

L'art de bien faire les glaces d'office; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissemens. La maniere de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fruits, cannelons, & toutes sortes de fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés. Orné de gravures en taille-douce / Par M. Emy.

Contributors

Emy, M

Publication/Creation

Paris : Chez Le Clerc, 1768.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/kp2c6sk9>

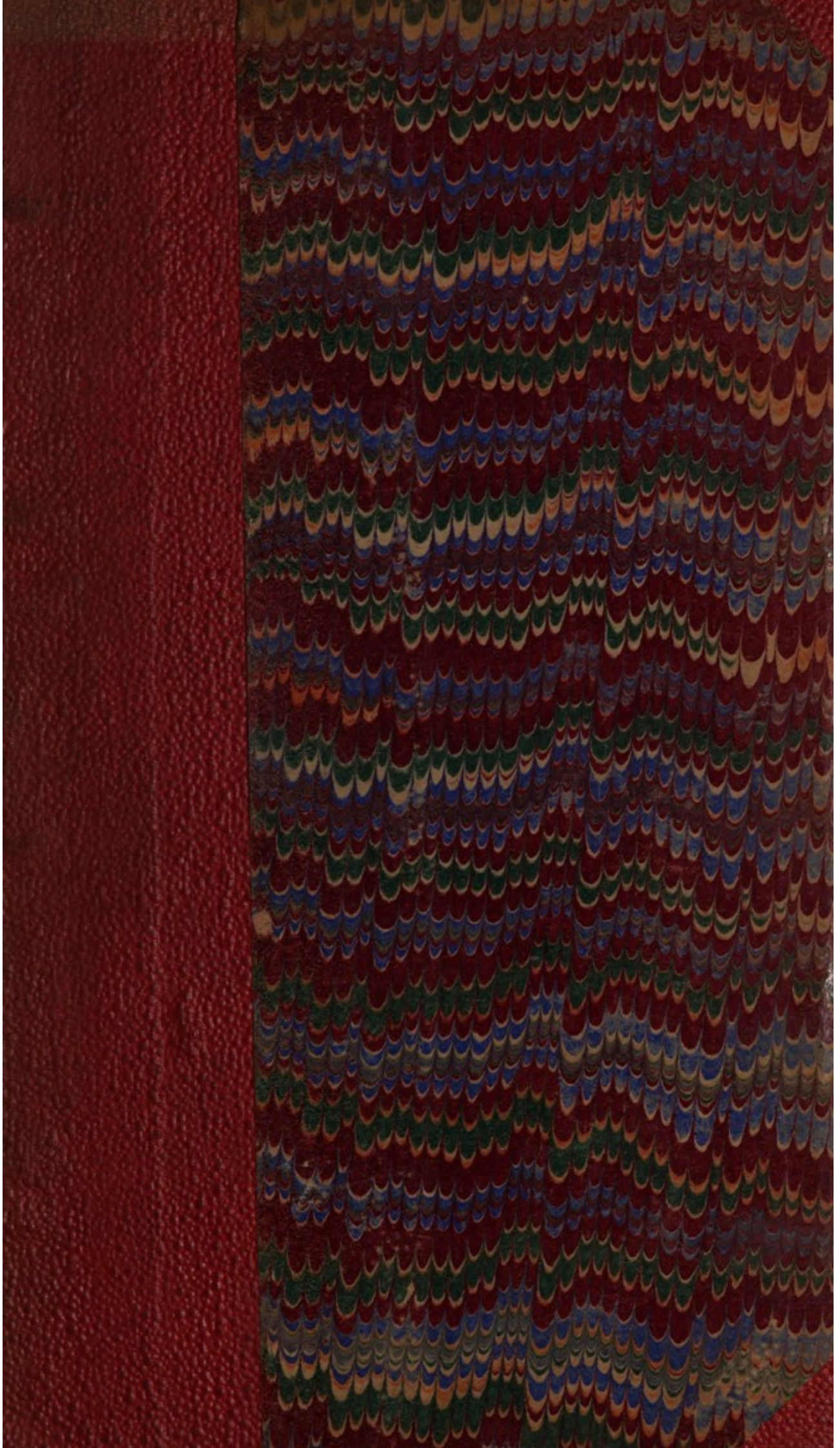
License and attribution

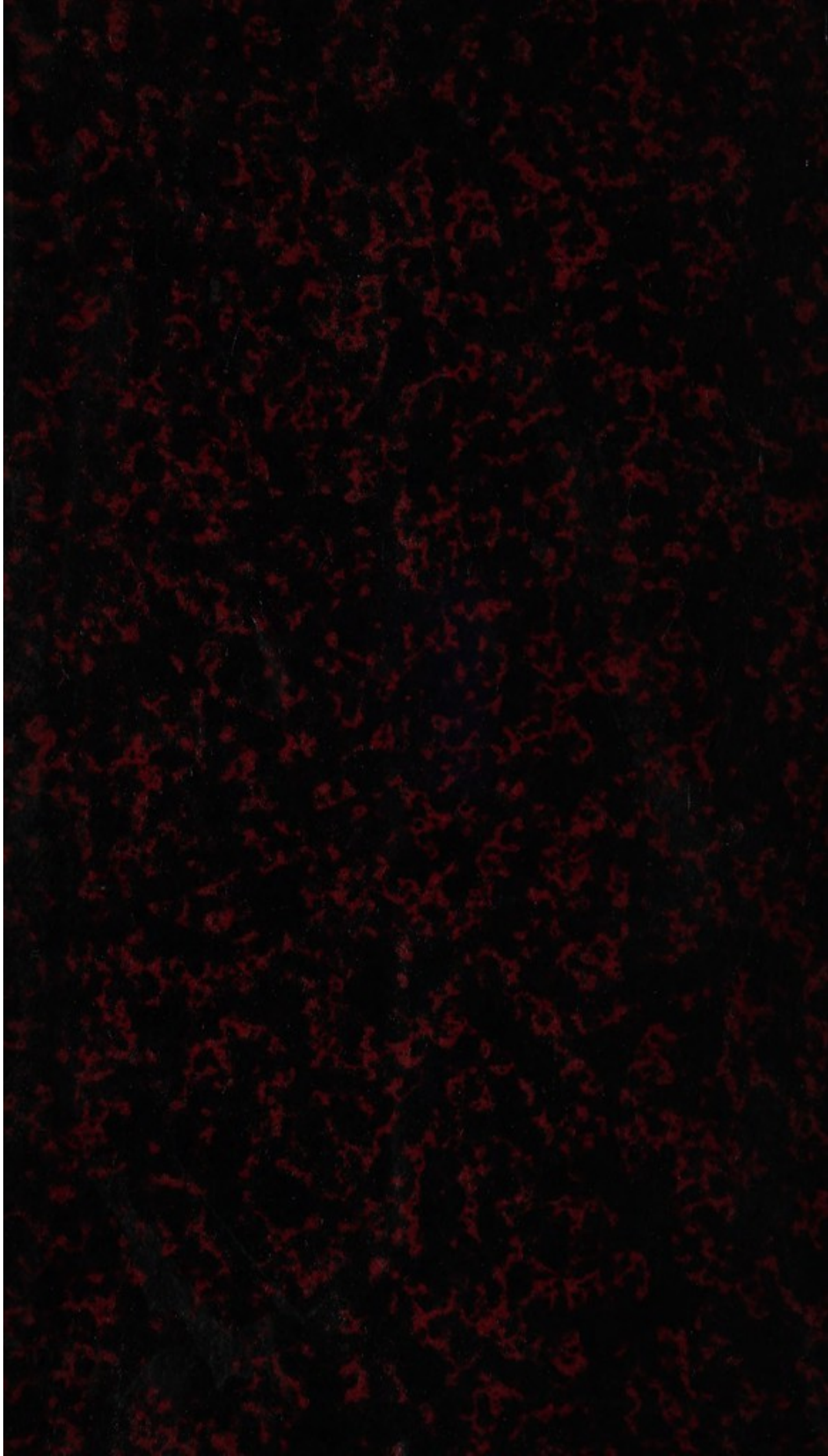
This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

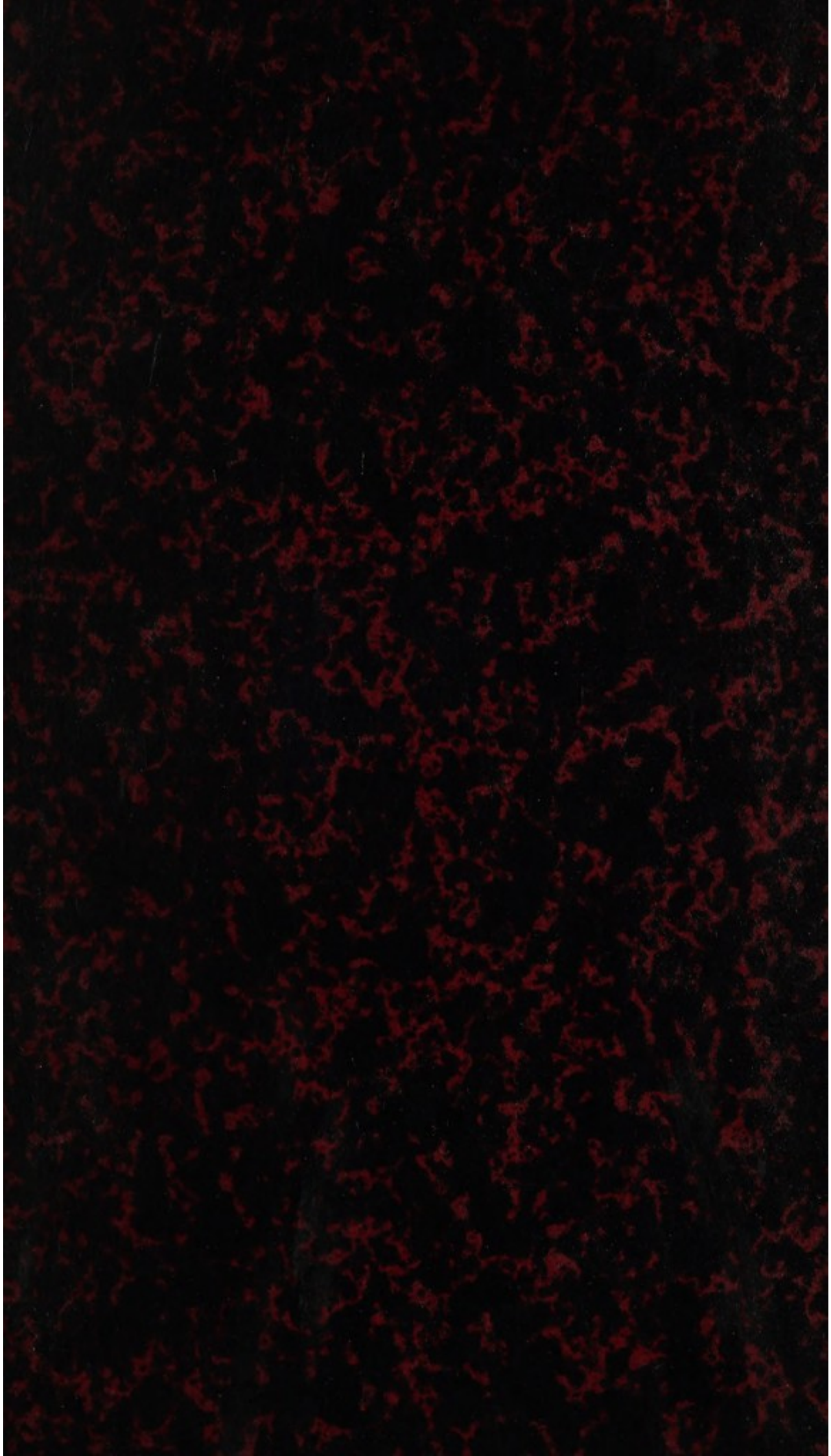
You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

**wellcome
collection**

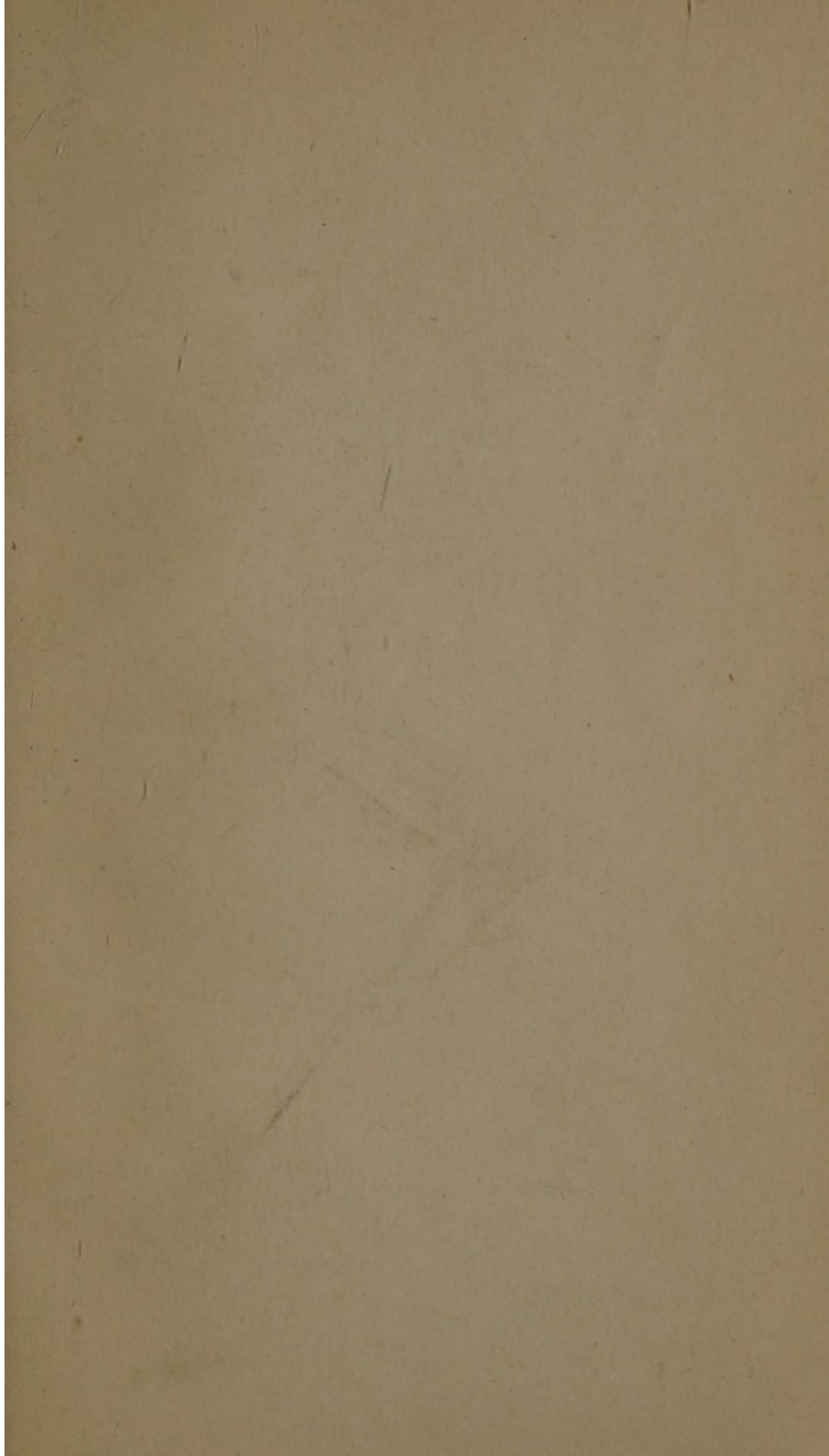
Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

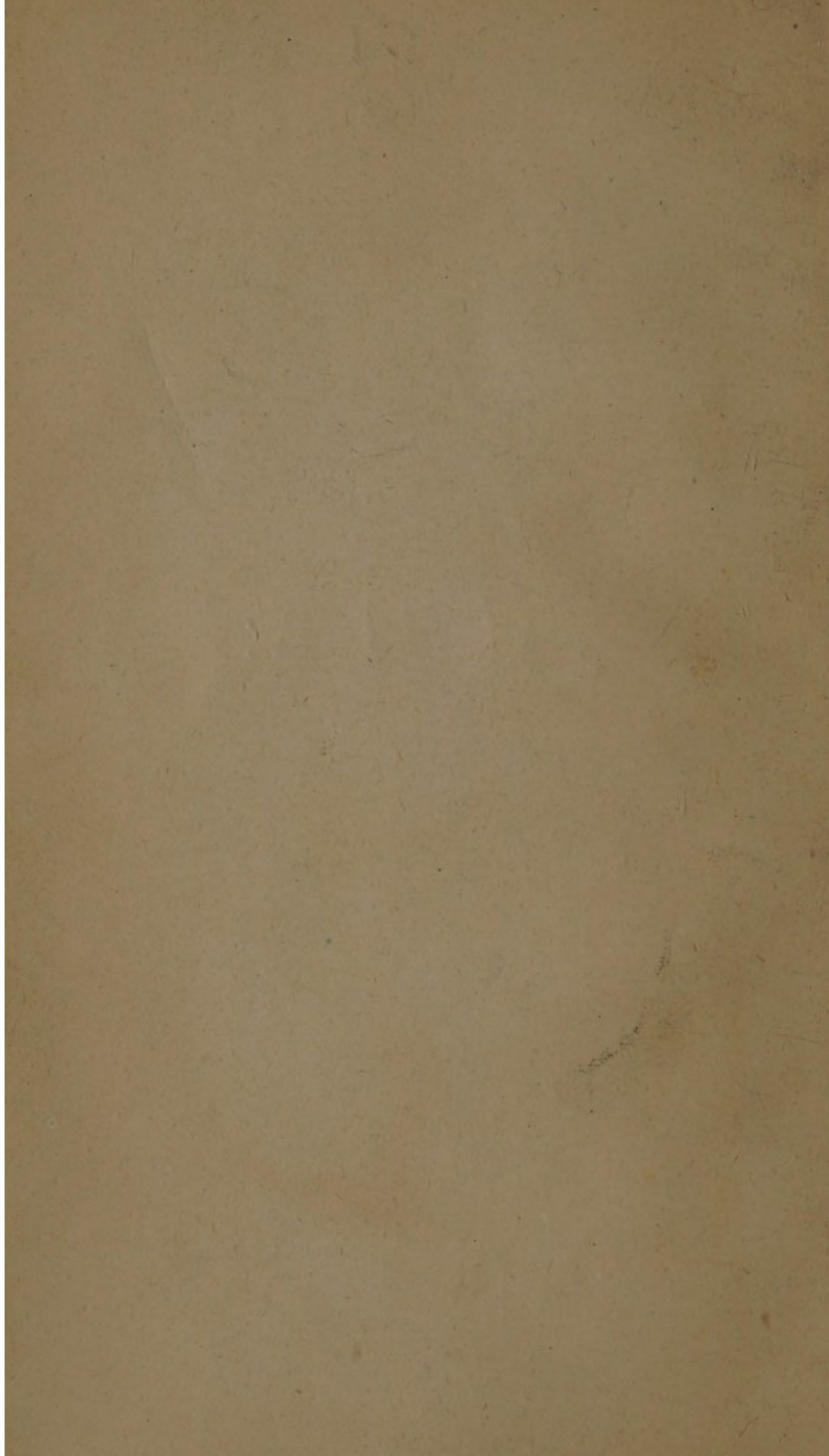






21591/A









L'Art de bien faire les Glacés

79387

L'ART

DE BIEN FAIRE

LES GLACES D'OFFICE;

OU

LES VRAIS PRINCIPES

Pour congeler tous les Rafrachissemens.

La maniere de préparer toutes sortes de Compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des Fruits, Cannelons, & toutes sortes de Fromages.

Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel.

AVEC

UN TRAITÉ SUR LES MOUSSES.

Ouvrage très-utile à ceux qui font des Glaces ou Fromages glacés.

Orné de Gravures en taille-douce.

Par M. EMY, Officier.

Prix, 2 liv. 10 sols broché; 3 liv. relié.



A PARIS,

Chez LE CLERC, Libraire, quai des Augustins, à la Toison d'or.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

*Cher Monsieur de Paris
ou se trouve chez...*



Le Rédacteur en Chef

LE CUISINIER FRANÇAIS

ACTUELLEMENT
50, rue des Martyrs, 50

i

AVANT-PROPOS.

ON fera fans doute surpris que j'aie écrit sur la maniere de congeler les Liqueurs, attendu que plusieurs Phyficiens en ont traité, après avoir fait toutes les expériences poffibles, pour s'affurer du moyen le plus efficace pour la congelation des Liqueurs qui fervent de rafraîchifemens.

Mais ces Messieurs n'ont eu en vue que d'étudier le phénomène de la Glace artificielle, fans s'occuper des Liqueurs que l'on peut congeler : c'est ce qui a fait que j'ai cru pouvoir mettre ce petit Ouvrage au jour, & qu'il seroit agréable au Public, joint à ce que personne n'a écrit sur les moyens de rendre les Glaces bonnes & agréables par la maniere de bien

préparer les compositions , la façon de les faire prendre & de les finir.

Comme il est très-certain que nos Glaces sont supérieures à celles que l'on faisoit il y a vingt années , & que l'on peut dire que nous avons acquis toutes les connoissances possibles pour les rendre parfaites ; j'ai cru que je pouvois donner les moyens de bien faire ces délicieux rafraîchissemens , & de mettre au fait en très-peu de tems ceux qui desireroient apprendre l'Office , & les Limonadiers.

Pour leur intelligence , je mets sous le même point de vue les différentes opinions des Physiciens sur le phénomène des congelations.

Les plus anciennes indices de l'origine de ces rafraîchissemens.

La maniere de faire les compositions , la façon de les congeler ,

de les finir, d'en former des fruits, romages ou cannelons.

Il y a bien deux ou trois Officiers qui en ont fait mention; mais depuis vingt ou trente ans, les goûts font bien changés. Les tems ont donné de l'émulation; en voulant mieux faire les uns que les autres, on est parvenu au point de perfection.

J'ai tout marqué avec précision; pourvu que l'on fasse attention, en très-peu de tems on pourra se perfectionner. Sur-tout, je recommande de bien lire les articles, pour ne manquer à rien; c'est le vrai moyen de bien réussir.

Si quelques mots ou expressions vous embarrassent, voyez la Table, elle est très-instructive.

Origine des Glacieres.

Si on en croit Charles de Mytilene, il n'est point d'invention qui ait un Auteur plus illustre que

la maniere de conſerver la Glace toute l'année dans les Glacieres; il aſſure que c'eſt Alexandre le Grand, qui en a donné les premières idées.

Il n'eſt pas fait mention dans l'Histoire que ce grand Prince ſe ſoit occupé à cette partie de la Phyſique : il faut donc croire que c'eſt le hafard qui aura donné lieu à cette découverte; que peut-être dans le cours de ſes conquêtes, ſes Soldats, en creuſant la terre pour faire des puits, ou tous autres trous pour leur utilité, auront trouvé de la glace ſouterraine, comme on en trouve encore pendant les chaleurs de l'Eté à la Chine, dans la Tartarie Chinoiſe, dans l'Arménie, dans la Glaciere de la Franche-Comté à cinq lieues de Beſançon, & dans tous les endroits abondans en ſel ammoniac. Ils furent ſans doute très-étonnés de ce phénomène;

Alexandre aura ordonné de faire des essais , pour voir s'il étoit possible d'en conserver toute l'année ; & par la suite on fera parvenu à nous procurer ce secours si nécessaire contre les chaleurs brûlantes, que la nature sembloit nous avoir refusé , & qui depuis ce tems met le comble à la volupté.

C'est par le secours de cette invention que nous jouissons des rafraîchissemens , qui font les délices de nos meilleures tables , & qu'en Eté on prend avec tant de plaisir.

Mais je regarde comme une imprudence de servir des Glaces en tout tems , l'Eté comme l'Hiver.

On me dira que cela prouve qu'on en fait grand cas.

Il faudroit plutôt consacrer ces délicieux rafraîchissemens au Printems & à l'Eté ; ce qui les rendroit bien plus précieux de les desirer six mois , les feroit chérir

davantage ; tels que l'on voit les petits pois & les fraises , qui , dans leur primeur , n'ont point de prix , & l'impatience avec laquelle on attend le retour du Printems , pour satisfaire au plaisir de manger de ces fruits si desirés.

Mais lorsqu'ils sont en abondance , & que l'on en a mangé pendant deux ou trois mois , on n'en fait plus le même cas ; il en est de même des Glaces que , par imprudence , on fait toute l'année ; & par amour-propre , on les sert tous les jours : ce qui en dégoûte & ôte tout l'avantage qu'elles auroient tiré , si on ne les servoit que rarement.

De tout autre talent il en est de même , plus on les prodigue , plus ils sont avilis.

C'est en vain que l'on a voulu prouver que les Glaces étoient mal-saines , & que le sel ou nitre perçoit les pores de l'étain , pour s'unir aux compositions.

Il est certain que d'en user imprudemment, peut causer des coliques & des maladies, parce qu'elles peuvent arrêter la transpiration, & l'on payeroit bien cher le plaisir de ce rafraîchissement. Au-lieu que d'en user avec prudence & de les prendre doucement, elles ne peuvent faire aucun mal, & même elles sont utiles aux personnes d'un tempérament fort & nerveux.

Ce qui nous assure que la Glace est salutaire à bien des tempéramens dans les climats chauds & & tempérés, c'est ce qui arriva sur la fin du dix-septieme siecle: des Traitans, croyant trouver une ressource considérable en chargeant la Glace d'impôts, obtinrent pour cet effet une Déclaration du Roi & plusieurs Arrêts du Conseil, pour en fournir la Ville de Paris à un prix fixe; l'expérience fit connoître que la

viii *AVANT-PROPOS.*

cherté diminueoit la consommation, parce que le prix étoit excessif : il survint des maladies populaires qui furent attribuées au manque de Glace, ce qui fit lever l'impôt à la honte des Traitans.



L'ART
DE BIEN FAIRE
LES GLACES D'OFFICE.

RECHERCHES

*Sur l'Origine des congelations
artificielles.*

A PRÈS bien des recherches exactes que j'ai faites, je n'ai pas pu trouver des indices pour m'assurer à qui nous devons l'origine du refroidissement & de la congelation artificielle par le moyen des sels ou nitres.

On trouve seulement dans dif-

férons Mémoires & Descriptions des Voyageurs , que dans les climats chauds , comme l'Asie , l'Afrique , l'Amérique , la Chine , aux Indes , sur la côte de Coromandel , en Egypte , en Perse , & dans toutes les parties du globe , où les chaleurs excessives sembloient ôter toute possibilité de se procurer des rafraîchissemens , que l'on fait refroidir l'eau dans des vases ou cruches de terre poreuse , que l'on enveloppe avec un linge ou une serge rouge mouillée ; & l'on expose ces vases à l'air ; & les boissons qui sont dedans se refroidissent au même point que si on les avoit mises à la glace.

Mais tous ceux qui en ont fait mention , en ont parlé comme d'une chose très-ancienne , & que les habitans de ces pays n'ont pu leur rien dire sur l'origine de ces vases.

Ainsi il paroît qu'il faut se contenter de remonter au seizieme siecle ; & nous verrons ce que plusieurs Physiciens ont dit sur les refroidissemens & congelations artificielles , & comme depuis ce tems on a perfectionné les Glaces que l'on sert dans les repas.

Le Chancelier Bacon est le premier qui ait fait mention des propriétés du sel & nitre : il dit *qu'il est évident que le sel que l'on mêle à la Glace pour les congelations artificielles augmente l'action du froid.*

Voilà une preuve certaine que le sel & nitre étoient en usage de son tems ; il dit dans un autre endroit , *que la cause qui produit le froid , ou du-moins qui l'augmente , étoit les esprits contenus dans les corps froids.* On lui attribue d'avoir reconnu le nitre pour premier principe du froid , d'autres l'attribuent à Gassendy.

Peut-être que le salpêtre dont il faisoit usage, étoit plus chargé de parties salines & qu'il avoit plus d'efficacité que le salpêtre artificiel duquel nous nous servons.

Mais le Chancelier Bacon ne dit point qu'il soit l'Auteur de cette découverte, si utile dans les pays chauds, & qui fait les délices de notre climat.

Il en parle comme d'une chose très-ancienne, sans pouvoir rien dire de l'origine.

Il paroît qu'avant ce tems on étoit peu occupé de ce phénomène, & que l'on en faisoit usage sans apprécier la cause qui le produit.

En 1617, Don Strabon, Ambassadeur de Philippe III. Roi d'Espagne, auprès de Scha-A-Bas, Roi de Perse, a remarqué la manière de faire refroidir l'eau & les autres boissons dans des vases poreux, ou dans des outres que l'on

exposé au vent ou à un courant d'air, mais qu'il ne lui a pas été possible de remonter au premier principe : il dit que c'est de tems immémorial que cette coutume s'est établie en Perse & en Egypte, sans en avoir sçu les premières indices.

Mais il s'est très-bien expliqué sur la maniere de faire rafraîchir les boissons dans ces vases de terre.

Nous avons une preuve bien claire de la possibilité de ces rafraîchissemens que le linge ou serge mouillée produit à l'eau.

C'est l'expérience que fit M. Dortous de Mairan, *Dissertation sur la Glace*, page 250 : « Ayant
 » placé à sept ou huit pouces,
 » dit-il, deux thermometres, j'ai
 » enveloppé la boule de l'un d'un
 » linge lié au-dessus avec un fil,
 » je l'ai plongé dans l'eau dont

6 LES GLACES

» j'avois rempli un vaisseau de
» fayance de trois pouces de dia-
» metre , & j'ai laissé le tout en
» cet état jusqu'à ce que le mer-
» cure de ce thermometre fût des-
» cendu ou monté au point de
» température de l'eau ; ce point
» s'est trouvé le même que celui
» de l'air marqué sur l'autre ther-
» mometre qui étoit auprès : &
» comme la chambre où j'ai fait
» ces expériences est toujours fer-
» mée & sans feu , & que l'air s'y
» soutient long-tems au même de-
» gré de chaud ou de froid , j'y
» trouvai le lendemain les deux
» thermometres au même point ,
» sçavoir , à huit degrés au-dessus
» du terme de la congelation ;
» j'avois pris de la chambre voi-
» sine où l'on fait du feu un gros
» soufflet , que j'avois mis quel-
» ques heures auparavant dans
» celle de l'expérience , pour l'y
» laisser prendre à-peu-près la

» même température ; je retirai
 » du vase le thermometre qui y
 » plongeoit, ou plutôt j'ôtai sim-
 » plement le vaisseau qui étoit
 » dessous, & je soufflai assez for-
 » tement avec le soufflet de qua-
 » tre à cinq pouces de distance
 » contre le linge mouillé qui en-
 » veloppoit la boule : je vis alors
 » le mercure du tube descendre
 » sensiblement, & qui en moins
 » de deux minutes se trouva à
 » deux degrés & demi plus bas
 » qu'auparavant, c'est-à-dire à
 » cinq degrés au-dessus du terme
 » de la congelation où il s'arrêta ;
 » je soufflai un moment après
 » contre la boule toute nue du se-
 » cond thermometre, mais le mer-
 » cure remonta dans celui-ci d'un
 » demi degré ».

Ce qui nous prouve un refroi-
 dissement subit, que le vent du
 soufflet produit au-travers du linge
 mouillé.

Ainsi on peut se figurer par-là l'effet de l'air sur ces vases poreux.

En 1662, le fameux Pere Kirker confirma ce que M. Bacon avoit dit sur le refroidissement artificiel, on voit dans son *Mundus subterraneus*, lib. 14. sect. 11. c. 2. de *Sale nitro-tertiâ salis specie*, page 326. Tome I. Edition d'Amsterdam 1678. « Mais ce qu'il y a » de plus admirable & de plus » difficile, c'est que le nitre produit des effets si contraires avec » l'eau & avec le feu, dans la » poudre à canon qui est composée de nitre, de soufre & de » charbon; ils s'enflamme à l'approche de la plus petite étincelle, » & il ne s'embrase pas seulement, mais il entre dans une » expansion violente, propriété » du feu particuliere à la combinaison de la poudre; il est donc » bien étonnant que le sel pro-

» duise un effet tout contraire
 » lorsqu'on le jette dans l'eau ; car
 » comme l'expérience nous l'ap-
 » prend tous les jours ici à Rome,
 » si l'on met du nitre pendant
 » l'Eté dans une bouteille ou dans
 » tout autre vaisseau plein d'eau,
 » il la rafraîchit en un espace de
 » tems très-court, au point qu'elle
 » se change toute en glace ».

On voit bien par-là que dès ce tems on s'occupoit à considérer la cause de ce phénomène qui paroissoit bien extraordinaire, mais qu'ils n'ont pu le définir.

Ce qui n'est pas facile à comprendre, c'est l'efficacité de leur salpêtre qui leur produisoit un degré de froid si violent, & que les Physiciens plus modernes ont préféré le sel : de même on ne voit nulle part que le salpêtre dissout dans l'eau ait produit de la glace, si ce n'est l'expérience de M. l'Abbé Nolet qu'il fit avec du sel

ammoniac , Leçons de Physique ,
Tome IV. page 69. « Voici, dit-
» il, comment il faut procéder à
» cet effet : prenez de l'eau la plus
» fraîche que vous pourrez avoir,
» du sel ammoniac pulvérisé , qui
» soit rafraîchi de même , & pla-
» cez-vous pour cette opération
» dans un lieu où il regne le moins
» de chaleur qu'il sera possible ,
» faites un mélange de deux par-
» ties d'eau & une de sel ammo-
» niac , c'est-à-dire huit onces
» d'eau d'une part , & de l'autre
» quatre onces de sel ammoniac
» en poudre ; le mélange étant
» fait , si vous y plongez pendant
» quelques minutes un petit tube
» de verre fort mince & rempli
» d'eau pure , vous le retirerez
» tout glacé , & vous remarque-
» rez autour du vase , qui contient
» le sel & l'eau , une espece de
» frimat , semblable à celui qu'on
» voit aux vaisseaux dans lesquels

» on mêle du sel avec de la glace
 » pour faire des congelations arti-
 » ficielles dans les Offices ».

Voilà la seule certitude que nous avons de faire de la Glace artificielle, sans le secours de la neige ou de la glace naturelle. Tous les autres Physiciens qui en ont parlé, n'ont point donné de preuves qu'ils en aient fait, ni la possibilité d'en faire.

En 1663, François Bernier, Médecin de Montpellier, fait mention dans une Lettre écrite de Delhi le 15 Décembre 1663, que l'on est en usage parmi les riches de faire rafraîchir les boissons avec du salpêtre; que, pour cet effet, on met les boissons dans de grandes bouteilles d'étain à large goulot, l'on place ces bouteilles dans de grands baquets pleins d'eau, dans laquelle on fait dissoudre le salpêtre, & que les boissons rafraîchies de cette ma-

niere causent des coliques à ceux qui n'y font pas accoutumés.

Ils avoient l'opinion que le nitre perçoit les pores de l'étain, & qu'il se mêloit avec les boissons.

Mais nous sommes certains que ce ne pouvoit être que la fraîcheur des boissons, avec la grande chaleur du pays, qui leur causoit ces coliques; ce qui fait bien le même effet dans nos climats, lorsque l'on boit trop à la glace, même sans le secours des sels & du nitre.

En 1665, M. Boyle, Gentilhomme Anglois, célèbre Physicien, suivit avec exactitude les expériences, pour s'affurer des différens degrés de froid que les sels alkali, gemme, neutre & marin, produisent étant mêlés avec de la neige ou de la glace pour la congelation des liqueurs.

Voilà ce que l'on trouve dans son Ouvrage, nouvelle Edition,

page 256. « Nous n'avons, dit-il,
» dans nos climats qu'un petit
» nombre de corps assez froids
» pour produire de la Glace ; le
» plus efficace , c'est un mélange
» de sel & de neige , quoique très-
» peu connu en Angleterre , &
» très-usité en Italie & en tout
» autre pays pour le rafraîchisse-
» ment des boissons & des fruits ,
» ce qu'on fait en les mettant dans
» des vaisseaux convenables qu'on
» ensevelit dans ce mélange ».

Il ajoute dans un autre endroit :
« Mais quoique la neige & le sel
» mêlés ensemble produisent plus
» sûrement de la Glace que la
» neige seule , il ne faut cepen-
» dant pas croire que le sel marin
» ait une qualité particulière , en
» vertu de laquelle il communi-
» que à la neige cette propriété ;
» il y a plusieurs autres sels qui
» produisent avec elle le même
» effet ; car l'expérience nous ap-

» prend qu'on peut faire geler
 » l'eau sans le secours du sel ma-
 » rin : en substituant à la place du
 » nitre , de l'alun , du vitriol , du
 » sel ammoniac , & même du su-
 » cre , on produira toujours de la
 » Glace en mettant quelques-uns
 » de ces sels avec la neige ; ce-
 » pendant ils ne paroissent pas
 » tous également efficaces , il n'y
 » en a même pas un qui le soit
 » autant que le sel marin ». A la
 page 269. « Quoiqu'il paroisse
 » qu'on s'accorde généralement
 » à croire que la neige est essen-
 » tiellement nécessaire pour ces
 » expériences , & que j'aie été en-
 » traîné avec tout le monde dans
 » cette opinion ; cependant j'ai
 » découvert par un grand nombre
 » d'expériences , que la Glace pi-
 » lée pouvoit lui être substituée ,
 » & peut-être même lui être pré-
 » férée dans certaines occasions ».

Si M. Boyle a cru être l'Auteur

de cette découverte, il n'avoit pas apparemment connoissance des Ouvrages de M. Bacon & du Pere Kirker, qui bien long-tems avant lui ont fait mention, que la glace & le sel étoient le principe le plus certain pour les congelations; mais il est vrai qu'il trouva le sel ammoniac que nous reconnoissons pour le plus efficace, & qui produit le refroidissement le plus prompt.

M. de la Hire, en 1673, fit un Traité sur la formation de la Glace; il dit peu de chose des congelations artificielles, mais il ne sçait rien de l'origine.

Chardin qui voyageoit dans l'Orient en 1674, a remarqué la maniere de faire refroidir les boiffons dans des vases poreux; il dit que le vent chaud refroidit les liqueurs, & que le vent froid les échauffe.

M. Binos, Médecin, qui a vécu

très-long-tems aux Indes dans les Etats du Grand Mogol & dans la Perse , nous a confirmé tout ce qui avoit été dit des vases poreux, nommés *gourgoulettes* ; il en apporta deux , qu'il donna à M. Rouelle , & il assûra que le salpêtre étoit en usage parmi les plus considérables du pays.

En 1700 , M. Geoffroy lut à l'Académie des Sciences les expériences qu'il avoit faites , pour s'assûrer des degrés de froid que les fels & acides produisent , mais il n'a rien dit de l'origine des congelations artificielles.

M. Homberge qui a traité des refroidissemens , n'en dit pas plus que M. Geoffroy.

En 1714 , Paul Lucas qui voyageoit par ordre de Louis XIV. fait mention que , quoique dans l'Orient , il n'y ait ni glace ni neige , au Caire on a un secret pour rafraîchir l'eau dans des vases , qui n'étoit

n'étoit autre que ceux que je viens de citer ci-devant.

M. Godeheu a fait la Description de la maniere dont les Chinois font rafraîchir leurs boissons ; mais c'est la même que dans les autres parties des Indes.

Les Chinois , si industrieux dans les sciences & beaux-arts, furent très-étonnés lorsqu'ils virent pour la première fois la maniere de congeler les liqueurs par le moyen des sels ou salpêtre ; ils en furent dans le plus grand étonnement , & ne comprirent pas ce phénomène.

Tout ce que disent ces différens Auteurs nous prouve bien qu'il est impossible de remonter à l'antiquité des vases poreux & du salpêtre pour les refroidissemens artificiels , de même on ne peut sçavoir comment c'est établi cet usage en Europe ; bien de personnes ont cru qu'il avoit

passé de ces pays dans le nôtre, ce qui aura fait que les premiers Physiciens qui en ont traité ne se sont point occupés du principe, & qu'ils n'ont cherché que la cause qui produit les congelations.

On voit donc bien par-là qu'il n'est pas possible de remonter aux premières expériences des congelations, & qu'il seroit inutile de faire des recherches plus grandes; il faut passer à un tems plus moderne, & nous trouverons des hommes qui ont corrigé ce que leurs prédécesseurs avoient laissé dans le même état dès l'origine, sans s'occuper de rendre ces rafraîchissemens agréables, tant par la maniere de les composer, que par la façon de les travailler pendant la congelation, & les faire au point d'être nommées *délicieuses & parfaites*.

Lorsque l'on eut trouvé un de-

gré de froid fuffifant pour congeler les liqueurs, on les fit prendre dans des boëtes d'étain & de plomb, fans les tourner ni les travailler, ainfi que nous faisons les fromages aux épingles, ou à l'Angloife.

Ces congelations étoient nommées *des Glaces rares*, & on ne les fervoit que dans les repas les plus fomptueux, malgré qu'elles n'étoient que des eaux de fruits moins bonnes que nos limonades, eaux de grofeilles, fraifes ou framboifes; mais la maniere de les congeler furprenoit beaucoup plus que la bonté de ces Glaces rares: il fembloit aux yeux des gens crédules qu'il y avoit du furnaturel dans cette opération, ce qu'ils voyoient avec toute la furprife poffible.

Enfuite on fit prendre les compositions dans des moules de forme ronde, & on s'avifa de les

tourner ; ce qui a très bien réuffi, parce que cette agitation produit un air froid qui chasse toute matiere subtile , & rend la congelation plus prompte ; par la même raison que lorsqu'il gele , & qu'il fait du vent , le froid est plus sensible & glace plus promptement les liquides.

Bien de gens ont l'idée que le vent est contraire aux congelations naturelles : mais il y a un milieu à cela , les grands vents sont dans ce cas ; mais les vents qui n'ont pas grande prise sur les liquides, ne les agitant pas, en chassent plus facilement la matiere subtile & les glacent.

Nous devons à M. de Réaumur le premier travail des congelations ; il fit remarquer que la maniere de faire des Glaces se perfectionnoit chaque jour, que l'on leur donnoit telle figure que l'on vouloit, que l'on en formoit des

fruits à qui on donnoit leurs couleurs naturelles, mais qu'il falloit trouver le moyen de les rendre moins durs. Il fit cette observation, *Histoire de l'Académie des Sciences* 1734, pages 178 & 179: « Les
» Glaces destinées à nous être servies, dit-il, ne doivent pas avoir
» la dureté des morceaux de glace, nous les voulons semblables à la neige. Pour louer même des glaces bien faites, nous les appellons *des neiges*; on sçait que l'eau qui touche les parois du vase, se gele la première; c'est l'endroit le plus proche des matieres qui produisent les rafraîchissemens, & l'endroit qui se refroidit le premier: pour parvenir à avoir de la Glace rare, de la Glace en neige, il faut ratiffler de tems en tems avec la lame d'un couteau, ou avec quelque autre instrument équivalent, la couche de la Glace

» qui s'est formée contre les pa-
» rois intérieures du vase ; on la
» divise ainsi en petites parties ,
» qui viennent nager dans la li-
» queur : plus on est attentif à ra-
» tifier souvent , plus on emporte
» des couches minces , & mieux
» on réussit à avoir une *Glacé* bien
» en neige. Si les matieres qui
» produisent le froid , produisent
» trop subitement un froid exces-
» sif , & que les couches épaisses
» se forment trop vite , on ne
» réussit pas à faire une *Glacé* si
» parfaite ».

Il avoit bien raison de faire cette observation , parce qu'en effet les *Glaces* dans ce tems étoient comme des glaçons ; on faisoit les compositions avec beaucoup d'eau , un peu de fruit & de sucre en poudre.

L'eau qui est facile à se geler , est pour-lors la plus dure des liquides , & faisoit la plus grande

partie de ces Glaces rares.

Cependant cet usage a subsisté long-tems, sans que l'on fît attention à rendre ces Glaces au point qu'elles sont aujourd'hui.

On a fait ensuite les compositions avec moins d'eau, & plus de suc de fruit, & toujours du sucre en poudre; mais l'eau avec les parties aqueuses du fruit formoit toujours des filets de Glace.

Nous avons substitué à tout cela de faire cuire le sucre, ce qui a très-bien réüssi, comme on le verra à son Article.

Voilà tout ce que je peux sçavoir sur l'origine des congelations; remarquez, selon ce qui en est dit, que ce n'étoit que des morceaux de Glace durs & concrets, & que la maniere de les faire à présent est bien supérieure.

P R I N C I P E

Le plus certain pour définir la formation des congelations artificielles.

IL est prouvé par les plus célèbres Physiciens, qu'il y a du feu dans toute la nature, c'est-à-dire dans tous les corps, tant solides que liquides.

Il est vrai que les avis ont été partagés sur son être ; les uns ont prétendu que le feu étoit un esprit, les autres ont prouvé qu'il étoit une matiere, d'autres enfin que le feu est un esprit & une matiere ; mais tous se sont rapportés sur la certitude qu'il y en a dans toute chose.

Ainsi il faut partir de ce principe, & voir ce qui a été dit sur la propriété des sels & nitres pour

la congelation des liqueurs, & les différentes opinions des Phyficiens fut ce phénomène.

Observez donc que, puisqu'il y a du feu dans tous les corps, tant solides que liquides, il y en a dans la glace & dans les fels, ce qui a été prouvé par quantité d'expériences que les plus habiles Phyficiens ont faites.

Le Chancelier Bacon a dit que la cause qui produit le froid, ou qui l'augmentoît, étoit les esprits contenus dans les corps froids : il a donc voulu dire le feu contenu dans les fels & dans la glace, puisque l'on est sûr qu'il y en a.

M. de la Hire, dans son *Traité de la Glace* en 1680, attribue la formation de la Glace à un sel volatil, qui se répand dans l'air & qui condense tout ce qu'il approche : il prétend, dans ce *Traité*, que les molécules de l'eau s'accrochent autour de ce sel, ce qui

forme les filets de Glace, & qui congele le reste du liquide.

M. Muschembroeck a prétendu que la cause des grands froids d'hiver est occasionnée par un sel aérien répandu dans l'atmosphère qui chasse la matiere subtile des interstices des liquides, & se logeant à la place, rapproche les parties intégrantes, les unit & les condense.

Les Chymistes démontrent que l'air est chargé d'un grand nombre de sels, & qu'ils fournissent un acide vitriolique ; ce qui aura donné lieu de dire, qu'il y avoit un sel ou nitre aérien qui glace les liquides.

M. Lemery a été de l'avis que,
 » dans les sels employés à la con-
 » gelation, il y avoit quelques par-
 » ties volatiles, pénétrantes, inci-
 » sives, qui s'insinuent dans les
 » pores de la Glace ».

Nombre de personnes ont cru

pouvoir avancer, qu'il y a une matiere active froide, qui glace tous les liquides sur lesquels elle pese.

S'il y avoit un sel ou nitre aërien, il y auroit donc un sel ou nitre subtil dans le sel ou salpêtre que l'on emploie pour les congelations, qui perceroit les pores des métaux pour congeler nos liqueurs : je ne m'en suis jamais apperçu, telle attention que j'aie faite pour m'en assûrer, & convaincre ceux qui ont voulu me dire que le sel ou nitre perce, & qu'il se mêle aux compositions ; ce qui a fait dire aux personnes peu éclairées, que les Glaces étoient mal saines.

Toutes ces opinions du nitre aërien, du sel volatil, & de la matiere active froide des parties calorifiques ou frigoriges (idée imaginaire), ont été combattus par la vérité du contraire.

Il a été prouvé que la fluidité

des différens liquides ne provient que de la matiere subtile qui en occupe les interstices , les faisant mouvoir , conserve leur mobilité, & que leur congelation ne provient que par les vents de la Zône Glaciale , qui nous produisent un moindre chaud ou froid , dont l'être est purement négatif , qui écarte la matiere subtile des interstices , pour-lors les molécules qui s'en trouvent dépourvues , se rapprochent & se gellent.

M. Dortous de Mayran, dans son *Traité de la Glace* , a recours à la matiere subtile qui conserve la liquidité des fluides, & dit que ses liquides ne se congelent que lorsqu'ils sont privés de cette matiere subtile : mais il dit que le refroidissement artificiel n'est occasionné que par la fonte réciproque de la Glace , & du sel ou salpêtre. Plusieurs Physiciens ont été du même sentiment. Toutes ces diffi-

cultés ont engagé à considérer plus soigneusement ce phénomène.

Voyez ce que dit M. l'Abbé Nolet sur la congelation artificielle, & partons des principes de ce célèbre Physicien, à qui on doit mille recherches utiles & curieuses, qui sans cesse s'occupe à étudier les phénomènes de la Nature, & les ressorts par lesquels tout agit, sans contredit le plus sage & le plus juste à rendre les choses sensibles, & à trouver le sens le plus intelligible pour les faire comprendre au point qu'il n'est pas possible de douter des faits. D'après ses expériences, vous verrez avec quelle précision il explique ce phénomène, & comme il observe le mouvement des deux parties.

Je me servirai du principe le plus certain, & dirai, comme l'a prouvé M. l'Abbé Nolet, que c'est

par la privation du feu élémentaire qui est contenu dans la Glace & dans les fels que le choc du mélange chasse, & qui pour-lors demeure très-froid, se trouvant dépourvu de toute la matiere subtile, au point de congeler les liqueurs; & non pas croire que la congelation se forme par la dissolution réciproque des deux parties, comme l'ont voulu prouver plusieurs Auteurs.



P R I N C I P E

Pour s'assurer que c'est par la privation de la matiere subtile que le mélange de Glace & de sel demeure très-froid.

LE sel qui se crystallise par la chaleur du Soleil, ou, par évaporation, sur le feu, se sépare de toutes ces parties aqueuses, & conserve en lui dans ses interstices ou locules, une quantité de matiere subtile, qui se déploie lorsqu'on le mêle avec de la Glace pilée.

En pilant la Glace, elle reçoit un certain degré de chaleur, comme quand on plane des métaux qui s'échauffent sous les coups du marteau.

Ce même effet arrive à la Glace; ce qui lui produit de l'humidité.

dité, & qui occasionne un frottement lorsqu'on la mêle avec du fel : ce frottement excite la matiere subtile contenue dans les deux corps, à se mouvoir par le choc qu'ils reçoivent réciproquement lorsqu'on les mêle ensemble : ce choc est si violent, qu'il ébranle tous les pores des deux parties, & donne au feu qu'ils contiennent un nouveau degré d'activité ; ce qui occasionne un craquement & pétitement, lorsqu'on les mêle ensemble.

Ce mouvement ne peut être attribué qu'au feu intérieur qui se déploie, casse & brise les locules où il est contenu, pour s'exhaler.

On peut comparer l'action du feu, dans le mélange du fel & de la glace, au pirophor, qui s'enflamme plus promptement par l'humidité de l'air, ou la sueur de la main, que lorsqu'il est très-sec.

Si on l'observe avec attention, on lui voit faire le même mouvement que le mélange de sel & de glace ; à mesure que la matière subtile prend un degré d'activité, il remue souvent, pétille & saute par éclats. La chaux vive nous fait voir un même effet ; lorsque l'on jette dessus un peu d'eau, elle s'écarte, saute & bouillonne jusqu'au moment qu'elle est privée de la plus grande partie de la matière subtile qu'elle contient.

Il en est de même du choc de deux corps durs, ou le frottement continuel, qui fait échapper quantité de feu, comme la machine électrique, le frottement de l'acier sur une meule de grès, l'échappement des roues, ou les fers des chevaux sur le pavé, le choc du briquet sur la pierre. On voit ce feu élémentaire clair & brillant, parce qu'il s'est séparé de

toute humidité , & que c'est deux corps secs qui le produisent ; observez que notre mélange est humide , & que le feu ne se fait voir que sous la forme d'une vapeur qui s'exhale.

Ces deux corps , par le choc qu'ils reçoivent , se trouvent dépourvus de la matiere subtile ; ils sont bien plus froids qu'avant leur mélange , & par degré le refroidissement augmente jusqu'au moment que la fonte a produit trop d'eau , pour-lors le mélange reprend la température de l'air.

Si la congelation n'est pas finie , il faut lâcher l'eau , & renouveler de sel ou salpêtre & de glace , pour entretenir le degré de froid , ce qui assure bien qu'il n'y a que le moment du choc qui produit l'effet. Ce second mélange acheve de chasser le peu de matiere qui reste , & pour-lors le degré de froid est considérable ; il peut être comparé à celui de 1709.

Quelque chose qu'il faut remarquer pour s'affurer de l'évaporation de la matiere subtile, c'est lorsque l'on fait prendre les compositions; si le tems est clair, beau, froid ou chaud, c'est-à-dire propre à l'évaporation, la congelation se fait facilement, toutefois que les liqueurs sont bien préparées, & l'on voit une vapeur qui s'exhale du mélange de la glace & du dedans des sarbotieres.

Si au contraire le tems est pluvieux, neigeux, orageux, les compositions ne prennent que très-difficilement; & si on les abandonne un moment, elles fondent, & la liquéfaction est prompte, quoique bien entourées & couvertes de glace, de sel ou salpêtre; même les moules de fruit, ou tous autres qui sont couverts de quantité de glace & de sel qui restent dans cet état trois & quatre heures, ne sont jamais si fermes

que lorsque le tems est beau, froid ou chaud ; & on ne voit point cette vapeur s'exhaler : ce qui nous prouve l'évaporation de la matiere subtile.

Pour m'assurer que c'est le feu subtil qui s'exhale dans la vapeur que l'on voit, j'ai mis mes mains plusieurs fois, en différentes saisons, au-dessus du mélange de sel & de glace ; après avoir observé qu'elles soient d'une température égale, telle que l'eau de puits qui paroît chaude en Hiver & froide en Eté, quoiqu'elle soit tempérée en toutes saisons, j'ai trouvé que cette vapeur est d'une température douce, & l'on ne croiroit pas qu'elle vienne d'un mélange froid.

L'écume qui se forme à la surface du mélange, est bien une certitude de fermentation ou effervescence ; pour peu qu'on l'agite, on le voit mousser com-

me l'eau battue le long des rochers.

L'expérience que fit M. Cullen, est une preuve bien certaine, que les refroidissemens ne sont occasionnés que par la privation du feu élémentaire : après avoir pompé l'air de la machine pneumatique, il mit dedans un thermometre, & la liqueur a descendu, se trouvant dans le vuide.

Nous sommes certains qu'il y a du feu dans l'air ; par conséquent lorsqu'il n'y a plus d'air dans la machine pneumatique, il n'y a plus de feu, le vuide se trouve froid, ce qui fait descendre la liqueur du thermometre, & doit convaincre que la congelation ne se forme que par la privation de la matiere subtile, qui est ce feu élémentaire.

Tout ce que j'ai cité est certain, on peut en faire les expériences ; mais quelque chose qui

appuie mon systême & me donne plus de certitude , c'est que mes expériences se sont rapportées à toutes celles que les Physiciens ont faites.

Je n'entrerai point dans le détail des différens degrés de froid que produisent les sels & nitre ; nous n'avons point l'usage de tous ces sels & nitre , je ne traiterai que de ceux qui nous sont le plus connus , & qui produisent le degré suffisant pour congeler nos liqueurs. Ceux qui voudront les sçavoir , verront le Traité de M. Roux , Médecin , *Recherches historiques & critiques sur les différens moyens de refroidir les liqueurs.*

Je dirai seulement que le sel ammoniac est reconnu le plus efficace pour les refroidissemens artificiels ; MM. Boyle & Geoffroy l'ont prouvé , le fait est incontestable : mais il n'est pas possible de nous en servir , parce qu'il

coute quatre francs la livre ; le sel gemme ou sel fossile , produit un froid aussi grand , mais c'est le même prix.

M. Farenheit , célèbre par ses thermometres , en 1729 trouva un degré de froid très-grand avec l'esprit-de-nitre , mais on ne peut s'hasarder de s'en servir pour nos congelations.

Voilà les trois seuls moyens de se procurer un grand degré de froid , mais il y a de l'impossibilité par la cherté des uns & le risque de l'autre.

M. de Réaumur a prétendu que la potasse produit le froid plus grand de deux degrés que le sel , & qu'elle coutoit moins ; mais la potasse coute douze à quinze sols la livre.

Je m'en suis servi , & j'ai trouvé que la congelation étoit lente , & le degré de froid moindre qu'avec le sel. Je préfere le salpêtre brut

à la potasse ; il vaut mieux , & la
congelation est bien plus prompte.

Ainsi servez-vous de sel marin ,
qui est le sel ordinaire , ou de sal-
pêtre brut ; ce sont les deux plus
sûrs moyens pour la congelation
après les sels ammoniac & gemme.



EXPLICATION

EXPLICATION

*Du salpêtre artificiel, c'est-à-dire,
de celui que l'on fait à l'Arsenal
de Paris.*

BIEN des personnes croient que le salpêtre raffiné accélère la congelation plus que le brut, qui est de la première cuite; c'est tout le contraire.

La raison qui le prouve, c'est que l'on ne raffine le salpêtre que pour le séparer de toute partie saline dont il est chargé.

M. de Réaumur a dit que pour s'assurer de la bonté de la poudre à canon, il falloit la mettre avec de la glace pilée, & plonger un thermometre dans ce mélange: si la liqueur descend de deux degrés au-dessous de zéro, terme de la congelation, la poudre n'est

point parfaite , & le salpêtre avec lequel elle a été faite , étoit trop chargé de parties salines.

On voit par cette expérience que le salpêtre brut est plus chargé de parties salines que le raffiné , & que c'est en qualité de sel qu'il est efficace pour la congélation de nos liqueurs ; il faut donc se servir de celui qui est de la première cuite , parce qu'il est plus chargé de parties salines.

Dans les pays où il y a du salpêtre naturel , on peut en faire usage avec succès ; mais je ne peux rien dire de l'effet , je ne m'en suis jamais servi à Paris. Suivez le vrai principe , qui est le sel marin & le salpêtre brut ; l'un & l'autre , il faut qu'ils soient bien secs , ils ont plus d'efficacité pour nos congelations.



EFFET DE L'AIR

Sur les Barometres , comparé à un même effet sur les congelations.

J'AI dit à la page 35 , que le tems influe beaucoup sur les congelations , c'est un fait certain ; & vous remarquerez un changement subit lorsque vous ferez prendre quelque composition : si le tems change , c'est-à-dire , s'il arrive quelque changement dans l'atmosphère , comme pluie , orage , neige , il n'est pas facile d'expliquer par quel mouvement ce changement se fait , & cause un ralentissement aux congelations ; mais il est très-sûr que lorsque le vif-argent du barometre baisse , la congelation se ralentit ; il y a apparence que c'est par le même phénomène qui ne peut

être attribué qu'à l'air qui devenant plus léger, n'a plus la même force de soutenir les vapeurs qu'il a pompées ; pour-lors toutes ces vapeurs répandues dans l'atmosphère, se réunissent, n'étant plus soutenues par l'élasticité & la force de l'air ; les plus élevées tombent les unes sur les autres, remplissent l'atmosphère d'une humidité qui annonce un prompt changement, & empêche l'évaporation.

De même vous observerez lorsque le vif-argent monte promptement dans le tube du barometre, ou qu'il se soutient à la hauteur marquée *sec* ou *beau*, que le tems est en effet beau, l'air est pour-lors très-lourd, & par sa force élastique soutient les vapeurs, l'évaporation se fait facilement, & vos congelations par cette évaporation se formeront promptement.

E X P L I C A T I O N

De la nature des différens liquides, que l'on emploie pour les Glaces.

POUR bien comprendre les congelations, il est à-propos de connoître la nature des différens liquides que l'on emploie dans les compositions que l'on congele, attendu qu'il y en a qui prennent plus facilement les unes que les autres, & même souvent se séparent pendant la congélation des fucs avec lesquels on les a mêlés; & comme c'est de l'union des liquides que dépend le fini des Glaces, il faut des connoissances sur leur fluidité.

Les Physiciens nous représentent les liquides comme des assemblages de molécules d'une ex-

trême petiteſſe de forme indéfinie ; même ils affurent que les parties intégrantés de certains liquides , comme l'eau & le vin , ſont mille fois plus petites que le plus petit grain de ſable que l'on puiſſe voir avec une loupe.

Et que les molécules de la matière ſubtile qui en occupe les interſtices , ſont un million de fois plus petits.

Il y a de quoi ſe perdre dans ces infiniment petits ; mais il faut partir de ce principe , pour comprendre plus facilement la poſſibilité des congelations.

Ils prétendent de même que les molécules des différens liquides ſont plus ou moins groſſes , ce qui les rend plus ou moins poreuſes ; & les plus petites pénètrent facilement les pores des autres , & ſ'inſinuent plus intimement , ce qui fait l'union des compositions , & qui les rend graſſes & moëleuſes.

De l'Eau.

Il faut considérer l'eau comme le premier des liquides, sans goût ni odeur, le plus facile à se glacer, même étant mêlée avec des fucs de fruit; si on ne la fait pas bouillir avec du sucre, elle se sépare des mélanges pour se congeler la première.

Ce qui fait qu'il faut la couper avec du sucre clarifié avant que de l'employer, & les faire bouillir, parce que le feu la rend plus fluide, & elle se laisse mieux pénétrer par le sucre; pour-lors elle ne peut se séparer facilement, & le travail empêche tout-à-fait la désunion.

Si on n'a pas cette précaution, les Glaces, dans lesquelles on en mettra, seront seches, sableuses; & la première croûte, qui se formera aux parois de la sarbotiere,

ne fera que l'eau que l'on y aura mise.

Ce n'est qu'après bien des expériences & des recherches sur les moyens de rendre les Glaces parfaites, que l'on a trouvé que l'eau étoit la seule cause des duretés & filets de Glace que l'on trouvoit dedans, & qu'il falloit la faire bouillir avec du sucre avant de l'employer.

Et par ce moyen on est sûr de bien réussir, si l'on fait attention à ce qui est dit, tant pour les composer, que pour les faire prendre.

Des Liqueurs spiritueuses.

Après quantité d'essais sur la congelation des liqueurs spiritueuses, j'ai trouvé qu'il étoit impossible d'en faire de bonnes Glaces, par la raison que tout ce qui est spiritueux ne peut perdre sa mobilité, à tel degré de froid que l'art puisse produire: pour en don-

ner une preuve bien certaine, observez la nature des liqueurs spiritueuses, & vous verrez la vérité de ce que j'avance.

Du Vin.

On est certain que le bon vin ne gele qu'en partie, & que l'esprit qu'il contient ne perd jamais sa fluidité; & qu'à mesure que le flegme gele, l'esprit se réunit dans le centre du vaisseau qui le contient; & si l'on veut, par le travail, forcer cette liqueur spiritueuse à se loger dans les interstices de son flegme glacé, le tout vient comme une neige à moitié fondue.

De l'Eau-de-Vie.

Le vin ne gelant qu'en partie; l'eau-de-vie qui contient plus d'esprit & moins de flegme, gele en

50 LES GLACES
core moins, & le degré de froid
produit par le mélange de glace
& de fel ne peut la congeler; il
se forme quelques filets, mais c'est
bien peu de chose.

De l'Esprit-de-Vin.

Le bon esprit-de-vin bien rectifié, séparé de tous flegmes, est pour-lors très-léger, & tout pénétré par la matiere éthérée, & par cette raison il ne peut se condenser, parce que le froid ne peut pas le priver tout-à-fait de la matiere subtile qui fait toute sa fluidité.

Et même s'il y a des preuves que l'esprit-de-vin a gelé sous la Zone Glaciale, il n'étoit pas prouvé qu'il étoit bien rectifié.

Ainsi voilà une preuve bien convaincante, que le bon vin ne gele qu'en partie, que l'eau-de-vie gele très-peu, & que l'esprit-de-vin ne gele jamais.

Il faut donc pour congeler ces liqueurs, les mêler avec de l'eau coupée de sucre très-léger par gradation plus ou moins, selon la qualité des liqueurs que l'on emploie.

Pour-lors l'eau que l'on ajoute, diminue le goût, la qualité, & le parfum; la glace les diminue encore: M. Geoffroy l'a prouvé, voyez Histoire de l'Académie des Sciences, année 1713, p. 39.

On me dira que l'on met du sucre dans les compositions; mais le sucre ne donne que de la douceur, & non de la qualité; il ne peut rendre aux liqueurs leur goût naturel.

Preuve.

Je dirai plus, les vins que l'on sert à table, si on les laisse trop long-tems à la Glace, ils perdent de leur qualité, & on sent facilement la différence d'une bouteille

qui y a trop rosté d'avec une qui n'y a pas été, en les buvant trois ou quatre heures après, à même température; & même les bons gourmets sentent dans le moment que le vin a trop resté à la Glace.

Autre preuve.

Mettez une bouteille de vin dans une sarbotiere; forcez-la de glace & de sel, & la tournez long-tems; après, ouvrez la sarbotiere, vous trouverez attachée à la paroi une croûte épaisse, selon la qualité du vin.

Otez cette croûte & la goûtez, le goût fera insipide comme de l'eau, parce que c'est le flegme qui n'est que de l'eau qui s'est glacée, & la meilleure partie du vin se rassemble dans le centre.

Otez cette croûte qui s'est formée, rebouchez la sarbotiere & continuez de tourner, il vous fera

impossible de condenser le reste, qui n'est que l'esprit du vin.

Faites autrement, préparez une composition de quelques liqueurs spiritueuses, & la faites prendre; tournez long-tems sans la détacher, ouvrez ensuite la sarbotiere, & vous verrez un croûte qui est attachée aux parois, & l'esprit de la liqueur dans le centre aussi fluide que si l'on le sortoit de la bouteille.

Le travail force ce spiritueux à se loger dans les interstices de ce qui est congelé; mais ce ne sont jamais de bonnes Glaces, elles sont lourdes, mattes, molles & glaçonneuses, par l'impossibilité de l'union. *Voyez ce que dit M. l'Abbé Nolet, Tome IV. p. 128 & 130.*

On peut excepter d'entre tous les vins & liqueurs ceux qui sont faits ou composés avec des fleurs, fruits, bois ou végétaux, dont les

goûts font très-forts ; & si on les mêle avec des jus de citron & de l'eau pour les pouvoir congeler, ils perdent peu de leurs goûts naturels, & laissent un goût suffisant au mélange, & avec l'aide du sucre, on peut en faire des compositions un peu gracieuses : telles sont les Glaces de Marasquin & l'Eau de Créole.

De tous les ratafiats, il n'y a que celui de fleurs d'orange duquel on puisse faire usage, parce que pour soutenir le goût du ratafiat, on met un peu de marmelade de fleurs d'orange, pour-lors l'eau que l'on met ne diminue que l'esprit de la liqueur, sans diminuer le goût du ratafiat.

De tous les vins, il n'y a que le muscat duquel on puisse faire usage ; encore faut-il le mêler avec une infusion de fleurs de sureau. En général, il n'y a que ces quatre sortes de Glaces qui

conservent le même goût, avec lequel on les a composées : il est très-certain qu'il vaut mieux boire les vins ou liqueurs d'une fraîcheur modérée, que d'en faire de mau-
ses Glaces.

Cependant je donnerai la manière d'en faire, crainte que certaines personnes n'en veuillent malgré les raisons alléguées.

De la crème.

La crème provient du lait : elle en est la partie butireuse la plus légère, la plus délicate, d'un goût agréable & moëlleux.

Elle nous produit d'excellente Glace ; on lui donne tel goût que l'on veut, on l'emploie de deux façons, crue & cuite.

Cette dernière est la meilleure, parce qu'en la faisant cuire, on fait évaporer la partie séreuse, nommée *petit-lait*, qui est consi-

dérée comme de l'eau ; & lorsque la crème s'en trouve chargée , elle ne prend que par filets , ou elle graine , ce qui fait un mauvais effet.

Lorsque la congelation est faite, on voit qu'elle n'est prise que par grumeaux , ce qui n'est pas agréable au coup-d'œil ni au goût.

Hors qu'en la séparant de cette partie aqueuse , & que l'on l'a fait épaisir avec quelque jaune ou blanc d'œuf , & la conduire doucement , comme il est dit à l'Article de la préparation ci-après, vous aurez des Glaces qui seront comme un beurre glacé , grasses , moëlleuses & délicates.

Si l'on a soin d'ajouter à la crème un goût agréable , c'est la chose la plus parfaite.

A l'égard de la crème , pour les crèmes crues , nommées *vierges* , il faut la choisir double , bien séparée du lait : comme elle ne va

pas sur le feu, le peu qui pourroit rester forme des filets de Glace, & la fait grainer; ce n'est qu'en la séparant le plus qu'il est possible du lait, qu'on en fait des Glaces fines.

Des sucres acides.

On nomme *acide* tout ce qui pique la langue, & cause un sentiment d'aigreur dans la bouche: tels sont les syrops de vinaigre, les sucres de citron, d'orange, de groseille, d'épine-vinette.

Les acides ne sont pas faciles à congeler seuls; mais comme leurs sucres se mêlent facilement avec le sucre & l'eau, l'un & l'autre diminuent leur aigreur, & le goût en devient plus agréable, & l'on en fait des Glaces très-recherchées.

La douceur du sucre proportionné aux acides, fait un goût

que bien des personnes préfèrent même pour leur tempérament.

Il y a quelques observations à faire, ce qui sera dit à chaque Article des compositions où les acides feront employés.

D'entre tous les sucres acides, le jus de citron est d'un grand secours pour plusieurs compositions; on l'emploie avec succès pour relever le goût de certains fruits qui sont fades ou trop mûrs; & pour leur donner plus de saveur, on y met du jus de citron qui en relève le goût. L'Hiver, dans les compositions qui sont faites avec des marmelades, dont le feu ou les mauvais sucres ont donné un goût de vieux, le citron ôte ce goût, & rend la composition comme dans le primeur du fruit. On peut mettre du jus de citron dans la plus grande partie des compositions de fleurs, de fruits & de liqueurs, pourvu qu'on le mêle

modérément, parce qu'il est très-possible que dans une composition il y en entre plus ou moins. Ce qui arrive souvent, parce que les fruits sont plus ou moins mûrs, ou que les citrons sont plus ou moins gros, ou qu'ils ont plus ou moins d'acides ; ce qui fait que lorsque je dirai d'en mettre, si vous avez peu de composition, ne mettez que la moitié, & goûtez souvent crainte d'en trop mettre : un peu fait bien, mais la quantité change le goût naturel des fruits ; ce qu'il faut éviter.

Quoique j'aie marqué à chaque composition, le plus juste qu'il m'a été possible, ce qu'il en faut ; malgré cela, faites-y toute l'attention possible.

D U S U C R E.

Personne n'ignore que le sucre est une substance douce, agréa-

ble au goût , blanche & solide ; il est nommé *sel doux* : il est difficile de prescrire le tems auquel il a commencé à paroître sous une forme concrete , il est pourtant certain que les anciens l'ont connu, puisqu'au rapport de Théophraste & de Pline ils faisoient usage d'un suc de certains roseaux qui vraisemblablement étoient des cannes à sucre.

Mais nous ne voyons point que l'antiquité ait possédé l'art de cuire ce sucre , de le condenser & de le réduire en une masse solide & blanche , comme on le fait aujourd'hui. Voyez ce que dit le P. Labat dans sa *Relation des Isles Antilles*.

C'est par le secours de cette précieuse substance que nous faisons avec succès toutes sortes de compositions pour les Glaces ; c'est par sa douceur qu'on diminue les goûts amers ou acides , qui ne

pourroient être employés, si l'on n'avoit pas ce sel doux.

La maniere d'employer le sucre dans les compositions de fleurs & de fruits, c'est de le bien clarifier & de le faire cuire, parce que l'activité du feu dilate & rend l'eau & le sucre plus fluides; ce qui fait qu'ils se mêlent plus intimement l'un avec l'autre, & se pénétrant réciproquement forment un syrop plus ou moins épais, selon comme on le cuit; & la congélation ne peut défunir ces deux parties tant elles sont mêlées étroitement l'une avec l'autre; étant pour-lors cuite par gradation, selon l'usage que l'on en veut faire, on en fait des Glaces moëlleuses, & l'on ne sent point ses duretés ni filets de Glaces, comme dans l'origine de ces précieux rafraîchissemens.

J'ai marqué les différentes cuites du sucre, selon l'emploi

que l'on veut en faire , parce que dans les compositions des fruits charnus , comme d'ananas , d'abricots , pêches , pavies , brugnons , fraises , framboises , il faut du sucre très-léger pour ne pas mettre d'eau , ce que je défends bien.

Et dans les compositions des fruits à jus , comme de groseilles , raisins , verjus , citrons , oranges , cédras , bigarades & limes , il faut le sucre plus cuit , ce qui est dit à chaque composition : pour tous les fruits de Provence , ne vous servez jamais de sucre chaud ; il faut le clarifier deux ou trois heures avant de l'employer , parce que le sucre chaud rend les Glaces de ces fruits ameres ; de même qu'il ne faut pas laisser le zeste infuser plus de cinq ou six minutes , parce que plus long-tems il porte à l'amertume. Faites attention à zester bien finement tous ces fruits , & à ne point entamer le blanc ;

il ne faut que la superficie de la peau, comme de l'orange, citron, cédras, lime, bergamote, bigarade.

Dans les Glaces de crème crue ou cuite, il faut mettre du sucre en poudre. Dans le sucre clarifié il y a de l'eau, ce qui défunit les parties grasses de la crème, & la fait grainer, attendu que l'eau est pour elle une matiere étrangere qui se congele séparément.

Hors que le sucre en poudre se fond & se dissoud par l'humidité de la crème, & pour-lors ce n'est plus qu'un corps uni, gras & délicat.

Il ne faut pas croire que le sucre soit hors d'eau, quand il est au grand lissé ou au perlé, parce qu'il n'est hors d'eau qu'au petit boulet, qui est la cuite, pour le condenser, duquel on se sert dans les Raffineries, selon les qualités des cassonades qu'ils employent.

Maniere de clarifier le sucre.

Mettez dans une poële ou terrine un blanc d'œuf, & un demi-verre d'eau, fouettez le tout ensemble avec un fouet d'osier; lorsqu'ils seront bien en mouffe, ajoutez-y de l'eau trois ou quatre pintes, & fouettez toujours: après cela, cassez du sucre par petits morceaux, & le mettez dans la poële pour le clarifier; jetez dessus l'eau au blanc d'œuf une suffisante quantité, pour qu'il puisse fondre, mais ne le noyez pas; mettez la poële sur le feu, & faites fondre le sucre avec l'écumoire. Tout étant bien fondu, laissez venir doucement l'écume dessus: lorsque le sucre s'élèvera comme du lait, jetez dedans un peu d'eau au blanc d'œuf; ne le remuez plus, laissez-le remonter une seconde fois, jetez un demi-verre

verre d'eau claire fans œuf dedans , & laissez remonter une troisieme fois ; pour-lors descendez la poële de dessus le feu , ôtez l'écume , & remettez - la sur le bord du fourneau , pour que le sucre bouille & chasse toute l'écume d'un seul côté de la poële ; ôtez-la à mesure. De cette façon le sucre devient d'un fin clair , transparent ; s'il ne devient pas clair , c'est que vous aurez mis trop d'eau ; laissez-le bouillir longtemps , il deviendra clair : tâtez ce sucre , s'il est à la premiere cuite ; pour cet effet trempez-y le bout du premier doigt , & l'appuyez contre le pouce ; si vous sentez la cuite grasse entre les deux doigts , c'est le premier point du sucre , que l'on nomme le *petit lissé*.

Il faut , en l'ôtant du feu , le passer au - travers d'une serviette mouillée pour le dégraisser.

Sucre au grand lissé.

Pour le cuire au grand lissé, il faut le remettre sur le feu, & continuer de lui donner quelque bouillon; retrempez le doigt dedans, si vous le sentez une fois plus gras, c'est le grand lissé.

Le Perlé.

Le perlé fuit le grand lissé: vous faites cuire le sucre quelques bouillons de plus, & vous faites le même essai; si vous le sentez gras & collant entre vos doigts, c'est ce que nous nommons le *perlé*. De-là nous passons à la petite plume, il y a bien ce que les anciens Officiers appelloient la *petite* & la *grande queues de cochon*, mais nous ne nous servons plus de ces termes ni de ces cuites.

La petite Plume.

Cette cuite se connoît de deux façons , à l'écumoire & entre les doigts. A l'écumoire, vous la trempez dans le sucre , la secouez un peu , & soufflez au-travers des trous ; s'il s'envole de petites bouteilles bien légères , c'est la petite plume.

Vous connoissez de même cette cuite , en trempant le premier doigt dans le sucre & le pressant contre le pouce ; si vous sentez le sucre collant & qu'il vous pince , en le travaillant entre vos doigts s'il blanchit , & en ouvrant vos doigts forme un filet , c'est ce que l'on nomme la *petite plume*. De-là on passe au soufflé.

La grande Plume ou le Soufflé.

Pouffez le sucre de quelques bouillons de plus , & trempez l'é-

cumoire dedans , secouez-la , & soufflez au-travers des trous ; s'il en fort quantité de grosses bouteilles , c'est ce que l'on nomme le *soufflé*.

Il y a bien encore le petit , & le fort boulet , le cassé & le caramel ; ces quatre cuites ne sont point utiles pour les Glaces , ainsi je n'en parlerai pas.

Dans les compositions où il sera nécessaire de mettre le sucre très-léger , on le mêlera avec de l'eau , & on le fera bouillir pour qu'il se mêle plus intimement.

Dans les compositions où je dis de mettre de l'eau , ayez l'attention de la couper avec du sucre au petit lissé , avant que de l'employer , par la raison que j'ai déjà dite , que l'eau forme des filets de Glace , lorsqu'elle n'est pas bien mêlée avec du sucre : vous seriez toujours dans le cas de mal finir vos Glaces , si vous n'aviez cette précaution.

GLACE OU CONGELATION

Composée de fleurs, de fruits, de crèmes & de liqueurs.

Attention qu'il faut avoir avant de faire les compositions, & pour les faire prendre.

POUR bien réussir à faire les Glaces bonnes & parfaites, c'est de n'employer que de bon fruit, ni trop verd, ni trop mûr, point gâté ni taché, parce qu'il a perdu de sa qualité; plus vous employerez de bon fruit, mieux vous réussirez à faire de bonnes Glaces: de même faites attention au sucre qu'il soit bon; il s'en trouve qui a le goût salé ou de vieux, ce qui donne mauvais goût aux compositions.

Soyez certain que le goût se

sont bien plus finement froid que chaud, & l'on définit mieux une chose à la glace que chaude.

Avant de commencer vos Glaces, voyez que tous les ustensiles nécessaires pour l'opération soient bien propres, comme les sarbotières, moules de plomb, de fer-blanc, les écumoirs, les houlettes, les tamis, les terrines.

Et même pour goûter plus finement vos liqueurs, lavez bien votre bouche, parce que souvent vous avez bu ou mangé des choses dont le goût vous reste dans la bouche; ce qui change le goût de vos compositions, à quoi il faut prendre garde.

Je dirai à chaque fois qu'il faut se servir de sel marin ou salpêtre brut; parce que si vous avez du salpêtre, vous vous en servirez, ou au défaut servez-vous de sel, il en faut moins; il produit le degré de froid plus grand & l'action

plus prompte, ce que j'ai déjà dit ci-devant. Je préviens, que lorsque vous ferez les compositions, de ne pas les trop sucrer, par l'opinion de plusieurs Officiers qui prétendent que la Glace diminue la douceur du sucre.

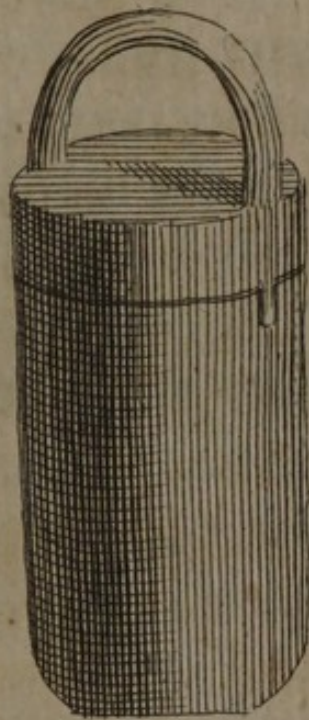
Je conviens que les parties salines du sucre se précipitent au fond de la sarbotiere pendant la congelation, mais le soin de les bien travailler empêche le sucre de se précipiter l'ayant préparé; comme j'ai dit, la désunion ne se fait pas si facilement.

Il est bien certain que la Glace diminue les goûts & l'odeur des compositions que l'on fait congeler, comme de fleurs, de fruits, d'odeurs, de liqueurs, de vins, de ratafiats; par cette raison il faut donner à vos compositions assez de goût, pour que si la glace en diminue, il en reste suffisamment pour que le goût soit agréable.

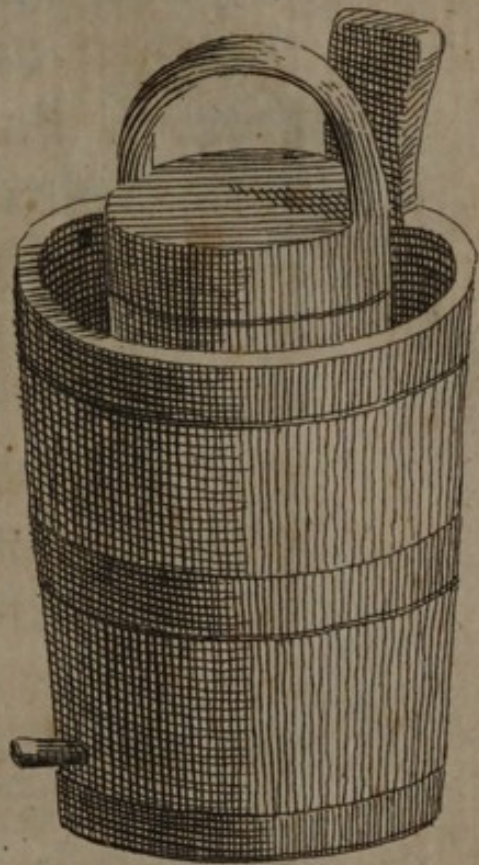
*Des ustensiles nécessaires, voyez la
Planche ci à côté.*

Il faut choisir des sarbotieres d'étain, elles valent mieux que celles de fer-blanc, quoique le fer-blanc soit plus mince & plus poreux que l'étain, ce qui fait que les compositions prennent plus vite; mais elles ne sont pas si adroites pour le travail que celles d'étain, & dans celles de fer-blanc les crèmes prennent trop vite. Faites faire un petit feu de proportion à vos sarbotieres, c'est-à-dire, que les feux soient plus hauts de trois pouces que les sarbotieres, & plus larges de trois pouces; ce qui veut dire, que la sarbotiere étant placée au milieu du feu, il y ait un pouce & demi de distance entre la sarbotiere & le feu tout-autour, pour pouvoir mettre de la glace, du sel ou salpêtre suffisamment

Houlette



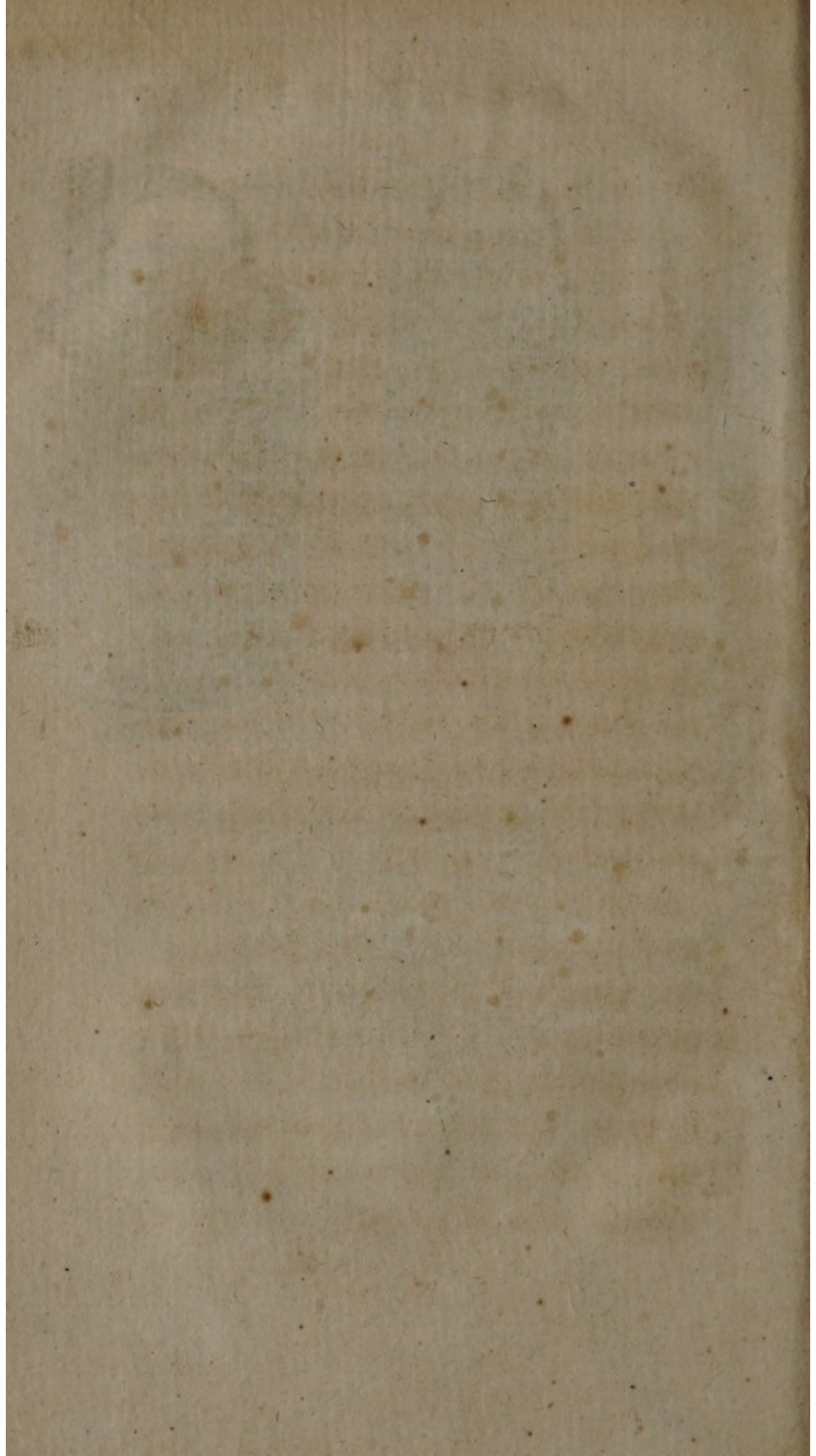
Sarbotiere



Sarbotiere et son Seau

Gobelets à glace





pour faire prendre telles compositions que l'on voudra.

Cette proportion est la plus juste, & produit le même effet que si le seau étoit plus grand. Il arrive souvent que lorsque les seaux sont plus grands, quand la Glace fond, la sarbotiere penche, & l'eau salée peut entrer dedans, ce qu'il faut éviter avec grand soin.

Il faut à vos seaux un trou en bas à quatre doigts, où vous mettez un fauffet de la grosseur du petit doigt pour pouvoir ôter l'eau lorsque vous voulez rafraîchir vos Glaces.

Il faut, pour travailler vos Glaces, une houlette: ces houlettes sont faites de fer-blanc ou de cuivre, de la même forme que la houlette d'un Berger, & de la grandeur d'une cuiller à ragoût.

G L A C E.

Maniere de faire prendre.

Lorsque tous vos ustensiles sont ainsi préparés & bien propres, mettez dans vos sarbotieres telle composition que vous aurez, & faites-les prendre de cette façon : ayez l'attention de ne jamais emplir les sarbotieres de composition, il faut tout-au-plus qu'elles soient au deux tiers ou à la moitié, parce qu'il est plus facile pour les faire prendre & les travailler que lorsqu'elles sont pleines.

Faites piler de la Glace, il en faut par chaque seau douze ou quinze livres, selon comme la composition est grasse, ou la quantité que vous en avez : s'il y en a peu, il faut moins de glace, parce qu'elle prend plus vite ; de

même du fel ou salpêtre , on ne peut pas dire la quantité au juste qu'il en faut , par la raison que le tems influe à l'opération. Vous remarquerez , comme je l'ai déjà dit , lorsque le tems est orageux , neigeux , pluvieux , que les glaces ne prennent pas aisément ; ce qui fait qu'il faut plus de fel ou salpêtre : mais si le tems est sec , froid ou chaud , les glaces prennent plus vite , il faut moins de fel ou salpêtre.

Il y a aussi à observer les compositions grasses , ce qui consomme plus de glace , de fel ou salpêtre. Je traiterai de cela à son Article.

Revenons à la glace. Lorsqu'elle est pilée , il faut en mettre dans le fond de vos seaux deux pouces ; mettez par-dessus un peu de fel ou un demi-doigt de salpêtre : posez votre sarbotiere sur cette glace , & continuez de mettre

76 LES GLACES

par lit de la glace, du sel ou salpêtre à l'entour de la sarbotiere jusqu'au bord du seau.

Bien des Officiers mêlent le fel ou salpêtre avec la glace avant que de garnir le seau : cette façon n'est pas la meilleure, parce que le choc des deux parties se fait trop promptement ; & lorsque l'on met le mélange dans les seaux, l'action du froid est diminuée, & ne produit plus le même effet, comme de mettre la glace & le sel par lits. M. de Réaumur l'a fait remarquer, *Mémoires de l'Académie*, année 1734, page 194.

Il le fait bien, mais comme la composition, qui est dans la sarbotiere, ne reçoit pas la fraîcheur pour se congeler aussi promptement que la glace & le sel produisent l'action du froid, la dissolution est faite avant que la composition ait reçu le premier degré de froid.

Il arrive même que lorsqu'elle commence à prendre, le mélange ne produit plus de froid, & qu'il faut rafraîchir de sel ou salpêtre & de glace, pour achever la parfaite congelation, sur-tout lorsque les compositions sont grasses.

L'effet est bien différent, en mettant le sel & la glace par couches, le choc est plus lent, & la composition reçoit par degrés l'action du froid, & se congele plus facilement.

Mettez donc votre glace par lits avec le sel ou salpêtre, vos feaux bien garnis, laissez-les tranquilles cinq ou six minutes : après ce tems, tournez environ dix minutes ou un quart-d'heure avec vitesse & à tour de bras, & par secouffes en lâchant la main.

Après ce tems, ouvrez votre sarbotiere, mais avant essuyez bien le bord du couvercle & le

bord du feu, crainte qu'en l'ouvrant il n'entre de l'eau salée, à quoi il faut prendre garde. Après cette attention, ouvrez la sarbotiere, & voyez si la congelation se forme, ce que vous connoîtrez par une croûte qui s'est formée aux parois de la sarbotiere avec la houlette; détachez cette croûte, & refermez la sarbotiere; continuez de tourner dix minutes ou un quart-d'heure; rouvrez pour la seconde fois, & redétachez la composition & la travaillez, c'est-à-dire, de bien mêler ce qui est pris avec ce qui ne l'est pas; en écrasant avec le dos de la houlette; mettez à ceci de l'adresse, travaillez la composition de la main droite, & faites tourner la sarbotiere de la main gauche, l'habitude vous rendra adroit.

Si vous voyez que votre composition est presque prise, c'est là le moment de rendre votre glace

parfaite par le travail , parce que vous forcez les différentes matieres qui composent ces glaces à perdre toutes à la fois leur mobilité.

Ces glaces étant composées de différentes choses, ce que nous appellons *hétérogènes*, & qui entrent dans les compositions des fruits qui ont beaucoup d'acide, comme le citron , la groseille , l'épinevinette , & même dans la composition du fruit doux , on est obligé de mettre du citron pour relever la fadeur du fruit.

Si au contraire vous voyez que votre composition ne prenne pas ferme , rafraîchissez de sel ou salpêtre & de glace , que votre seau soit bien plein.

Il arrive souvent que les compositions étant grasses par la cuite du sucre, lorsque vous voulez des glaces moëlleuses , on est obligé de les rafraîchir deux , trois & quatre fois.

○ Mais aussi observez que la première fois que vous ouvrirez la sarbotiere, après l'avoir tournée un quart-d'heure, comme je l'ai dit ci-devant, si vous voyez que votre composition ne commence point à se congeler aux parois de la sarbotiere, c'est qu'elle est trop grasse, c'est-à-dire, trop chargée de suc acide, ou qu'il y a trop de sucre.

○ Vous pouvez remédier de cette façon : il faut avoir de l'eau, dans laquelle vous aurez mêlé un peu de sucre cuit au petit lissé. (*Voyez Sucre cuit au petit lissé, page 63.*) Pour les raisons que j'ai citées, prenez-en un grand verre, selon la quantité de composition que vous avez, délayez dans cette eau deux ou trois cuillerées de la composition; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans la sarbotiere, remuez le tout pour incorporer ce que vous mettez

avec ce qui a déjà reçu un certain degré de froid ; bouchez la sarbotiere forcée de sel ou salpêtre , & tournez à tour de bras.

Si pourtant le hafard faisoit qu'elle ne prenne pas encore bien , reprenez deux ou trois cuillerées de la composition , la mettez dans un demi-verre de la même eau , délayez-la bien comme la premiere fois , & bouchez la sarbotiere , forcez de sel ou salpêtre.

Quand même la composition seroit à moitié prise , si vous voyez qu'elle ne prenne pas tout-à-fait , vous pouvez mettre un peu de cette eau pour l'achever de faire prendre , pourvu que vous mêliez bien le tout ensemble , pour que l'eau ne se glace pas trop promptement par l'action du froid qu'elle reçoit avec violence : ce n'est qu'aux glaces de fruits , de vins , de liqueurs , qu'on neut remédier

avec de l'eau, & jamais aux crèmes.

Après avoir fait ce que j'ai dit, certainement la composition prendra, parce que j'ai marqué la façon de les faire assez juste, pour qu'un verre d'eau puisse remédier à celles qui seront trop grasses.

Mais il est un autre inconvénient, c'est que souvent on fait les compositions trop maigres, trop claires, pas assez nourries de sucre ou de fruit; & par cette raison, lorsque la congelation est faite, elle se trouve sèche, sablonneuse: ce que l'on connoît aisément en la touchant avec la houlette; elle ne se colle pas après, ni ne file; elle se sépare sans peine, & au coup-d'œil elle est grumeleuse.

Vous pouvez remédier de cette manière: goûtez votre composition, & vous sentirez qu'elle n'est pas assez sucrée, ou le sucre trop clair, qui est la seule cause de

sa fécheresse , prenez du sucre cuit à la plume , (voyez Sucre cuit à la plume , page 67.) , & mettez - en un peu dans votre composition dans le milieu , & travaillez ce sucre tout doucement , pour qu'il se mêle bien avec la composition. Goûtez votre composition ; si elle n'est pas assez grasse & moëlleuse , remettez du sucre , comme vous avez déjà fait ; & s'il en faut davantage , mettez-en jusqu'à ce que votre composition soit bien grasse & moëlleuse : ce n'est qu'aux glaces de fleurs , fruits , vins & liqueurs que l'on peut remédier avec du sucre clarifié , & jamais aux crêmes ; malgré cela ne les sucrez pas trop pour les faire plus grasses : ce n'est pas la quantité du sucre qui les rend bonnes , c'est la justesse de sentir le mélange des compositions & de sucre à propos de certains fruits ,

qui sont plus doux les uns que les autres ; ce qui fait qu'il faut bien faire attention en faisant les compositions.

Voilà tous les inconvéniens qui peuvent arriver en faisant prendre les glaces, lorsqu'elles sont prises tout-à-fait : si vous ne les servez pas tout de suite, il faut les relever à l'entour de la sarbotiere, c'est-à-dire le long de la paroi, pour qu'elles se soutiennent prises, comme étant l'endroit le plus froid, si c'est des glaces de fruit ; mais si c'est des glaces de crème, il faut les mettre en pelotte au milieu de la sarbotiere qu'elles ne touchent pas aux parois, elles se soutiendront prises suffisamment : de fruit ou de crème ; rebouchez votre sarbotiere, lâchez un peu d'eau, mettez de la glace & du sel ou salpêtre bien à l'entour sur le couvercle, si le tems est humide, & un torchon par-dessus le

tout, & laissez tranquille jusqu'au
 moment du service : si vous êtes
 long - tems à les servir, prenez
 garde qu'elles ne fondent, parce
 qu'il ne vous seroit pas possible
 de les faire reprendre, & sur-tout
 celles de fruit : tenez vos tasses
 toutes prêtes, & un moment avant
 de les servir, travaillez vos glaces
 pour les bien mêler, crainte qu'il
 ne se soit fait une croûte plus
 dure aux parois que dans le mi-
 lieu.

Pour dresser vos glaces, vous
 les prenez avec une cuiller à ra-
 goût, vous en formez comme un
 œuf, & avec une cuiller à bouche
 vous faites tomber la glace dans
 les petits gobelets : il faut qu'elle
 soit dressée en pointe le plus pro-
 prement qu'il vous sera possible.

Si vous ne voulez pas servir
 vos glaces en tasses que vous
 vouliez les mouler, voyez l'Arti-
 cle suivant, il vous expliquera la

maniere de les mouler , & tout ce qu'il faut pour le faire ; il vous est même plus commode pour servir d'avoir des glaces moulées qu'en tasses , parce que le tems de les dresser dans des gobelets est bien plus long que de tirer des fruits de la cave , cela est bien plus facile & plus prompt.

GLACES MOULÉES,

Maniere de les faire.

Glace moulée , ou fruit glacé , c'est la même chose , c'est-à-dire , qu'avec la même composition que l'on a fait congeler dans une sarbotiere , on peut donner , par le moyen des moules de plomb ou de fer-blanc , la forme & figure de toutes sortes de fruits , comme ananas , fraises , framboises , abricots , pêches , prunes , poires , verjus , cédras & autres. Il faut avoir

pour cet effet des moules de plomb ou de fer-blanc, qui ont la même forme que les fruits que vous voulez mouler; de tous les fruits vous pouvez en mouler en cannelon, en fromage, ce que nous appelons *fromage glacé*, de fruit ou de crème.

Exemple.

Pour faire des pêches glacées, il faut préparer une composition de pêches, la faire congeler comme pour servir en tasse; & lorsqu'elle est à ce point, emplissez des moules qui aient la forme de pêche, & vous aurez des pêches glacées.

De tous les fruits c'est de même, vous pouvez mouler toutes les compositions qui sont marquées pour glacer.

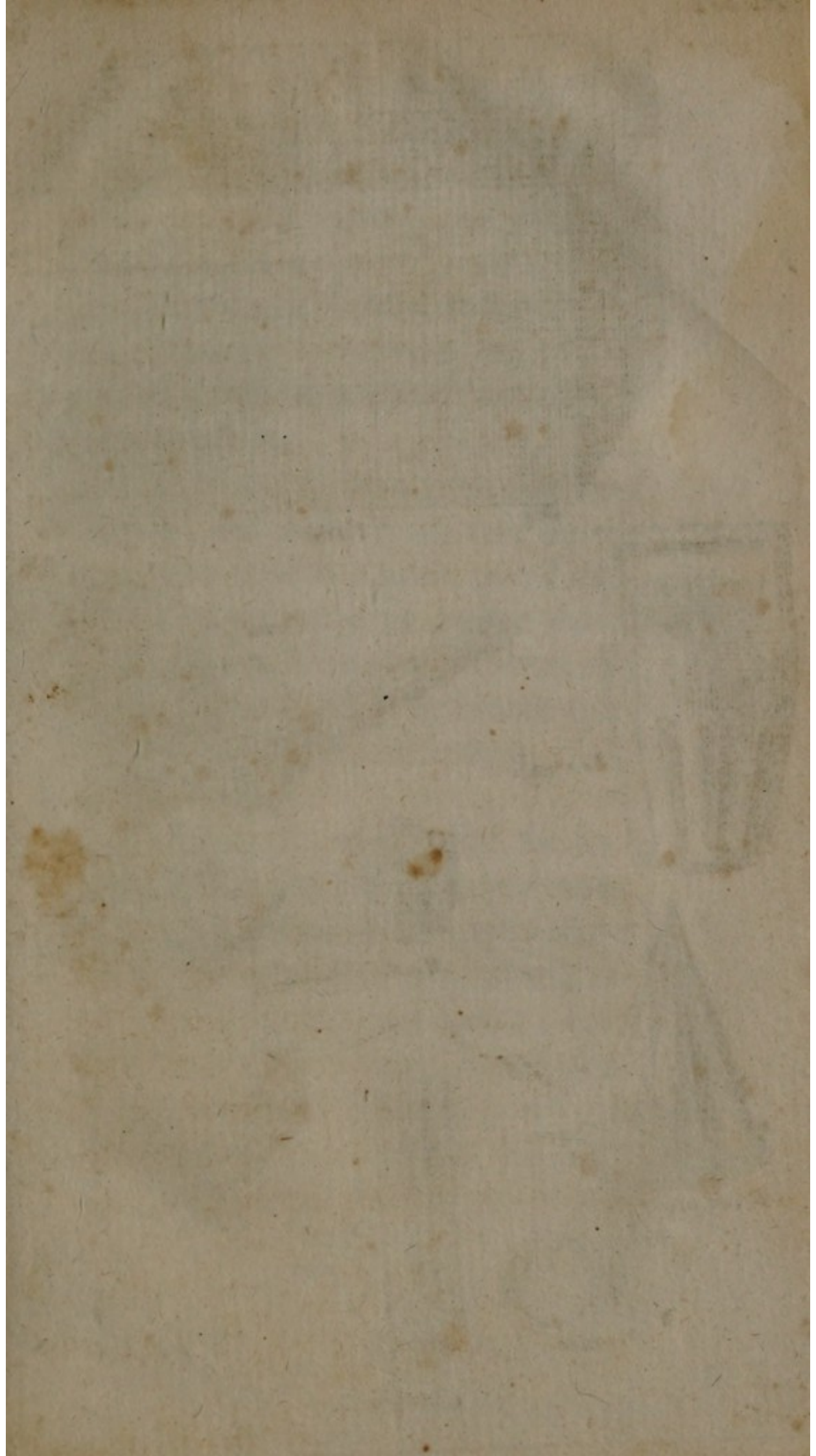
Les fromages glacés se font de même; mais c'est la composition que l'on met dans le moule qui

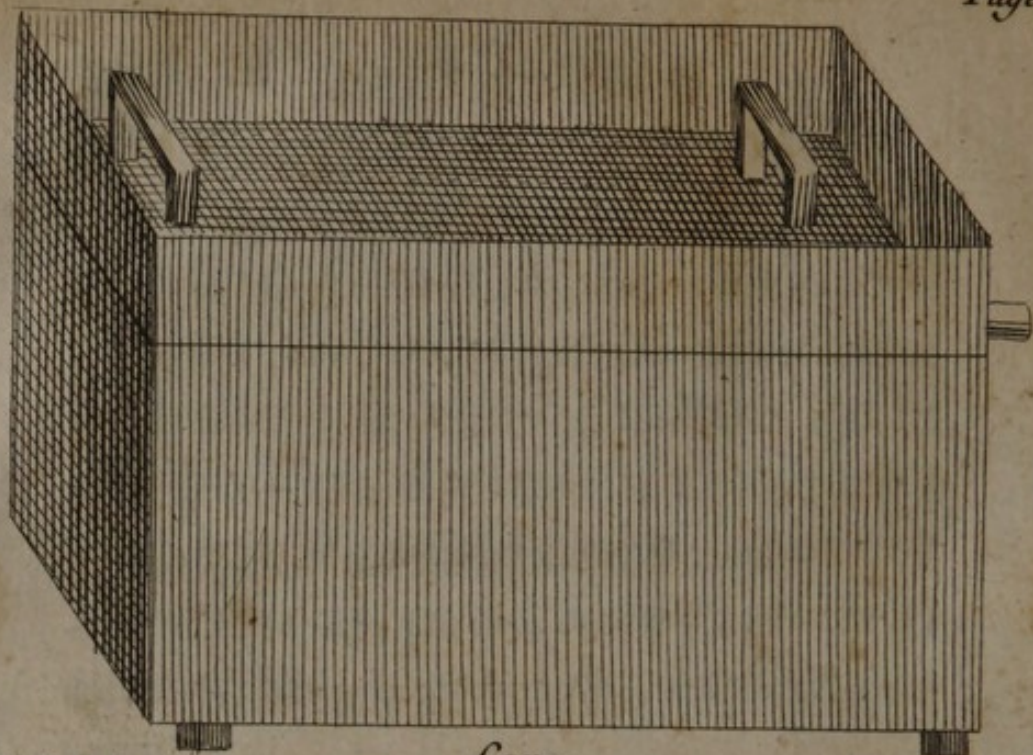
donne le nom. Si vous mettez de la composition de fraise dans un moule à fromage ou cannelon, ce sera un fromage ou cannelon de fraise : si vous y mettez de la composition d'ananas, ce sera un fromage d'ananas, ainsi que des autres fruits, comme de groseilles, de citrons, d'oranges, & tous autres.

De même que des crèmes, selon la crème que vous mettez dans les moules à fromage, vous nommerez votre fromage.

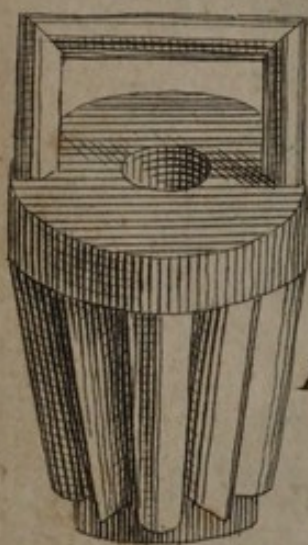
Comme fromage à la vanille, au cacao, au houacaca, aux pistaches, aux amandes, aux avelines, ainsi des autres compositions que j'ai marquées pour glacer : lorsque ces compositions sont prises comme pour servir en tasses, vous les mettez dans les moules à fromages, & les ferez reprendre, comme il va être dit, & vous aurez le fromage que vous desirez.

Ainsi

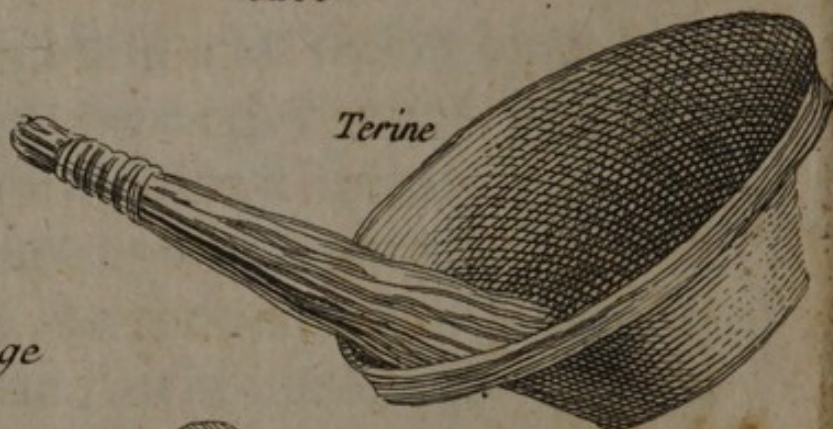




Cave



Fromage

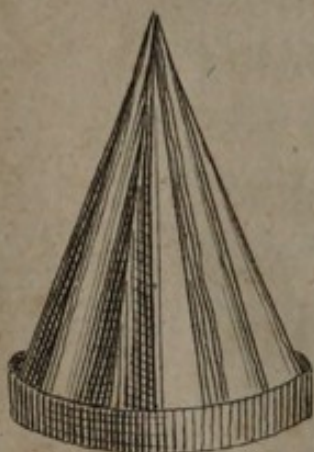


Terine

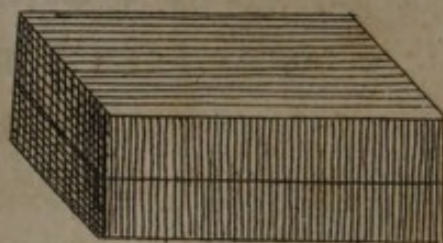


Moule

Biscuit



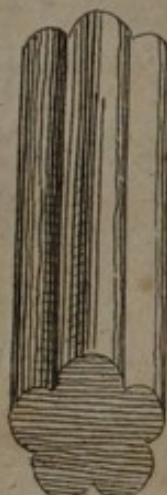
Fromage



Moule



Orange



Canelon



Poire

Ainsi pour mouler tout ce que vous voulez, c'est la même façon, soit des fruits, des cannelons, des fromages, des biscuits, des tablettes, & généralement pour toutes sortes de moules, grands comme petits, demande le même soin.

Il faut avoir pour mouler un paquet, ou un seau qui soit percé d'un trou en-bas, pour que l'eau que la glace produit puisse couler, parce que la composition reprend plus vite & plus ferme que lorsque le haquet ou le seau n'est pas percé.

Il faut avoir une boîte de fer-blanc (*Planche II.*), ce que nous nommons *cave à glace*, de forme ronde ou quarrée, qui est nécessaire pour mettre les fruits, fromages ou cannelons, & tous autres moules. Rafermir à mesure que vous les retirez des moules, & les maintenir bien fermes jus-

qu'au moment de les servir ; & même si vous donnez à vos fruits leur couleur naturelle avec différentes couleurs dont je donnerai la préparation. *Voyez Couleurs , page 98.* En les mettant dans cette cave , la fraîcheur qu'ils reçoivent forme dessus un frimat ; ce qui fait un velouté comme le fruit l'a naturellement sur l'arbre.

En outre il ne seroit pas possible de vous en passer , parce que le tems de tirer les fruits , cannelons ou fromages des moules , les premiers seroient fondus , que les autres ne seroient pas prêts , & il ne seroit pas possible de les servir .

Faites faire cette cave comme vous voudrez , ronde ou quarrée ; il faut à cette cave un couvercle , & à ce couvercle un rebord de deux pouces pour pouvoir mettre de la glace , du sel ou salpêtre , pour avoir la fraîcheur égale , des

sus comme à l'entour. *Voyez Planche II.*

Faites placer à ce couvercle une goulote pour que l'eau qui se forme de la glace puisse couler, & ne pas tomber dans la cave, lorsque vous ôtez le couvercle pour tirer vos fruits, que cette goulote soit longue d'un pouce ou deux, cela suffit.

Il faut faire placer dans cette cave un ou deux contrefonds, ce qui forme des étages pour placer vos fruits, cannelons ou fromages, parce que si vous mettez tous l'un l'un sur l'autre, le fond seroit écrasé : il est bien possible de mettre des choses légères les unes sur les autres, mais non pas une grande quantité.

Il faut à cette cave un baquet de la même forme que la cave ; mais il faut les proportions à ce baquet, c'est-à-dire qu'il soit de tous les côtés plus large que la cave

92 LES GLACES
de deux pouces dessus dessous,
& à l'entour pour pouvoir
mettre la glace, le sel ou sal-
pêtre.

Si c'est une boîte quarrée, gau-
dronnez les fentes pour qu'elle
puisse tenir l'eau, faites fondre
dans un pot de terre de la poix rai-
fine, mêlez un quart de suif; quand
le tout fera bien fondu, avec un
pinceau vous boucherez les fen-
tes de la boîte, & elle contien-
dra l'eau que produit la glace.

Je crois en avoir assez dit sur
tout ce qui est nécessaire pour
mouler les fruits, cannelons, fro-
mages, & tout autre moule de
fer-blanc ou de plomb. Il faut dire
la maniere de les mouler.

Maniere de mouler.

Faites prendre dans une sarbo-
tiere telle composition que vous
voudrez, lorsqu'elle sera bien

prise au point de la servir en tasse, c'est-à-dire, ni trop sèche, ni trop grasse; faites un lit de glace pilée dans le fond du baquet ou seau que vous avez destiné à mouler, poudrez par-dessus cette glace du sel ou salpêtre; ensuite emplissez les moules de la congelation, enfoncez-la avec une cuiller à bouche, pour qu'elle s'imprime & prenne la forme & figure des moules.

Tenez les moules avec un torchon, la chaleur de la main échauffe & fait fondre la congelation; emplissez tous vos moules un peu plus que pleins pour démouler, cela est plus facile, par la raison que vous pressez le moule entre vos mains après que vous l'avez trempé dans l'eau tiède, & que ce pressement fait décoller le fruit, cannelon ou fromage de son moule: hors que si le couvercle portoit sur l'autre partie du moule, cela ne se-

roit pas d'effet sur la composition; si c'est des moules à couvercle, appuyez ferme dessus, ce qui le fait ouvrir plus facilement.

Fermez le moule lorsqu'il est, comme j'ai dit, un peu plus que plein, enveloppez-le de papier, & placez-le sur le lit de glace, & poudrez du sel ou salpêtre dessus pour qu'il se trouve entre deux sels ou salpêtres; mettez par-dessus de la glace bien pilée, & continuez ainsi de mouler tout ce que vous avez à mouler: lorsque le premier rang sera placé, mettez-en un au second, en mettant toujours les moules entre deux sels ou salpêtres & de la glace pilée.

Lorsque tous les moules seront pleins & placés dans le baquet, entassez bien la glace pour qu'il n'y ait point de vuide nulle part, vous mettrez un lit de sel ou salpêtre par-dessus la glace, & un ou deux torchons pour que le

froid se concentre dans le baquet ouseau.

Si les moules sont petits, laissez-les deux heures dans le mélange de glace : s'ils sont gros, c'est-à-dire de fromage, il faut les y laisser trois heures, & sur-tout si c'est des compositions de fruits, avec lesquelles vous avez rempli les moules à fromages, parce que ces compositions sont plus difficiles à faire reprendre. Si vous emplissez vos moules d'une composition de crème, pour-lors il faut les laisser moins de tems, c'est-à-dire deux heures, parce que ces compositions prennent plus facilement.

De plus, comme je l'ai déjà dit, le tems influe beaucoup, reglez-vous là-dessus, de même ne moulez pas que la composition ne soit bien prise ; elle reprend plus vite, & l'on est plus sûr de la réussite de ces moules.

Une demi-heure avant que vous deviez démouler, mettez la cave de fer-blanc à la glace, comme vous mettez une farbotiere, de la glace, du sel ou salpêtre; tout à l'entour & sur le couvercle, pour que la cave reçoive de tous côtés l'action du froid également.

Au moment que vous devez retirer les moules de la glace, faites chauffer de l'eau, il la faut tiède, & la mettez dans une terrine; ôtez les moules de la glace; ôtez le papier qui les enveloppe, & les trempez dans cette eau tiède, & tout de suite dans l'eau fraîche; ferrez le moule entre vos mains, ou appuyez dessus le couvercle, ce qui le fait ouvrir facilement: ouvrez ensuite le moule; & si le fruit, cannelon ou fromage, ne sortoit pas de l'autre moitié du moule, n'y mettez pas les doigts; enfoncez la

lame d'un couteau dans le fruit ou fromage , la lame sur son plat, & de biais dans le moule ; vous aiderez , en soulevant , le fruit ou fromage à sortir ; mettez tout de suite ces fruits , cannelons ou fromages , sur du papier , & placez-les dans la cave qui doit être comme une glaciere , refermez la cave & couvrez-la de glace.

Cette façon est générale pour tous les moules , petits comme grands , c'est plus ou moins de tems qu'il faut.

Laissez vos fruits , cannelons ou fromages , dans la cave jusqu'au moment de les servir ; & lorsque le dessert est servi , vous placez vos fruits symmétriquement sur des assiettes.

Si c'est des fruits , mettez dessous des feuilles de vigne ou d'orange.

Si ces especes de fruits ont une

queue, vous leur en ferez avec de petites branches d'oranger, & laissez quelques feuilles, après cela garnissez vos fruits, vous enfoncerez cette queue à l'endroit que le fruit l'a naturellement.

Si c'est un ananas, vous lui mettez sa couronne que l'on dégarnit de quelques feuilles, pour être moins touffue, on enfonce une petite brochette dans la couronne, & l'autre bout dans le fruit, ce qui la fait tenir droite.

Si c'est des fromages, cannelons, biscuits, tablettes, vous les mettez sur des assiettes, point de feuilles dessous, & servez.

COULEURS.

Quoique je donne la maniere de peindre & de colorer les fruits glacés, c'est-à-dire, leur donner la couleur naturelle, comme ils l'ont avant leurs congelations, il est

bon d'avertir que les fruits peints ne plaisent qu'à la vue, & non au goût, parce que les Maîtres craignent que l'on y ait employé de mauvaises couleurs, attendu qu'il y en a quantité qui sont considérées comme poison, ce qui fait qu'on ne prend les glaces peintes qu'avec appréhension.

Je conviens que c'est un coup-d'œil bien agréable dans un repas que de voir les fruits peints avec des couleurs ressemblantes à celles qu'ils ont naturellement, & que par l'art on imite si bien la nature.

Il est très-gracieux pour le Maître, comme pour l'Officier, d'avoir un beau service de ces précieuses congelations, mais aussi il ne faut point flatter la vue & répugner le cœur; ce qui est fait pour manger, doit inspirer du desir, & non pas de la crainte.

Malgré tout cela, je donne la

maniere de préparer les couleurs, pour que le Lecteur ne soit point dans l'embarras, si l'on lui demande des fruits glacés & peints au naturel.

Ustensiles pour les couleurs.

Il faut avoir des pinceaux dont le poil ne soit ni trop doux, ni trop dur, un vase dans lequel il y aura de l'eau pour les laver chaque fois que vous les changerez de couleurs, ou diminuerez les teintes.

Les couleurs que l'on emploie ordinairement sont le carmin, la gomme-gutte, ou la pierre frafrannée, l'indigo, le sucre brûlé, pour les crèmes quelquefois le chocolat.

On se sert bien de cochenille, mais le carmin vaut mieux, il fait les teintes plus belles.

Délayez les couleurs séparé-

ment dans des foucoupes ou affiettes avec un peu d'eau & de sucre cuit au lissé, (*voyez Sucre cuit au lissé, page 66,*) parce que l'eau toute pure s'imbibe trop dans les fruits.

Lorsque vous retirez vos fruits des moules, c'est le moment de les peindre; imitez le plus qu'il vous est possible les couleurs qu'ils ont naturellement, adoucissez les demi-teintes en rendant les couleurs plus claires.

Couleur verte.

Elle se fait avec de l'indigo & de la gomme-gutte: cette couleur sert à donner le verd aux pêches, aux poires & aux prunes de reine-claude.

Couleur jaune.

Vous faites cette couleur avec la gomme - gutte, qui vous sert

pour les citrons, les cédras, les coings, & quelques poires.

La couleur jaune, mêlée avec du carmin, sert à peindre les oranges; on peut se servir de même de la pierre safranée.

Carmin.

Le carmin sert pour les pêches, les abricots, & tous les fruits qui ont une peau rouge d'un côté.

Il sert de même à faire les violets pour les prunes: pour cet effet, on le mêle par gradation avec de l'indigo, ce qui fait les couleurs violettes.

Sucre brûlé ou chocolat.

On se sert de sucre brûlé pour donner les bruns, par exemple, comme les truffes; le chocolat ne sert que dans les très-bruns.

Crème fraîche.

La crème sert à donner aux fruits cette fleur qu'ils ont lorsqu'on les cueille ; par exemple, les prunes, les pêches, les abricots.

Verd d'Épinards.

Faites blanchir des épinards, & retirez-les ensuite à l'eau fraîche ; pressez dans un torchon pour en tirer toute l'eau : pilez ces épinards, & passez-les au-travers d'un tamis bien ferré avec une cuiller de bois, servez-vous de ce verd pour donner les couleurs à d'aucune crème.

Voilà toutes les couleurs & ustensiles pour peindre les fruits : il faut, comme je l'ai dit, les peindre lorsqu'on les sort des moules ; & sitôt qu'ils sont peints,

les placer dans la cave à glace ;
il se forme dessus un frimat , qui
leur donne la parfaite ressem-
blance du naturel : voilà tout ce
que je peux dire sur la façon de
les peindre.



GLACE OU CONGELATION.

Maniere de les composer.

**GLACE DE FLEURS
D'ORANGE.**

SI c'est en Eté, épluchez de belles fleurs d'orange fraîche cueillies, mettez-les dans un vase, jetez dessus du sucre tiede cuit au lissé; voyez Sucre cuit au lissé, page 66. Couvrez bien le vase, pour que l'odeur ne s'évapore pas; laissez infuser trois ou quatre heures, jetez ensuite le tout sur un tamis pour en tirer tout le sucre, duquel vous vous servirez pour faire vos glaces: s'il porte trop le goût de fleur d'orange, mêlez-le avec d'autre sucre pour rendre le goût plus léger; ajoutez-y un jus de citron

& un peu d'eau pour couper le sucre, & rendre la composition plus facile à prendre : accordez ce goût, il est très-agréable, & faites prendre comme il est dit. Voyez *Glace*, maniere de faire prendre, page 74.

Autre maniere.

Epluchez & faites blanchir de la fleur d'orange de cette façon.

Mettez de la fleur d'orange dans une poële avec beaucoup d'eau sur un feu ardent ; lorsqu'elle aura fait huit ou dix bouillons, changez-la dans d'autre eau bouillante que vous tiendrez toute prête sur un autre fourneau : il faut changer la fleur quatre fois, pour lui ôter toute l'âcreté ; mettez chaque fois un jus de citron ou un peu d'alun de roche, pour la conserver blanche : continuez

de la faire blanchir dans la quatrième eau ; vous connoîtrez si elle est blanchie , lorsque vous pouvez l'écraser facilement entre vos doigts.

Retirez-la à l'eau fraîche , changez-la d'eau trois ou quatre fois , laissez - la refroidir dans la dernière , elle fera très-blanche & point âcre : la fleur étant froide , mettez - la égoutter & passez-la sur un tamis à glace ; servez-vous de cette marmelade pour les glaces , mettez du sucre très-léger , coupez de moitié d'eau , que la fleur ne porte pas trop : le goût est agréable & joli , mais il faut qu'il soit modéré par le sucre ; repassez le tout au tamis , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre, *page 74.*

Si c'est en Hiver : il faut de bonne marmelade de fleurs d'orange qui n'ait pas le goût de vieux, délayez-

la avec du sucre coupé de moitié d'eau tiède , ajoutez un peu de jus de citron , rendez ce goût de fleurs d'orange très-léger , passez le tout au tamis de soie , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre , page 74.

GLACE DE ROSE.

Il faut les roses fraîche cueillies , les effeuiller & les mettre dans un vase que l'on puisse bien boucher , comme une sarbotiere ; jetez dessus du sucre cuit au lissé. *Voyez* *sucre au lissé* , page 66. Bouchez bien le vase , & laissez infuser douze heures ; ensuite passez ce sucre sur un tamis , & vous en servez pour faire les glaces : si le sucre est trop cuit , ajoutez un peu d'eau avec un peu de carmin , pour donner une couleur rose à la composition , faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*,

maniere de faire prendre , *page*
74. Cette glace est très-agreable.

GLACE DE VIOLETTE.

Epluchez de la belle violette
fraîche cueillie ; pilez-la & passez-la
au tamis à glace ; faites lui faire un
bouillon très-léger dans du sucre ;
coupé de moitié d'eau , repassez
le tout au tamis une seconde fois,
& faites prendre comme il est dit.
Voyez Glace , maniere de faire
prendre , *page* 74.

GLACE DE SUREAU ou DE MUSCAT.

Faites une infusion de sureau
dans de l'eau bouillante ; & de
cette infusion avec du sucre au
lissé , (*voyez* Sucre au lissé , *page*
66) ; & de cette infusion avec du
sucre au lissé , (*voyez* Sucre au lissé ,
page 66) , faites la composition ,
& faites prendre comme il est dit.

Voyez *Glace*, maniere de faire prendre, page 66.

ANANAS.

Ananas, fruit nommé le *Roi des fruits*, tant par sa faveur délicate qui surpasse celle de tous ceux qui nous sont connus, que par une espece de couronne de feuilles, qui est placée sur la cime, marque de royauté; quoiqu'on ne puisse comparer l'ananas, l'on peut dire avec assurance que sa faveur tient du goût de fraise, framboise, abricot, pêche, muscat, il ressemble à tous ces goûts sans en avoir aucun de défini.

Cette plante, dit-on, fut apportée des Indes Orientales dans celles Occidentales: elle nous a été inconnue jusqu'au dix-septieme siecle, que différens Voyageurs en apporterent toute confite, pour prouver toutes les agréables descriptions qu'ils en avoient

faites dès leurs premiers voyages. Mais il n'y eut des preuves certaines de son excellence que lorsqu'on apporta du plant en Europe, encore fut-il long-tems sans rapporter fruit. M. Lecour de Leyde est le premier qui l'ait cultivé avec succès.

Il fut dit pour-lors par des personnes qui ont vécu dans les différentes contrées où on les cultive, que les ananas de France étoient plus petits qu'aux Indes, mais d'un goût aussi agréable, pourvu qu'ils fussent mangés en parfaite maturité.

Le tems de la maturité des bons ananas est depuis le mois de Juillet jusqu'au mois d'Octobre. Ce fruit est mûr lorsqu'il répand une odeur douce & forte, & qu'il cede sous les doigts; il faut le cueillir lorsqu'il répand cette odeur douce qu'il ne conserve que trois ou quatre jours, si on le veut manger.

112 LES GLACES
parfait, il ne faut pas le garder
plus long-tems, parce qu'il perd
son goût & parfum.

Glace d'Ananas.

La rareté de ce fruit & son bon
goût le rendent précieux.

L'ananas est meilleur à prendre
en glace, qu'à le manger dans son
naturel : le sucre, le citron &
l'ananas font ensemble un agréa-
ble mélange ; ces trois choses bien
proportionnées font des glaces par-
faites.

Il faut prendre les ananas pour
faire les glaces comme on peut les
avoir, rarement en a-t-on à choisir :
si on le peut, choisissez les mûrs, ce
que vous connoîtrez en les pouffant
au doigt ; s'ils fléchissent, ils sont
mûrs, de même lorsqu'ils ont
beaucoup de parfum, tel qu'il est
dit ci-dessus : souvent ils sont mûrs
par fermentation, ils ne sont pas
si

si bons que lorsqu'ils mûrissent sur pied.

Un ananas de grosseur ordinaire fait quinze à dix-huit tasses de glace : rapez l'ananas sur une rape bien échaudée, un tamis à glace dessous, & une terrine dessous le tamis : l'ananas étant rapé, faites-le passer sur ce tamis avec une cuiller ; ce qui ne pourra passer, il faut le piler avec du sucre en poudre, & continuez de le passer jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de filandres ; jetez trois ou quatre cuillerées d'eau sur ces filandres pour en tirer toute la faveur. Selon comme l'ananas est mûr vous employerez le sucre ; s'il est mûr, mettez le sucre au lissé froid. *Voyez Sucre au lissé, page 66.* S'il n'est pas bien mûr, mettez le sucre au lissé chaud ; d'une façon ou d'autre il faut le sucre au lissé ; ajoutez à la composition un jus de citron ou deux, si l'ana-

anas est bien mûr, ce qui fera sortir le goût & rendra la congelation excellente : quand vous croirez la composition bien, ni trop épaisse, ni trop claire, suffisamment sucrée, repassez-la au tamis pour bien mêler le tout ensemble, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.

Il y a des Officiers qui donnent quelque bouillon à l'ananas avec du sucre, mais je suis certain que le feu change le goût de l'ananas au point de n'être plus reconnoissable : ainsi si l'on veut suivre cet usage, l'on est libre ; mais la premiere façon est la meilleure, suivez mon principe.

En Hiver.

Prenez de la bonne marmelade d'ananas ; il faut la détremper avec de l'eau chaude, qu'elle ne soit point trop claire, ni trop

épaisse ; ajoutez-y un jus de citron pour donner plus de faveur à l'ananas ; passez le tout au tamis pour qu'ils se mêlent bien ensemble, goûtez-la si vous trouvez qu'il n'y ait pas assez de sucre ou de citron, remettez-en & faites prendre.

GLACE DE CÉDRAT.

Pour douze ou quinze tasses de glace, il faut un cédrat un peu gros ou deux petits, choisissez-les de bonne odeur, bien fermes, point tachés ; zestez finement le cédrat, & n'en perdez pas, attendu qu'il n'y a que le zeste qui donne le goût, mettez-le à mesure dans du sucre froid cuit au lissé. *Voyez* Sucre cuit au lissé, page 66. Comme le cédrat n'est pas uni, zestez-le bien dans les creux, malgré cela ne l'entamez pas trop avant, parce que le blanc porte à l'amertume.

Laissez ce zeste infuser cinq ou six minutes au plus dans le sucre ; au bout de ce tems , passez-le au tamis , & dans ce sucre mettez sept ou huit jus de citron & un demi-verre d'eau : accordez bien ce mélange , & vous aurez de bonne glace.

Passez le tout au tamis de soie pour bien mêler ensemble , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glacé* , maniere de faire prendre , *page 74*. Il arrive souvent qu'elles ne prennent pas facilement , parce que l'acide du citron & le gras du sucre en empêchent ; mais j'ai marqué à l'Article de faire prendre , la maniere de les dégraisser , & l'on pourra par ce moyen très-bien réussir.

Les Italiens se servent de marmelade de cédras pour faire leurs glaces qu'ils délayent avec de l'eau ; on pourroit y ajouter un jus de citron ; mais de faire les com-

positions avec le fruit crud , le goût en est plus fin : à Paris , on a des cédras toute l'année , ainsi je conseille de s'en servir au - lieu de marmelade , on réussira bien mieux avec le fruit.

ABRICOT.

On distingue de quatre sortes d'abricots : l'abricot précoce , c'est celui qui est le plus hâtif ; l'abricot d'espalier , c'est celui qui vient attaché au mur ; l'abricot plein vent , c'est celui qui vient en pleine terre à tous vents , il est préféré aux deux autres.

Les abricots violets sont les plus beaux & les meilleurs.

On voit dans des anciens Mémoires que ce fruit connu à Rome du tems de Pline , fut apporté d'Arménie.

Glace d'Abricot.

Comme ce fruit est gras, pâteux, charnu, sujet à être cotonneux, il faut le choisir bien mûr.

L'abricot qu'on nomme *plein-vent*, est celui qui a plus de goût, il est le meilleur pour les glaces.

Passer au tamis à glace des abricots : lorsque tout sera passé, mettez du sucre au petit lissé, (*voyez Sucre cuit au petit lissé, page 65.*) Ce fruit étant pâteux, il faut le sucre très-léger ; goûtez la composition crainte d'en trop mettre, ajoutez-y un jus de citron ou deux, si les abricots sont bien mûrs, ce qui rendra le goût d'abricot plus fin & plus agréable.

Il faut piler les noyaux & les amendes, les faire tous deux infuser dans du sucre chaud, & vous mettrez cette infusion dans la composition, ce qui lui donnera un

goût de noyau très-agréable, & faites prendre comme il est dit. (*Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.) Si vous voyez que la composition soit par trop épaisse, mettez un peu d'eau chaude; si les abricots ne sont pas bien mûrs, mettez-les dans du sucre très-léger, & donnez-leur quelques bouillons, ensuite les passer comme il est dit ci-devant, & les finir de même.

En Hiver.

Prenez de bonnes marmelades d'abricots, détrempez-la avec de l'eau chaude & du sucre au petit lissé, ajoutez-y du jus de citron pour ôter le goût de vieux ou de cuisson.

Pilez cinq ou six amandes ameres, faites-les infuser dans du sucre chaud, mettez cette infusion dans la composition; si vous ac-

cordez bien ce mélange, vous aurez des glaces aussi bonnes que dans la primeur du fruit, parce que l'amande amère donne le goût comme celle du fruit, & le citron lui donne plus de faveur, ce qui fait qu'il y a peu de différence.

CERISES.

Les premières cerises furent apportées par Lucullus, de Cerasunte, Ville de Pont; après qu'il eut vaincu Mithridate, à ce que dit Pline; d'où vient qu'elles en portent encore le nom, en Latin *cerasum*.

Il y a plusieurs espèces de cerises, la coularde à courtes queues, grosse, nommée la *Montmorency*, la cerise Royale ou d'Angleterre, la cerise griotte.

Glace de Cerise.

Il faut choisir de bonnes cerises bien mûres, point tournées, lavez-les, ôtez la queue & les noyaux qu'il faut piler, & faites-les infuser dans du sucre au petit lissé chaud, (*voyez* Sucre au petit lissé, *page* 65); mettez ensuite ces cerises dans du sucre au lissé pour leur faire faire un bouillon, passez-les ensuite sur un tamis à glace: il faut tout faire passer hors la peau; mettez l'infusion de noyaux dans cette colature, achevez de sucrer le tout avec du sucre très-léger, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.

GLACE DE CITRON.

Il faut choisir les citrons bien mûrs; lorsqu'ils sont trop verts,

ils ont trop d'acide, de même qu'il faut prendre garde que le milieu ne soit pas noir; c'est une mauvaise espee.

Huit citrons font dix-huit tasses de glace: lavez-les bien, & essuyez-les pour ôter le goût d'emballage; ensuite zestez quatre citrons, n'enlevez que la superficie du zeste, & mettez-les infuser dans du sucre cuit au lissé froid. Voyez Sucre cuit au lissé, page 66.

Laissez-les infuser cinq ou six minutes au plus, & passez ce sucre au tamis pour ôter le zeste; pressez dans ce sucre le jus des huit citrons, & mettez-y un demi-septier d'eau & du sucre cuit au petit lissé; passez le tout au tamis pour bien mêler le sucre, l'acide & l'eau, & faites prendre. Voyez Glace, maniere de faire prendre, page 74.

Quelquefois ces compositions

ne prennent pas facilement ; mais la façon d'y remédier est à l'Article *Faites prendre*. On peut mettre dans cette composition de la gelée de pommes, que l'on fait fondre sur un feu doux, & que l'on mêle ensuite dans la colature ; ce suc de pomme se mêle agréablement avec le citron, ce qui fait une glace très-gracieuse.

GLACE DE BERGAMOTTE.

La composition se fait comme celle de cédrat, (*voyez* *Glace de cédrat*, *page 115*) ; il ne faut se servir que du zeste, & non du jus : il faut quatre bergamottes pour un cédrat, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, *maniere de faire prendre*, *page 74.*

GLACE DE BIGARADE.

Voyez *Glace de cédrat*, *page 115*, c'est la même maniere ; mais

il faut quatre bigarades pour un cédrat : on se sert de bigarades de Provence , ou de bigarades qui viennent sur nos orangers dans nos jardins ; des uns ou des autres , il ne faut pas se servir du jus.

GLACE DE BRUGNON.

Il faut choisir les Brugnonns bien mûrs ; c'est la même façon que les glaces de pêches , (voyez *Glace de pêches*, page 134) : mais s'ils ne sont pas bien mûrs , il faut leur donner un bouillon.

GLACE DE CASSIS.

Le cassis est une espece de groseille à grappe , mais les grains sont plus gros & de couleur noire : les glaces de cassis se font comme la groseille. *Voyez Glace de groseille*, page 130.

GLACE DE COING.

Faites cuire des coings sous la cendre, ils ont plus de goût que dans l'eau; de cette maniere, ils conservent davantage leurs jus & parfum, les glaces en sont meilleures.

Les coings étant cuits, il faut les éplucher, les passer au tamis à glace; tout étant passé, vous mettez du sucre au petit lissé, (*voyez* Sucre au petit lissé, *page* 63); & au lieu d'eau un jus de citron: faites faire un demi bouillon, pour bien incorporer le tout ensemble, laissez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.) On peut faire cuire les coings au four, mais point dans l'eau.

GLACE D'ÉPINE-VINETTE.

La glace d'épine-vinette se fait

126 LES GLACES
comme la groseille. Voyez *Glace*
de groseille, page 130.

GLACE DE FRAMBOISE.

Il y en a de deux especes, les
rouges & les blanches : la glace
de framboises se fait comme celle
de fraise, (voyez *Glace de fraise*
ci-après) ; mais très-communément
on emploie la framboise avec
la groseille.

FRAISE.

Si l'ananas est nommé le *Roi des*
fruits, on peut à juste titre nom-
mer la fraise la *Reine*, tant par son
goût délicieux, que par son par-
fum agréable & sa chair délicate :
si elle étoit aussi rare que l'ananas,
& aussi difficile à faire croître,
elle seroit bien plus recherchée
& chérie davantage, parce qu'il
n'est pas possible de manger fruit
plus parfait.

Il y a plusieurs sortes de fraises,

la rouge & la blanche que l'on cultive dans nos jardins, la fraise de bois & de montagne, la fraise de Chilly est généralement très-grosse, on en a vu de la grosseur d'un œuf de poule.

La fraise écarlate de Virginie, la fraise au bois d'Angleterre, sont estimées par leur grosseur, mais leur goût ne vaut pas celui des nôtres.

Glace de Fraise.

Il faut choisir les fraises bien mûres & de bonne odeur, fraîches cueillies, elles ont plus de parfum : épluchez vos fraises, jetez-les dans de l'eau de puits bien fraîche pour ôter le sable qu'elles peuvent avoir, ce qui rendroit les glaces croquantes ; retirez-les de l'eau tout de suite, laissez égoutter & passez-les sur un tamis à glace, une terrine dessous pour recevoir la marmelade ; tout étant passé, mettez du sucre cuit au pe-

tit lissé, (voyez Sucre cuit au petit lissé, page 65) ; mettez-en peu, parce que la fraise porte son sucre, si elle est bien mûre.

Vous pouvez faire cette composition plus épaisse & plus grasse que tout autre fruit, parce qu'elle prend aisément ; faites prendre comme il est dit. Voyez Glace, maniere de faire prendre, page 74.

On fait souvent des glaces de fraises dans la primeur, tems où les fraises ne sont pas bien mûres, & qu'elles n'ont pas ce même goût & parfum qu'elles ont dans la parfaite maturité.

Il ne faut pas les laver : si vous avez de la marmelade de cerise ou de framboise, mettez-en un peu, ce qui donnera bon goût.

Il y a des personnes qui mettent du jus de citron dans les compositions de fraises ; mais ce n'est pas le meilleur, il vaut bien mieux si le goût des fraises est facile, c'est-

à-dire , une mauvaise qualité de fraise , ou qu'elle soit vieille cueillie , y mettre un peu de jus de groseille , au-lieu de citron , parce qu'il est tout-à-fait contraire au goût de la fraise , mais le jus de groseille , dont l'acide est plus agréable , se mêle plus gracieusement au goût de la fraise.

GLACE DE GRENADE.

La grenade est un fruit gros comme une pomme de rambour , garni d'une couronne ; son écorce est dure comme du cuir ; elle est divisée intérieurement en plusieurs loges remplies de grains entassés les uns sur les autres , de belle couleur rouge. Les grenades souvent ne sont pas bien bonnes en France , ce qui fait qu'elles ont le goût fade comme l'eau , mais celles des pays chauds sont supérieures.

Egrenez des grenades, ne vous

servez que des bons grains, faites-les crever dans du sucre très-léger, passez ensuite au tamis, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Pour que cette espece de glace soit bonne, il faut que les grenades le soient; ce qui n'est pas aisé de trouver, parce que, comme j'ai déjà dit ci-dessus, elles n'ont pas bon goût en France.

GLACE DE GROSEILLE.

De tous les fruits qui ont de l'acide, la groseille est la meilleure, & d'un goût très-agréable. Il faut choisir la groseille grosse, bien mûre, la laver & la faire crever dans une poêle avec un peu d'eau; passez ce jus sur un tamis, & mettez dans ce jus du sucre au lissé, (*voyez* *Sucre au petit lissé*, *page 65*): sucrez peu, parce que

le gras du sucre & l'acide du fruit rendent la composition difficile à prendre, mettez à la Glace, (*voyez Glace, maniere de prendre, page 74*), forcez tout de suite de sel ou de salpêtre; si elles ne prennent pas, mettez, comme j'ai dit, un verre d'eau coupée d'un peu de sucre.

GLACE DE GROSEILLES FRAMBOISÉES.

C'est la même préparation que les précédentes, mais il faut ajouter un tiers de framboises au jus de groseilles: après qu'il est ôté du feu, faites ensuite passer le tout au tamis à glace, pour ôter les petits pepins des framboises, sucrez à propos avec un sucre très-léger, ce qui vous fera une glace très-estimée, & faites prendre.

La groseille blanche s'emploie comme la rouge; mais si l'on veut

la framboiser, il faut y mettre de la framboise blanche ; ce qui arrive lorsque l'on veut faire des glaces marbrées.

GLACE DE LIME-DOUCE.

C'est un petit fruit odorant qui nous vient de Provence, dont le goût est fort agréable, lorsqu'on le sçait proportionner avec du sucre.

Il ne faut se servir que du zeste, & non du jus, il n'a aucun goût : cette composition se fait comme celle de cédrat, (voyez *Glace de cédrat*, page 125) : six limes font le même effet qu'un cédrat.

GLACES D'ORANGES.

Les glaces d'oranges sont les meilleures de toutes celles que l'on fait avec les fruits de Provence ; mais les oranges de Malte sont supérieures à celles de Provence,

parce qu'elles sont bien plus douces, & n'ont point d'acide : les uns ou les autres, il faut les choisir d'une peau fine, point tachée ; elles ont plus de jus. Avant de les employer, il faut les laver, les essuyer, pour ôter le goût d'emballage ou de la cave, zester finement deux ou trois oranges dans du sucre froid au lissé, (*voyez sucre cuit au lissé, page 66*) ; laissez le zeste infuser cinq ou six minutes au plus dans ce sucre : après ce tems passez au tamis de soie pour ôter le zeste, ensuite vuidez vos oranges, exprimez-en bien le jus, & mettez-le dans le sucre de l'infusion ; jetez un peu d'eau sur la chair de l'orange, pour en ôter tout le suc & la saveur ; achevez de sucrer lorsque la composition sera bien, passez-la au tamis de soie une seconde fois.

Si les oranges étoient bien mûres & très-douces, vous y met-

triez un jus de citron, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si la congelation est seche, graissez-la, comme il est dit, avec du sucre au soufflé. *Voyez* Sucre cuit au soufflé, *page 67.*

Si vous voulez fervir ces glaces en puits, c'est-à-dire dans l'écorce, il faut avoir soin, en les vuidant, de ne point les déchirer, ni les percer; conservez-les, & ôtez bien toute la chair & les effuyez; lorsque la congelation est parfaite, emplissez vos écorces & servez: c'est ce que l'on nomme des *puits glacés d'orange ou oranges en surprise.*

GLACES DE PÊCHES.

Ce fruit, qui commence à paroître à la fin de l'Eté dont on jouit pendant la moitié de l'Au-

tomme, fait le délice de ces deux saisons; son goût est agréable, sa chair est d'un suc vineux: il y en a de plusieurs especes qui se succedent les unes aux autres; mais c'est toujours la grosse mignone qui commence à paroître, après quelques petites précoces qui ne sont estimées que par la primeur, & non par le goût.

Composition.

Otez la peau des pêches, & passez-les au tamis à glace, une terrine dessous pour recevoir cette marmelade: il faut piler les amandes, & les passer au même tamis; toutes étant passées, mettez du sucre au petit lissé, (*voyez Sucre cuit au petit lissé, page 65*). Si les pêches n'étoient pas bien mûres, mettez le sucre tout bouillant avec la marmelade, ce qui ôtera l'âcreté de la pêche.

Si elles sont mûres, mettez le sucre froid & un jus de citron pour douze pêches au plus, parce que le citron a beaucoup d'acide, & il efface le goût de la pêche, ce qu'il faut éviter, mais un peu fait très-bien : la marmelade ainsi préparée, faites-la prendre comme il est dit, (voyez *Glace*, maniere de faire prendre, page 74); si c'est en Hiver, voyez après *Pavies*.

Il y a encore une autre espece de pêche, que l'on nomme *rosane*, nom vulgaire que l'on donne à toutes les pêches & pavies, qui sont de couleur jaune en-dedans; il y en a de différentes grosseurs, de tardives & d'actives, dont les unes gardent le noyau, & les autres le quittent; on en fait de très-bonnes glaces, c'est la même façon que pour les autres pêches.

PAVIES.

P A V I E S.

Ce fruit est une espece de pêche dont la chair est très-dure, & ne quitte point le noyau : ce fruit succede à toutes les autres pêches ; on peut en faire des glaces en le coupant par petits morceaux, & les faire cuire dans du sucre très-léger ; mais servez-vous toujours des pêches autant que vous pourrez, que ce ne soit qu'au défaut de l'un que vous vous serviez de l'autre.

En Hiver.

Prenez de bonne marmelade de pêches, qui n'aient pas le goût de vieux, il faut la délayer avec du sucre au petit lissé, (*voyez Sucre au petit lissé, page 65*) ; coupez de moitié d'eau chaude, ajoutez-y un jus de citron, ce qui rend la composition plus agréable : pas-

sez le tout au tamis de soie, & faites prendre comme il est dit; pilez quelques amandes ameres, & mettez-les dans la composition, ce qui donnera un goût comme dans la primeur du fruit.

GLACE DE POIRE
DE ROUSSELET,

Comme la poire de rousselet est beaucoup pierreuse, cette espece de glace est toujours sablonneuse, il faut faire attention à les passer dans un tamis bien ferré, pour ôter tout le graveleux.

Si les poires ne sont pas mûres, il faut les faire blanchir; si elles sont mûres, employez-les crues: cuites ou crues, il faut les peler, ôter le cœur & le plus pierreux; passez ensuite ces poires au tamis bien ferré, mettez une terrine dessous pour recevoir cette marmelade: mettez dans cette marme-

lade du sucre au petit lissé, (*voyez* Sucre cuit au petit lissé, *page 65*); ajoutez-y un jus de citron ou deux, selon la quantité que vous avez de composition, repassez le tout au tamis de soie, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

En Hiver.

Prenez de bonne marmelade de rousselet, détrempez-la avec du sucre au petit lissé, coupez de moitié d'eau chaude, ajoutez un jus de citron, rendez la composition un peu claire, passez le tout au tamis bien ferré, & faites prendre.

GLACE DE BON-CHRÉTIEN.

Les glaces de bon-chrétien se font comme le rousselet, mais il faut les faire blanchir: on peut se servir de poires de Saint-Germain.

GLACE DE PRUNES.

On fait des glaces de prunes de ces trois especes , de reine-claude , de mirabelle & de monsieur : passez les prunes au tamis à glace , une terrine dessous pour recevoir cette marmelade : tout étant passé , mettez du sucre au petit lissé , (*voyez* Sucre cuit au petit lissé , *page 65*) ; ajoutez un jus de citron , mêlez bien le tout ensemble , & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si les prunes n'étoient pas bien mûres , faites-leur faire un bouillon dans le sucre avant de les passer au tamis.

De même il faut mettre les amandes pilées dans la composition , ce qui lui donne bon goût.

GLACE DE RAISIN.

On ne peut guere employer pour les glaces que du raisin muscat, parce que tous autres n'ont pas assez de goût : il y a plusieurs especes de muscats :

Le muscat violet d'Alexandrie.

Le muscat long ou passe-muscat d'Italie.

Le muscat long de Madere.

Le muscat Jesus, dont le grain est gros, rond, bien plus musqué que tous les autres, mais très-rare.

Le muscat de Frontignan.

S'il vous est possible d'en avoir quelqu'un de ces especes, vous ferez sûr de faire d'excellente glace ; je sçai que c'est un peu difficile, sur-tout à Paris.

Composition.

Prenez le meilleur que vous pourrez trouver ; mais il faut le

choisir bien mûr : s'il ne l'étoit pas, faites-lui faire un bouillon dans du sucre très-léger , & passez ensuite au tamis à glace , faites passer avec une cuiller de bois tout ce que vous pourrez , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*

GLACE DE VERJUS.

La glace de verjus se fait comme celle de raisin.



GLACES DE CRÈME.

LA premiere attention qu'il faut avoir pour les glaces de crème, c'est de la goûter avant que de l'employer, sur-tout en Été, parce qu'elle est sujette à s'aigrir aisément. Si vous ne pouvez l'employer tout de suite, il faut la mettre à la cave dans un seau à la glace, ce qui l'empêchera de s'aigrir : ne l'employez pas, si elle porte seulement au sûr, vos glaces n'en feroient pas bonnes.

Prenez de la crème double, elle est moins long-tems à s'épaissir sur le feu, & il faut moins de jaune d'œuf pour lui donner du corps.

Maniere de préparer la Crème.

Il faut quatre jaunes d'œufs pour une pinte de crème, envi-

ron un quarteron de sucre , mettez quatre jaunes d'œufs frais dans une poële ou poëlon , un peu de sucre en pain , battez le tout , mêlez ensuite la crème peu-à-peu pour délayer les jaunes d'œufs : tout étant ensemble , mettez sur un feu doux pour faire épaisfir cette crème sans qu'elle bouille , c'est-à-dire qu'elle ne fasse que fumer , ce qui fait évaporer la partie séreuse qui est considérée comme de l'eau. Lorsque la crème s'en trouve séparée , elle est bien plus grasse & délicate ; faites attention de la bien tourner avec une cuiller de bois ou d'argent , tournez également & par - tout , parce que le jaune d'œuf s'attache à la poële , & forme des petits grumeleaux qui empêchent la crème de bien épaisfir ; & lorsqu'on la fait prendre , elle graine ; telles précautions que vous puissiez prendre après ne pourront y remédier ,

& la congelation ne fera pas heureuse, parce que l'œuf qui s'est coagulé sur le feu, se durcit à la glace.

Tournez donc la crème, comme je le dis, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, comme une bouillie claire; ne la laissez pas bouillir, fuffiez-vous une heure à la tourner, parce que c'est de cette première préparation que dépend tout le fini.

Si le feu pouffoit trop vite, mettez de la cendre dessus, & laissez épaisir; goûtez s'il y a assez de sucre: lorsque vous ferez certain qu'elle est bien, ôtez-la du feu, elle épaisit encore en refroidissant; passez-la dans un tamis, & faites refroidir, remuez de tems à autre pour empêcher qu'il ne se forme une peau épaisse dessus, & dans le fond une espece de lait clair, ce qui désunit les parties.

Voilà en général la meilleure façon de préparer toutes sortes

de crèmes cuites ; il ne faut plus que vous dire comment donner les différens goûts. Je renverrai à cet Article pour éviter un nombre de répétitions qui seroient inutiles ; faites seulement attention à cet Article , pour prévenir tous inconvéniens qui pourroient arriver à la crème : en suivant de point en point , on sera sûr de bien réussir.

Autre maniere.

Pour une pinte de crème , il faut quatre œufs frais ; fouettez les blancs , jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes ; délayez pour-lors les quatre jaunes dans ces blancs , & peu-à-peu mettez la crème , remuez doucement & sucrez à propos : faites-la épaisir , & conduisez-la comme il est dit au premier Article.

Cette façon de fouetter les

blancs convient à bien des personnes, je ne peux pas la blâmer, mais j'aime mieux la première; par exemple, de fouetter les blancs d'œufs pour les crèmes-vierges: cela vaut mieux, je dirai ce que j'en pense à son Article.

GLACE DE CRÈME
A LA VANILLE.

La vanille, que les Espagnols appellent *vanilla* ou *banilla*, les Mexiquains *flixochilt*, cette agréable production nous vient du Mexique: elle nous est d'un grand secours dans l'Office, son goût agréable nous la fait employer avec succès, tant dans le chocolat, que dans les crèmes pour les glaces.

Il faut choisir les gouffes de vanilles bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, grasses, d'une odeur agréable, que la

graine du dedans soit noire & luisante.

Il faut faire attention qu'elle n'ait pas été trempée dans l'huile, fraude que font ceux qui la vendent, pour faire passer les vieilles vanilles seches; mais ils ne peuvent lui donner du parfum, en les flairant on connoitra si elles sont humectées d'huile.

Préparer la crème comme je l'ai marqué, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page 143*): lorsque tout sera ensemble, avant de la mettre sur le feu, ajoutez-y un demi ou un brin de vanille s'il est petit, que vous couperez par petits morceaux, mettez avec un très-petit morceau de cannelle, ce qui fera sortir le goût de vanille, & la rendra très-agréable; mais il en faut peu, le trop efface le goût de vanille, ce qu'il faut éviter, puisqu'on la veut à la vanille. Faites ensuite épaisir la crème.

me, comme il est dit : lorsqu'elle sera à son point, ôtez-la du feu & passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*) On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME
A LA CANNELLE.

C'est la même préparation que la glace de crème à la vanille : mais si vous avez de l'essence de cannelle, deux gouttes pour une pinte font le même effet, pour lors vous ne mettriez l'essence qu'après que la crème seroit épaissie & froide : pour la finir, c'est la même chose. *Voyez* *Glace à la vanille*, *page 147.*

GLACE DE CRÊME
AU GIROFLE.

Préparez de la crème, comme il est dit. (*Voyez* *Glace de crème, maniere de la préparer, page 143.*) Lorsqu'elle sera prête à mettre sur le feu, mettez six cloux de girofle par pinte de crème, & faites-la épaisir; lorsqu'elle sera bien, ôtez-la du feu, & passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* *Glace, maniere de faire prendre, page 74*): faites attention que le girofle porte à l'âcreté, & sur-tout à la glace; si vous ménagez ce goût, il sera agréable.

Une goutte d'essence par pinte fait le même effet que les cloux.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME
A L'ANIS.

Préparez la crème, comme il est dit. *Voyez* Glace de crème, maniere de la préparer, *page* 143.

Mettez une pincée d'anis dans la crème, il faut ce goût très-léger : faites épaisir doucement ; lorsqu'elle sera bien, ôtez-la du feu, & passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME
AUX PISTACHES.

La pistache est une espece d'amande, dont la peau est rouge & verte, & le dedans d'un beau

verd : son goût est doux & gracieux , il s'unit très - bien à la crème.

Il faut un quarteron de pistaches pour une pinte de crème double.

Moudez vos pistaches , pilez-les , arrosez-les en pilant d'un peu de crème , pour qu'elles ne tournent pas en huile , ne mettez pas trop de crème pour pouvoir les bien piler ou les broyer sur une pierre pour qu'elles soient plus fines.

Il y a des Officiers qui mettent un quartier de cédrat confit dans les pistaches en les pilant , d'autres qui y mettent quelques amandes ameres ; le tout est à la volonté. Vos pistaches bien pilées ou broyées , mêlez - les dans de la crème que vous aurez préparée , comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème* , maniere de la préparer , *page 143*) : faites ensuite épaisir la crème sur un feu bien doux ,

lorsqu'elle sera à son point, ôtez-la du feu & passez-la au tamis, avec une cuiller de bois faites passer tout ce que vous pourrez des pistaches; laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez donner à la composition une couleur d'un beau verd, préparez de l'épinard comme il est dit, (*voyez* *Verd d'épinards*, *p. 103*): mettez-en une cuiller dans la composition pendant qu'elle est sur le feu, elle sera d'une belle couleur verte; cela ne peut faire mal, ni donner aucun goût.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME
AUX AMANDES.

Il faut dix-huit amandes douces

& six ameres pour une pinte de crème double, pas plus, parce que l'amande porte beaucoup à la glace, le goût se sent plus finement que chaude.

Moudez les amandes, pilez-les avec un peu de crème, pour qu'elle ne tourne pas en huile.

Etant bien pilées, mettez-les dans la crème que vous aurez préparée comme il est dit. *Voyez* Glace de crème, maniere de les préparer, *page 143.*

Lorsqu'elle sera bien épaissie, ôtez-la du feu & passez-la dans un tamis, laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME
DE STRASBOURG.

Cette composition se fait comme la précédente , à la différence que l'on prend quinze ou vingt amandes de pêches à la place des amandes douces & ameres , le fini est de même.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME
AUX AVELINES.

L'aveline est une espece de noisette , mais d'une forme ronde & plus grosse : il faut choisir celle que l'on nomme *la cadriere*.

Il faut vingt à trente avelines par pintes de crème. Grillez vos avelines dans un poëlon à sec , conduisez - les doucement pour

que la peau s'ôte plus facilement : lorsqu'elles commenceront à se dépouiller , il faut les ôter du feu, les bien nettoyer , ensuite les praliner , c'est-à-dire les faire cuire dans un peu de sucre au soufflé , (voyez Sucre cuit au soufflé , page 67.) Il faut que le sucre soit réduit de moitié , remuez pour-lors le tout avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le sucre soit en poudre & les avelines bien seches , voilà ce que l'on nomme *praliner* : ensuite pilez vos avelines avec un peu de crème , pour qu'elle ne tourne pas en huile ; étant pilée bien fine , il faut mettre cette mixtion dans la crème que vous préparerez comme il est dit. Voyez *Glace de crème* , maniere de la préparer , page 143.

Ensuite faites épaisir le tout à petit feu : quand votre crème aura un peu de consistance , retirez-la du feu , & passez-la sur un ta-

mis à glace ; avec une cuiller de bois , faites passer tout ce qu'il vous fera possible , laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page* 74.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX TRUFFES.

Il y en a plusieurs especes , de blanches , de grises , de noires , celles du Piémont ont le goût d'ail.

Il faut un quarteron de truffes par pinte de crème : faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel ; ensuite ôtez la peau , & les pilez , arrosez-les d'un peu de crème ; lorsque cette mixtion sera bien pilée , mettez la dans la crê-

me que vous préparerez comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page 243.*) Faites-la épaisir sur un feu doux : lorsqu'elle aura un peu de consistance, ôtez-la du feu & passez-la au tamis ; avec une cuiller de bois, faites passer tout ce qu'il vous sera possible, laissez refroidir & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AUX MARONS.

Le maron est l'espece mâle de la châtaigne, mais bien plus gros, d'un meilleur goût ; ceux de la Comté du Luc sont les plus estimés, ainsi que ceux de Lyon.

Il faut vingt marons pour une pinte de crème simple ; faites-les griller , épluchez-les , pilez-les en les arrosant d'un peu de crème , passez ensuite cette mixtion sur un tamis à glace. Tout étant passé , mettez - la dans la crème que vous préparerez comme il est dit , (voyez *Glace de crème* , maniere de la préparer , *page 143.*) Faites-la épaisir sur un feu doux , elle épaisit aisément : lorsque vous la sentirez à une certaine consistance , ôtez la du feu , & passez-la au tamis pour ôter le plus gros qui auroit pû passer la première fois , laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*

Si l'on veut donner à cette composition un goût très-agréable , lorsque vous l'avez préparée avant de la mettre sur le feu , mettez dedans un peu de vanille ha-

chée & un demi-tiers de cannelle, & faites épaisir, cela donne aux marons un goût excellent : vous ne mettrez que de la vanille si vous voulez, le tout est à la volonté.

Si l'on veut servir des marons glacés en surprises, la veille que l'on veut en servir, il faut mettre trente ou quarante marons trempés dans l'eau chaude pour amollir la coque, & qu'elle soit plus aisée à vider, le lendemain faites une ouverture aux marons du côté de la pointe avec un couteau, ôtez doucement & par petits morceaux les marons, & surtout ne déchirez pas la coque : lorsqu'ils seront tous vidés, laissez-les un peu sécher jusqu'à ce que la composition soit bien prise, alors vous les emplirez avec une petite cuiller de la congelation, & refermez-les bien proprement ; mettez - les à mesure dans une sarbotiere

farbotiere que vous aurez mise à la glace, & forcez de sel ou salpêtre un peu sur le couvercle, pour que les marons reprennent ferme.

Il faut commencer de bonne heure, pour avoir le tems de les bien faire. Si l'on fait attention de les emplir proprement, ils seront comme dans leur naturel; servez-les sous une serviette comme des œufs.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX NOIX.

Il faut choisir les noix belles, bien saines, point moisies, cassez-les, ôtez le zeste & pilez-les, mettez un peu de crème en pilant, pour qu'elle ne tourne pas en huile; faites épaisir la crème

H

que vous préparerez, comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorsque la crème commencera à épaisir, mettez les noix pilées dedans; continuez de tourner; lorsqu'elle fera bien épaisse, ôtez-la du feu, passez-la au tamis, & avec une cuiller de bois faites passer tout ce qui pourra passer, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si l'on veut servir des noix glacées en surprise, faites tremper de belles coquilles de noix dans de l'eau bouillante, pour les nettoyer facilement & ôter le zeste; étant propres, il faut les faire sécher, & lorsque la composition est prise, emplissez les coquilles & mettez deux moitiés ensemble, ce qui forme la noix: mettez-les à mesure dans une cave ou sarbo-

tiere ; si vous en avez peu , l'une ou l'autre , il faut la mettre à la glace un moment avant que d'emplir vos noix : lorsqu'elles seront toutes pleines , bouchez bien la cave ou farbotiere , couvrez-la de glace , de sel ou salpêtre , & un torchon dessus.

Au moment de les servir , vous mettrez vos noix sous une serviette , comme des œufs frais.

Dans la saison des noix , il faut garder des coquilles de ces grosses noix , nommées *noix de moulins* ; elles sont plus aisées à emplir , il tient dedans plus de composition , & font plaisir à voir.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AUX NOIX D'ACAJOU.

L'acajou est une noix de la

forme d'un rognon de lievre, qui renferme une amande dont la substance est blanche, pleine d'un sucre doux, un peu acerbe, mais très-bon pour l'estomac. Cette amande est très-bonne grillée, pralinée & dans la crème.

Ce fruit croît dans tous les endroits du Malabaré & au Brésil, les Indiens en tirent une liqueur qui enivre comme du vin.

Composition.

Cassez trente noix d'acajou, prenez les amandes & faites-les griller à sec dans un poëlon, conduisez-les doucement pour ne les pas brûler : lorsque vous verrez la peau s'entrouvrir & se détacher, ôtez les amandes du feu & dépouillez-les de leur peau ; ensuite pralinez-les de cette manière, mettez vos amandes dans un poëlon avec un peu de sucre

au soufflé, (*voyez Sucre cuit au soufflé, page 67.*) Lorsqu'il sera diminué de moitié, remuez bien le tout avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit sec, voilà ce que l'on nomme *praliner*.

Vos noix ainsi préparées, il faut les piler avec un peu de crème, pour qu'elle ne tourne pas en huile; préparez ensuite de la crème comme il est dit, (*voyez Glace de crème, maniere de préparer, page 143.*) Avant de la mettre sur le feu, mettez vos noix pilées dedans, & faites épaisir comme il est dit. Lorsque votre crème aura un peu de consistance, ôtez-la du feu, passez-la au tamis à glace avec une cuiller de bois, faites passer tout ce que vous pourrez, laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez Glace, maniere de faire prendre, page 74.*

On peut mouler cette compo-

sition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AU PAIN DE SEIGLE.

Préparez de la crème , comme il est dit , (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer , *page 143.*) Lorsqu'elle sera suffisamment épaisse , émiettez un morceau de mie de pain de seigle que vous mettrez dedans , laissez-la un moment sur le feu pour lui faire prendre corps avec le pain ; ensuite passez le tout au tamis avec une cuiller de bois , faites passer un peu du pain , laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre , *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on

nomme *fromages glacés au pain de seigle.*

GLACE DE CRÈME BRULÉE.

Préparez de la crème, comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème, maniere de la préparer, page 143.*) Lorsque la crème sera réduite, faites griller du sucre : de cette façon mettez deux cuillères de sucre en poudre dans un poëlon sans eau, & faites-le griller ; lorsqu'il fera d'une belle couleur brune-foncée, mettez un peu de crème pour le décuire, avec une cuiller ; remuez bien pour que le sucre se mêle avec la crème. Servez-vous de cette crème, pour donner le goût de brûlé à l'autre crème : mettez-la doucement & goûtez, crainte d'en trop mettre, parce que ce goût porte beaucoup, mais mis à propos, il est agréable : lorsque la crème aura

assez de goût, passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.) Faites attention que le goût d'amer se fait plus sentir à la glace que chaud.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

CRÈME AU HOUACACA.

L'houacaca que l'on vend à Paris, est d'une couleur brune ou cannelle, à-peu-près comme le tabac d'Espagne, on l'achete en poudre: je ne peux rien dire de son origine, mais je sçais qu'on le fait venir de Portugal; plusieurs Droguistes m'ont dit que c'étoit un composé de cannelle & d'ambre; on lui reconnoît la propriété de rechauffer l'estomac.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorsque la crème sera réduite, & que vous l'aurez ôtée du feu & passée au tamis, mettez une ou deux cuillerées de houacaca dedans, laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÈME AU CACAO.

Le cacao est une amande avec laquelle on fait le chocolat. Ce fruit croît aux Indes. On distingue de quatre sortes de cacao, le gros & le petit caraque, le gros & le petit cacao.

Le gros caraque vient du Me-

xique, il croît aux environs de la Ville de Caracos, ce qui fait qu'on le nomme *caraque*: on le distingue des trois autres especes, parce qu'il est plus gros, d'une forme plate, point amer & très-onctueux. Mais comme on emploie tous les cacaos, & qu'il faut avoir une parfaite connoissance pour les bien distinguer, contentez-vous de le choisir gros, pesant, qu'il n'ait point le goût de verd ni de moisi.

On achete le cacao chez les Epiciers ou Fabriquans de chocolat, qui le vendent tout grillé ou sans être grillé.

Maniere de griller.

Mettez le cacao dans une poêle à griller le café, faites-le griller de même, mais conduisez-le doucement pour qu'il ne soit point ravi, & qu'il se grille égale-

ment. Lorsque vous voyez qu'il fera bien fec & qu'il se dépouille lui-même de sa coque, il faut le retirer du feu, & le nettoyer de cette coque qui doit s'ôter facilement, si vous avez eu le soin de le conduire doucement. S'il étoit trop brûlé, il porte à l'âcreté, & ne produit point à la crème un goût si agréable.

Composition.

Pour une pinte de crème double, il faut deux onces de cacao tout grillé; battez deux blancs d'œufs avec du sucre en poudre, jusqu'à ce que vous en ayez formé une espece de pâte claire, ce que l'on nomme *Glace Royale*.

Délayez dans cette glace votre pinte de crème, & faites-la ensuite épaisir sur un feu doux, & tournez-la également; il ne faut point qu'elle bouille.

Suivez bien cet Article, & ne laissez nulle part votre crème s'attacher dans la poële, goûtez-la pour voir s'il y a suffisamment de sucre; lorsqu'elle sera épaissie, séparée de la partie séreuse, ôtez-la du feu.

Mettez le cacao dans une sarbotiere, écrasez-le un peu, & jetez dessus la crème toute chaude, fermez vite la sarbotiere pour empêcher que le parfum du cacao ne s'évapore; mettez la sarbotiere au bain-marie dans de l'eau chaude éloignée du feu, mais que cette eau conserve un degré de chaleur suffisant pour que l'infusion se fasse bien: laissez le tout en cet état une heure & demie ou deux heures; après ce tems, passez la crème au tamis de soie sans la presser, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. Voyez *Glace*, maniere de faire prendre, page 74.

Si vous voulez donner à cette crème un goût avec celui de cacao, tel que d'ambre, de cannelle ou de vanille; cela est très-possible, pour-lors au moment que votre crème est prête à mettre sur le feu, vous y ajouterez un grain d'ambre, ou un peu de cannelle ou de vanille, & continuez du reste comme il est dit. Je ne crois pas qu'il soit possible de prendre de meilleures glaces dans l'espece de crème.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AU CHOCOLAT BLANC.

C'est la même préparation que la précédente; mais avant de mettre la crème sur le feu, il faut mettre dedans un demi-grain d'ambre, la moitié d'un brin de

vanille, & le poids de deux grains de cannelle, continuez la préparation comme il est dit, & vous aurez une glace que l'on peut nommer *délicieuse*.

GLACE DE CRÈME
AU SAFRAN.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* Glace à la crème, maniere de la préparer, *page* 143.) En la préparant, mettez un peu de safran dedans, faites-la épaisir; lorsqu'elle sera bien, passez au tamis & laissez refroidir, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME
AU CÉDRAT.

Préparez de la crème comme

il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page* 243.) Lorsque la crème sera un peu épaissie, zestez un cédrat, & mettez le zeste dedans, & non pas le jus, achevez de faire épaissir : étant d'une bonne consistance, passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AUX ORANGES DE MALTE.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page* 243.) Lorsque la crème sera un peu épaissie, zestez une orange de Malte, mettez ce zeste dedans, & non pas le jus; achevez de faire

épaissir; lorsqu'elle sera d'une bonne consistance, passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME DE FLEURS D'ORANGE.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page* 243.) Etant ainsi préparée, avant de la mettre sur le feu, mettez une pincée de fleurs d'orange fraîches ou pralinées, & faites-la épaissir à petit feu: lorsqu'elle aura assez de consistance, ôtez-la du feu, passez-la au tamis, laissez refroidir & faites prendre, (*voyez* *Glace*, maniere de faire prendre,

page 74.) Ce goût de fleurs d'orange est très-bon.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME DE FLEURS D'ORANGE GRILLÉE.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème, maniere de la préparer, page 143.*) En préparant la crème, mettez dedans une pincée de fleurs d'orange fraîche ou pralinée, faites ensuite griller un peu de sucre en poudre dans un poëlon sans eau : lorsqu'il sera d'une belle couleur brune, il faut le décuire avec un peu de crème : servez-vous de cette crème brûlée pour donner le goût à l'autre; n'en mettez pas beaucoup, ce goût porte à l'âcreté, sur-tout

étant froid ; faites ensuite épaisir le tout , lorsque la crème sera d'une bonne consistance , ôtez-la du feu & passez au tamis , laissez refroidir & faites prendre , (*voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*) Le goût de fleurs d'orange & de grillé vont très-bien ensemble , quantité de personnes aiment cette espece de glace.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AU CAFFÉ BLANC.

Pour une pinte de crème double , il faut un quarteron de caffé. Battez deux blancs d'œuf avec du sucre en poudre , jusqu'à ce que vous en ayez forme une espece de pâte claire , ce que l'on nomme *Glace Royale* : délayez

dans cette glace votre pinte de crème , faites ensuite épaisir le tout sur un feu doux , tournez-la également pour que l'œuf ne s'attache point à la poêle ; ne laissez point bouillir votre crème , il faut seulement qu'elle fume pour que la partie séreuse s'évapore. Goûtez votre crème , pour voir s'il y a suffisamment de sucre : si elle est bien & qu'elle ait du corps , ôtez-la du feu , & mettez la dans une sarbotiere. Grillez ensuite le café , & lorsqu'il sera bien , surtout pas trop brûlé , jetez-le dans la crème tout chaud , fermez vite la sarbotiere , pour empêcher que le parfum du café ne s'évapore. Mettez ensuite la sarbotiere au bain-marie dans de l'eau chaude , éloignée du feu , mais que cette eau conserve un degré de chaleur suffisante pour que l'infusion se fasse bien , laissez le tout en cet état une heure & demie ou deux

heures ; après ce tems , passez la crème au tamis de soie sans la presser , laissez refroidir & faites prendre , (voyez *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*) Cette façon vaut mieux que de faire distiller le café , parce que l'eau de la distillation défunit les parties grasses de la crème.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AU CAFE BRUN.

Préparez de la crème comme il est dit , (voyez *Glace de crème* , maniere de la préparer , *page 143.*) Faites réduire du café des deux tiers , & mettez-en dans la crème modérément , pour que le goût soit agréable , parce que le café dans la glace devient âcre ;

sucrez à propos, à cause du café: faites réduire la crème; lorsqu'elle sera à un certain point de consistance, ôtez-la du feu, laissez-la refroidir, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette composition en biscuits, tablettes, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU BISCUIT.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page* 143.) Lorsque la crème sera à moitié réduite, émiettez dedans un gros biscuit, & continuez de faire épaisir comme il est marqué, ce qui ne tardera pas: étant bien réduite, passez au tamis à glace, avec une cuiller, faites passer tout ce qui pourra, laissez re-

froidir & faites prendre comme il est dit, (*voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.) On peut mouler cette composition en fromages, en biscuits, cela est à la volonté : mais si vous les mettez en biscuits, il faut mettre dessus une croûte de biscuit, pour leur donner plus de ressemblance ; ou bien, émiettez du biscuit sec, que vous saupoudrerez avec un tamis.

GLACE DE CRÊME AUX MACARONS D'AMANDES AMERES.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page* 143.) Lorsque la crème sera à moitié réduite, émiettez dedans une douzaine de macarons d'amandes ameres, & continuez de faire épaiïfir jusqu'à ce que la crème soit de bonne consistance ; ôtez-la du feu, passez-la au tamis

à glace , faites passer tout ce que vous pourrez avec une cuiller, laissez refroidir & faites prendre, (*voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.) Si vous voulez mouler cette composition en fromages ou en biscuits, cela est à la volonté ; mais si vous la moulez en biscuits, il faut saupoudrer dessus un peu de macaron sec passé au tamis.

GLACE DE CRÊME AUX MACARONS D'AVELINES.

C'est la même préparation que celle ci-devant, à la différence qu'il faut se servir de macarons d'avelines, & non point de ceux d'amandes ameres.

GLACE DE CRÊME À L'ITALIENNE.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*,

maniere de la préparer , *page 143.*) Avant de la mettre sur le feu , pilez un quartier de cédrat , un quartier d'orange , un quartier de citron , le tout confit : étant bien pilés , mettez cette marmelade dans la crème que vous avez préparée ; faites ensuite épaisir jusqu'à bonne consistance , & l'ôtez du feu , passez-la au tamis ; faites passer tout ce que vous pourrez , laissez-la refroidir , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés à l'Italienne.*

GLACE DE CREME
AU POTPOURRI.

Voyez *Glace à l'Italienne* , c'est la même façon , à la différence que
VOUS

vous mêlez plusieurs goûts ensemble, comme des pêches, des abricots, du cédrat, de l'orange, le tout confit, ce qui forme un goût très-agréable, & indéfini : de tout autre goût, il en est de même, comme de mettre de l'ambre, de la cannelle, du girofle, du macis, de l'aloës ; ou si vous voulez au lieu de sucre en pain, mettez plusieurs morceaux de candi de différens goûts, ou bien du sucre retors, le tout à la volonté.

On peut mouler cette composition, & en faire des tablettes, des biscuits, des cannelons ou fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX ŒUFS.

Préparez de la crème comme il est dit, (*voyez* Glace de crème, maniere de la préparer, *page* 143.) Lorsque la crème sera à

moitié épaissie, émiettez dedans des jaunes d'œufs durs, il en faut huit par pinte : continuez de faire épaissir jusqu'à consistance ; ôtez-la du feu, & passez-la au tamis à glace, faites passer avec une cuiller tout ce que vous pourrez, laissez refroidir, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, page 74.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, qu'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME AU RIS.

Mettez dans une poêle trois cuillerées de farine de ris passée au tambour, trois blancs d'œufs, du sucre en poudre : battez le tout ensemble, ensuite délayez doucement un pinte de crème double ; faites épaissir sur un feu doux, & tournez également pour que

l'œuf ne s'attache point à la poële, ce qui formeroit des grains dans la congelation. Cette crème ne tarde pas à épaisir, ne la laissez pas long-tems sur le feu, sur-tout qu'elle ne bouille point, qu'elle ne fasse que fumer, elle épaisit encore en refroidissant : lorsque vous la croirez comme je vous l'ai dit, ôtez-la du feu, passez-la au tamis de soie, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit. Voyez *Glace*, maniere de faire prendre, page 74.

On peut mouler cette composition dans des moules en tablettes, biscuits, cannelons ou fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÈME
AU CHOCOLAT.

Rapez une livre de chocolat,
& faites-le ressuier ; c'est-à-dire,

de le mettre dans un poëlon sans eau , & l'amollir sur le feu en le remuant avec une cuiller d'argent. Lorsqu'il sera amolli , mettez peu-à-peu de la crème , & délayez-le bien ; continuez d'en mettre jusqu'à une pinte , délayez ensuite trois jaunes d'œufs avec un peu de sucre ; mettez le tout ensemble , faites épaisir sur un feu doux : mais il ne faut pas que la composition bouille ; lorsqu'elle sera un peu épaisie , ôtez-la du feu , passez-la au tamis , laissez refroidir & faites prendre. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , qu'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME
AUX CERNEAUX.

Il faut que les cerneaux soient

bien pleins , fans quoi ils n'ont pas de goût , & la composition n'en est point bonne ; mais lorsqu'ils sont un peu mûrs , vous pourrez les employer : prenez trente à quarante cerneaux , bien ôter la peau & les praliner de cette maniere ; mettez - les dans un poëlon avec un peu de sucre au soufflé , (*voyez* Sucre cuit au soufflé , *page* 67.) Laissez bouillir le tout ensemble ; & lorsque le sucre fera un peu réduit , remuez avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en poudre & bien sec ; ne le laissez pas rouffir , ôtez-le du feu , & pilez-le avec un peu de crème : étant pilé , il faut mettre cette marmelade dans de la crème que vous préparerez comme il est dit. *Voyez* Glace de crème , maniere de la préparer , *page* 143.

Faites ensuite épaisfir le tout à petit feu : lorsque la crème aura un peu de consistance , retirez-la

du feu , & passez-la sur un tamis à glace ; avec une cuiller de bois faites passer tout ce qu'il vous sera possible , laissez refroidir , & faites prendre comme il est dit , (voyez *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*) On peut mouler cette composition dans des coquilles de noix , comme il est dit à l'Article de la crème aux Noix , *page 161* , ou en faire des fromages glacés , des tablettes , biscuits , cannelons & autres.

G L A C E D E C R Ê M E
A U X F R A I S E S .

Ecrasez environ plein les deux mains de fraises , passez-les au tamis , & délayez cette marmelade avec une pinte de crème double : sucrez cette composition à propos , & faites-la épaisir sur un feu doux , sans qu'elle bouille , il faut seulement qu'elle fume ; & lorsqu'elle aura un peu de consistan-

dir & faites prendre. *Voyez* *Glace*,
maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

Autre maniere.

Préparez & faites épaisir une pinte de crème comme il est dit, (*voyez* *Glace de crème*, maniere de la préparer, *page 143*) ; mais il ne faut point lui donner ni goût, ni odeur. Lorsqu'elle sera ainsi préparée, faites-la prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Quand vous dresserez vos glaces dans les gobelets, jetez par-dessus de belles fraises, qui s'y colent aisément, & servez.

GLACE DE CRÈME
AUX FRAMBOISES.

Si c'est en Eté, passez environ un panier de framboises sur un

tamis à glace , délayez-les avec une pinte de bonne crème , battez deux blancs d'œufs avec du sucre en poudre , ajoutez cela à la crème ; mettez le tout dans une poêle , pour le faire épaisir sur un feu doux sans bouillir ; tournez également , crainte que l'œuf ne s'attache à la poêle , & ne fasse caillebotter la crème : goûtez s'il y a suffisamment de sucre ; lorsqu'elle aura pris un peu de consistance , ôtez-la du feu ; laissez refroidir , & faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*

Si c'est en Hiver , prenez de la marmelade de framboise , & faites la même chose comme il est dit ci-devant ; prenez garde de trop sucrer , à cause du sucre de la marmelade.

On peut mouler cette composition en tablettes , biscuits , cannelons & en fromages , que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÈME
AUX FROMAGES.

Rapez un demi-quarteron de fromage de Parmesan, un quarteron & demi de fromage de Griere, délayez le tout avec quatre jaunes d'œuf, un peu de crème & du sucre; achevez d'y mettre une pinte de crème, & faites épaisir sur un feu doux; remuez bien par toute la poêle, pour que le fromage ne s'attache pas, sur-tout ne faites pas bouillir: laissez bien fondre le fromage de Parmesan, qui est dur par lui-même; goûtez s'il y a suffisamment de sucre. Lorsque votre crème aura pris de la consistance, & que le fromage sera bien dissout, ôtez-la du feu, passez-la au tamis, laissez refroidir & faites prendre. Voyez *Glace, maniere de faire prendre, page 74.*

On peut mouler cette compo-

194 LES GLACES
tion en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME
AUX ÉCHAUDÉS.

C'est la même préparation que celle au biscuit. Voyez *Glace de crème au biscuit*, page 181.

Mais vous ne vous servirez que d'échaudés, & non pas de biscuits.

GLACES DE CRÊME VIERGE
ou CRÊME NATURELLE.

ON entend par *crèmes vierges* toutes celles que l'on ne fait pas cuire, & dont les goûts que l'on leur donne ne changent point la couleur.

Si le goût que vous donnez à la crème change sa couleur, on la nomme *crème naturelle*, à telle

chose, comme au café, au chocolat, aux biscuits, aux framboises, &c.

GLACE DE CRÈME VIERGE.

Maniere de la préparer.

J'ai dit à l'Article *Crème*, que comme les crèmes crues ne vont point sur le feu, on ne peut les séparer de leur partie séreuse, & que par conséquent il ne faut employer que de la crème double, bien séparée du lait; de même faites attention de la goûter, l'Été sur-tout, tems où elle aigrit facilement. Si vous ne l'employez sitôt que l'on vous l'apporte, il faut la mettre à la cave ou dans un vase à la glace, jusqu'au moment que vous pourrez l'employer: vous lui donnez tel goût que vous voulez. Ce qui va être dit à la suite je renverrai à cet Article,

pour éviter des répétitions qui seroient inutiles.

Sucrez toutes ces crèmes avec du sucre en poudre, faites - le bien fondre pour qu'il s'unisse plus intimement à ses parties grasses ; mais sur-tout ne vous servez point de sucre clarifié, parce qu'il est pour la crème un corps étranger. Ce que j'ai déjà dit à l'Article du *Sucre* : il y a beaucoup d'Officiers qui s'en servent, mais ne partez point de ce principe.

Maniere de préparer la Crème vierge avec des blancs d'œufs fouettés.

Fouettez quatre blancs d'œufs frais ; mais il faut qu'ils soient bien fermes & bien fouettés en neige : lorsqu'ils sont ainsi préparés, délayez-les avec une pinte de bonne crème double, & sucrez avec du sucre en poudre, donnez tel goût

que vous voudrez , comme il va être dit à la suite.

Cette façon de mettre les blancs d'œufs fouettés dans la crème la rend , lorsqu'elle est prise , légère & délicate.

Cette maniere de la préparer vaut mieux que de mettre de la crème fouettée.

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU CAFFÉ BLANC.

Mettez une pinte de bonne crème dans un vase qui ferme bien , ou dans une sarbotiere. Brûlez un quarteron de caffé Moka , ne le brûlez pas trop ; jetez-le dans la crème ; bouchez le vase , & mettez-le au bain-marie à l'eau chaude , mais point bouillante : laissez faire l'infusion une heure ou deux , passez ensuite la crème au tamis pour ôter le caffé ; sucrez à propos avec du sucre en pou-

dre, & faites prendre. *Voyez*
 Glace, maniere de faire prendre,
page 74.

Si vous voulez préparer la crê-
 me avec des blancs d'œufs, fouet-
 tez avant que de lui donner du
 goût. *Voyez* la maniere, *page*
296.

GLACE DE CRÈME NATURELLE
 AU CAFFÉ BRUN.

Faites réduire du caffé à l'eau
 aux trois quarts, & avec cette ré-
 duction donnez goût à la crême ;
 sucrez avec du sucre en poudre,
 & faites prendre, (*voyez* Glace,
 maniere de faire prendre, *page*
74) ; sucrez beaucoup, à cause
 de l'âcreté du caffé.

Si vous voulez préparer cette
 crême avec des blancs d'œufs,
 fouettez avant de lui donner du
 goût. *Voyez* la maniere, *page*
296.

GLACE DE CRÊME NATURELLE
A LA VANILLE.

Pilez un brin de vanille avec du sucre en pain, elle se pile mieux : passez-la à mesure au tamis de soie ; ce qui ne pourra pas passer, il faut le piler jusqu'à ce que tout soit en poudre fine. Mettez cette vanille dans une pinte de crème ou trois chopines, achevez de sucrer avec du sucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, page 74.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, page 196.

GLACE DE CRÊME NATURELLE
A LA CANNELLE.

C'est la même façon que celle à la vanille : mais si vous avez de

l'essence de cannelle, deux gouttes suffisent pour une pinte de crème ; sucrez avec du sucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÈME NATURELLE AU HOUACACA.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de houacaca une demi-livre de sucre en poudre, & délayez le tout avec trois chopines de crème, & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner

du goût. *Voyez* la maniere , page 196.

GLACE DE CRÊME NATURELLE
AU PAIN DE SEIGLE.

Emiettez un quarteron de mie de pain de seigle , & passez-la au tamis clair ; mettez cette mie dans une terrine , & délayez-la avec une pinte de bonne crème ; sucrez avec du sucre en poudre , & faites prendre. *Voyez* Glace , maniere de faire prendre , page 74.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs , fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere , page 196.

GLACE DE CRÊME VIERGE
A L'AMBRE.

Dans une pinte de crème , mettez deux gouttes d'essence d'ambre , ou un grain d'ambre en poudre ;

sucrez à propos avec du sucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de prendre, *page* 74.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page* 296.

GLACE DE CRÈME NATURELLE FRAMBOISÉE.

Délayez huit cuillerées de marmelade de framboises dans une pinte de crème; ou des framboises, si c'est la saison: sucrez avec du sucre en poudre, & passez le tout au tamis pour bien délayer la marmelade, & ôtez les petits pepins des framboises, faites prendre comme il est dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

Si vous voulez préparer cette

crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, page 196.

GLACE DE CRÈME NATURELLE AUX FRAISES.

Elle se fait de la même maniere que la crème naturelle framboisée. *Voyez* l'Article ci-dessus.

GLACE DE CRÈME NATURELLE A L'ITALIENNE.

Pilez un quartier de cédrat, un quartier d'orange, deux ou trois abricots; le tout confit; étant pilé, délayez cette marmelade avec une pinte de crème douce, ensuite passez le tout au tamis à glace; avec une cuiller faites passer tout ce que vous pourrez, sucrez avec du sucre en poudre, & faites prendre comme il est

dit. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page* 196.

GLACE DE CRÈME NATURELLE AU BISCUIT.

Faites détremper un gros biscuit dans de la bonne crème ; ensuite faites passer au tamis un peu clair, pour faire passer le biscuit aisément ; mettez-y du sucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* *Glace*, maniere de faire prendre, *page* 74.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page* 196.

GLACE DE CRÈME NATURELLE
AUX MACARONS.

Elle se fait comme celle au biscuit. *Voyez l'Article ci-dessus.*

GLACE DE CRÈME NATURELLE
A LA GENTILLY.

C'est de la crème fouettée que l'on fait prendre dans la sarbotière, au-lieu de la faire prendre dans un moule à fromage, comme il est dit à l'Article *Fromage à la Gentilly*. C'est la même manière de lui donner le goût que l'on veut, & de la fouetter.

GLACE DE CRÈME NATURELLE
AU CÉDRAT.

Rapez un cédrat sur du sucre en pain ; avec un couteau, ôtez cette rapure, & mettez-la dans une pinte ou trois chopines de de crème bien douce : tout le cé-

drat étant rapé, passez la crème au tamis, sucrez à propos avec du sucre en poudre, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.) Pour tous les fruits de Provence, c'est la même façon, il ne faut jamais mettre le jus du fruit, les glaces de crème naturelle que l'on fait à l'essence ne sont jamais si bonnes qu'avec le zeste du fruit.

GLACE DE CRÈME NATURELLE
 A L'ORANGE,
 A LA BERGAMOTTE,
 A LA BIGARADE,
 A LA LIME-DOUCE,
 AU CITRON.

Toutes ces especes de glaces se font comme celles au cédrat, (*voyez ci-devant*): faites de même raper le fruit sur le sucre, & n'employez jamais les jus; voilà, je crois, tout ce que je peux dire des crèmes vierges.

GLACE DE CHOCOLAT
A L'EAU.

Faites fondre dans de l'eau une livre de bon chocolat de santé, & faites-le mijoter sur un feu doux, parce qu'il ne faut pas qu'il bouille, il épaisse mieux & ne perd pas son parfum : au bout de deux heures, ôtez le chocolat du feu, & mettez-y du sucre cuit au petit lissé, (*voyez* Sucre au petit lissé, *page* 65.) Ce sucre est très-léger ; pour rendre la composition plus claire, il faut qu'il soit à-peu-près comme celui qu'on prend en tasse le matin : sucrez à propos, passez-le tout au tamis clair, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.) Si l'on veut faire la composition avec du chocolat à la vanille, prenez du chocolat à la vanille, & vous ajou-

terez , en le faisant fondre , un peu de vanille , un peu de canelle , deux cloux de girofle , un peu de zeste de citron , mettez toutes ces choses mijoter avec le chocolat , & finissez-le comme le précédent.

Cela vous fera de très-bonnes glaces de chocolat d'un bon goût, il est vrai qu'elles sont chaudes à l'estomac , mais elles sont très-bonnes aux tempéramens froids.

GLACE DE CAFE A L'EAU.

Il faut que le café ne soit point trop brûlé : faites-le une fois plus fort que celui que l'on prend ordinairement ; ne le faites point réduire , il perd son parfum : mettez deux fortes cuillerées de café par tasses , un peu de colle de poisson pour l'éclaircir. Etant bien éclairci , sucrez à propos avec du
sucre

sucre au lissé, (voyez Sucre cuit au lissé, page 66), & faites prendre. Voyez Glace, maniere de faire prendre, page 74.

GLACES DE LIQUEURS SPIRITUEUSES.

MAlgré ce que j'ai dit à l'Article des *Liqueurs spiritueuses*, pour satisfaire au goût des personnes qui voudroient avoir des glaces de cette espece, sans considérer qu'il faut diminuer avec de l'eau les liqueurs pour les faire prendre, joint à ce que la glace diminue encore les qualités; ce qui ôte entierement la bonté & le parfum de ces liquides, mais pour contenter tous les goûts & rendre mon Ouvrage utile, & que tout le monde puisse s'en servir & faire tout ce qu'il desire dans les rafraîchissemens: je vais donner la

maniere de faire quelques glaces de vins, d'eaux - de - vie & de liqueurs, mais je ne répons pas de la bonté de ces compositions lorsqu'elles seront congelées.

GLACE DE VIN MUSCAT.

Pour deux bouteilles d'excellent vin de Frontignan ou de Lunel, il faut mettre une demi-bouteille d'eau, quelquefois trois demi-septiers, cela dépend de la qualité du vin: faites dans cette eau fondre une demi-livre de sucre, pour lui donner de la qualité; mettez cette eau avec le vin, ce qui en diminue l'esprit, & qui lui donne plus de facilité à se congeler: battez le tout ensemble, & faites prendre comme il est dit. Voyez *Glace, maniere de faire prendre*, page 74.

Si par hasard la congelation ne

se formoit pas facilement, remettez-y un peu d'eau, il n'y a pas d'autre moyen.

Autre maniere.

Comme l'eau diminue la qualité du vin, on peut y substituer le goût de sureau, qui porte à-peu-près le goût de muscat; & pour cet effet il faut faire infuser de la fleur de sureau dans de l'eau que vous ferez chauffer, & après vous mettrez cette infusion dans le vin, le goût de sureau s'unit très-bien au goût de muscat, & répare un peu ce que l'eau a diminué; mettez le tout ensemble, & faites prendre.

Autre maniere.

Il est très-possible pour donner du corps à cette espece de glace, d'émietter dans la composition du biscuit, pourvu qu'il n'ait point

212 LES GLACES
d'odeur forte ; cela la soutient, &
lui donne plus de consistance.

GLACE DE VIN D'ESPAGNE.

Ces vins sont doux, & l'on ne peut employer que ceux de cette qualité. Pour deux bouteilles de vin, il faut une chopine d'eau ou trois demi-septiers, selon la qualité ; faites fondre dans cette eau une demi-livre de sucre, mettez le tout ensemble : il y a des personnes qui ajoutent un jus de citron lorsque le vin est très-doux ; ce qui est à la volonté. La composition étant faite, passez-la au tamis de soie, pour bien mêler le tout ensemble, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* *Glace*, *maniere de faire prendre*, *page 74.*) Si le hasard faisoit que la congelation ne se formoit pas bien, avec un verre d'eau vous pouvez y remédier.

On peut sur ces deux compositions se regler pour en faire toutes autres, comme des vins de Tokay, du Cap, de Lacryma-Christi, ainsi que tous les autres vins étrangers qui sont considérés comme très-bons, mais qui ne valent pas les nôtres. Voilà tout ce que je peux dire sur l'Article des vins, je ne regarde pas ces compositions comme excellentes.

GLACE DE MARASQUIN.

D'entre toutes les liqueurs, il faut distinguer le marasquin, son goût s'unit très-bien à l'acide du citron : il faut se ressouvenir, en faisant la composition, que les spiritueux & acides sont difficiles à congeler; observez donc une juste proportion pour composer cette espece de glace, & vous parviendrez à la faire bonne.

Zestez quatre citrons dans du

sucre au petit lissé très - léger.
Voyez Sucre cuit au petit lissé,
page 65.

Laissez infuser ces zestes cinq minutes sans plus ; ensuite pressez huit jus de citrons dans ce même sucre ; ajoutez-y un verre d'eau si le sucre est trop fort , & un petit verre de marasquin (s'il est de bonne qualité) : passez cette composition trois ou quatre fois au tamis de soie , pour bien unir toutes ces parties ; goûtez-la pour vous assurer s'il y a suffisamment de sucre & de marasquin : étant certain que ces goûts sont proportionnés , faites prendre comme il est dit , (*voyez* *Glace* , maniere de faire prendre , *page 74.*) Forcez tout de suite de sel ou salpêtre pour que l'action du froid soit plus prompte , & le degré plus grand. Si la composition ne prenoit pas facilement , il faut y remédier avec un verre d'eau , comme il

est dit à l'Article *Faire prendre* ; il n'y a point d'autre moyen.

Marquez le mieux qu'il vous sera possible vos compositions, pour ne pas être à la peine d'y remédier.

GLACE DE CRÈME
DES BARBADES.

Cette composition se fait comme celle de marasquin, il faut avoir les mêmes soin & attention pour bien réussir.

GLACE D'EAU-DE-VIE
DE LA COTTE.

Voyez Glace de Marasquin, page 213.

GLACE D'EAU DE CRÉOLE.

Voyez Glace de Marasquin, page 213.

GLACE DE RATAFIAT
DE FLEUR D'ORANGE.

Dans du bon ratafiat de fleur d'orange, il faut y mettre un quart d'eau, un peu de marmelade de fleurs d'orange, pour soutenir le goût que l'eau diminue. Si la composition n'est pas assez sucrée, ajoutez-y du sucre au petit lissé. *Voyez* Sucre cuit au petit lissé, page 65.

GLACE DE RATAFIAT
DE CERISE.

Avec du sucre au petit lissé très-léger diminuez l'esprit du ratafiat de cerise, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, page 74.

Si la composition ne prenoit pas facilement, il faut y remédier avec un verre d'eau pure.

FROMAGES GLACÉS.

L'ON peut faire des fromages glacés avec toutes les compositions que l'on sert ordinairement en tasses ou moulées, comme de fleurs de fruits, de crème ou de liqueurs, c'est la même façon de préparer les compositions & de les faire prendre: mais lorsqu'elles sont prises, il faut les mouler dans des moules à fromages. *Voyez Planche II. Moules à fromages, page 88.*

La composition donne le nom, & le moule celui de fromage, par conséquent si vous faites une composition d'ananas, & qu'après être prises dans la sarbotiere, vous la mettiez dans un moule à fromages, pour s'y raffermir & en prendre la forme; ce fera pour-lors un fromage d'ananas.

De tous les autres fromages, c'est la même chose, parce que les compositions qui sont marquées pour glacées servent pour faire les fromages, il faut simplement les mettre dans les moules, après avoir reçu une première congélation dans une sarbotière. Ainsi lorsque vous voudrez un fromage de fruit, comme de fraises, framboises, pêches, abricots, & autres, vous ferez la composition, & la ferez prendre comme il est dit; ensuite vous la mettrez dans des moules à fromage, & vous aurez des fromages glacés de fruits.

Pour tous les fromages de crème cuite ou crue, c'est la même chose: faites une composition comme il est dit, faites-la prendre dans une sarbotière, & ensuite la mettre dans un moule à fromage, & vous aurez un fromage de crème. Voyez maniere de mouler, page 92.

FROMAGES AUX ÉPINGLES
OU A L'ANGLOISE.

L'on nomme ces fromages aux épingles, parce que la composition ne reçoit qu'une premiere congelation; on la met toute liquide dans le moule, on la fait prendre sans la remuer, ni la travailler: ce qui fait que les parties se désunissent, la plus aqueuse se glace la premiere; ce qui forme ces filets de glace, que l'on nomme en terme Glacier, *épingles*. On fait des fromages aux épingles avec toutes les compositions de fruits ou de crêmes crues que l'on sert en tasses, mais point avec les crêmes cuites.

Maniere de les faire.

Préparez telle composition de crème crue ou de fruits que vous voudrez; lorsqu'elle sera bien,

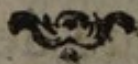
sur-tout point trop grasse, mettez-la dans un moule à fromage, ensuite mettez ce moule dans la glace bien pilée, forcée de sel ou salpêtre : laissez-le dans cet état trois ou quatre heures tranquille, sans le remuer ni le travailler, seulement avoir soin qu'il soit bien ferré de glace par-tout, au bout du tems vous le démoulez. (*Voyez maniere de démouler, page 96.*) On trouve dans ces fromages des filets de glace, ce que l'on nomme *épingle*.

FROMAGE A LA GENTILLY.

Les fromages à la gentilly sont faits avec de la crème en mouffe, ils ne reçoivent qu'une premiere congelation ; on met simplement la crème, après avoir été fouettée & bien égouttée, dans un moule à fromage : on enterre ensuite ce moule dans de la glace mêlée de

fel ou falpêtre ; laissez dans cet état deux ou trois heures , selon la grosseur du moule , ensuite dé- moulez & servez. *Voyez maniere de démouler , page 92.*

De toutes les mouffes qui sont marquées ci-après , vous pouvez en faire des fromages à la gentilly ; la seule attention qu'il faut avoir , c'est qu'il faut se servir d'une crème double , ce qui donne plus de corps au fromage & plus de facilité à les former , parce que la crème trop légère rend la mouffe trop délicate ; & n'ayant point de consistance , elle ne remplit pas bien le moule : mais on peut se servir de toutes les préparations de mouffes , pourvu seulement qu'on prenne la crème double.



M O U S S E S.

LEs mouffes se font avec de la crème bien douce & peu épaisse ; on la fouette , ce qui la fait mouffer , & c'est de cette mouffe qu'on fait usage : on peut lui donner tel goût que l'on veut, aromates, fleurs, fruits, vins ou liqueurs.

Maniere de les faire.

Il faut choisir la crème douce, légère, peu épaisse, la goûter avant que de l'employer, crainte qu'elle ne soit sûre ou aigre : si elle n'étoit pas douce, elle ne moufferoit pas bien, parce que c'est de la douceur de la crème que dépend la bonté des mouffes : si vous ne l'employez pas sitôt que l'on vous l'apporte, il faut la met-

tre à la glace ou à la cave , jusqu'au moment de vous en servir.

Mettez la crème dans une terrine , & la sucrez avec du sucre en poudre ; la quantité dépend du goût : remuez avec une cuiller , pour le faire fondre ; ensuite fouettez la crème avec un fouet de buis ou d'osier. Il ne faut fouetter que sur les bords de la terrine , & jamais dans le milieu de la crème , parce que cela lui donneroit trop de corps , & l'empêche de bien mousser.

A mesure que la mouffe se forme dessus , il faut avoir une cuiller percée ou une écumoire pour l'ôter , & la mettre sur un tamis clair , & une terrine dessous pour recevoir la crème qui dégoutte de la mouffe : continuez de fouetter & d'ôter à mesure toute la mouffe qui se forme.

Otez la crème qui sera dans la terrine sous le tamis , & mettez-la

avec celle que vous fouettez, pour en avoir suffisamment pour les gobelets que vous avez à remplir.

Lorsque toute la crème fera en mousse, avec une grande cuiller remuez-la dans le tamis, pour lui faire prendre corps, & qu'elle ne soit pas si légère, parce qu'elle ne seroit que du vent. Emplissez ensuite les gobelets, & placez-les dans une cave à mousse sur de la glace mêlée de sel ou de salpêtre; arrangez-les bien, que le sel ou salpêtre ne puisse les endommager; couvrez la cave de son couvercle, & mettez dessus de la glace, du sel ou salpêtre, pour les conserver fraîchement jusqu'au moment de les servir.

Avant de les servir, il faut bien essuyer les gobelets, crainte que le sel ou salpêtre ne les sale.

Lorsqu'ils feront bien nettoyés, servez.

A l'égard de la cave, il faut une goulote en-bas, pour que l'eau qui se forme de la glace puisse couler, (*voyez Cave à glace, page 89.*); mais il faut qu'elle ait une goulote en-bas comme au couvercle. Pour ne pas noyer les gobelets & gâter les mouffes, on prend ordinairement des gobelets d'argent bien mince, à cul plat, & souvent on les fait dorer: servez-vous de gobelets de verre, si vous n'en avez point d'autre.

MOUSSE A LA VANILLE.

Pilez un brin de vanille avec du sucre en pain, elle se pile mieux.

Passez au tamis de soie; ce qui ne pourra passer, il faut le repiler jusqu'à ce que tout soit en poudre bien fine.

Servez-vous de ce sucre pour donner le goût à la crème pour mouffer.

Il faut un brin de vanille pour une pinte de crème : mettez dans une terrine cette vanille pilée avec d'autre sucre en poudre ; faites fondre le tout dans la crème, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE A LA CANELLE.

Les mouffes à la canelle se font comme celles à la vanille ; ou si vous avez de l'essence, il en faut deux gouttes par pinte de crème, & finir comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE DE GIROFLE.

Les mouffes aux girofles se font comme celles à la vanille ; mais quatre cloux de girofles donnent suffisamment de goût à une pinte de crème.

Si vous avez de l'essence, il en faut deux gouttes par pinte de

crème, & finir comme il est dit.
Voyez Mouffe, page 222.

MOUSSE A L'ANIS.

Mettez dans un vase qui ferme bien une cuillerée d'anis en grains & une pinte de crème: mettez ce vase au bain-marie à l'eau bouillante, & ôtez-la du feu: lorsqu'elle aura fait deux ou trois bouillons, laissez infuser deux heures l'anis; faites passer la crème au tamis, laissez refroidir; sucrez à propos, & fouettez-la comme il est dit.
Voyez Mouffe, page 222.

MOUSSE A L'AMBRE.

Un brin d'ambre suffit pour donner goût à une pinte de crème, ou deux gouttes d'essence font le même effet.

Mettez l'ambre avec la crème, sucrez à propos, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE AU CÉDRAT.

Rapez un cédrat sur du sucre en pain, ce qui fait à-peu-près le même effet qu'une rape : ôtez à mesure cette rapure avec un couteau , & mettez-la dans la crème ; continuez jusqu'à ce que tout le zeste soit bien ôté. Comme les cédrats ne sont pas bien unis , avec un couteau zestez dans les creux , mettez dans la crème , laissez infuser ce zeste deux heures ; ensuite passez la crème au tamis de soie ; sucrez à propos , & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe , page 222.*

MOUSSE DE CITRON.

Les mouffes de citrons se font comme celles de cédrats. *Voyez Mouffe au cédrat ci-dessus.*

MOUSSE D'ORANGE.

Les mouffes d'oranges se font

comme celles de cédrats. *Voyez*
Mousse de cédrat , *page précé-*
dente.

MOUSSE DE LIME.

Les mouffes de limes se font
comme celles de cédrat. *Voyez*
Mousse de cédrat , *page précé-*
dente.

MOUSSE DE BERGAMOTTE.

Les mouffes de bergamottes se
font comme celles de cédrat.
Voyez Mousse de cédrat , *page*
précédente.

MOUSSE DE BIGARADE.

Les mouffes de bigarades se
font comme celles de cédrat.
Voyez Mousse de cédrat , *page*
précédente.

MOUSSE AU CACAO.

Ecrafez deux onces de cacao

grillé, mettez-le dans une sarbotiere, ou autre vase qui ferme, avec une pinte de crème : bouchez bien le vase, & mettez-le au bain-marie pendant deux heures, ne laissez pas l'eau trop longtemps sur le feu, il faut le bain bien doux; au bout de deux heures, passez la crème au tamis; sucrez à propos, laissez refroidir, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE AU HOUACACA.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de houacaca & du sucre en poudre, délayez tout doucement avec la crème, jusqu'à une pinte; goûtez s'il y a suffisamment de sucre, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE AU CHOCOLAT.

Rapez une demi-livre de chocolat, & faites-le reffuyer dans un poëlon sur un feu doux.

Remuez bien avec une cuiller pour qu'il s'amollisse également : lorsqu'il fera bien mou, mettez peu-à-peu de la crème pour le délayer jusqu'à la quantité d'une pinte ; passez ensuite au tamis un peu clair, pour achever de bien diffoudre le chocolat : sucrez à propos, parce que le chocolat ne l'est pas suffisamment ; laissez refroidir, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mousse, page 222.*

MOUSSE AU CAFFÉ BLANC.

Mettez une pinte de crème dans une sarbotiere, ou dans un vase qui ferme bien.

Faites griller un quarteron de

232 LES GLACES

café, & jetez-le tout chaud dans la crème : bouchez bien le vase, & mettez-le au bain-marie pendant une heure, sans que l'eau bouille ; laissez faire l'infusion ; passez ensuite la crème au tamis ; sucrez-la bien à cause du café ; laissez refroidir, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mousse, page 222.*

MOUSSE AU CAFFÉ BRUN.

Faites réduire du café des deux tiers, & vous en mettez dans de la crème ; sucrez à propos, & fouettez. *Voyez Mousse, page 222.*

MOUSSE FRAMBOISÉE.

Délayez quatre cuillerées de marmelade de framboises, ou des framboises, si c'est le tems, avec une chopine de crème bien douce ; sucrez à propos ; passez le
tout

tout au tamis pour ôter ce qui est en grumeaux, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSE AU SAFRAN.

Faites infuser du safran dans un peu de crème sur la cendre chaude : servez-vous de cette infusion pour donner le goût à la crème ; sucrez à propos, & fouettez comme il est dit. *Voyez Mouffe, page 222.*

MOUSSES AUX VINS DE LIQUEURS, AUX LIQUEURS ET RATAFIATS.

Pour toutes ces especes de mouffes, il faut la crème un peu plus épaisse, parce que la liqueur qu'on y met la rend plus claire, & se trouve au point de bien

mouffer ; servez - vous de même de sucre en poudre , & fouettez comme il est dit , (voyez Mouffe , page 222.) Sur une pinte de crème , il faut un verre de vin.

Si c'est des liqueurs ou ratafiats, vous proportionnerez la quantité au goût , parce qu'il y a des liqueurs plus fortes les unes que les autres.

On fait des mouffes de tous les vins , liqueurs & ratafiats , comme de

Mouffes de Vins de Liqueurs.

VINS d'Espagne,
de Malaga,
Pacaret,
Muscat,
de Tokay,
du Cap,
Lacryma Christi.

Mouffes de Liqueurs.

LIQUEURS Marasquin,
Roffolis,
Crème des Barbades,
Huile de Vénus,
Bologna.

Mouffes de Ratafiats.

RATAFIATS Fleurs d'Orange,
Cerifes.

On peut, si l'on veut, employer
d'autres vins ou liqueurs.

FIN.

T A B L E

D E S M A T I E R E S.

A.

ABRICOT (fruit),
page 117
ACAJOU (noix d'), 163
ACCÉLÉRER , produire
l'effet plus promptement.
ACIDE , voyez suc acide.
AIR , voyez effet de l'air.
ALEXANDRE , Auteur des
Glacieres , iv
ANANAS , Roi des fruits ,
110
ATTENTION qu'il faut
avoir avant de faire les
compositions , & pour
les faire prendre , 69
AVANT-PROPOS , j

B.

BACON (le Chance-
lier) , 3
BAIN-MARIE , le bain-
marie est pour faire in-
fuser doucement , &
que le feu n'altere pas
les goûts.
BERNIER (François) , Mé-
decin , 11
BINOS , Médecin , 15
BLANCHIR , c'est faire
cuire les fruits dans

l'eau pour les amol-
lir.

BOYLE (M.) , page 12
BROYER , c'est écraser sur
une pierre avec un rou-
leau de fer ou de bois ,
pour rendre les mix-
tions plus fines.

C.

CACAO , espece d'a-
mande , 169
CAILLEBOTTER , veut
dire *tourner*.
CALORIFIQUE , voyez
frigorifique.
CAVE de fer-blanc , qui
sert pour raffermir les
fruits glacés , & qui
sert de même pour
maintenir les mouffes
fraiches , voyez Plan-
che II. 88
CERISE (fruit) , 120
CHARDIN (M.) , 15
CHIMISTES (les) , 26
CHINOIS (les) , 17
COAGULER se dit du lait
caillé , ou des œufs qui
ont tourné dans la
crème.
COLATURE , compo-
sition claire , ou filtra-

- tion imparfaite au-travers d'un tamis ou d'une toile peu serrés.
- COMPOSITION, c'est préparer des fruits ou de la crème avec du sucre pour faire des glaces.
- CONCRET veut dire *dur*.
- COULEURS, page 98
- CREME (de la), 55
- CREME cuite, maniere de la préparer, 143
- CREME crue naturelle, nommée *vierge*, maniere de la préparer au blanc d'œuf, 195
- CULLIN (M.), son expérience du thermometre dans la machine pneumatique, 37

D.

- DÉGRAISSER, c'est mettre un peu d'eau dans les compositions trop grasses, 80
- DORTOUS de Mayran (M.), 5 & 28

E.

- EAU (de l'), 47
- EAU-DE-VIE, 49
- Effet de l'air sur les vases poreux, comparé à l'expérience de M. Dortous de Mayran sur deux barometres, 5
- EFFET de l'air sur les barometres, comparé à un même effet sur les glaces, 43
- ÉPINGLES, on nomme

ainsi des filets de glace qui se forment dans les compositions.

- ESPRIT de nitre, page 39
- ESPRIT de vin, 50
- ÉTHÉRÉE (matiere subtile), 50
- Expérience de M. l'Abbé Nolet, pour faire de la glace artificielle, sans le secours de la glace ni de la neige, 9
- EXPLICATION des differens liquides que l'on emploie pour la composition des glaces, 45
- EXPLICATION du salpêtre artificiel, 41

F.

- FARENHEIT (M.), 39
- FLEGME, partie du vin considérée comme de l'eau.
- FLUIDE; l'air, le feu, sont fluides; il se dit aussi de certains liquides.
- FOUET de buis ou d'osier pour fouetter les blancs d'œufs ou la crème.
- FRAISE, (fruit), 126
- FRIGORIFIQUE & calorifique, selon les Physiciens, le premier occasionne le froid, & l'autre le chaud, 27
- FROMAGE de toute espece, 217
- FROMAGE aux épingles, nommé à l'Angloise, 219

DES MATIÈRES. 239

GLACE de crème aux framboises, <i>page</i>	191	eau de Créole,	215
aux fromages,	193	GLACE de ratafiat, de fleurs d'oranges, <i>page</i>	216
aux échaudés,	194	de cerises,	216
GLACE de crème vierge ou naturelle,	194	GLACIER, celui qui fait des glaces,	
maniere de la préparer,	195	GLACE souterraine,	iv
au café blanc,	197	GOBELET à glace, il y en a de verre, de crystal, & de porcelaine, <i>voyez</i> Planche I.	72
au café brun,	198	GODEHEU (M.),	17
à la vanille,	199	GOURGOULETTE, vase,	16
à la cannelle,	199	GRAINE, grainer, se dit de la crème, que, par négligence, on n'a pas bien tournée sur le feu, & lorsque les œufs se sont coagulés séparément, ce qui forme un grain,	
au houacaca,	200		
au pain de seigle,	201		
à l'ambre,	201		
à la framboise,	202		
aux fraises,	203		
à l'Italienne,	203		
aux biscuits,	204		
aux macarons,	205		
à la Gentilly,	205		
au cédrat,	205		
à l'orange,	206		
à la bergamotte,	206		
à la bigarade,	206		
à la lime,	206		
aux citrons,	206		
GLACE de chocolat à l'eau,	207		
GLACE de café à l'eau,	208		
GLACE de vin muscat,	210		
d'Espagne,	212		
de Tokay,	234		
du Cap,	234		
Lacryma-Christi,	234		
GLACE de liqueurs,	209		
Marasquin,	213		
crème des Barbades,	215		
eau de-vie de la Cotte,	215		

H.

HÉTÉROGENE, de différente nature,	79
HIRE (M. de la),	15
HOMBERGE (M.),	16
HOUACACA,	168
HOULETTE pour travailler les glaces, <i>Planche I.</i>	72

I.

INFUSION, c'est tirer le suc d'une chose pour en donner le goût à une autre par une chaleur modérée.	
IMPÔTS sur la glace,	vij
INTÉGRANTES (parties), c'est un assemblage de	

quantité de choses, qui toutes ensemble ne font qu'un corps, ou un tout solide ou liquide, selon leur nature.

INTERSTICE, distance ou intervalle d'une chose à une autre; on peut dire les pores de telle ou telle chose, c'est la même signification qu'interstice.

K.

KIRKER (le Pere),
page 8

L.

LÉMERY (M.),
26

LIQUEFACTION, c'est la fonte d'un corps qui a été durci par l'art,
35

LIQUIDE, on entend par ce mot tout ce qui n'est pas dur, comme le vin, l'eau, l'eau-de-vie, le lait, les suc de fruits.

LIQUEURS spiritueuses (des),
48

LOCULE ou cavité, réduit divisé par petits creux.

LUCAS (Paul),
16

M.

MANIERE de faire prendre,
74

MANIERE de mouler,
92

MARQUER, c'est faire une composition; on dit marquer des glaces.

MATIERE froide, p. 27

MATIERE subtile, c'est le feu élémentaire qui se trouve dans tous les corps, tant solides que liquides.

MITYLENE (Charles de),
ij

MIXTION, mélange de plusieurs choses pour faire des glaces.

MOLÉCULE, définie comme des amas de matière subtile.
45

MONDER, c'est échauder les amandes pour en ôter la peau.

MOUSSES, (manière de les faire),
222

MOUSSE à la vanille,
225

à la cannelle,
226

de girofle,
226

à l'anis,
227

à l'ambre,
227

au cédrat,
228

au citron,
228

à l'orange,
228

de lime,
229

bergamotte,
229

bigarade,
229

de houacaca,
230

de chocolat,
231

de café blanc,
231

de café brun,
232

framboisée,
232

au safran,
233

MOUSSE aux vins

d'Espagne,
234

de Malaga,
234

M O U S S E aux vins
pacarer, p. 234
muscat, 234
de Tokay, 234
du Cap, 234
de Lacryma Christi, 234

M O U S S E de liqueurs,
marasquin, 235
rosolis, 235
crème des Barbades, 235
huile de Vénus, 235
bolognia, 235
MUSCHEMBROECK, (M.), 26

N.

NITRE aérien, 26
NOYER, c'est mettre trop
d'eau dans le sucre, 65
NOLET, (M.), 9 & 29

O.

O RIGINE des Glacieres, iij

P.

P AROIS veut dire les
bords intérieurs de la
sarbottiere.
PNEUMATIQUE, machi-
ne à pomper l'air, ou
à faire des expériences
dans le vuide, 37
POREUX, pores, espece
de petit trou imper-
ceptible.
POTASSE, espece de cen-
dre gravelée, 39
PRALINER, c'est griller
avec du sucre.
PREMIER travail des gla-

ces, voyez Réaumur
(M.)

PRINCIPE le plus certain
pour définir la forma-
tion des congelations
artificielles, p. 24
PRINCIPE pour s'assurer
que c'est par la priva-
tion de la matiere sub-
tile, que le mélange de
glace & de sel demeure
très-froid, 34

R.

R AFERMIR, c'est met-
tre les compositions
que l'on retire des
moules dans une cave
pour raffermir, 89

RAFRAICHIR, c'est met-
tre du sel & de la glace
dans les seaux pour
augmenter le degré de
froid lorsqu'il se ra-
lentit, ce qui accélère
la congelation, 79

RÉAUMUR (M. de), 20
& 41

RECHERCHE sur l'origi-
ne des congelations ar-
tificielles, 1

RESSUER, c'est faire
amollir du chocolat
sans eau sur un feu
doux.

ROSANE (fruit), espece
de pêche jaune, 136

ROUX (M.), Medecin, 38

S.

S ARBOTIERE, vase d'é-
tain, dans lequel on

A P P R O B A T I O N .

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, un Manuscrit intitulé *l'Art de bien faire les Glaces d'Office*; & je crois qu'on peut en permettre l'Impression. A Paris, ce 28 Avril 1768. MARIN.

A P P R O B A T I O N

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le
Vice-Chancelier, un Mandement
intitulé l'Air de bien faire les
d'Office & je crois qu'on peut en
permettre l'impression. A Paris, ce
28 Avril 1768. MARIN.

