousse à deux mains dans le cylindre, est en bois, ainsi que le trépied.

Hachoir simple pour la viande cuite.

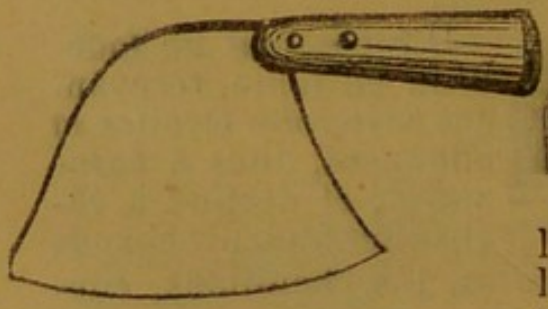
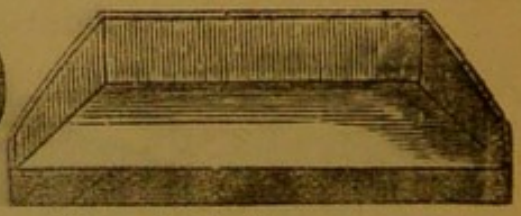
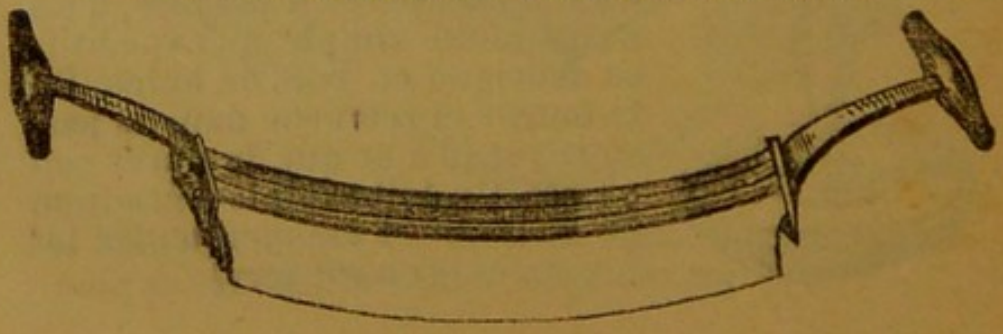


Planche à rebord pour hacher les légumes.

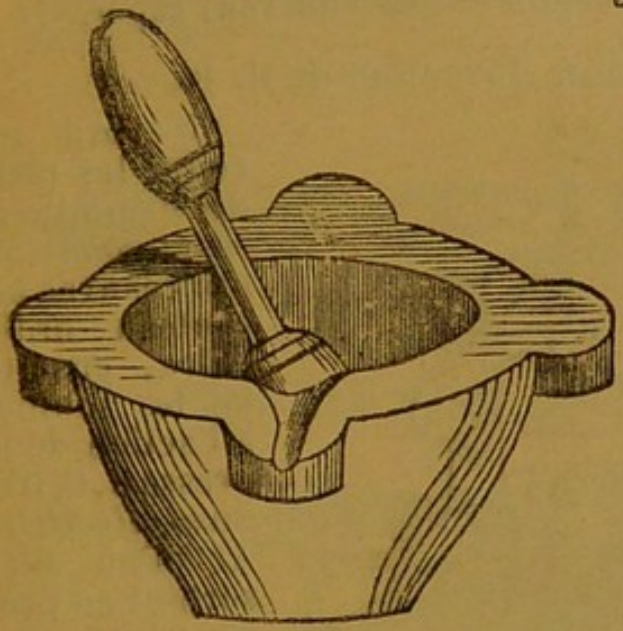


Elle doit être souvent lavée et brossée, afin que les légumes ne prennent aucun goût étranger.

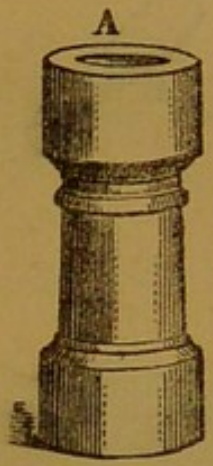
Hachoir à trois lames pour hacher les épinards, la chicorée, etc., et même la viande cuite.



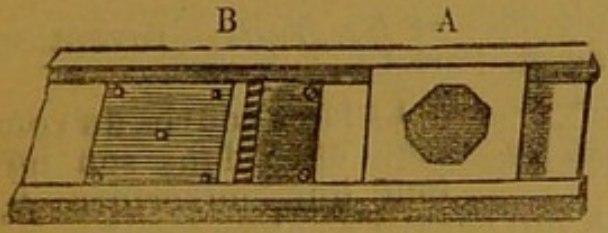
Mortier de marbre pour piler toutes espèces de choses.



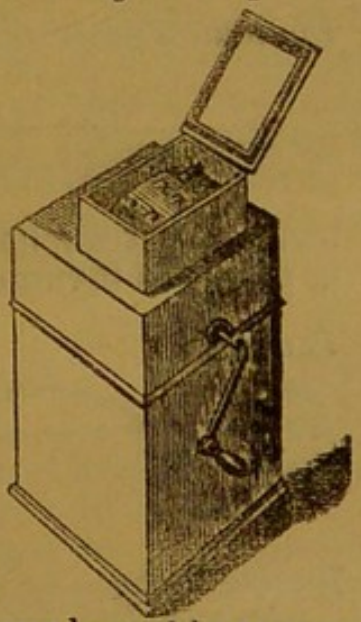
Billot en bois pour recevoir un mortier, dont le fond s'enclave dans le trou A.



Coupe-julienne horizontal.



Moulin ou coupe-julienne cylindrique.

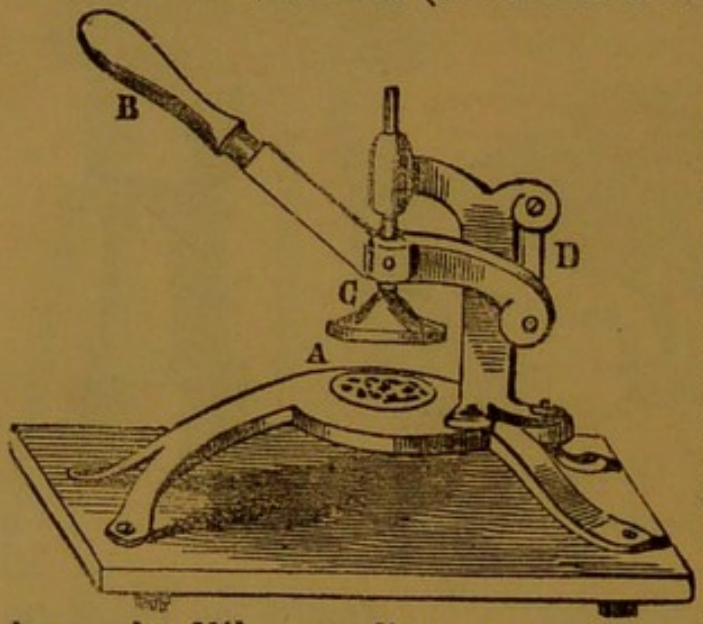


Pour faire usage du *coupe-julienne horizontal*, on le pose à plat sur un vase quelconque ; puis on place et retient avec la main le légume (carotte, navet, pomme de terre, etc.) dans l'ouverture de la planchette A, que l'on fait passer et repasser sur les couteaux tranchants B. Le légume coupé en lanières ou filets tombe dans le vase, sur lequel le coupe-julienne est fixé solidement.

On peut se servir du *coupe-julienne cylindrique* pour couper toute espèce de légumes, quel que soit l'usage auquel on les destine. D'une main on tourne la mani-

velle, qui met en mouvement la roue que l'on aperçoit à l'extrémité supérieure, et de l'autre main on présente par le haut au frottement de la roue mise en mouvement les légumes que l'on veut râper.

Presse-julienne. (Invention de M. Parod.)



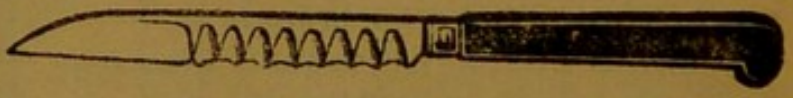
D'abord on coupe les racines légumineuses en *rondelles* minces avec un couteau ordinaire, ensuite on les soumet à l'action de la presse B, C, D et du *moule-filière* A, d'où elles sortent en prenant des formes variées, suivant les dessins du *moule-filière* que l'on change à volonté.

Couteau à peler les légumes et les fruits. (Invention de M. Parod.)

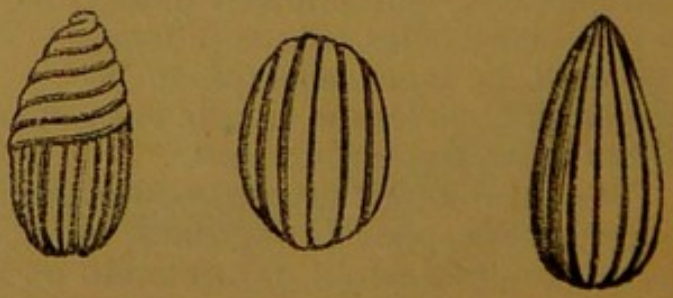


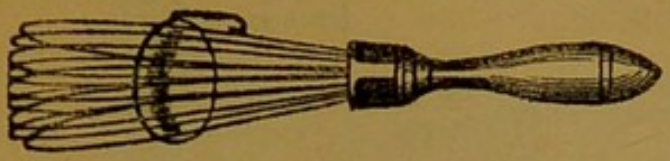
La lame courbe du couteau offre dans son milieu une ouverture A, formant le tranchant, qui permet d'enlever seulement la peau des légumes et des fruits.

Couteau à tourner les légumes.

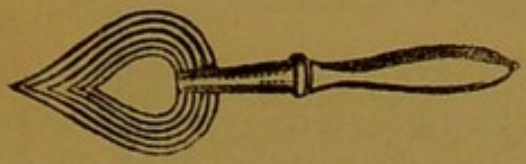


Racines tournées avec le couteau ci-dessus.



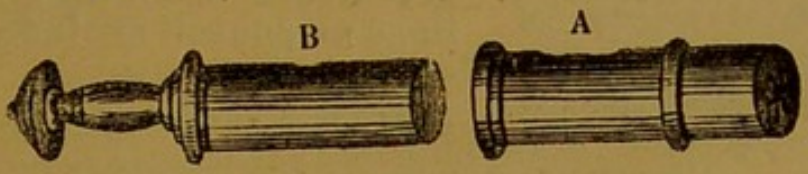


Verge en fil de fer étamé pour fouetter les œufs ou la crème en neige.

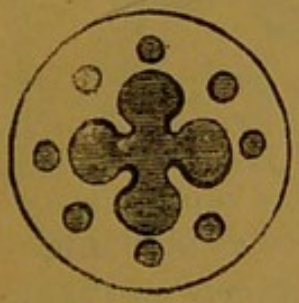


Verge en cœur, en fil de fer étamé, pour fouetter les œufs et la crème.

Cylindre à presser et friser le beurre.

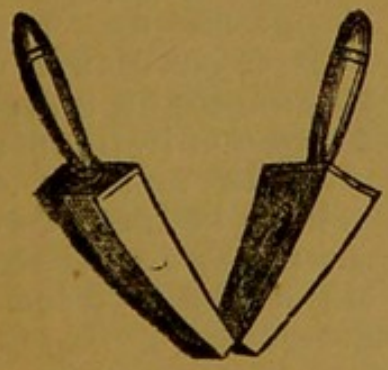


Spécimen d'un moule à beurre, en buis.



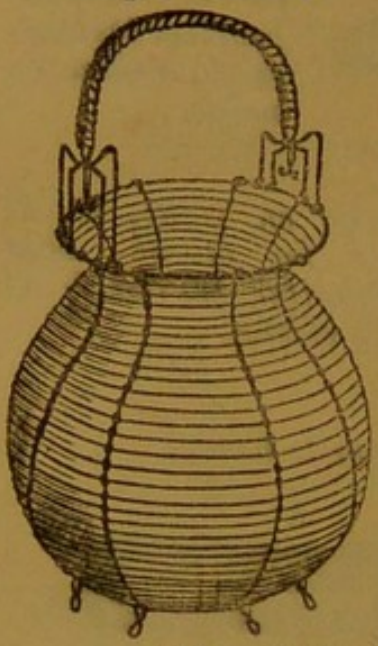
Au moyen de cet instrument, dont le corps A est en fer-blanc et le piston B en bois, on obtient un joli *beurre* frisé pour hors-d'œuvre, et, si on le préfère, on le moule en le pressant perpendiculairement avec une matrice en buis et gravée en creux, comme celle ci-contre.

Presse-citron.



On se sert de cet instrument à peu près de la même manière que d'un casse-noisette. Le citron se place dans le trou pratiqué au milieu de l'une des branches; on les rapproche fortement jusqu'à ce que le jus du citron soit entièrement épuisé.

Panier à salade en fil de-fer étamé.

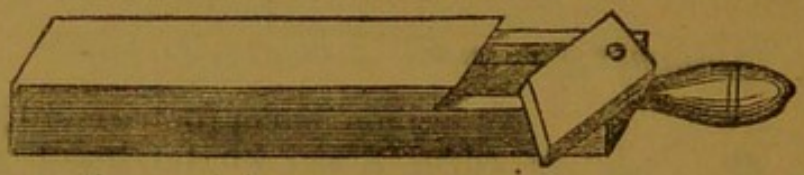


Lavette en ficelle pour laver la vaisselle.



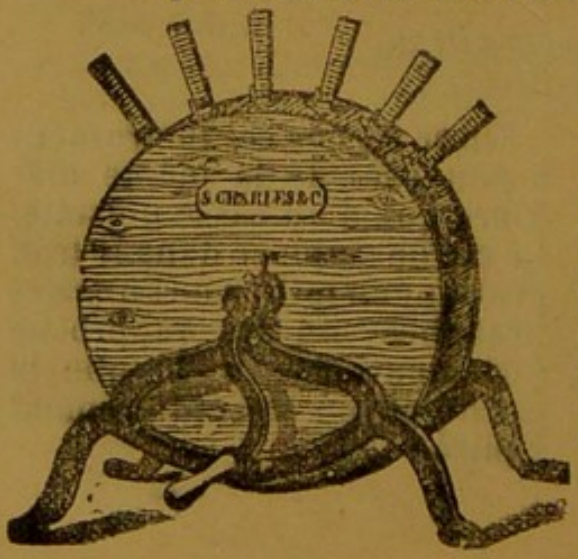
Cette lavette remplace avec avantage le linge dont on se servait jusqu'alors ; elle pénètre facilement dans les coins des petits ustensiles, où le linge ne pouvait atteindre.

Planchette à nettoyer les couteaux.



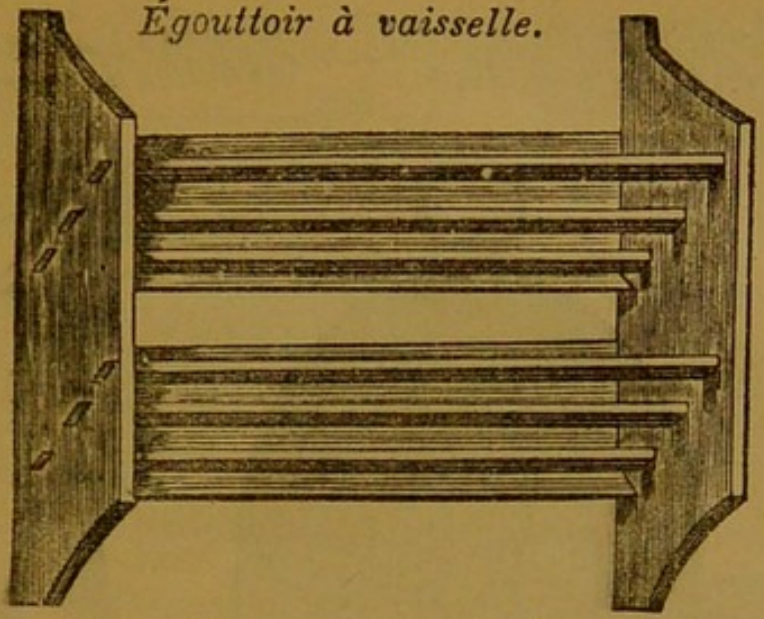
La partie supérieure est garnie de *cuir*, sur lequel on répand une quantité convenable de grès en poudre, dont l'intérieur est rempli ; puis on passe et repasse sur le cuir la lame du couteau que l'on veut nettoyer, jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et brillante.

Poli-couteaux (invention anglaise), importé en France par la maison Charles et C^e^, à Paris.

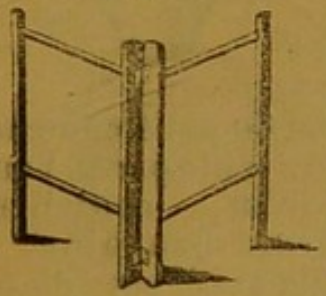


Cette ingénieuse machine rotative, qui est composée de deux brosses circulaires et tournantes au moyen d'une manivelle, permet de nettoyer et polir à la fois, et en moins d'une minute, *six couteaux* d'égale grosseur.

Égouttoir à vaisselle.



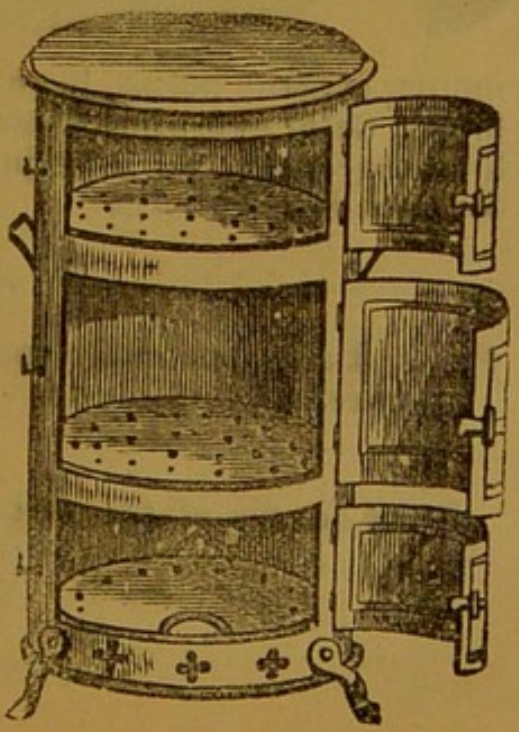
Les assiettes placées perpendiculairement entre les barreaux, égouttent d'une manière plus satisfaisante que quand elles sont placées les unes sur les autres et en biais.



Chevalet à sécher les linges et torchons.

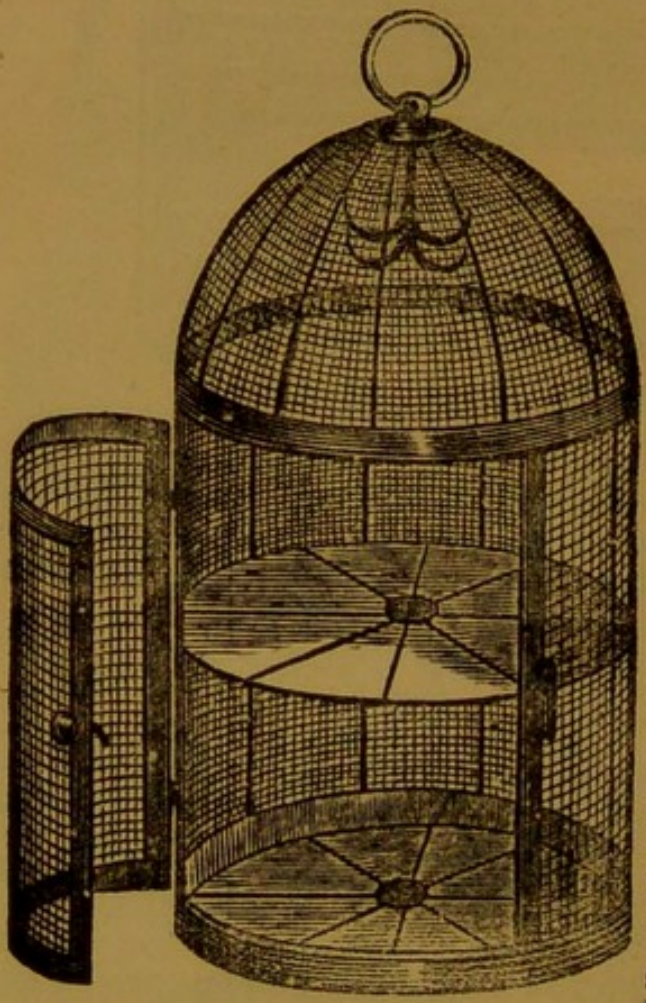
Il est composé de deux châssis en bois, qui se plient à charnière; on étale les linges sur les traverses horizontales et l'on met l'appareil devant le feu de la cheminée.

Chauffe-assiette portatif, en tôle vernie ou non vernie, avec ou sans dessus de marbre.



On place le feu en braise dans la partie inférieure. La chaleur monte par les trous pratiqués sur chaque étagère qui reçoit les assiettes. Nous croyons inutile d'insister sur l'utilité de ce meuble, qui doit se trouver dans toute maison où le service se fait d'une manière confortable.

Garde-manger portatif, en tissu métallique.

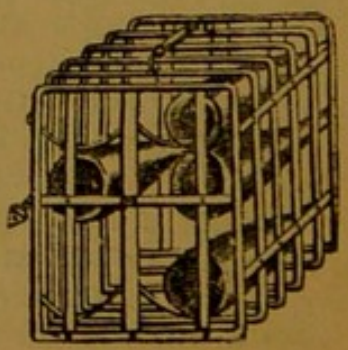


Couteau pour ouvrir les boîtes de conserves



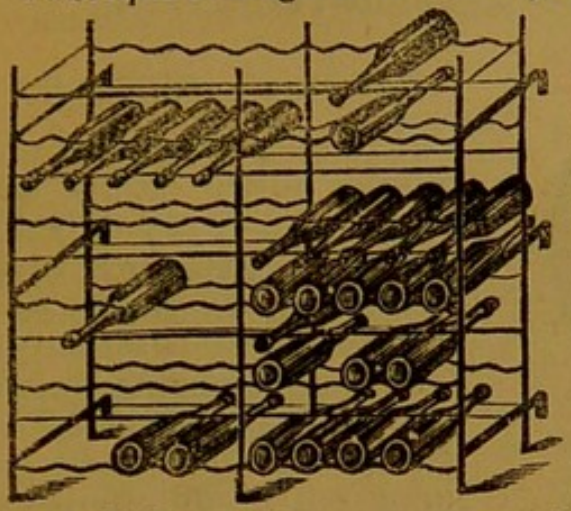
Ce petit couteau inventé par M. Vauthier, coutelier, rue Dauphine, à Paris, est d'une grande commodité pour ouvrir soi-même, et sans peine, les boîtes de conserves alimentaires. Cette opération s'accomplit sans efforts et sans le désagrément de faire jaillir au dehors le liquide contenu dans la boite.

Panier à transporter les bouteilles couchées (invention de M. Barbou).



Il est en fer étamé, et fermé à clef.

Porte-bouteilles en fer (invention brevetée de M. Barbou). Fabrique et magasin de vente, rue Montmartre, à Paris.



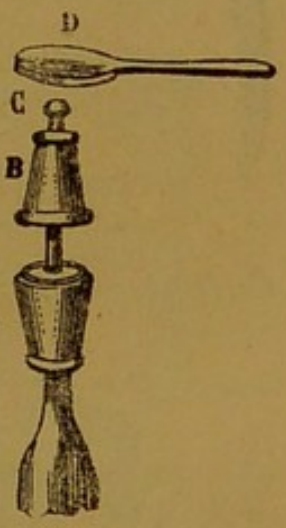
Cette disposition, qui permet de poser les bouteilles bout à bout et sans qu'elles se touchent, donne ainsi la facilité de les retirer séparément, d'éviter tout dérangement, et surtout de prévenir la casse.

En effet, on peut placer sur une même rangée différentes grosseurs de bouteilles pleines ou vides; et chaque bouteille peut être enlevée séparément, sans déranger aucunement celles qui l'avoisinent.

Égouttoir ou hérisson à bouteilles.

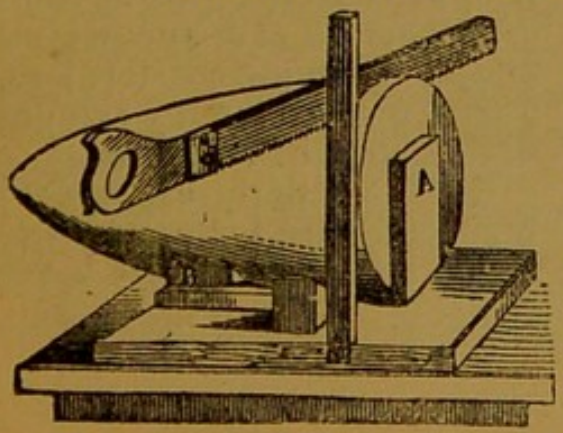


Bouchoir à bouteilles, en bois.



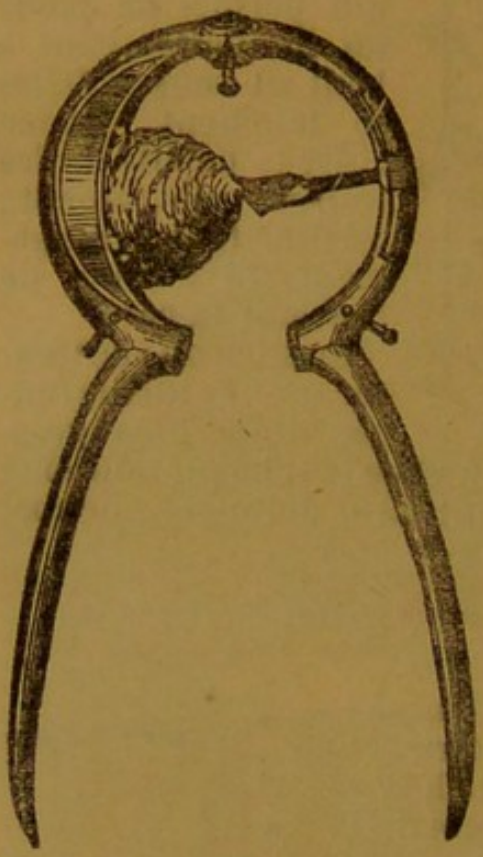
Vous placez le *cône* A, pourvu intérieurement d'un bouchon de liége, sur le col de la bouteille, et vous mettez dessus le *repoussoir* B; après cela vous frappez fortement sur la tige à tête C avec la *tapette* D, pour enfoncer le bouchon dans le goulot de la bouteille.

Nouvelle manière de casser le sucre.



Le pain de sucre est placé et retenu dans une espèce de châssis A B, dont le dessous B est courbe; il est scié en *rondelles*, d'une épaisseur convenable, avec une *scie à main ordinaire*; puis on le coupe avec une presse ou à la manière ordinaire.

Ouvre-huîtres breveté, inventé par M. Picault, fabricant de coutellerie, rue Dauphine, 46, à Paris.



Manière de s'en servir.

Il faut placer l'huître comme sur la figure ci-contre, piquer la pointe de la lame un peu sur la côte du nœud ou charnière, ensuite prendre l'extrémité des deux branches, les serrer en les rapprochant; par ce seul mouvement, la lame entre obliquement dans le nœud, le coupe et détache la coquille du dessus sans abîmer l'huître.

Cet instrument offre l'avantage de pouvoir ouvrir indistinctement toutes les huîtres depuis celles dites pied de cheval, jusqu'à celles d'Ostende.

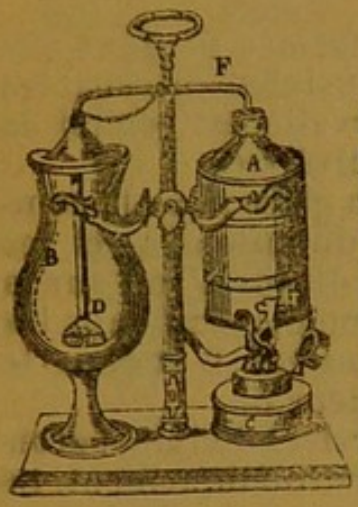
Cafetière à la Dubelloy, en porcelaine et en terre rouge de Sarreguemines.



C'est la cafetière la plus économique; elle est préférable assurément aux appareils semblables, qui sont en métal, car elle offre l'avantage de ne communiquer au café aucun goût étranger comme ces derniers, quand bien même il y séjournerait pendant 24 heures.

Cette cafetière est encore bien meilleure, lorsque le filtre est en argent et mobile à volonté.

Cafetière à bascule et à esprit-de-vin (invention brevetée) par feu Gabet, de Paris, et seulement modifiée depuis sa mort.

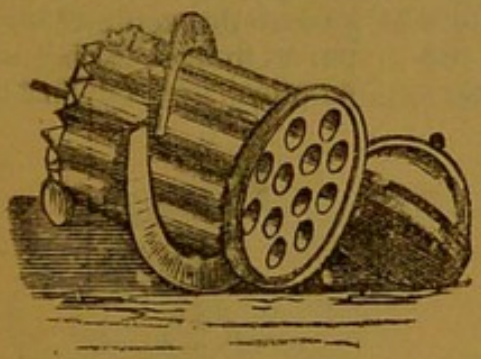


Jeu de l'appareil.

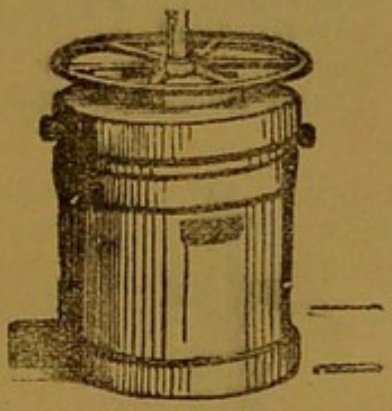
On met de l'eau dans le vase en porcelaine A, et le café dans celui en verre B; puis on allume la lampe à esprit de-vin C. Au bout de quelques minutes, l'eau bout et tombe sur le café par le filtre D. La lampe C s'éteint d'elle-même, et peu de temps après son extinction, le café retourne par le tube F dans le vase A, d'où on l'extrait à volonté, en tournant le robinet G.

Glacière parisienne de la maison Charles et C^e^, Paris.

Moule à glace.

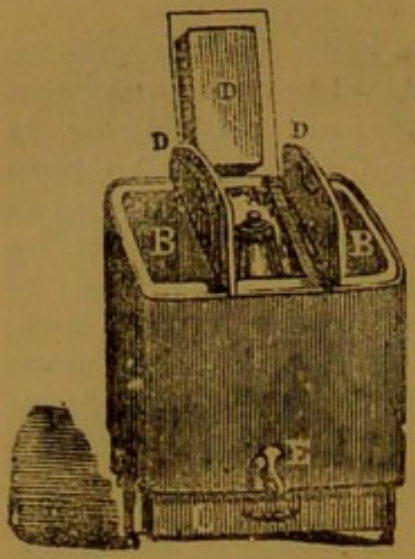


Sorbetière.



Cet appareil exige l'emploi de 2 kilogr. 500 gr. de sels frigorifiques et de 2 litres et demi d'eau, à la température de 12 degrés, pour produire la congélation de 500 grammes de glace. Pour opérer on met l'eau dans l'intérieur de douze tubes verticaux et coniques en étain, qui constituent l'appareil; on les ferme hermétiquement avec un couvercle unique, muni d'une roue ou manivelle. L'appareil est disposé au milieu du mélange réfrigérant, contenu dans un seau de bois; on tourne rapidement l'appareil pendant 20 à 28 minutes; et, après ce temps, en général, la congélation de l'eau est complète.

Glacière domestique et portative pour rafraîchir et conserver les aliments, boissons, etc.

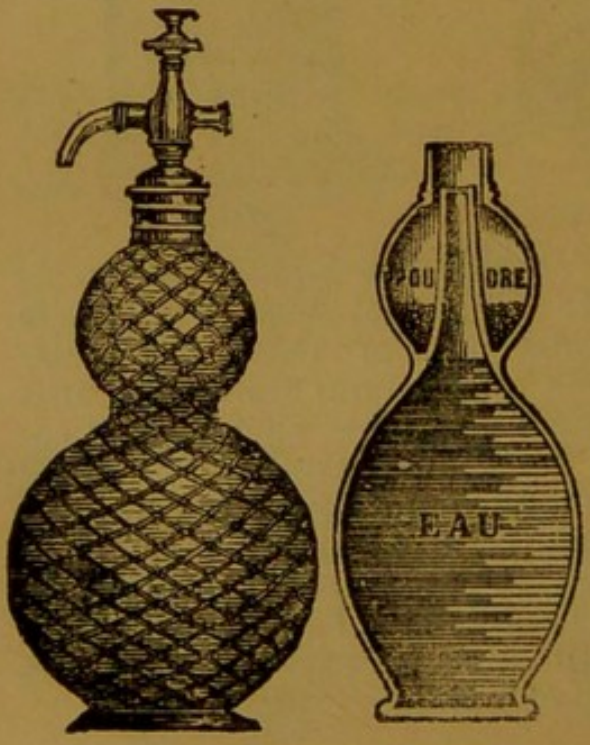


Elle est formée de deux enveloppes sensiblement espacées dont l'intervalle est rempli de charbon pulvérisé.

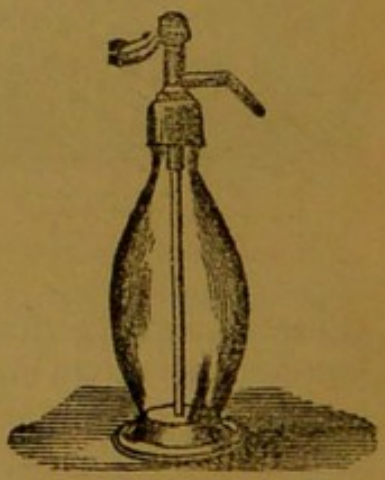
On met la glace dans le compartiment du milieu A, et les objets sont disposés soit sur la glace elle-même, soit dans les espaces contigus B et dans le tiroir inférieur C.

Les couvercles à doubles parois D ferment hermétiquement. Le robinet E sert à soutirer l'eau provenant de la glace fondue.

Appareil dit *Seltzogène*, breveté, par M. Gaumont, en 1846, et exploité aujourd'hui par M. Fèvre, rue Saint-Honoré, n° 398, à Paris.

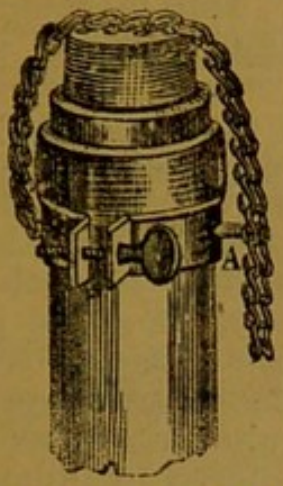


Appareil siphoïde à eau gazeuse, breveté en 1854, par M. Rouget de Lisle, et employé généralement.

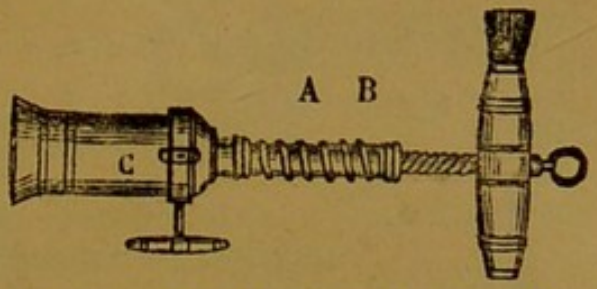


Pour verser de l'eau gazeuse dans un verre qu'on tient à la main, on appuie le pouce de l'autre main sur la bascule courbe, ainsi que la flèche l'indique.

Ficelage des bouteilles à eau gazeuse, au moyen d'une chainette (modèle de M. Fèvre).



Tire-bouchon anglais à deux vis concentriques.



Avec ce tire-bouchon, d'un usage aussi simple que commode, on débouche une bouteille sans la remuer, et tandis qu'elle est posée sur la table, avantage inappréciable pour le gourmet, lorsqu'il s'agit d'une bouteille de *vieux vin*. Avec un tire-bouchon ordinaire, il est presque impossible de ne pas troubler les vins qui déposent.

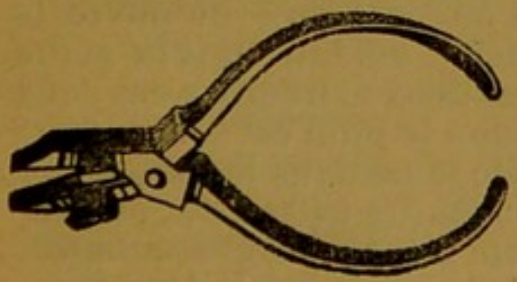
Le tire-bouchon à vis est représenté dévissé, à l'instant où l'on vient d'enlever un bouchon. A l'état de repos, les deux vis A et B sont rentrées dans le corps C.

Panier à vin ou versoir, en osier.

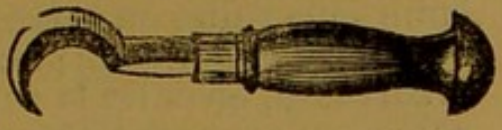


Pour éviter de remuer et troubler les *vieux vins*, on les sert en tenant les bouteilles couchées dans le panier ci-contre.

Pince à vin de Champagne pour couper les fils de fer qui retiennent le bouchon.



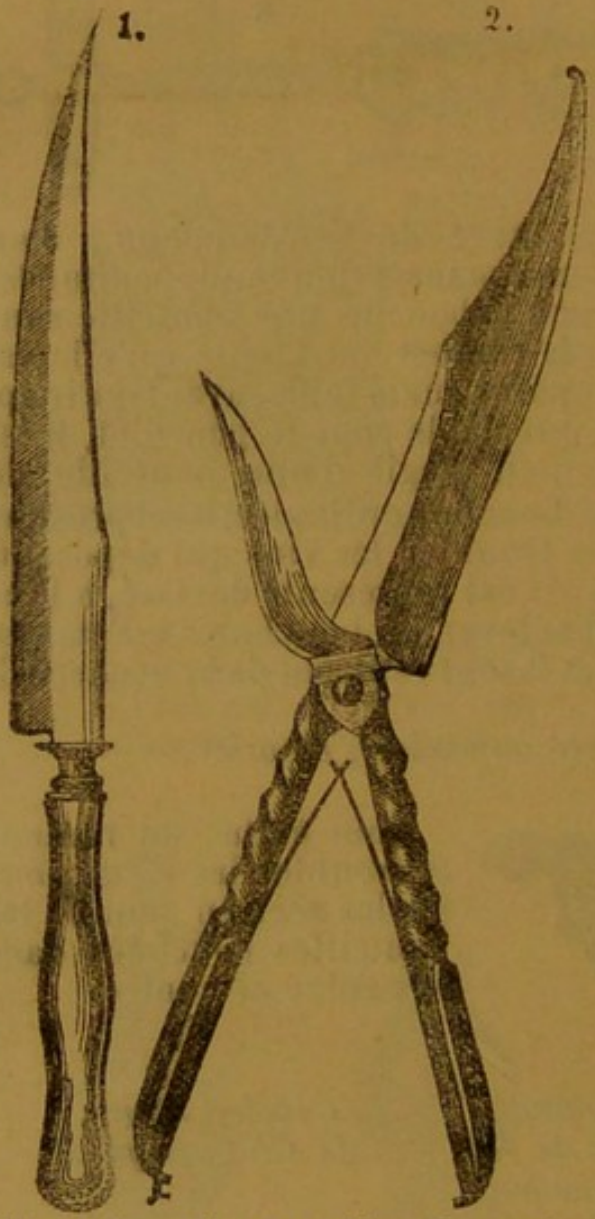
Crochet à vin de Champagne.



Ce crochet remplace avec avantage la *pince*

Couteaux à découper inventés par M. Picault, coutelier, rue Dauphine, 46, à Paris.

1. *Couteau à lame de scie.* — 2. *Couteau-cisaille.*



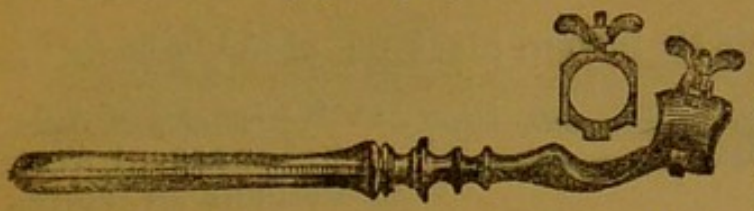
Tous les couteaux ne coupent qu'à cause d'une scie imperceptible à l'œil nu, mais qui, vue à la loupe, est très-distincte sur le tranchant. Cette scie est inégale et ne présente pas de résistance, parce qu'elle n'est faite qu'avec la pierre en affilant le couteau. Aussi, lorsqu'en découpant on touche les os ou le plat, la scie s'altère et le couteau ne coupe plus.

Dans les nouveaux et ingénieux couteaux de M. Picault, la scie est durable, parce qu'elle est empreinte dans la lame elle-même.

Manière de se servir du couteau-cisaille.

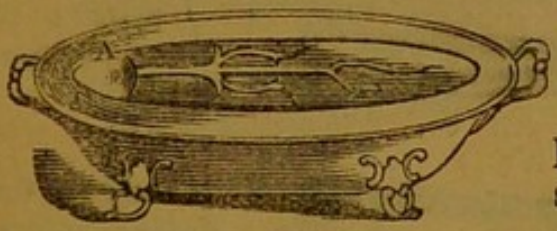
Avec la grande lame (le couteau étant fermé) on enlève les cuisses, puis on ouvre le crochet qui ferme le manche; on introduit la petite lame sous l'aile, on serre les deux extrémités des deux manches, et par cette pression le joint est coupé. Pour la carcasse, on entre la petite lame dans le cou, et l'on coupe, en avançant, jusqu'à l'autre extrémité; on procède ainsi des deux côtés, et la pièce se trouve partagée. On peut faire autant de morceaux qu'on le désire.

Manche à gigot perfectionné par M. Picault.



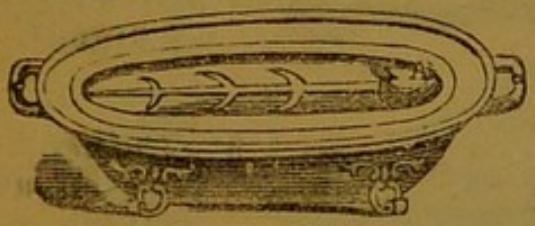
On serre le manche à gigot avec la vis de rappel, qui n'offre pas le désavantage de briser l'os, comme cela a lieu dans les systèmes ordinaires avec vis de pression.

VAISSELLE EN ARGENT, EN PLAQUÉ OU EN MÉTAL ANGLAIS.



Plat à réchaud pour un poisson.

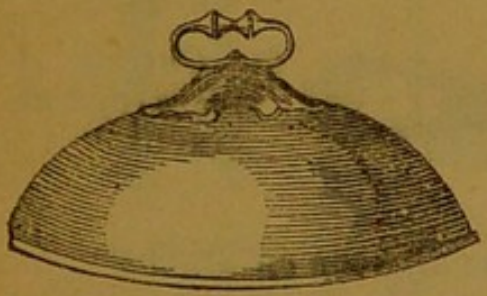
A, creux pour recueillir plus facilement la sauce.



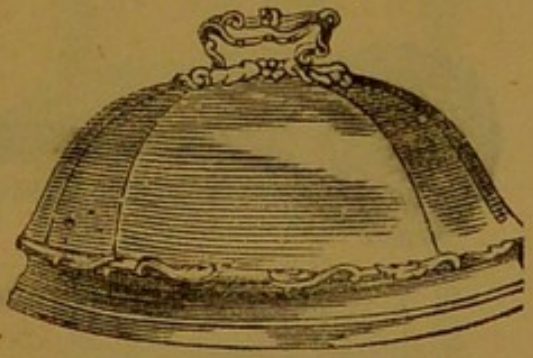
Plat à réchaud pour deux poissons.

A, double creux pour recueillir plus facilement la sauce.

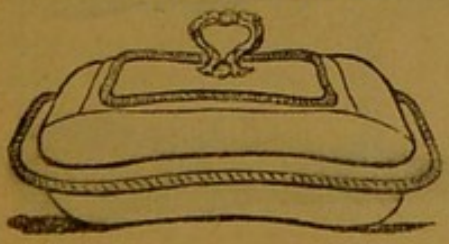
Couvre-plat uni.



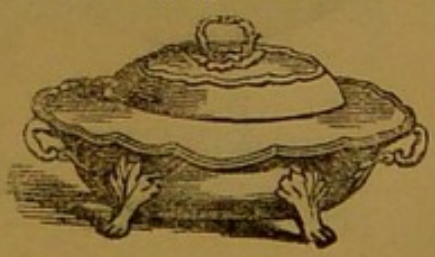
Couvre-plat façonné.



Plat couvert ou légumière uni et carré.



Légumière ovale et façonnée.



ARGENTERIE.

9 modèles de M. Doyen, place Dauphine, à Paris.



1° *Fourchette à huîtres* en argent, avec manche en ivoire.



2° *Fourchette à cornichons* en argent.



3° *Cuiller à thon* en argent.



4° *Couteau ou pelle à beurre* en argent.



5° *Cuiller à olive* en argent.



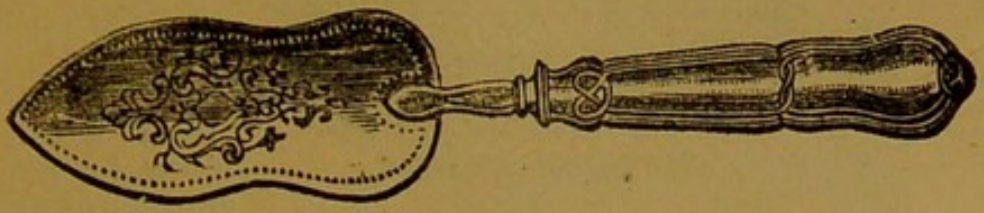
6° *Cuiller à sucre râpé* en argent.

7° *Couvert à salade* avec manche en argent.

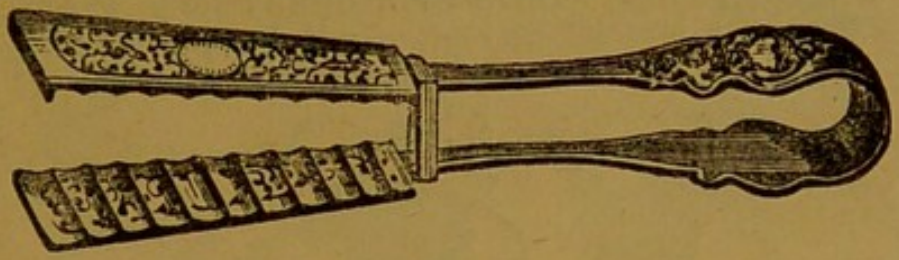




8° *Truelle à poisson ou à pâtisserie* en argent.



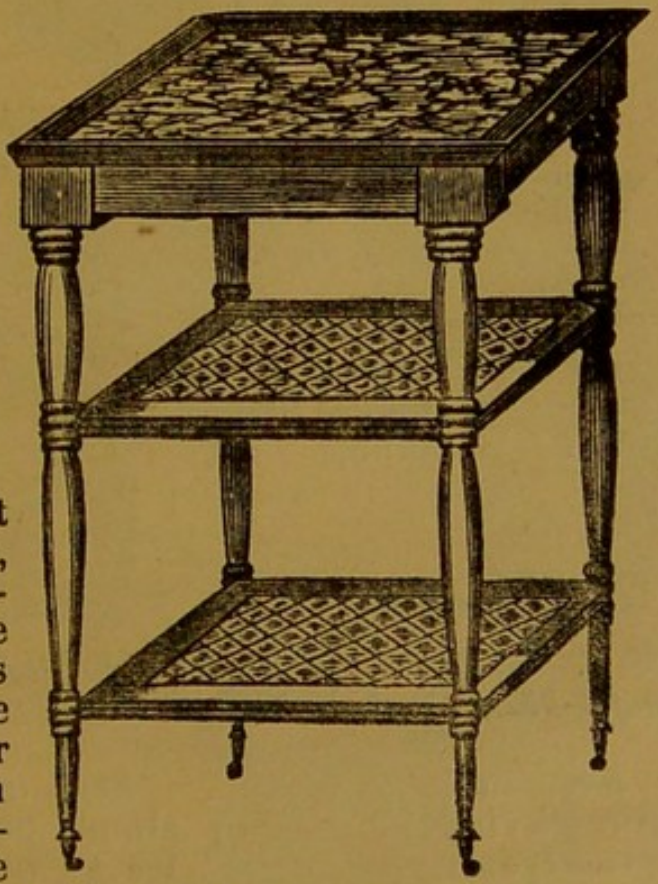
9° *Pince à asperges* en argent.



Casse-noisette en acier.

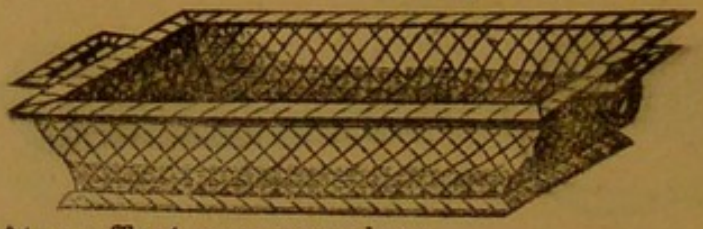


Servante.



La *servante* est un meuble utile, commode, sur lequel on place le pain, le vin, les assiettes qui ne pourraient tenir sur la table. On le place ordinairement près de la table, à la portée du maître de la maison.

Corbeille à pain, en osier.

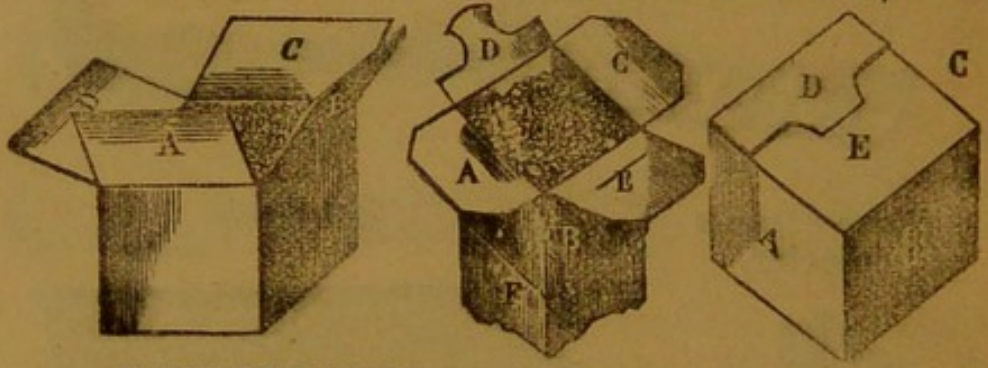


La *corbeille à pain* se place sur la servante et sert à contenir le pain coupé qui doit être offert aux convives.

BOITES OU SACS EN CARTON POUR EMBALLER ET CONSERVER LES FÉCULES, FRUITS ET LÉGUMES SECS, ETC.

(Invention brevetée en 1853, par M. Rouget de Lisle.)

1er *Modèle ouvert.* 2e *Modèle ouvert.* 2e *Modèle fermé.*



VASES ET BOUTEILLES POUR LES CONSERVES.

(Invention brevetée, par M. Rouget de Lisle.)



N° 1. *Vase en grès.*

Avec gorge intérieure et fermeture hydraulique.



N° 2. *Vase en verre ou en grès.*

Avec une portée intérieure, un bouchon en verre et une garniture en liége ou en caoutchouc.

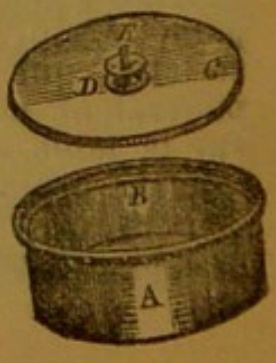
N° 3. *Boîte en fer-blanc.*

Avec une gorge à l'intérieur comme celle du vase n° 1.



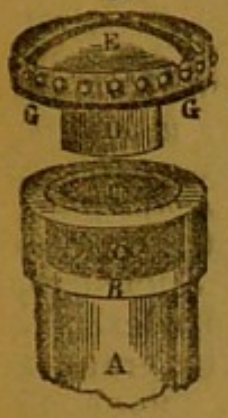
N° 4. *Boîte en fer-blanc.*

Avec une simple portée à l'intérieur.



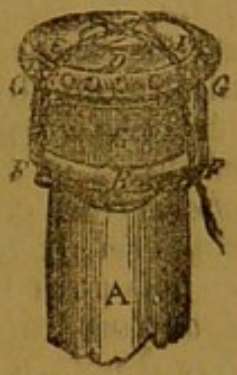
Bouteilles à portée intérieure, avec bouchon en verre, garniture en liége ou en caoutchouc, et ficelage pour les vins, liqueurs, sirops, eaux gazeuses, etc. (brevetées en 1853 et 1854, par M. Rouget de Lisle).

1.



La figure 2 montre le mode de ficelage avec l'emploi d'un ou de deux fils de fer étamé, ainsi qu'on le pratique pour fixer le bouchage des bouteilles à vin de Champagne.

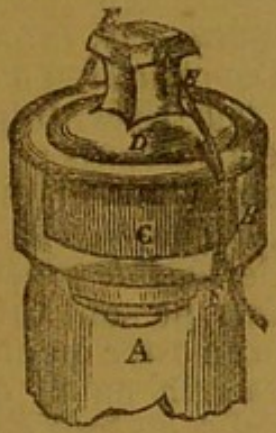
2.



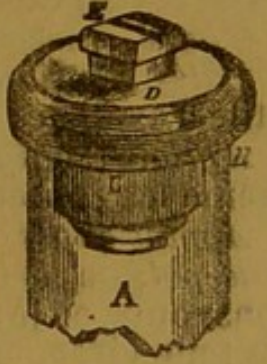
3. Ficelage au moyen d'une couronne à trois branches en fil de fer tortillé.

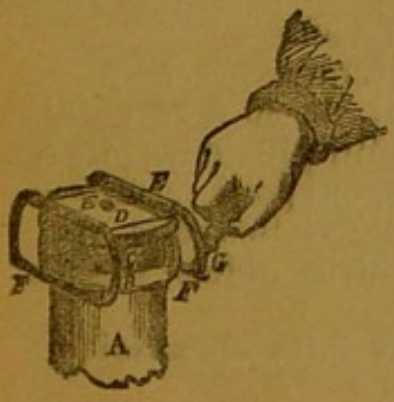


4. Ficelage au moyen d'un simple fil de fer étamé ou d'une ficelle.



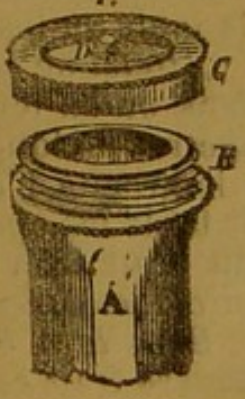
5. Bouchage retenu avec du plâtre.





6. Bouchage pour les vins et liquides gazeux, avec une calotte métallique retenue par deux brides en fil de fer étamé.

7.



7. Bouchage avec une garniture à vis en étain.

AUTRES USTENSILES RECOMMANDÉS.

Indépendamment des ustensiles vulgaires que l'on rencontre dans les ménages aisés, tels que *aiguille à brider*, *balance*, *bassine à confiture*, *boîte aux épices*, *bouilloires*, *broche à rôtir*, *buffet à étagère* ou *à vaisselle*, *buffet-garde-manger*, *cafetières à bec et à couvercle*, *cannelle ou robinet de tonneau*, *casseroles* et vases divers, en cuivre étamé, fer-blanc, fonte unie ou émaillée, *chambrières*, *chauffe-plats ou réchauds à bougie*, *chausses et étamines à filtrer*, *chenets à crémaillères*, *chevrettes*, *couloires à fromages* et *à jus*, *coupe-pâte*, *couperet*, *couvercles* de casseroles et de plats, *cuillers en bois* pour les sauces, *cuisinière-rôtisseuse*, *écumoires*, *égouttoir*, *râtelier* en fer-blanc pour suspendre les *cuillers à pots*, *à relever le jus* des rôtis, etc., et les grandes *fourchettes à friture*, etc., *grugeoir à sel*, *entonnoirs* ordinaires et à filtrer, *étouffoir*, *évier*, *fontaine à filtrer* en grès ou à charbon, *garde-manger*, *landier*, *lardoires*, *lèchefrites*, *moulin à poivre*, *mesures de capacité*, *passoires*, *tamis*, *poêlons*, *pelles à main* pour transporter le feu, le charbon et les ordures, *presses à jus et à gras*, *râpes* à muscade, à sucre et à chocolat, *rouleau*, *roulette*, *four et table à pâtisserie*, *saloir*, *sautoir*, *spatules à friture*, *à crêpes*, *à confitures et à confiseries*, *terrines à pâtés de viande*, *tourtières*, *trépieds*, il est encore utile d'avoir les objets suivants :

Affiloir ou *aiguisoir* en porcelaine, pour aiguiser soi-même les couteaux, hachoirs, etc.

Appuie-plats ou *dessous de plats*, appelés aussi *appuie-pots* ou *porte-plats*, ne sont autres que des paillassons ronds en jonc ou en osier ou en rotin, ou des tapis ou toile cirée, ou des grils en fil de fer étamé et sur lesquels on pose le plat ou tout autre ustensile qui a été exposé au feu, afin qu'il ne puisse brûler ni salir la table ou les linges de cuisine et d'office.

Attelet ou *hatelet*, appelé vulgairement *brochette*, en bois ou en fer étamé ou en argent, de 30 à 40 centimètres de long, et servant à assujettir plusieurs pièces à la broche. L'attelet doit être en argent pour servir sur la table les éperlans, rognons et mauviettes rôtis, etc., ou pour fixer les écrevisses ou autres objets sur les *pièces montées*.

Baratte à beurre rotative, pour faire chez soi du beurre frais en quelques minutes.

Basquette ou *panier à miettes*, en osier serré ou en toile vernie, sans anse, dans lequel on recueille les miettes de dessus la table avec une brosse.

Boudinière ou *boudinoire*, qui n'est autre qu'un entonnoir en fer-blanc, dont le canon est large et court. Il sert à remplir avec la pression de la main ou d'un petit bâton rond, appelé *poussoir*, les boyaux de chair hachée pour faire des boudins ou des saucisses.

Brosse à miettes, pour enlever les miettes de dessus la table ; elle a la forme d'une S.

Casserole-garde-lait. — Cette ingénieuse invention de *M. Joumart* empêche le lait de se répandre au dehors, lorsqu'il est arrivé à l'ébullition.

Chaînette à bouteilles en fil de fer étamé.— Elle sert à détacher le dépôt vineux qui s'attache aux parois des bouteilles.

Claie ou *clayon*, en osier ou en fil de fer étamé ou grillagé, qui sert à transporter les plats lorsqu'ils exigent des précautions, ou pour faire sécher à l'étuve les fruits, conserves sucrées, etc.

Couloir ou *gril à égoutter*, en fer-blanc, troué comme une écumoire, et placé horizontalement sur un autre vase, sur lequel on place les viandes, poissons, légumes cuits, fruits glacés, etc., pour les laisser égoutter et ressuyer.

Cuillerons. — Espèces de petites cuillers en fer, affectant différentes formes, pour *tourner les légumes* et leur donner l'apparence d'une boule, d'une olive, d'une coque creuse, etc.

Emporte-pièce en fer-blanc. — On en vend de différentes formes, pour découper les racines, tranches de pain, pâtes, etc. destinées pour garnitures diverses.

Crémomètre ou *Lactomètre*, pour éprouver la qualité du lait.

Doroir ou *pinceau à dorer ou glacer* la pâtisserie, les viandes, etc. Il est fait avec plusieurs petites plumes, qu'on réunit avec une ficelle. Les grands cuisiniers se servent d'un pinceau en poil de blaireau.

Fer à glacer les crèmes appelé aussi *glaçoir*, assez semblable à un couvercle de casserole *à rebord* en dessus (voy. p. 615), dans lequel on place des charbons ardents. On s'en sert comme d'un four de campagne, après avoir saupoudré la crème avec du sucre en poudre.

Feuilles ou plaques, en tôle ou en cuivre étamé, sur lesquelles on met les choses qu'on veut faire cuire au four ou en braise.

Gril-pain, en fil de fer étamé, pour faire griller les tartines de pain devant le feu de bois.

Marmite à vapeur. — Elle est composée de deux vases superposés l'un sur l'autre, et destinés à faire cuire les légumes par la vapeur de l'eau mise dans le récipient inférieur.

Moule brisé ou *à charnières*, en fer-blanc, pour faire les *blanc-manger*, *biscuits*, *babas*, *savarins*, etc.

Planche à poisson, sur laquelle on sert les grands poissons, à défaut de plats assez larges et assez longs. On la recouvre seulement d'une serviette.

Pinces à grillade.—Pour retourner, sans les piquer, les objets que l'on fait griller.

Pinces à asperges, *à œufs à la coque*, etc., pour prendre les objets que l'on fait cuire dans l'eau bouillante.

Œufrier-coquetier, pour faire cuire les œufs à la coque.

Plafond, plaque en tôle forte, ordinairement ronde, avec un petit rebord, sur lequel on place les grosses pâtisseries pour les faire cuire au four.

Pocheuse ou *pochoir à œufs*, qui sert à pocher les œufs dans l'eau bouillante et à leur donner une forme ronde et régulière.

Taille-racines, à l'aide desquels on découpe les pommes de terre et autres légumes, soit en torsade, soit en spirale à jour.

Videlle ou *Vide-pomme*. — Espèce d'emporte-pièces en fer-blanc, dont on se sert pour ôter le noyau, le cœur ou les pepins de certains fruits sans les couper.

USTENSILES DE TABLE RECOMMANDÉS.

Armoire-chauffe-plats, en cuivre ou en tôle vernie, ayant la forme rectangulaire, et que l'on place sur le buffet de la salle à manger.

Assiettes montées, *dites à étagères*, ou *girandoles*, pour mettre les fruits, ou, à leur défaut, des *coupes à pied*, en porcelaine ou en cristal.

Caves à liqueur, dont les quatre côtés se développent.

CONNAISSANCE DES ASSAISONNEMENTS.

Les assaisonnements jouent un rôle très-important, même indispensable dans l'alimentation; et, pour montrer toute leur importance, nous ne saurions reproduire plus à propos les propres paroles d'un savant docteur, feu Gaultier de Claubry.

DE L'INFLUENCE DES ASSAISONNEMENTS.

« Les assaisonnements ont pour but d'aider les forces gastriques; il est certain que rien n'est plus favorable à l'entretien de l'estomac, et par suite à celui de la santé générale, qu'un usage modéré des assaisonnements les plus simples.

« Un mets bien assaisonné excite souvent l'appétit de manière à l'exagérer et à faire dépasser le besoin d'alimentation qui l'a fait naître. »

Beurre, graisse et huile.

« Ces assaisonnements ont pour objet principal de diviser les aliments, de les attendrir et d'en faciliter la digestibilité. Cependant, ingérés isolément, les corps qui sont trop gras sont indigestes.

« Une autre propriété avantageuse des corps gras, c'est qu'ils se pénètrent d'une grande quantité de chaleur, ce qui les rend très-propres à faciliter la cuisson des aliments avec lesquels on les mêle. »

Ciboule, civette, échalote, moutarde, ail et poireau.

« Toutes ces substances contiennent un principe qui, avant d'agir sur l'estomac, stimule fortement, pendant l'acte de la mastication, les organes salivaires, dont l'importance est si grande dans la digestion.

« L'effet le plus sûr de ces compositions aromatiques, c'est la production d'un appétit factice qui excite au delà des besoins de la nutrition et use à la longue, sans retour, les forces digestives, lorsqu'elles sont employées en trop grande quantité. »

Poivre, girofle, muscade, cannelle, gingembre, piment, raifort, câpres, cornichons, capucines.

« Ces divers assaisonnements jouissent à un degré inférieur des propriétés stimulantes qui existent dans ceux de la classe précédente. Leur action se fait moins sentir dans la bouche; mais ils ont une qualité aromatique qui donne du ton à l'estomac et développe dans cet organe un degré de chaleur plus ou moins favorable à la digestion, selon la plus ou moins grande susceptibilité individuelle. »

Persil, cerfeuil, laurier, thym, romarin, serpolet, sauge, eau de fleurs d'oranger, vanille, verjus, citron, vinaigre, etc.

« Toutes ces substances, comme les précédentes, excitent peu les glandes salivaires, mais elles agissent sur l'estomac.

« Les acides, tels que le verjus et le citron, sont autant estimés par leur arome que par leurs qualités acides, et le vinaigre n'est guère employé qu'après avoir été aromatisé soit à l'ail, soit à l'estragon. Ces acides sont accusés de faire maigrir les personnes qui en abusent. Cela est vrai en général... Mais il doit suffire de savoir que le vinaigre et les autres assaisonnements de cette nature agacent l'estomac sans exciter l'appétit et empêchent celui-ci de se manifester à un degré convenable pour satisfaire aux besoins de la nutrition. » (Article extrait du *Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle.*)

GRAISSES COMESTIBLES.

Celles de *porc* et d'*oie* sont les meilleures pour servir aux besoins de la cuisine et à la conservation des aliments. (Voy. *Conservation de la graisse.*) Toutes les autres graisses, telles que celle de bœuf, de veau, de mouton, de volaille, de gibier, du pot-au-feu, etc., même récentes, communiquent aux mets un goût désagréable La graisse du pot-au-feu, cependant, est bonne pour faire certaines fritures. (Voy. *Fritures.*)

Un mélange de *graisse de porc* ou *saindoux*, de *bœuf* et d'*oie*, par parties égales, donne un bon produit qui remplace avec économie le beurre et l'huile d'olive.

HUILES COMESTIBLES.

L'*huile d'olive* pure est certainement la meilleure des huiles comestibles, parce qu'elle est douée d'une odeur douce et agréable. Il y a trois variétés de cette huile.

La première et la meilleure qualité, qui est connue sous le nom d'*huile vierge*, est un peu jaune, mais très-fluide; son odeur est à peine sensible.

La seconde variété, appelée *huile commune ou ordinaire*, qui est beaucoup plus jaune, moins fluide, moins agréable au goût, est plus disposée à devenir rance. L'époque de la rancidité, cependant, peut être considérablement retardée en employant certaines précautions. (Voy. *Conservation des huiles.*)

La troisième variété, qu'on nomme *huile verte* (c'est la plus inférieure), est un peu trouble, d'un jaune verdâtre, d'une odeur et d'une saveur plus fortes et moins agréables que les précédentes.

Les huiles d'olive du midi de la France, dites *de la Provence* ou d'*Aix*, offrent, en général, les meilleures qualités quand elles ne sont pas falsifiées par d'autres huiles de graines, mais récentes, telles que celles d'*œillette* ou de *pavot*, de *navette*, de *noix*, de *sésame*, d'*arachide*, d'*amandes de prunes de Briançon* et de *faine;* cette dernière est même souvent vendue pour de l'huile d'olive, parce qu'elle est presque inodore.

Les huiles de l'Algérie, bien préparées, offrent aussi des qualités excellentes qui se rapprochent beaucoup de celles d'Aix ou de Grasse.

Comme les huiles d'olive s'épaississent en vieillissant, il est facile de reconnaître celles qui sont anciennes d'avec les nouvelles; elles sont mois fluides que ces dernières et beaucoup moins agréables au goût, parce qu'elles commencent à rancir.

Les huiles de noix, de sésame et de l'arachide sont encore plus promptes et plus faciles à rancir; en outre, leur saveur et leur odeur assez prononcées ne plaisent pas à tout le monde.

L'huile de faine, au contraire, a l'avantage de se conserver plus longtemps que les autres huiles et de s'améliorer en vieillissant hors du contact de l'air.

L'huile d'amandes de prunes de Briançon, très-

connue sous le nom d'*huile de marmotte*, qui se distingue par une odeur d'amande amère et de fleur de pêcher, se mêle le plus ordinairement avec l'huile d'olive dans les proportions d'un tiers sur deux tiers de cette dernière; elle ne peut être employée seule, parce qu'elle serait alors dangereuse pour la santé.

(*Rouget de Lisle.*)

Moyens d'essai pour reconnaître la falsification de l'huile d'olive.

Suivant le témoignage du savant chimiste M. Payen, le moyen le plus simple et souvent le meilleur consiste dans l'appreciation attentive et comparée, s'il se peut, avec une bonne qualité d'huile pure, de l'odeur et de la saveur de l'huile soupçonnée.

Un autre moyen consiste à soumettre l'huile (*principalement mélangée avec de l'huile d'œillette*) au refroidissement dans la glace : en effet, l'huile d'olive pure devient blanchâtre, opaque et consistante à une température de 6 à 8 degrés *au-dessus de* zéro, tandis que l'huile d'œillette ne se congèle, en prenant un aspect et une consistance semblables, qu'à une température plus basse de 15 à 20 degrés. Les mélanges des deux huiles, selon les diverses proportions, se congèlent à des températures intermédiaires qui peuvent donner des indices. A la vérité, lorsque la proportion d'huile d'œillette est faible dans ce mélange, on ne peut se fier à cet essai.

On distingue la présence de l'huile de l'arachide à la saveur de haricot qu'elle répand dans la bouche, à la limpidité qu'elle conserve dans les couches supérieures du liquide, tandis qu'un dépôt grumeleux se forme lorsque sa température est abaissée à 6 degrés au-dessus de zéro. Dans les mêmes circonstances, l'huile d'olive pure se prendrait en masse blanchâtre et opaque.

CONNAISSANCE DU LAIT.

Le lait des animaux, considéré d'une manière générale d'après les opinions unanimes des chimistes et des médecins, constitue évidemment un aliment com-

plet, puisque, durant un temps plus ou moins considérable, qui dans certaines circonstances se prolonge au delà d'une anné, ce liquide alimentaire suffit à la nourriture exclusive des enfants ou d'un jeune animal.

Mais l'expérience a démontré que la composition et les qualités des différents laits sont très-variables, suivant les espèces des animaux qui les fournissent, même suivant le régime alimentaire auquel ces animaux sont soumis.

Le *lait de brebis* est le plus riche de tous en matières nutritives et grasses (*beurre*); le *lait de chèvre* vient ensuite; et le *lait de vache* occupe seulement le troisième rang; néanmoins la consommation de ce dernier est la plus considérable et la plus recherchée.

Enfin, pour que le lait soit nourrissant et salubre, il faut qu'il ne soit ni altéré par le contact de l'air et des vases dans lesquels on le renferme, ni falsifié par l'addition d'eau et d'autres substances étrangères. (Voy. *Conservation du lait.*)

Falsification du lait.

Pour rassurer complétement le public sur la nature et les inconvénients de certaines falsifications pratiquées, dit-on, dans le commerce du lait, il suffit de rapporter le propre témoignage de M. Payen.

« On a prétendu et publié qu'il se fabrique, dans la vue de bénéfices exagérés, des liquides n'ayant du lait que l'apparence et le nom; qu'ainsi on parvenait à imiter cette apparence à l'aide de certaines émulsions huileuses ou amylacées, ou même en divisant dans l'eau des cervelles d'animaux morts de maladie ou de chevaux abattus. Mais les nombreuses recherches des membres du conseil d'hygiène publique et de salubrité dans le département de la Seine, et les expériences plus récentes faites à Londres, où les mêmes bruits s'étaient répandus, n'ont pas justifié de pareilles craintes.

« En France comme en Angleterre, les fraudes sur le lait se sont généralement bornées aux pratiques suivantes:

« Le plus ordinairement on écrème le lait de la veille, afin de vendre à part la crème à un prix plus

élevé ; parfois on mêle le lait écrémé avec le lait qu'on vient de traire, et l'on ajoute au mélange la moitié de son volume d'eau et même davantage.

« Il arrive souvent aussi que, pour dissimuler la nuance bleuâtre que donne l'addition de l'eau et l'enlèvement d'une partie de la crème, on ajoute une matière colorante, de l'extrait brun de chicorée, du caramel, de la teinture de pétales de soucis.

« On a essayé, en outre, de falsifier le lait vendu à Paris en y ajoutant, non pas de l'eau simple, mais une solution un peu mucilagineuse, soit de dextrine, soit de son bouilli dans l'eau et passé au tamis. » (*Payen.*)

Moyen d'essayer la qualité du lait de vache.

Le lait de bonne qualité doit bouillir sans changer d'aspect, ajoute M. Payen ; en s'évaporant il produit des pellicules qui se forment de nouveau, à mesure qu'on les enlève ; on nomme *frangipane* cette sorte de lait solidifié, qui est moins considérable dans le lait falsifié avec de l'eau.

Le procédé le plus facile et le plus exact consiste à se servir d'un instrument qu'on nomme *crémomètre* ou *lactomètre*. Cet instrument est fondé sur ce principe reconnu, que la qualité du lait est d'autant meilleure que la proportion de crème ou de matière grasse y est plus considérable.

CONNAISSANCE DU BEURRE.

Tout le monde connaît parfaitement le *beurre frais*, c'est-à-dire le *beurre naturel*, qui ne présente pas, en le goûtant, la saveur rance qu'il contracte promptement, lorsqu'il est exposé à l'air, surtout en été. (Voy. *Conservation du beurre.*)

A Paris, on vend aussi sous le nom de beurre frais deux sortes de beurres, toujours plus ou moins salés, mais très-légèrement, afin de les conserver pendant quelques jours : on les désigne sous les noms de *gros beurres* et de *beurres fins* ou *beurres d'herbe ;* ces derniers sont ainsi appelés, parce qu'ils sont faits pendant que les vaches sont dans les herbages. Ces deux sortes de beurres sont mis habituellement en grosses mottes,

qui sont enveloppées de vieux linges blanc, trempé préalablement dans l'eau salée.

Les *beurres salés* ou *demi-salés* sont ordinairement emballés, soit dans des paniers rectangulaires, garnis intérieurement d'un linge imprégné de sel, soit dans des petits tonneaux parfaitement jointés et cerclés.

Les *beurres fondus* sont bien empotés dans des petits pots de grès, où ils peuvent se maintenir bons pendant plus d'une année. (Voy. *Conservation du beurre.*)

Les beurres frais et légèrement salés, qui viennent de la Bretagne, particulièrement de Rennes et de la Prévalaye, sont également empotés dans des petits pots de grès noir ou brun, couverts de sel et d'un linge blanc, lié autour du pot avec une ficelle.

Moyens de reconnaître les altérations et falsifications du beurre.

« L'altération du beurre par vétusté se reconnaît par le goût et l'odorat; mais il est une altération dangereuse, qui tient à la présence du cuivre : on la reconnaît à l'aide du *cyanure jaune*, qui fait prendre au beurre une teinte cramoisie.

« Le beurre frelaté par la craie se reconnaît à l'effervescence qu'il présente au contact des acides (*par exemple le vinaigre*). Il est encore facile de séparer la craie par la fusion du beurre (*la craie se précipite au fond du vase comme le ferait, d'ailleurs, toute autre substance étrangère plus lourde que le beurre*).

« Les fécules et la pulpe de la pomme de terre, les pommes de terre cuites, la farine de blé et le lait durci au feu, se reconnaissent en faisant fondre le benrre au bain-marie avec dix fois son poids d'eau; toutes ces matières seront précipitées au fond du vase et se réuniront sous l'action de la chaleur en une masse grumeleuse.

« Le mélange du beurre avec le suif de veau se reconnaît à l'odeur du beurre et à l'élévation de son point de fusion, qui s'élève de 65 degrés à 70 degrés.

« Le carbonate de plomb (céruse), qui est malfaisant, se reconnaîtra par la simple fusion du beurre dans l'eau. Il se précipitera au fond du vase et sera facilement découvert par les réactifs ordinaires.

« Le beurre d'une qualité inférieure est quelquefois recouvert d'une couche de beurre supérieur. On conçoit

le moyen facile de reconnaître cette fraude *au moyen d'une sonde que l'on fait pénétrer jusqu'au centre de la motte.*

« Quant à la coloration artificielle du beurre, elle n'offre que l'inconvénient de tromper le consommateur sur la qualité du produit : on la tolère à cause de l'innocuité des matières colorantes dont on se sert, telles que le safran, les baies d'asperges, les fleurs de souci, le suc de carottes, etc. » (*La Science pour tous.*)

Babeurre, lait de beurre ou petit-lait.

On nomme ainsi le liquide qui se sépare lorsqu'on bat la crème pour faire le beurre. On en confectionne, dans certains pays, un espèce de fromage assez médiocre, qu'on obtient en le faisant aigrir et fermenter, et y ajoutant ensuite du sel et du fenouil haché. On s'en sert aussi comme boisson et principalement pour faire une soupe, dite *soupe au lait de beurre*, qui est rafraîchissante. Toutefois, les personnes qui sont sujettes à la diarrhée doivent s'abstenir d'en faire usage. (*Le Cuisinier et le Médecin.*)

CONNAISSANCE DES CRÈMES NATURELLES ET ARTIFICIELLES.

Toutes les fermières savent que le lait est composé de trois parties différentes que l'on sépare par plusieurs manipulations. Ainsi il est formé :

1° D'une *crème* ou matière grasse qui fournit le *beurre;*

2° D'une partie solide, essentiellement nutritive, qu'on appelle *caséum* ou *caséine*, et qui constitue le *fromage;*

3° Enfin, d'une partie liquide qu'on nomme *sérum* ou *petit-lait*, et qui forme environ les 9/10 du liquide laiteux.

En abandonnant tout simplement le lait nouvellement trait pendant dix ou douze heures dans un lieu frais et tranquille, au contact de l'air, la crème se réunit presque entièrement à sa surface et y forme une couche jaunâtre, onctueuse et épaisse qu'on enlève à vo-

lonté. Il reste ensuite le lait *dit écrémé* qui est blanc bleuâtre et plus pesant que la crème et le lait frais.

La crème augmente de consistance par l'exposition à l'air; elle devient plus compacte au bout de douze heures, et sert alors pour faire le *fromage à la crème.*

On désigne aussi, sous le nom de crèmes ou de fromages à la crème, diverses préparations dont le lait frais forme la base, et qui se font par la cuisson. La crème naturelle, au contraire, s'apprête toujours à froid. (Voy. *Crèmes pour entremets, fromages pour entremets.*)

M. Girardin, de Rouen, a parfaitement expliqué le résultat qui a lieu lorsqu'on chauffe le lait. « Il se forme à sa surface, dit-il, une pellicule qui s'oppose au libre dégagement de la vapeur, détermine bientôt la tuméfaction de la masse qui tend à se répandre hors du vase. Eh bien! cette pellicule est principalement formée par la matière caséeuse ou la caséine; elle se forme à mesure qu'on l'enlève, jusqu'à ce que toute la caséine soit coagulée. C'est avec cette caséine cuite qu'on prépare à Rouen cet aliment si recherché, et connu sous le nom de *crème de Sotteville.* »

La fameuse *crème de Saint-Gervais*, près de Blois, n'est autre chose que de la crème ordinaire, provenant du lait de vache, levée sur du lait de deux traites, faites le matin et le soir, et ensuite fouettée.

La crème dite *Roquefort* (Aveyron) n'est, à proprement parler, qu'un fromage frais, fait avec le lait entier de brebis, qui est le plus riche en caséine.

(*Rouget de Lisle.*)

CONNAISSANCE DU CAFÉ.

« Le café réunit la plupart des avantages du vin, dit un savant docteur, sans avoir aucun de ses inconvénients. En le substituant aux mauvaises liqueurs alcooliques, dans lesquelles le peuple des villes va puiser des excitations funestes à sa raison, le café doit contribuer inévitablement à la diminution des désordres provoqués tous les jours par l'ivrognerie. »

« Une tasse de café, prise après le dîner, aide à la digestion et convient aux personnes habituellement

constipées, si l'on use de la méthode qu'on emploie dans le Levant, laquelle consiste à boire un verre d'eau fraîche auparavant. » (*Le D Aulagnier.*)

Suivant M. Payen, qu'on ne saurait trop citer lorsqu'il s'agit de faire connaître les notables caractères des aliments, le café préparé avec 100 grammes pour un litre d'eau, contient en moyenne 20 grammes de substances alimentaires dans un litre d'infusion; il représente trois fois plus de substance solide, à volume égal, que le liquide obtenu en faisant infuser 20 grammes de thé dans un litre d'eau bouillante, et plus du double de matière organique azotée et nutritive.

On comprend donc que le café à l'eau, dit *café noir*, ait une action nutritive utile, surtout avec le concours des propriétés éminemment stimulantes qu'on lui connaît.

« Ce liquide alimentaire, ajoute M. Payen (en y comprenant l'influence du lait, auquel on l'associe généralement par moitié pour le repas du matin), représente alors six fois plus de substance solide et trois fois plus de matière azotée nutritive que le bouillon. »

CONNAISSANCE DU THÉ.

« Le thé, dont la composition chimique se rapproche de celle du café, est également, dit encore M. Payen, un des produits végétaux alimentaires les plus remarquables ; il communique à d'autres substances plus nutritives, notamment au lait et au pain, un agréable parfum qui provoque l'appétit et stimule l'énergie vitale, ainsi que les facultés intellectuelles. »

Mais M. Payen rappelle en même temps, d'après les expériences pratiques, qu'une énorme différence se remarque généralement entre l'action du *thé noir* et celle du *thé vert*, et que ces actions varient encore suivant les tempéraments, l'état de santé, de maladie des individus qui en font usage.

« L'infusion du *thé noir*, convenablement préparée, produit en nous une excitation générale, non pas temporaire ou de une ou deux minutes, comme toute

boisson chaude dépourvue de principes excitants, mais plus ou moins durable, capable de rendre une énergie nouvelle à l'homme affaibli par la diète, par le froid, par la tristesse. »

« Le *thé vert* manifeste une énergie plus grande et souvent trop forte, à laquelle quelques personnes ne peuvent s'accoutumer. Pris le soir, même en petite quantité, il agite et trouble le sommeil de certains individus, tandis que l'infusion du thé noir ne produit pas sur eux le même effet. »

« On a remarqué, cependant, que le plus grand nombre des consommateurs, doués d'un tempérament assez robuste, s'habituent facilement à faire usage du mélange des thés noir et vert, plus aromatiques que le thé noir pris isolément, sauf toutefois le thé pekoe. »

(*Payen.*)

D'après les savantes et instructives observations de la science, il paraît donc convenable d'employer le thé noir pour satisfaire à la généralité des consommateurs français, qui font rarement usage de cette infusion, ou un mélange des thés noir et vert pour les consommateurs doués d'une santé robuste.

L'usage modéré du thé favorise la digestion, et l'on doit se le permettre, disent les médecins, après un repas plus copieux que de coutume. Néanmoins, il est constant que le thé, comme le café, agit à la manière des excitants les plus puissants sur les personnes irritables, nerveuses ou peu accoutumées à ce genre de boisson.

CONNAISSANCE DES FARINES ET GRUAUX.

La meilleure et la seule farine employée dans la cuisine et la pâtisserie est celle provenant de la mouture du froment demi-dur ou tendre.

« La plupart des falsifications des farines, dit M. Payen, ont lieu à l'aide des mélanges avec des farines de remoulage ou des farines d'orge ou de seigle, avec de la fécule de pomme de terre, des fèves ou féverolles, et du maïs en poudre. On a parfois eu recours, pour ces mélanges frauduleux, à des argiles blanches et fines. »

Mais en s'adressant au boulanger qui fournit le pain quotidien de la maison, et qui du reste n'a aucun intérêt à tromper sa pratique, on est sûr, ou à peu

près sûr, d'acheter une farine d'une bonne qualité, sinon de la première qualité, qui est employée par les grands boulangers et pâtissiers en renom.

La farine dite de *gruaux blancs* ou de *gruaux* est la plus parfaite.

L'avoine, soumise à un système particulier de mouture ou de *décorticage* qui la débarrasse de son enveloppe extérieure et dure, forme une sorte de farine granulée, appelée *gruau*, qui est employée à faire des potages très-agréables et très-nourrissants. (Voy. *Potages.*)

La farine de maïs, qui est sensiblement jaune et odorante, est en usage seulement dans quelques contrées du midi de la France, pour la préparation des bouillies ou *polenta* et de différents entremets sucrés.

CONNAISSANCE DES FÉCULES ALIMENTAIRES.

Les *fécules*, proprement dites, telles que la *fécule de pomme de terre*, l'*arrow-root*, le *sagou*, le *salep* et le *tapioca*, sont des aliments à part, qui se distinguent essentiellement des légumes, des fruits et des farines, parce qu'ils ne contiennent pas le principe réellement nourrissant que les chimistes appellent la *matière azotée ;* néanmoins, elles sont considérées, à juste titre, comme des aliments adjuvants ou accessoires.

La *fécule de pomme de terre*, obtenue de ce tubercule par la lixiviation, est dépourvue de tout principe azoté ou nutritif ; elle est considérée aussi comme un aliment auxiliaire, et employée pour lier les sauces blanches, faire des potages, des entremets sucrés, falsifier la farine de froment, le chocolat, etc.

L'*arrow-root* est aussi une fécule extraite des racines de diverses plantes cultivées dans l'Inde. Elle s'emploie de même que la fécule de pomme de terre.

Le *sagou* est considéré comme une espèce de fécule fournie par la moelle d'un arbre de la famille des palmiers. Sa décoction dans l'eau offre une consistance mucilagineuse translucide, assez semblable à une gelée faite avec de la gélatine, mais avec cette différence caractéristique que ses grains ou grumeaux conservent leur forme sphérique ou ronde.

Le *tapioca* est également une espèce de fécule qu'on retire de la racine d'un arbrisseau des Antilles, appelé *Jahopha manihot* ou *manioc* dans le langage des indigènes. Il a les mêmes propriétés que l'arrow-root, la fécule de pomme de terre et le sagou ; il se prépare et s'emploie de même pour faire des potages au bouillon gras, au maigre et au lait.

Le véritable tapioca des Antilles est formé de grumeaux durs, blancs et translucides, qui se gonflent dans l'eau ou le bouillon, en conservant leur forme comme le *sagou*.

On vend aussi dans le commerce du *sagou* et du *tapioca* indigènes, qui sont obtenus avec de la fécule de pomme de terre ; mais ces produits sont inférieurs aux fécules exotiques.

Le *salep* exotique nous vient de l'Asie Mineure, de la Turquie et de la Perse, sous la forme de petits tubercules qui sont sensiblement arrondis ou ovoïdes, durs, blanchâtres ou jaunâtres, un peu translucides et odorants. Ces tubercules sont tout simplement les racines bulbeuses de plusieurs espèces d'*orchis ;* ils ont été épluchés, lavés à l'eau bouillante et desséchés dans le pays de production. Mais, avant de s'en servir pour faire des potages, on les broie et tamise en poudre plus ou moins fine. Cette poudre s'emploie alors comme le *sagou* et fournit une composition à la fois féculente, gommeuse ou mucilagineuse et un peu odorante.

On trouve dans le commerce du salep indigène qui vient du Nivernais ; on est même parvenu à imiter le salep naturel en mêlant, suivant Payen, avec la fécule ordinaire, une petite quantité de gomme adragante et de gomme arabique pulvérisées. (*Rouget de Lisle.*)

TABLE ALPHABÉTIQUE.

A

Abatis de dinde en fricassée de poulet. 265
— à la bourgeoise. 265
Abricots à l'eau-de-vie. 535
— meringués. 475
— séchés. 607
Absinthe. 532
Achars ou atchars 130
Affiner une poêle (manière d'). 30
Agneau. 188, 208
— rôti et desserte. 211, 213
— Côtelettes d'Agneau. 209
— Épaule d'agneau glacée. 210
— Épigramme d'agneau. 208
— Galantine d'agneau. 209
— Issues d'agneau à la bourgeoise. 210
— Pieds, langues et queues d'agneau gratinés. 211
— Poitrine d'agneau en blanquette. 209
— à la carbonnade. 209
— en maréchale. 209
— à la milanaise. 209
— Quartier d'agneau rôti. 211, 212
— Selle d'agneau à la broche. 212
— Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges. 210
— Tête d'agneau. 210
Ailes de dinde à la sauce-Robert. 266
Ailerons de dinde en matelote. 266
Ail (essence d'). 88
Ailloli ou beurre de Provence. 80
Aliments (préparation et cuisson des). 25 à 39
— (conservation momentanée des). 36
Alose au court bouillon. 345
— grillée à l'oseille. 346
— à la hollandaise. 346
— à la maître d'hôtel. 346
— à la marinière. 346
Alouette ou mauviette. 237
— à la broche. 295
— en caisse. 282
— au gratin. 281
— à la Minute. 281
— à la provençale. 282
— rôties à la casserole. 282
— et autres petits oiseaux en salmis. 281
Amourettes de veau en matelote. 184
— à la sauce. 184
Anchois salés. 133
— canapé d'anchois salés. 133
— Essence d'anchois. 88
Andouilles de cochon. 221
Andouillettes de Troyes. 222
— de veau à la façon de Rouen. 223
Anguilles à la broche. 332
— Attelettes ou brochettes d'anguilles. 333
— frites. 332
— marinée et grillée. 331
— en matelote 331
— à la poulette. 331
— à la tartare. 330
— de mer ou congre. 346
Anisette de Bordeaux. 533
Artichauts à la Barigoule. 402
— à l'estragon. 404
— frits. 402

Artichauts à l'huile. 403
— à la poivrade. 124
— à la provençale. 404
— à la sauce. 401
— sautés au beurre. 403
— culs d'artichauts. 127
— au citron. 405
— à l'italienne. 404
— garniture de culs d'artichauts. 119
Attendrir (moyen pour) le gros gibier à poils. 39
— la viande. 38
— les volailles et les lapins domestiques. 38
Aubergines farcies. 408
— frites. 408
— au gratin. 408
— grillées. 407
Asperges. 405
— au jus. 406
— aux petits pois. 406
— à la sauce blanche. 406
Assaisonnements (connaissance des). 639
Assaisonnement des sauces, ragoûts, etc. 89
— préparées pour sauces, ragoûts, etc. 79
— aromatiques. 90

B

Baba. 503
— au rhum, au kirsch, au vin de Madère. 503
Bar. 347
Barbue au gratin. 347
— à la sauce aux anchois. 347
Bavaroise. 531
Bécasse et bécassine. 237
— farcies à la braise. 285
Becassines à la manselle. 286
Bécasses et bécassines en salmis. 286
— filets de bécasse au restaurant. 286
Bécasses à la broche. 296
— rôties à l'anglaise. 296
Bec-figues. 284
— rôtis. 298
Beignets de crème. 471
— flamands. 471
— de fraises et framboises. 470
— de gâteaux. 472
— d'orange. 471
— de pommes à la bourgeoise. 470
— de pommes à la pâte. 470
— soufflés. 472
— de tartines. 472
— de feuilles de vigne. 470
Betteraves. 127
— en salade. 409
Beurre (connaissance du). 644
— façonné. 123
— fondu. 588
— salé. 589-590
— d'anchois. 79
— de Provence. 80
— Moyen d'enlever la rancidité du beurre. 81
— Conservation du beurre frais. 587
Biscottes et petits fours pour déjeuner au café et au thé. 135
Biscuits. 511
— à la cuiller. 511
— meringué à la fleur d'oranger. 511
— méringué, à l'orange. 511
Biscuit de Reims. 512
— de Savoie. 503
Blanc ou sauce au blanc. 98
Blanc-manger aux amandes. 491
Blanquette de cochon de lait. 221
— de dindon. 268
— de veau. 186
— de fraise de veau. 181
— de volaille. 254
Bœuf. 137
— bouilli. 139
— Différentes manières d'arranger le bœuf qui a servi pour faire le bouillon. 139
— (dépeçage du). 138
— conservé dans la saumure liquide. 579

Bœuf pour entrée. 142
— au beurre. 140
— en croquettes. 141
— à l'étuvée. 146
— au gratin. 139
— grillé. 142
— à la ménagère. 140
— en miroton. 135
— à la mode. 146
— en salmis. 142
— en vinaigrette. 140
— rôti et desserte. 156-158
— Aloyau à la braise. 147
— du pâtissier. 147
— rôti. 157
— Bifteck à l'anglaise. 143
— au naturel. 142
— aux pommes de terre. 142
— Cervelles de bœuf. 156
— (cervelles de) au beurre noir. 156
— en matelote. 156
— frites. 156
— Côtes de bœuf braisées. 148
— braisées aux laitues. 148
— braisées aux choux. 148
— Entre-côte au jus. 148
— à la sauce piquante. 147
— Filet de bœuf à la broche. 157
— aux champignons ou à la sauce tomate. 144
— façon chevreuil. 145
— à la chicorée. 145
— farci. 145
— glacé. 144
— au restaurant. 143
— au vin de Madère. 144
— Manière de réchauffer le filet de bœuf rôti. 158
— Gras-double ou tripes de bœuf. 154
— au blanc. 154
— en crépinette. 155
— grillé. 154
— à la lyonnaise. 155
— à la milanaise. 156
— pané et grillé. 154
— à la sauce piquante. 155
— Hachis de bœuf. 140
— aux châtaignes. 141
Bœuf en gâteau. 141
— Langue de bœuf. 150
— braisée. 150
— au gratin. 152
— en miroton. 151
— au parmesan. 152
— à la poulette. 151
— rôtie à la sauce. 150
— à la brochette. 151
— salée. 581
— Palais de bœuf à la bretonne. 153
— à l'italienne. 153
— à la ménagère. 152
— au parmesan. 153
— au petit lard. 153
— rognons de bœuf à la bourgeoise provençale. 149
— panés et grillés. 149
— au vin. 149
— rosbif. 157
— saucisses de bœuf. 148
— Terrine de bœuf à la paysanne. 147
Boissons rafraîchissantes. 527
Boudin blanc. 224
— noir de cochon et de sanglier. 223
Bouillabesse, potage provençal. 68
Bouillies, croûtes et panades. 51
Bouillie ordinaire. 51
— d'arrow-root ou de fécule de pomme de terre. 52
— de farine de riz. 52
Bouillir les viandes (manière de faire). 26
Bouillon gras ou pot-au-feu. 39, 41
— économique bourgeois. 48
— de bœuf à la bordelaise. 42
— fait dans une heure. 47
— de bœuf, en moins d'une heure, d'après Liebig. 43
— fait à la minute. 47
— de bœuf, d'après Raspail. 42
— consommé bourgeois. 49
— consommé succulent. 49

Bouillon (utilité de dégraisser le). 49
— Diverses manières de dégraisser le bouillon. 50
— Clarification des bouillons-consommés. 51
Bouillon de menu gibier. 46
— aux herbes. 47
— de lapin et de lièvre. 46
— maigre. 49
— de perdrix. 45
— de poulet pour malade. 45
— de tortue. 47
— de veau pour les malades. 45
— de viandes mélangées pour sauces et entrées. 48
— de diverses viandes et d'os. 43
— Conservation des bouillons, jus, sauces, soupes, potages, etc. 585
Boulettes de pommes de terre. 438
Braiser. Manière de braiser ou faire cuire à l'étuvée les viandes, volailles, etc. 27
Brandade de morue. 364
Brioche. 501
— au fromage de gruyère. 502
Brochet au bleu ou au court-bouillon. 333
— à la Chambord. 334
— au dauphin. 334
— farci et rôti à la broche. 334
— en fricandeau. 334

C

Cabillaud ou morue fraîche. 347
Café (connaissance du). 647
— à l'eau. 530
— et liqueurs (service du) 569
Caille. 237
— à la broche. 296
— au chasseur. 283
— au gratin. 282
— au laurier. 284
— à la milanaise. 284
— aux pois. 283
Canapé de saumon fumé. 134
Canard, caneton et canardeau. 235
— pour entrées. 260
— à la broche. 276
— aux choux. 263
— en daube ou à la braise. 262
— aux navets. 260
— aux olives. 261
— au père Douillet. 262
— aux petits pois. 261
— poêlé. 263
— à la purée. 262
— en salmis. 262
Canetons aux truffes. 263
— rôtis aux olives. 277
— rôtis aux truffes. 277
Caramel pour colorer le bouillon et les sauces. 88
Cardes poirées à la sauce blanche. 411
Cardons. 409
— au fromage. 410
— au jus. 409
— au maigre. 410
— à la moelle. 410
Carottes au beurre. 412
— à la crème. 411
— aux fines herbes. 412
— à la maître-d'hôtel. 411
— à la poulette. 412
— en ragoût. 411
Carpe. — Carpe au bleu ou au court-bouillon. 335
— à la Chambord. 336
— à l'étuvée. 336
— frite. 335
— grillée. 335
— marinade de carpes, ou d'autres poissons d'eau douce. 337
Carré de chevreuil à la broche. 313
— de mouton à la bourguignonne. 195
— de mouton en fricandeau. 194
— de mouton à la provençale. 195
— de veau à la broche et à l'estragon. 185

Carré de veau à la broche et aux fines herbes. 185
— de veau glacé. 163
— de veau piqué et rôti. 184
Carrelet. 347
— frit. 365
Céleri. 413
— frit. 413
— rave. 414
— en rémoulade. 413
— (pieds de) pour garniture et entremets. 413
Cerf, biche et daim. 240
Cerises à l'eau-de-vie. 535
— séchées (cerisettes). 606
Cervelas, langues fourrées, mortadelle ou saucisson cru de Bologne, saucissons d'Arles et de Lyon. 135, 225, 235
Cervelles de mouton. 207
— de veau. 179
— au beurre noir. 180
— frites. 179
— en matelote, 179
— à la poulette. 179
Champignons. 442
— desséchés. 602
— croûte aux champignons. 443
— garniture de champignons. 119
— ragoût de champignons au blanc. 121
— morilles et mousserons. 445
— à la bordelaise. 443
— à la bourgeoise. 443
— en coquilles. 444
— aux fines herbes. 444
— grillés. 444
— à la poulette. 444
— sautés au beurre. 442
Chapon et poularde. 257
Chapon au gros sel. 257
— (vieux), en daube ou en braise. 258
— au riz. 258
— ou poularde aux truffes. 258
— et poularde rôtis. 276
Charlotte de pommes. 475
— russe aux pommes. 475
— russe à la crème. 491
Chartreuse de perdrix. 292
Châtaignes en ragoût. 422
Chauffage de la salle à manger. 562
Chevreau et agneau. 188, 208
Chevreuil. 240
— et sanglier pour entrée. 307
— carré de chevreuil à la broche. 313
— civet de chevreuil. 307
— côtelettes de chevreuil sautées. 308
— Emincé de chevreuil. 308
— Epaule de chevreuil farcie. 308
— Filets de chevreuil sautés à la minute. 309
— Gigot de chevreuil à la broche. 312
— Hachis de chevreuil. 310
— Quartier de chevreuil en braise. 309
— à la broche. 313
Chicorée. 414
Chocolat (connaissance du). VIII
Chocolat à l'eau ou au lait. 530
Choix des viandes. 31
Choucroute. 418
— (confection de la) 596 à 600
Choux. 414
— à la crème. 416
— farci. 415
— au lard. 414
— aux saucisses. 416
— à la viennoise. 417
— rouges à l'anglaise. 126
— à la flamande. 416
— crus et marinés. 126
— brocolis à l'italienne. 417
— de Bruxelles. 411
Choux-fleurs. 128, 418
— au beurre. 419
— au beurre noir. 419
— à la crème. 419
— frits. 420
— au fromage. 421
— au gratin. 420
— au jus. 420
— en salade. 421

Choux-fleurs à la sauce blanche. 419
— à la sauce tomate. 420
Choux à la crème (pâtisserie). 508
Citronnelle (boisson). 531
Citrouille. 439
Civet de chevreuil. 307
— de lapin. 301
— de lièvre. 305
Clarification du miel. 515
— du sucre. 515
Cloches-garde-manger. 38
Cochon ou porc. — Division et désignation des morceaux par les charcutiers. 213, 214
— Boudin. 223
— Cervelas. 225
— Cervelas de ménage. 225
— Cervelas à la milanaise. 235
— Cotelettes de porc frais grillées. 214
— à la milanaise. 215
— à la poêle. 215
— Echinée de cochon rôtie. 218
— Filet de porc frais à la sauce piquante. 215
— Fromage de cochon. 226
— d'Italie. 227
— Hure de cochon. 227
— à la façon de Troyes. 228
— Jambon de cochon. 229
— à la braise. 230
— à la poêle. 230
— Petit jambon frais, rôti. 230
— Langues de cochon fourrées. 231
— Oreilles de cochon braisées. 216
— frites. 217
— grillées. 217
— à la lyonnaise. 217
— à la purée de légumes. 216
— à la Sainte-Ménehould. 217
— à la Vénitienne. 218
— Pieds de cochon grillés. 231
— à la Sainte-Ménehould. 231
— truffés. 232
— Queues de cochon à la purée. 218
— Rognons de cochon au vin de Champagne. 218
— Petit salé. 229, 580
Cochon de lait. 214
— pour entrée et rôti. 219
— en blanquette. 221
— farci ou galantine. 220
— rôti 219
Colorantes pour remplacer avec avantage les oignons brûlés et autres préparations. 89
Compote de pigeons. 272
Compotes pour dessert. 495
— d'abricots. 497
— de cerises 498
— de coings. 496
— de fraises. 498
— de framboises. 498
— de groseilles. 498
— de marrons. 499
— de mirabelles. 498
— d'oranges. 499
— de pêches. 497
— de pêches glacées. 497
— de poires crues. 496
— de poires entières. 496
— de poires au vin. 496
— de pommes. 495
— de pommes entières aux confitures. 495
— de prunes. 497
— de pruneaux. 498
Concombres crus et marinés. 125
— à la crème. 421
— farcis. 422
— à la maître-d'hôtel. 422
— marinés en salade. 421
— à la poulette. 422
Confitures. 518
— d'abricots. 520
— d'abricots entiers. 520
— de campagne. 518
— de cerises. 518
— de coings. 519
— de fraises. 520
— de groseilles de Bar. 519

Confitures de mirabelles entières. 520
— de pêches. 520
— de pêches entières. 520
— de poires d'Angleterre. 519
— de poires de rousselet. 519
— de prunes. 520
— au cidre. 519
Connaissance des assaisonnements. 639 à 642
— du beurre. 644
— du bœuf. 137
— du café. 647
— du chocolat. VIII
— du cochon ou porc. 213
— des crèmes naturelles et artificielles. 646
— des farines et gruaux. 649
— des fécules alimentaires. 650
— du lait. 642
— des légumes et des fruits. 393
— du mouton. 187
— des poissons. 314
— du thé. 648
— du veau. 158
— des volailles et du gibier. 234
Conservation des substances alimentaires. 575
— momentanée des aliments. 36
— momentanée des viandes, volailles, poissons et du gibier. 575
— prolongée des viandes. 577
— des viandes marinées. 579
— du bœuf dans la saumure liquide. 579
— du mouton dans la saumure liquide. 579
— du porc dans la saumure. 579
— du lard et des jambons. 580
— prolongée des volailles. 584
— prolongée du gibier. 584
— de la graisse 592
— des huiles. 592
— du lait. 586
Conservation de la crème. 587
— des fromages. 590, 591
— des œufs. 593
— des poissons frais. 576
— des légumes frais. 594
— des légumes par la méthode Appert et Willaumez. 603, 604
— des légumes par la dessiccation. 600 à 603
— des légumes dans le vinaigre. 595
— des truffes. 608
— des fruits frais. 605
— des fruits par la dessication. 606
Convives (place des) à table. 507
Coq de bruyère. 289
— rôti. 298
Coquilles de champignons. 444
— d'huîtres. 354
Cornichons. 85
Côtelettes de mouton grillées. 189
— à la jardinière. 192
— panées et grillées. 189
— sautées. 191
— sautées à la poêle. 191
— à la soubise. 191
— aux fines herbes et aux légumes. 190
— au fromage. 190
Côtelettes de porc frais grillées. 214
— à la milanaise. 215
— à la poêle. 215
— de chevreuil sautées. 308
— de sanglier sautées. 310
— de veau aux fines herbes. 160
— à la milanaise. 161
— au naturel. 160
— panées et grillées. 160
— en papillottes. 160
— à la provençale. 161
Crabes et autres coquillages de la même espèce. 347
Crèmes naturelles et artificielles (connaissance des). 646
Crème (conservation de la). 587

Crèmes pour entremets. 486
— aux amandes. 489
— au café. 487
— au caramel. 487
— au chocolat. 487
— au citron. 488
— à la fleur d'oranger. 490
— aux fraises. 488
— aux framboises. 488
— à la frangipane. 486
— frite. 471
— grillée. 489
— aux marrons. 490
— à l'orange. 488
— renversée. 489
— au riz. 490
— au thé. 488
— à la vanille. 486
Crèmes fouettées. 493
— aux amandes. 494
— au chocolat. 494
— à la fleur d'oranger. 493
— aux fraises ou framboises. 494
— au kirsch, au rhum, au marasquin, etc. 494
— au naturel. 493
— à l'orange ou au citron. 494
— à la vanille. 494
Crêpes. 478
Crevettes. 132
Croquenbouche de petits échaudés, de marrons glacés, etc. 510
Croquettes de lapereau. 302
— de volaille. 254
— de flan. 479
— de pommes. 476
— de pommes de terre. 476
— de riz. 476
Croûte au pot. 52
Croûte aux champignons. 443
— aux fruits. 477
Croûtons frits (garniture de). 117
Cuisine (ordre de la). 570
Cuisses de dinde en papillotes. 269
— à la sauce Robert. 266
— de grenouilles frites. 343
Cuisses de grenouilles à poulette. 343
— d'oie confites. 270
— d'oie grillées à la bourgeoise. 270
— d'oie grillées à la lyonnaise. 269
— d'oie à la purée. 270
— d'oie à la rémoulade. 271
— d'oie à la Sainte-Ménehould. 271
— d'oie à la sauce Robert. 271
Cuisson des aliments. 25 à 39
— des légumes. 399 à 401
— au court-bouillon pour les poissons d'eau douce. 326
— au court-bouillon pour les poissons de mer. 327
— du sucre. 516
— des viandes. 34
Cuivre (nettoyage du). 571
Curaçao (liqueur). 535

D

Décantage des vins en bouteilles. 564
Déjeuner. 537
Dépeçage du bœuf. 138
— du cochon. 214
— du gros gibier à poils. 240
— du mouton. 188
— du veau. 159
Dessert (composition et préparation du). 542
— (service du). 568
Dictionnaire des termes de cuisine et d'office. 1 à 24
Dinde, dindon et dindonneau. 256, 263
— vieille dinde en braise ou en daube. 264
Dinde à la broche. 277
— farcie aux marrons. 278
— au pot. 264
— aux truffes. 278
Dindon en blanquette. 268
— cuit dans son jus. 264
— en marinade. 268
— Abatis de dinde à la bourgeoise. 265

Abatis de dinde en fricassée de poulet. 265
— Ailerons de dinde en matelote. 266
— Cuisses de dinde en papillotes. 269
Cuisses et ailes de dinde à la sauce Robert. 266
— Galantine de dinde. 266
— Hachis de dindon à la reine. 268
Dîner. 537
— (avertissement pour le). 566
Dissection des viandes pendant le repas. 543 à 551
— des volailles, du gibier et des pâtés. 552 à 557
— des poissons. 558 à 561
Distribution des vins pendant le repas. 565
Domestiques (service des) avant le repas. 561
— pendant le repas. 567
Dorade grillée. 348

E

Eau de cuivre. 571
— salée ou saumure. 595
— de fruits d'été : cerise, groseille, fraise, framboise, mûres, etc. 527
Echaudés. 504
Echinée de cochon rôtie. 218
Eclairage de la salle à manger. 562
Ecrevisses au naturel. 337
— à l'anglaise. 338
— au vin. 338
Embrocher les viandes, volailles, etc. (manière d'). 35
Emincé de chevreuil. 308
— de gigot rôti. 208
Epaule de chevr. farcie. 308
— de mouton. 198
— de mouton rôtie. 208
— de veau aux choux. 165
Eperlans au gratin. 348
— frits. 348
Epices ou assaisonnements étrangers. 93
Epinards. 423
— à la crème. 423
— au gras. 423
Epis de blé de Turquie au vinaigre. 128
Escalopes de veau 168
Escargots. 344
— à la bourguignonne. 345
— à la poulette. 344
Essence d'ail. 88
— d'anchois. 88
Esturgeon à la provençale. 348
— à la Sainte-Ménehould. 348

F

Faisan. 238
— à la broche. 297
— aux olives. 287
— en salmis. 287
— aux truffes. 287
Farces et godiveaux. 112
— pour les pièces de boucherie. 112
— d'oseille. 451
— au gratin. 112
— à papillotes. 115
— pour pâtés. 458
— de poissons. 113
— pour quenelles de poisson. 115
— pour volailles. 113
Farines et gruaux (connaissance des) 649
Fécules alimentaires (connaissance des) 650
Fèves de marais. 423
— à la crème. 424
— à la poulette. 424
— sautées au beurre. 424
Filets de lapereau à la chicorée. 303
— à la Cingara. 303
— à la milanaise. 304
— de maquereaux à la flamande. 359
— sautés. 359
— de mouton en chevreuil. 197
— aux choux. 197
— aux haricots verts. 196
— à la Périgueux. 198

Filets de mouton à la Villeroy. 197
— rôti. 207
— de perdreaux en salmis. 290
— de porc frais à la sauce piquante. 215
— de poularde à la béchamel. 260
— de sanglier à la sauce piquante. 310
— de sole à l'anglaise. 373
— au gratin. 372
— à la hollandaise. 373
— à la Orly. 371
— en salade. 372
— sautés à l'italienne. 373
Fines-herbes. 93
Flan. 478
Foie de veau en bifteck. 178
— à la bourgeoise. 177
— frit à l'italienne. 178
— en papillotes. 177
— à la poêle. 178
— sauté à la marinière. 177
— à la broche. 176
— de volailles en ragoût. 120
Fraise de veau. 180
— en blanquette. 181
— frite. 181
— à la provençale. 181
— à la sauce tomate 181
— à la vinaigrette. 180
Fricandeau au jus et à l'oseille. 161
— de brochet. 334
— de lapin. 301
Fricassée de poulet. 244
Friture (manière de faire la) 29
— pour le poisson. 327
Fromage de cochon. 226
— d'Italie. 227
Fromage à la crème. 492
— à la dauphine. 494
— glacé. 495
— fouetté à la crème. 492
— (conservation des). 590, 591
Fruitier. 605
Fruits (meilleure manière de les cueillir). 606
— (conservation des) frais. 605
Fruits (conservation des) par la dessiccation. 606
Fruits à l'eau-de-vie. 535
Fumoir. 578

G

Galantine de dinde. 266
— de veau. 169
Galette de pâte ferme. 505
Garbure, potage languedocien. 69
Garde-manger. 37
Garnitures. 116
— de bouilli. 116
— de culs d'artichauts. 119
— de champignons. 119
— de croûtons frits. 117
— d'entrée. 117
— de foies gras. 117
— jardinière pour côtelettes, etc. 118
— de légumes. 118
— pour pâtés chauds, tourtes, vol-au-vent. 463
— de raifort ou radis noir. 120
— de tomates. 118
Gâteaux allemands à la marmelade de fruits. 506
— d'amandes. 505
— à la crème. 505
— madeleine. 481
— de marrons. 479
— de pommes. 481
— de pommes à l'allemande. 481
— de pommes de terre. 479
— quatre-quarts. 506
— de riz. 480
— de semoule. 481
Gaufres flamandes. 507
— hollandaises. 507
— de Paris. 506
Gelées de fruits. 521
— d'abricots. 523
— de coings. 523
— d'épine-vinette. 523
— de framboises. 522
— de groseilles. 521, 522
— de groseilles à froid. 522
— de poires. 523
— de pommes de Rouen. 523

Gelées de viandes. 78
— aromatique. 79
— de bouillon de bœuf. 78
— de volaille à l'italienne. 78
Gélinotte ou poule des bois. 289
Génoises (pâtisserie). 508
Gibelotte de lapin. 298
Gibier et volailles. 254
Gibier à plumes rôti. 295
— à poils rôti. 311
— (conservation du). 575
— (dissection du). 552 à 557
Gigot de mouton à la bordelaise. 194
— braisé ou en daube. 193
— à l'eau. 192
— à l'infante. 194
— dans son jus. 193
— à la mode. 192
— aux morilles. 200
— rôti. 207
— mariné et rôti. 207
— de chevreuil à la broche. 312
Giraumon. 439
Glacer (méthode pour) artificiellement et économiquement avec la sorbetière parisienne. 529
Glaces aux fruits. 528
Godiveaux et farces. 112
— à la bourgeoise ou quenelles. 114
Goujons frits. 338
Graisse (conservation de la) 592
— (moyen d'enlever la rancidité de la). 81
Grenouilles (cuisses de) frites. 343
— à la poulette. 343
Griller les viandes, volailles, poissons, etc. (manière de faire). 31
Grive. 238
— au genièvre. 285
— au gratin. 284
— à la broche. 297
Grog. 531

H

Hachis de chevreuil. 310
Hachis de dindon à la reine. 268
— de perdreaux. 293
Harengs frais frits. 349
— à la maître d'hôtel. 349
— à la moutarde. 349
— à la sauce blanche. 349
— pecs ou salés. 350
— salés à la purée. 350
— saurs grillés. 351
— marinés. 133, 350
Haricot de mouton. 198
Haricots verts. 128
— à l'anglaise. 427
— au beurre noir. 427
— au gras. 427
— à la maître-d'hôtel. 427
— à la poulette. 426
— en salade. 428
— **blancs.** 424
— au gras. 425
— au jus. 425
— à la maître-d'hôtel. 425
— en salade. 426
— **rouges** à l'étuvée. 426
Homard et langouste. 132, 351
— en purée. 351
— en salade. 352
Hors-d'œuvre. 422
Houblon. 428
Huiles (moyen de rendre les huiles de navette et d'œillette inodores et propres à remplacer le beurre). 82
— (conservation des). 592
Huîtres. 132, 352
— en coquilles. 354
— frites. 353
— en marinade. 353
— grillées. 353
Hure de cochon. 227
— à la façon de Troyes. 228
— de sanglier. 229

J

Jambon de cochon. 229
— à la braise. 230
— à la poêle. 230
— (petit) frais, rôti. 230
— de sanglier. 231

Jambons et gigots de mouton fumés. 578
— (conservation des). 580
Jus ou coulis et gelées. 75
— économique bourgeois. 76
— ou coulis d'écrevisses. 77
— de poularde ou de chapon. 77
— de veau. 75
Jus et purées de légumes conservés par la méthode Willaumez. 604

L

Lait (connaissance du). 642
— (moyen d'empêcher le) de tourner. 83
— tourné (moyen d'utiliser le). 83
— (conservation du). 586
Langues de cochon fourrées. 231
— de mouton braisées. 205
— glacées. 202
— au gratin. 202
— en matelote. 201
— en papillotes. 203
— au parmesan. 202
— à la purée. 203
— de veau. 180
Laitues farcies. 428
— hachées. 429
— au jus. 428
Lamproie. 338, 356
Langouste et homard. 152, 351
Langues fourrées. 582
Lapin et lapereau. 239, 298
— en civet. 301
— en fricandeau. 301
— en gibelotte. 298
— à la jardinière. 300
— en marinade. 302
— à la marinière. 300
— en matelotte. 299
— roulé. 299
— aux fines herbes. 303
— à la Marengo. 300
— en papillotes. 302
— à la poulette. 301
— sauté. 303
Lapereau (croquettes de). 302
— Filets de lapereau à la chicorée. 303
— à la Cingara. 303
— à la milanaise. 304
— quenelles de lapereau. 304
— terrine de lapereaux. 301
— à la broche. 312
Lard (conservation du). 580
Légumes et fruits. 593
— farineux et secs (cuisson des). 599
— herbacés (échaudage et blanchiment des). 401
— nouveaux et frais (cuisson des). 400
— frais (conservation des). 594
— (conservation des) par la méthode Appert et Willaumez. 603, 604
— conservés par la dessiccation. 600 à 603
— dans le vinaigre. 595
— pour garnitures. 401
Lentilles. 429
Levraut à la broche. 312
— au chasseur. 306
— à la minute ou sauté. 306
Liaison des sauces blanches. 96
Lièvre en civet. 305
— en daube. 306
— en terrine. 307
— à la broche. 311
— mariné à la broche. 311
— rôti à l'anglaise. 311
Limandes. 356
Limonade anglaise. 528
— cuite. 528
— à froid. 527
Liqueurs de ménage. 533
Longe de veau au naturel, 163
Lotte. 338

M

Macaroni au gratin. 464
— à l'italienne. 464
— en timbale. 465
Macarons aux amandes amères ou douces. 512

Macarons d'avelines. 513
— de noix. 513
Macédoine de légumes au vinaigre. 129
— russe. 134
Maquereaux à l'anglaise. 357
— au beurre noir. 357
— à la bonne femme. 357
— à la bretonne. 357
— au gratin. 358
— à l'huile. 358
— à la maître-d'hôtel. 357
— à la provençale. 358
— à la sauce tomate. 358
— salés. 358
— filets de maquereaux à la flamande. 359
— sautés. 359
Marinade de carpes ou d'autres poissons d'eau douce. 337
— de dindon. 268
— de lapereau. 302
— de poulet en friteau. 255
Marmelade d'abricots pêches et autres fruits à noyau. 501
— de poires. 500
— de pommes. 500, 501
Marrons au caramel. 500
— en compote. 499
— glacés. 526
— au sucre. 500
Matelote. 328
— marinière. 329
— de lapin. 299
— de pigeons. 275
Mauviette ou alouette. 237
— en caisse. 282
— au gratin. 282
— à la minute. 281
— à la provençale. 282
— rôties à la casserole. 282
— en salmis. 281
— à la broche. 295
Mayonnaise de perdreaux. 294
— de volaille. 255
Melon. 124, 395, 396
— Petits melons verts. 126
Menu ou composition d'un repas. 536
Menu d'un dîner de 8 personnes. 537
— de 15 à 20 personnes. 538
Meringues. 513
Merlans aux fines-herbes. 360
— frits. 360
— au gratin. 359
— grillés. 359
— à la Vénitienne. 360
Miel. 515
— Clarification du miel. 515
Morilles et mousserons. 445
Mortadelle ou saucisson cru de Bologne. 582
Mortification des viandes (temps voulu pour la). 32
Morue fraîche. 361
— salée. 361
— à la Béchamel. 362
— au beurre roux. 362
— au blanc. 361
— en brandade. 364
— au fromage. 365
— au gratin. 363
— à la maître-d'hôtel. 362
— aux pommes de terre. 362
— à la provençale. 365
— à la sauce aux câpres. 363
— au vert-pré. 363
Mou de veau en matelote. 182
— à la poulette. 181
Moules aux fines herbes. 356
— frites. 356
— au gratin. 355
— à la marinière. 356
— au naturel. 354
— à la poulette. 355
— en salade. 356
Moutarde. 86
— anglaise. 86
Mouton. 187
— (dépeçage du). 188
— Carré de mouton à la bourguignonne. 195
— en fricandeau. 194
— à la provençale. 195
— Cervelles de mouton. 207
— Côtelettes de mouton aux fines herbes et aux légumes. 190

Côtelettes de mouton au fromage. 190
— grillées. 189
— à la jardinière. 192
— panées et grillées. 189
— sautées. 191
— à la poêle. 191
— à la Soubise. 191
— Émincés de gigot rôti. 208
— Épaule de mouton. 198
— rôtie. 208
— Filet de mouton en chevreuil. 197
— aux choux. 197
— aux haricots verts. 196
— à la Périgueux. 198
— à la Villeroy. 197
— rôti. 207
— Gigot à la bordelaise. 194
— braisé ou en daube. 193
— à l'eau. 192
— à l'infante. 194
— dans son jus. 193
— à la mode. 192
— aux morilles. 200
— aux morilles rôti. 207
— mariné et rôti. 207
— Haricot de mouton. 198
— Langues de mouton. 201
— braisées. 203
— glacées. 202
— au gratin. 202
— en matelote. 201
— en papillotes. 203
— au parmesan. 202
— à la purée. 203
— Pieds de mouton frits. 206
— au fromage. 205
— au gratin. 205
— à la poulette. 204
— en ravigotte. 206
— à la sauce-Robert. 206
— à la sauce tomate. 206
— Poitrine de mouton aux haricots verts. 199
— à la Sainte-Ménehould. 199
— panée et grillée. 199
— Queues de mouton à la braise. 203
— frites. 204
Mouton (rognons de) à la brochette. 200
— au vin de Champagne. 200
— Selle de mouton braisée. 195
Mouton rôti et desserte. 207
— conservé dans la saumure liquide. 579
Mulet, mule, surmulet. 365
Musée des ménages ou choix des ustensiles de cuisine et d'objets pour le service de la table, dont l'usage mérite d'être recommandé. 609 à 638

N

Navets. 429
— glacés. 430
— au lard. 430
— au maigre. 430
— à la sauce blanche. 431
— à la poulette. 429
— en purée. 431
Nettoyage de l'argenterie. 572
— du plaqué. 572
— du cuivre. 571
— des couteaux et fourchettes à découper. 573
— du fer, du fer-blanc et de l'étain. 571
— des théières et couverts en métal anglais. 573
— de la faïence et de la porcelaine. 574
— des verres et cristaux. 573
— des vitres. 574
— des lampes. 575
— des verres de lampe. 574
— des corbeilles et paniers d'osier. 575
Noix de veau glacée. 162
Nougat. 510

O

Œufs. 377
— pour hors-d'œuvre. 378
— pour entremets. 378
— pour entremets sucrés. 390
— frais (manière de les connaître). 593
— Conservation des œufs. 593

OEufs à l'aurore. 380
— à la Béchamel. 380
— au beurre noir. 379
— à la bonne femme. 382
— brouillés. 383
— en caisses. 381
— à la coque. 135, 378
— farcis et frits. 384
— farcis au gratin. 385
— frits au persil. 384
— à la génevoise. 385
— au gratin. 384
— au jambon. 381
— au lait. 390
— renversés au lait. 390
— à la maître-d'hôtel. 382
— en matelote. 382
— mollets. 379
— à la neige. 391
— à la piémontaise. 385
— sur le plat ou au miroir. 378
— pochés au jus ou à l'oseille. 379
— pochés au vin. 380
— aux pointes d'asperges. 382
— à la portugaise. 385
— à la poulette. 383
— à la tripe au gras. 381
Office ou préparation des mets sucrés, glaces, liqueurs, sirops, etc. pour le dessert et les soirées. 515
— (service de l'). 570
Oie. 236
— confite. 584
— salée. 585
— à la broche. 279
— en daube. 269
— aux marrons et à la broche. 280
— à toutes sortes de purée. 271
— en salmis. 271
— Cuisses d'oie confites. 270
— grillées à la bourgeoise 270
— grillées à la Lyonnaise. 269
— à la purée. 270
— à la rémoulade. 271
— à la Sainte-Ménehould. 271
— à la sauce Robert. 271
Oignons blancs. 126
Olives. 129
— en ragoût. 120
Omelettes. 386
— aux champignons. 387
— aux croûtons. 388
— au fromage. 388
— aux herbes et légumes. 387
— aux fines herbes. 386
— aux huîtres. 389
— à la jardinière. 388
— au lait. 392
— au lard ou au jambon. 387
— aux moules. 389
— au naturel. 386
— à l'oignon. 387
— à l'oseille. 386
— aux rognons. 387
— au thon. 389
— aux truffes. 389
Omelettes pour entremets sucrés. 391
— aux cerises. 476
— aux confitures. 392
— aux pommes. 392
— au rhum. 391
— soufflée. 392
— au sucre. 391
Oreilles de cochon braisées. 216
— frites. 217
— grillées. 217
— à la Lyonnaise. 217
— à la purée de légumes. 216
— à la Sainte-Ménehould. 217
— à la Vénitienne. 218
— de veau à la braise et aux pois. 175
— farcies. 175
— frites. 175
— au gratin, à l'italienne. 176
— sur le gril. 176
— au naturel. 175
Ortolans. 238, 284
— rôtis. 298
Oseille en farce. 431
Ours et ourson. 240
— rôtis. 313

P

Pain-perdu. 482
— sucré et grillé. 514

Panade ou soupe au pain. 53
Panier ou versoir à vin. 565
Patates ou batates. 453
Pâte d'abricots. 526
— de coings. 526
— à l'eau. 514
— sucrée. 514
Pâtés, terrines et salades de viande, gibier et poissons (hors-d'œuvre). 135
Pâtes et pâtés. 453
Pâte à beignets. 454
— à brioches. 501
— brisée. 455
— à dresser. 454
— feuilletée. 455
— pour la friture. 454
— Farce pour pâtés. 458
Pâtés froids de toutes sortes de viande. 456
— à l'anglaise. 460
— à la campagne (manière de faire les). 456
— chaud de godiveau. 458
— de lièvre ou de lapin. 459
— chaud de poisson. 459
— froid de poisson. 460
Petits pâtés au naturel. 461
— chauds au jus. 461
Pâtes d'italie, tourtes et plum-pudding, pour entremets. 464
Pâtisserie pour dessert. 501
Pâtisseries croquantes et montées. 510
Paupiettes de veau. 168
Pêches séchées. 607
Perches au court-bouillon. 339
— aux fines herbes. 339
— en matelotte. 339
— au vin blanc. 340
— frites. 340
Perdrix et perdreau. 238
— braisés ou à l'estouffade. 295
— en chartreuse. 292
— aux choux. 289
— à la ménagère. 290
— à la purée. 291, 295
— à la crapaudine. 295
Perdreaux farcis aux truffes. 291
— en hachis. 293
— en mayonnaise. 294
— en papillotes. 291
— en salade. 294
— en salmis. 289
— au chasseur, en salmis 290
— sautés. 291
— à la broche. 297
— farcis à la broche. 297
— Filets de perdreaux en salmis. 290
Petits fours pour dessert. 511
— pour le thé. 514
Petit salé. 580
Pets de nonne. 472
Pieds de cochon grillés. 231
— à la Sainte-Ménehould. 231
— truffés. 232
Pieds de mouton frits. 206
— au fromage. 205
— au gratin. 205
— à la poulette. 204
— à la ravigotte. 206
— à la sauce-Robert. 206
— à la sauce tomate. 206
Pieds de veau. 183
— à la vinaigrette. 183
Pigeon et pigeonneau. 237
— en compotte. 271
— à la crapaudine. 272
— farcis. 272
— frits. 274
— marinés et frits. 274
— en matelote. 275
— en papillotes. 273
— aux petits pois. 273
— aux pointes d'asperges. 274
— à la provençale. 275
— à la Sainte-Ménehould. 274
— rôtis. 280
Pigeons-ramiers. 289
Piment rouge et vert. 129
Pintade. 289
— rôtie. 298
Plies à l'italienne. 365
— frites. 365
Plum-pudding. 466
Pluvier et râle. 238
— au gratin. 288

Pluvier à la broche. 298
Poires de rousselet à l'eau-de-vie. 535
Poires séchées. 607
Pois secs. 432
Petits pois à l'anglaise. 433
— au lard. 432
— au naturel. 432
— au sucre. 433
Poissons. 314 à 326
— d'eau douce pour entrées et rôts. 328
— de mer pour entrées, hors-d'œuvre et rôts. 345
— Cuisson au court-bouillon pour les poissons d'eau douce. 326
— pour les poissons de mer. 327
— Friture. 327
— Manière de les faire griller. 328
— Moyen d'ôter le mauvais goût au poisson qui n'est pas frais. 328
— (conservation du). 575, 576
— (dissection des). 558 à 561
Poitrine de mouton aux haricots verts. 199
— panée et grillée. 199
— à la Sainte-Ménehould. 199
Poitrine de veau farcie et glacée. 170
— farcie aux fines herbes. 170
Pommes au beurre. 473
— meringuées. 474
— à la portugaise. 474
— au riz. 474
Pommes de terre. 434
— cuites à l'eau ou à la vapeur. 125
— à l'anglaise. 435
— en boulettes. 438
— à la crème. 435
— en duchesses. 438
— frites. 439
— au gratin. 436
— à la hollandaise. 438
— au lard. 437
— à la lyonnaise. 436
— à la maître-d'hôtel. 434
Pommes de terre en matelote. 437
— à la paysanne. 435
— à la provençale. 436
— en robe de chambre. 434
— en salade. 439
— à la sauce blanche. 435
— à la sauce brune. 435
— sautées au beurre. 437
— gelées (moyen de les utiliser). 595
Porc. 214
— frais en blanquette. 216
— en charcuterie pour entrée, déjeuners et hors-d'œuvre. 214, 221
— Côtelettes de porc frais grillées. 214
— à la milanaise. 215
— à la poêle. 215
— Filet de porc frais à la sauce piquante. 215
— salé ou petit salé. 580
— conservé dans la saumure liquide. 579
Potages et soupes. 53
— Pot-au-feu ou bouillon gras. 39, 41
— Croûte au pot. 52
— Potage à l'arrow-root, au salep, à la fécule de pommes de terre et à la crème de riz. 63
— aux boulettes de fleur de farine. 72
— aux boulettes de pommes de terre. 71
— à la Crécy. 67
— aux croûtons à la purée. 64
— au gluten granulé. 64
— à la julienne. 66
— à la julienne et au riz. 67
— à la purée de julienne. 66
— au lait. 55
— aux lazagnes. 64
— au macaroni. 64
— à la purée de marrons. 65
— aux navets à la dauphine. 67
— à l'oignon ou maigre. 60
— à l'oignon à la Crécy. 60

Potage à l'orge perlé. 74
— à l'oseille. 57
— à l'oseille et aux petits pois. 58
— à l'oseille avec l'eau de haricots ou autres légumes. 58
— à l'oseille et aux pommes de terre. 58
— aux pâtes d'Italie, d'Auvergne et autres. 64
— au potiron et au lait 59
— printanier. 66
— à la purée de pois et autres légumes. 65
— aux ravioles et aux nouilles. 70
— au sagou. 63
— de santé. 56
— de semoule. 62
— au tapioca. 62
— à la purée de tomates. 70
— Bouillabesse, potage provençal. 68
— Garbure, potage languedocien. 69
— Panade ou soupe au pain. 53
— Potages allemands. 71
— italiens. 70
Risotte à la milanaise. 71
Riz au gras. 61
— au lait. 62
— au maigre. 61
— à la purée de pois verts ou autre purée. 62
— Vermicelle à l'eau, au bouillon et au lait. 63
— Soupe au beurre frais. 73
— au bouillon de volaille ou de gibier. 55
— aux carreaux ou aux mies de pain. 73
— aux cerises 74
— aux choux. 56
— aux choux à l'huile, à la provençale. 57
— aux écrevisses. 74
— à la farine d'avoine. 73
— au fromage. 73
— au fromage à la provençale. 60
Soupe au pain et au bouillon gras. 55
— aux poireaux. 59
— aux pommes de terre et aux poireaux. 59
— à la reine. 55
— au riz avec boulettes de viande. 72
Potiron. 439
— sauté aux fines herbes. 440
— en purée. 440
Pouding de cabinet. 467
— aux fruits. 469
— au pain. 468
— au riz. 468
Poulet, poule et poularde.
Poularde à la chevalière. 259
— à la Grimod. 258
— ou chapon aux truffes. 258
— en entrée de broche. 259
— Filets de poularde à la Béchamel. 260
Poule en daube ou en braise. 257
— aux oignons. 257
— au pot. 256
— au riz. 256
— des bois ou gelinotte. 289
— de bruyère. 289
— de bruyère rôtie. 298
— d'eau et sarcelle. 235
Poulet à l'anglaise. 249
— en capilotade. 252
— au beurre d'écrevisses. 250
— à la cinq-clous. 250
— à l'estragon. 247
— aux fines herbes. 250
— à la flamande. 251
— en fricassée. 244
— frit. 255
— à la Marengo 249
— en friteau et en marinade. 255
— aux marrons. 276
— en matelote. 253
— à la minute. 251
— aux olives. 247
— à la Orly. 250
— aux petits pois. 252
— à la sainte-Ménehould. 246
— sauté. 248

Poule à la tartare. 247
— à la sauce tomate. 246
— gras aux truffes. 276
— à la broche. 275
— Filets de poulet sautés aux truffes. 248
Préparation et cuisson des aliments. 25 à 39
— des viandes. 52
Propreté de la cuisine. 570
Prunes à l'eau-de-vie. 535
— séchées. 607
Punch. 531
— au rhum. 531
— à la romaine. 532
— au thé. 532
— au vin. 531
Purées pour garnitures et entremets. 446
— de légumes secs: haricots blancs et rouges, lentilles, pois verts, fèves, etc., pour garnitures, entremets et potages. 448
— de carottes, navets, panais, choux et autres légumes ou racines frais, pour garnitures, entremets et potages. 446
— de champignons. 446
— de marrons. 447
— de navets. 451
— d'oignons. 447
— d'oseille. 447
— de pommes de terre. 438
— de potiron. 440
— de homard. 351
— de volailles. 280

Q

Quartier de chevreuil à la braise. 309
— à la broche. 313
— de sanglier en daube ou en bœuf à la mode. 310
— de derrière de sanglier rôti. 313
Quasi de veau. 163
— aux oignons. 164
— à la pèlerine. 163
Quatre-épices préparés pour sauces et ragoûts. 95
Quenelles ou godiveau à la bourgeoise. 114
— de lapereau. 304
Queues de cochon à la purée. 218
— de mouton à la braise. 203
— de mouton, frites. 204
— de veau braisées. 183
— de veau, aux choux. 182

R

Radis roses et raves. 123
— noir ou raifort. 123
Ragoûts. 120
— de carottes. 411
— de champignons au blanc. 121
— de châtaignes. 422
— à la financière. 122
— de foies de volailles. 120
— d'olives. 120
— de truffes. 121
— de veau au roux. 164
Raie au beurre noir. 365
— à la maître-d'hôtel. 366
— à la ravigote. 466
— frite à la sauce poivrade. 366
— à la sauce aux câpres. 366
Raifort ou radis noir (garniture de). 120
Raisiné de Bourgogne. 521
Râle et pluvier. 238
— de genêts et d'eau. 288
— de genêts et d'eau rôtis. 298
Rancidité de la graisse (moyen d'enlever la). 81
Ratafia d'angélique. 533
— de brou de noix. 534
— de cassis. 533
— de coings. 533
— de fleurs d'oranger 534
— de genièvre. 534
— de groseilles, framboises, mûres, etc. 534
Rince-bouche ou rince-doigts. 568
Rillettes et rillons de Tours. 232

Ris de veau à l'allemande ou à l'espagnole. 175
— en caisse. 172
— en fricandeau. 171
— en ragoût. 171
— sautés. 172
Riz. 440
— au gras. 61
— au lait, 62
— au maigre. 61
— ou risotto à la milanaise. 71, 440
— à la purée de pois verts ou autres purées. 62
Rognons de cochon au vin de Champagne. 218
— de mouton au vin de Champagne. 200
— à la brochette. 200
— de veau à la broche. 186
Romaine (salade). 441
Rôtir à la broche. — Manière de bien faire rôtir les viandes, les volailles et le gibier. 31
— Temps que chaque pièce doit rester au feu. 35
Rouelle de veau à la bourgeoise. 162
— glacée. 162
Rouges-gorge. 284
Rougets. 367
— frits. 367
— au gratin. 367
— à l'huile. 367
— à la maître-d'hôtel. 367
— à la sauce aux câpres. 367
Roux et liaisons des sauces. 95
— au beurre. 95

S

Saindoux, graisse d'oie, etc. 591
Salades. 449
— Barbe de capucin. 450
— Céleri. 450
— Chicorée. 450
— Cresson. 451
— Escarolle. 451
— Laitue. 451
Salade de laitues à la crème. 453
— de laitues au lard. 453
— Mâches et raiponces. 452
— Pissenlits. 452
— Romaine. 452
— de légumes, viandes ou poissons. 453
— d'oranges. 499
— de filets de sole. 372
— de perdreaux. 294
— de pommes de terre. 439
Salaison sèche. 578
Salé (petit). 229, 580
Salle à manger (chauffage et éclairage de la). 562
Salmis de faisan. 287
— de mauviettes et autres petits oiseaux. 281
— de perdreaux ou de perdrix. 289
— de perdreaux au chasseur. 290
Salsifis et scorsonères. 441
— au blanc. 441
— au fromage. 441
— frits. 442
— au jus. 441
— à la maître-d'hôtel. 441
— à la poulette. 441
— en salade. 441
— sautés au beurre. 441
Sandwich de viande. 134
Sanglier. 240
— pour entrées. 307
— Côtelettes de sanglier sautées. 310
— et de sanglier à la sauce piquante. 310
— Hure de sanglier. 229
— Jambon de sanglier. 234
— Quartier de sanglier en daube ou en bœuf à la mode. 310
— Quartier de derrière de sanglier rôti. 313
Sarcelle et poule d'eau. 23
Sardines fraîches. 368
— salées. 133, 368
— conservées dans l'huile. 134

Sauces. 94
— allemande. VII
— blanches (liaison des). 96
— aux anchois. 103
— anglaise pour cochon de lait. 108
— pour légumes et poissons. 105
— pour maquereaux. 105
— à la Béchamel. 109
— au beurre d'anchois. 103
— au beurre noir. 99
— Blanc ou sauce au blanc. 98
— blanche. 96
— blanche aux câpres. 97
— blanche, aux câpres et anchois. 98
— blanche à l'huile. 97
— blanquette. VII
— blonde pour poisson, etc. 107
— à la bonne femme. 110
— au bouillon et au verjus. 107
— aux champignons. 106
— au citron. 101
— à la crème. VIII
— espagnole brune. 108
— à l'estragon. 106
— aux fines herbes. 100
— froide pour poisson. 101
— au fumet de gibier. 110
— à la hollandaise. 105
— à l'huile, ordinaire. 102
— à l'huile pour artichauts, asperges, etc. 102
— indienne au Kari. VII
— aux huîtres. 111
— au jus. 106
— languedocienne. 102
— pour lièvre, etc. 108
— magnonnaise blanche. 101
— à la maître-d'hôtel liée. 99
— à la matelote. 108
— au pauvre homme. 110
— perlée. 104
— piquante au bouillon. 100
— à l'eau. 100
— à la poivrade. 107
— à la poulette. VII
— provençale. 102
— au raifort. 104
— rémoulade. 107
Sauce-Robert. 109
— salmis. 111
— à la tartare. 101
— tomate. 99
— aux truffes. 103
— au velouté blanche. 109
— au verjus. 100
Saucisses de bœuf. 148
— de cochon. 233
— de cochon, aux légumes. 234
— aux truffes. 234
Saucisson d'Arles. 583
— de Lyon. 583
Saumon au court-bouillon. 368
— grillé sauce aux câpres. 369
— à la hollandaise. 369
— à la maître-d'hôtel. 369
— en mayonnaise. 370
— en papillotes. 370
— en salade. 369
— sauté en escaloppes. 370
— salé ou fumé. 370
— Canapé de saumon fumé. 134
Saumure ou eau salée. 595
Savarin. 509
Scorsonères et salsifis. 441
Selle de mouton braisée. 19
Service de la cuisine et de l'office. 570
— des domestiques avant le repas. 561
— pendant le repas. 567
— du dessert. 568
— du café et des liqueurs. 569
Service de la table. 536
— du thé. 569
— des vins avant le repas. 563
Sirops de fruits et autres. 524
— de capillaire. 525
— de gomme. 525
— de groseilles. 524
— de guimauve. 525
— de limon. 525
— de mûres. 524
— d'orgeat. 524
— de sucre pour compotes. 518
— pour glacer du fruit. 518

Sirop pour les liqueurs. 518
— de vinaigre framboisé. 524
Sole aux fines herbes. 372
— au gratin. 371
— en matelote normande. 373
— à la provençale. 372
— frite. 370
— frite à la normande 371
— Filets de sole à l'anglaise. 373
— au gratin. 372
— à la hollandaise. 373
— à la Orly. 371
— en salade. 372
— sautés à l'italienne. 373
Sorbets. 528
Soufflé au café. 483
— au chocolat. 482
— aux marrons. 483
— de pommes de terre. 484
— au riz. 484
— royal. 483
Soupes. 53
— allemandes. 71
— au beurre frais. 73
— au bouillon de volaille ou de gibier. 55
— aux carreaux ou aux mies de pain. 73
— aux cerises. 74
— aux choux. 56
— à l'huile à la provençale. 57
— aux écrevisses. 74
— à la farine d'avoine. 73
— au fromage. 73
— à la provençale, 60
— au pain ou panade. 53
— au pain et au bouillon gras. 55
— aux poireaux. 59
— aux pommes de terre et aux poireaux. 59
— à la reine. 55
— au riz avec boulettes de viande. 72
Spiritueux et liqueurs. 532
Substances alimentaires (conservation des). 575
Sucre. 515
— Cuisson du sucre. 516
— Clarification du sucre. 515
— candi en terrine, à la fleur d'oranger ou gros candi 517
— au petit boulé. 517
— au gros boulé. 517
— au caramel. 517
— au cassé. 517
— au petit lissé. 516
— au grand lissé. 516
— à la nappe. 516
— au petit perlé. 516
— au grand perlé. 516
— à la plume. 516
— à la grande plume. 517
— au oufflé. 516

T

Table (service de la). 536
— Tables servies (modèles de). 539 à 541
Tagliatelli. 465
Talmouses de Saint-Denis. 508
Tanches frites. 341
— grillées aux fines herbes. 341
— à la poulette. 340
Tartines de pain blanc beurré à la façon anglaise. 136
— de pain de seigle. 136
Tendrons de veau aux champignons. 167
— en chartreuse. 167
— à la chicorée. 167
— à la jardinière. 167
— à la Marengo. 167
— en matelote. 168
— à l'oseille. 167
— aux petits pois. 166
— aux pointes d'asperges. 167
— à la poulette. 166
— au roux. 167
— à la sauce tomate. 167
— en tortue. 174
Terrine de bœuf à la paysanne. 147
— de lapereaux. 301
— de lièvre. 507

Tête de veau braisée. 174
— frite. 174
— au naturel. 173
Thé (connaissance du) 648
Thé (boisson). 530
— (service du). 569
Thon conservé dans l'huile. 134
Timbales de lazagnes et de nouilles. 465
— de macaroni. 465
— de viandes, de godiveaux, etc. 462
Tomates farcies. 443
— Garniture de tomates. 118
Tonneau à presse pour les salaisons. 580
Topinambours. 442
Tôt-fait. 482
Tourte bourgeoise. 462
— à la crème. 485
— à la frangipane. 486
— aux fruits. 484
— à la moelle. 469
Truffes. 445
— à la Calonne ou au vin. 445
— à l'italienne. 445
— au naturel. 445
— en ragoût. 121
— Conservation des truffes. 608
Truites à la génevoise. 342
— à la hollandaise. 343
— à l'huile. 341
— à la vénitienne. 341
Turbot. 374
— à la Béchamel. 376
— en coquilles. 376
— entier au court-bouillon, à l'eau de sel et au lait. 375
— au gratin. 375
— à la hollandaise. 375
— en mayonnaise. 376
— en salade. 376

V

Vanneaux à la broche. 298
Veau. 158
— pour entrée. 160
— en caisse. 186
Veau à l'italienne. 165
— au thon. 165
— rôti. 184
— desserte du veau rôti. 186
— Amourettes de veau en matelote. 184
— Amourettes à la sauce. 184
— Blanquette de veau. 186
— Carré de veau glacé. 163
— Carré à la broche et à l'estragon. 185
— Carré à la broche et aux fines herbes. 185
— Carré piqué et rôti. 184
— Cervelles de veau. 179
— au beurre noir. 180
— frites. 179
— en matelote. 179
— à la poulette. 179
— Côtelettes de veau aux fines herbes. 160
— à la milanaise. 161
— au naturel. 160
— panées et grillées. 160
— en papillotes. 160
— à la provençale, 161
— Epaule de veau aux choux. 165
— Escalopes de veau. 168
— Foie de veau en bifteck. 178
— à la bourgeoise. 177
— frit à l'italienne. 178
— en papillottes. 177
— à la poêle. 178
— sauté à la marinière. 177
— à la broche. 176
— Fraise de veau. 180
— en blanquette. 181
— frite. 181
— à la provençale. 181
— à la sauce tomate. 181
— à la vinaigrette. 180
— Fricandeau au jus, à l'oseille, etc. 161
— Galantine de veau. 169
— Langues de veau. 180
— Longe de veau au naturel. 165
— Mou de veau en matelotte. 182

Veau (mou de) à la poulette. 181
— Noix de veau glacée. 162
— Oreilles de veau à la braise et aux pois. 175
— farcies. 175
— frites. 175
— au gratin, à l'italienne. 176
— sur le gril. 176
— au naturel. 175
— Paupiettes de veau. 168
— Pieds de veau. 183
— à la vinaigrette. 183
— Poitrine de veau farcie aux fines herbes. 170
— farcie et glacée. 170
— Quasi de veau. 163
— aux oignons. 164
— à la pèlerine. 163
— Queues de veau braisées. 183
— aux choux. 182
— Ragoût de veau au roux. 164
— Riz de veau à l'allemande ou à l'espagnole. 173
— en caisse. 172
— en fricandeau. 171
— en ragoût. 171
— sautés. 172
— Rognon de veau à la broche. 186
— Rouelle de veau à la bourgeoise. 162
— et noix de veau glacées. 162
— Tendrons de veau aux champignons. 167
— en chartreuse. 167
— à la chicorée. 167
— à la jardinière. 167
— à la Marengo. 167
— en matelote. 168
— à l'oseille. 167
— aux petits pois. 166
— aux pointes d'asperges. 167
— à la poulette. 166
— au roux. 167
— à la sauce tomate. 167
— Tête de veau braisée. 174
— frite. 174
— au naturel. 173
— en tortue. 174
Verjus. 85
Vermicelle à l'eau, au bouillon et au lait. 63
Vermout. 532
Versoir ou panier à vin. 565
Vespétro (liqueur). 534
Viandes (choix des). 31
— (préparation des). 32
— (temps voulu pour la mortification des). 32
— (manière de faire bouillir les). 26
— (cuisson des). 34
— (conservation des). 575, 577
— marinées (conservation des). 579
— (dissection des). 543 à 551
Vins (décantage des) en bouteilles. 564
— (service des) avant le repas. 563
— (distribution des) pendant le repas. 565
Vin de cassis. 533
Vinaigre rouge ou blanc. 84
— à l'estragon. 84
Vives à la braise. 377
— au court-bouillon. 377
— farcies. 377
— frites ou grillées. 377
Volailles et gibier. 234, 241
— Préparations préliminaires. 241
— Troussage des pièces pour rôtis. 241
— pour entrées. 242
— Bridage des pièces pour rôts. 242
— pour entrées et rôts. 243
— Lardage et piquage des pièces pour rôts. 243
— Embrochage des pièces pour rôts. 243
Volailles (conservation des). 575
— (dissection des). 552 à 557
— en blanquette. 254
— Croquettes de volailles. 254
— Ragoût de foies de volailles. 120

Volailles rôties. 275
— Conservation prolongée des volailles et du gibier. 584
Vol-au-vent. 463

Z

Zambayon ou mousse italienne. 492

ÉMILE COLIN — IMPRIMERIE DE LAGNY

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

