{BnF

gallica
BIBLIOTHÈQUE
NUMÉRIQUE

Dubois, Urbain. La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe, par Urbain Dubois et Émile Bernard,.... 1856.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF.Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
*La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.
*La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

Cliquer ici pour accéder aux tarifs et à la licence

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

*des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter reutilisation@bnf.fr.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CUISINE CLASSIQUE

PARIS — IMPRIMERIE DE WITTERSHEIM
Rue Montmorency, 8

C.

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

PAR

URBAIN DUBOIS

Élève de LOUIS HAAS (de la maison DE ROTHSCHILD), et Cuisinier de M. le comte URUSKI

ET

ÉMILE BERNARD

Cuisinier de S. Exc. le général comte KRASINSKI

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

Ouvrage illustré d'un frontispice allégorique et de 215 dessins inédits, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions culinaires, d'après l'ordre et les principes de la haute École.

En cuisine, les uns brillent spécialement par l'éclat, le luxe, la variété; les autres par les soins délicats, le goût parfait, le fini et la bonté du fonds; mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne la science organisatrice unie à la connaissance pratique de toutes les branches de l'art.

(CUISINE CLASSIQUE.)

[illegible]

A PARIS

CHEZ LES AUTEURS, RUE CAUMARTIN, 51,

ET CHEZ LES PRINCIPAUX LIBRAIRES DE LA FRANCE ET DE L'ÉTRANGER.

—

1856

(Droits de reproduction et de traduction réservés.)

PROPRIÉTÉ DES AUTEURS.

Tout exemplaire non revêtu des signatures ci-dessous sera considéré comme contrefaçon.

Les 38 planches de la *Cuisine classique* ont été exécutées et imprimées sur les dessins des auteurs par M. MULLER jeune, artiste lithographe, et d'après un procédé de son invention.

Le Frontispice est une composition de M. JEHENNE. — Sur le premier plan, l'artiste a représenté, avec divers attributs de l'art culinaire, un fourneau d'un nouveau modèle admis à l'Exposition universelle de 1855 et sortant des ateliers de M. BAUDON, ingénieur-mécanicien. A droite du fourneau, une Renommée indique du doigt la banderolle sur laquelle se lit le titre de l'ouvrage ; les deux génies se jouant à ses pieds et ceux au-dessus de la cuisine figurent les quatre Saisons. — Sur le second plan est une riche salle à manger, avec une table splendidement servie, ornée de candélabres, gradins, surtouts et pièces d'orfévrerie. La déesse que l'on voit à gauche, et qui tient dans ses mains une guirlande de fruits, représente l'Abondance.

DU FROID.

Aucune partie de l'art culinaire n'est plus éclatante que celle dont nous allons nous occuper; aucune, selon nous, ne récompense plus généreusement des soins qu'on lui apporte; c'est elle, en un mot, qui honore le plus le praticien : car elle suffit quelquefois à lui faire sa réputation, et nous pourrions, sans trop chercher, en citer bon nombre qui ne doivent leur renommée qu'au relief qu'ils ont su se donner par des créations heureuses et bien comprises. Or, s'il est vrai qu'une seule partie de l'art ait le pouvoir d'ouvrir les portes au succès et conduire un homme à une certaine célébrité, cela prouve non-seulement que cet art est plein de ressources, mais encore que cette spécialité mérite d'être prise au sérieux.

L'ornementation se rattache aux productions de ce genre par les liens les plus étroits; c'est elle qui leur donne cette grâce élégante et susceptible d'inspirer tant de sympathies, même aux esprits les plus indifférents aux beautés du métier. Cette ornementation est aujourd'hui l'objet d'une étude constante de la part de beaucoup d'hommes de goût qui, par leurs recherches, sont parvenus à l'élever si haut, que jamais, on peut le dire sans blesser les susceptibilités de l'ancienne école, jamais elle n'a été si largement comprise; les produits de tous les jours sont là pour attester notre assertion. La difficulté n'intimide nullement nos habiles praticiens; la résistance des obstacles cède ou s'évanouit devant l'effort de leur volonté; c'est sous l'égide de cette persévérance qu'ils sont arrivés à cette perfection où les travaux les plus futiles rentrent pour ainsi dire dans l'ordre d'un art positif. C'est qu'ici l'artiste a ses franches coudées, c'est qu'il n'est plus contraint ni gêné par l'austérité des règles culinaires, et qu'un esprit actif, dans ces conditions de liberté, peut toujours traduire ses fantaisies et les mettre en évidence avec avantage; car les ornements des pièces froides n'ont de commun avec celles-ci que le concours qu'ils leur prêtent : leur rôle est séparé et parfaitement distinct. Ces deux éléments s'allient sans se confondre et se soutiennent sans s'affaiblir : socles élancés, fraîches ciselures, coupes dentelées, gracieux sujets, étalent leurs formes sveltes et hardies, mais se détachent naturellement de la sévère ordonnance des pièces principales qui brillent, elles, par leur physionomie à la fois simple et majestueuse.

Mais si dans l'ornementation du *Froid* toute licence est tolérée, il n'en est pas de même dans la mise en pratique des préceptes culinaires. Ici, les règles sont inflexibles, aucune déviation n'est permise et le moindre écart peut avoir des conséquences désagréables. Aussi, chercher la science en dehors de ces limites, c'est marcher dans le vague; car les ornements les plus coquets sont incapables d'atténuer leurs défectuosités de confections capitales. Rien ne doit donc être livré au hasard sur ce point.

En cuisine, on peut hardiment affirmer que, sans expérience pratique, l'esprit le plus intelligent se perd ou s'égare, et que la théorie seule, isolée, hésitante, est toujours impuissante à former un homme. Cette question résolue depuis longtemps par la logique des faits, nous amène à dire que l'ornementation du froid ne serait plus qu'une diversion frivole et sans mérite, si elle n'était accompagnée et relevée par le concours des préparations fondamentales. Or, il faut conclure de là que les pièces froides se passent très-bien d'ornement, mais qu'elles ne supportent pas de médiocrité dans leur confection culinaire. Si cette confection est parfaite, elles se suffisent toujours, même sous les apparences les plus modestes. Si au contraire elle est faussée, rien ne saurait plus racheter les qualités absentes des mets. Le décor, en ce cas, leur devient non-seulement superflu, mais il semble encore leur donner un cachet de ridicule qu'on doit éviter. Ainsi il ressort de ces considérations que l'ornementation n'est vraiment à sa place qu'alors que les objets auxquels elle

s'applique sont en parfaite concordance de ton et de valeur réelle, et forment un ensemble irréprochable; il est donc nécessaire que les hommes qui se préparent à aborder cette importante spécialité ne perdent jamais de vue cet écueil.

L'ornementation riche et élevée n'est pas familière à toutes les intelligences, mais il ne faut pas s'en effrayer. On doit savoir qu'à côté de l'art proprement dit, il y a un autre ordre d'ornements qui ne réclament ni beaucoup de temps ni une grande somme de capacités, et qu'on peut faire ressortir avec avantage, surtout si on a le bon sens de s'attacher uniquement à mettre en relief leur simplicité caractéristique. A ces conditions, on peut parfaitement leur donner une portée méritoire; les ressources modernes sont d'ailleurs si étendues, qu'avec du goût tous les hommes peuvent trouver le moyen de briller. D'ailleurs, nous l'avons dit plus haut, l'ornementation ne saurait jamais être d'une nécessité absolue. D'un autre côté, il n'est pas douteux qu'un cuisinier manquerait son but s'il ne s'attachait qu'aux productions apparentes qui ne charment que les yeux; il y a dans toutes les situations des illusions dangereuses dont il faut avoir le courage de se sevrer. Quels que soient son instinct et son goût pour le décors, un praticien doit modérer son ardeur, pour s'appliquer, avant tout, aux confections méthodiques de la cuisine; ce sont là, en effet, ses premiers besoins et son premier devoir.

Nous ne sommes pas, comme on le voit, des fanatiques admirateurs de l'ornementation. Elle nous plaît sans nous passionner, et nous ne l'admettons que tout autant qu'elle n'empiète pas sur les prérogatives de la cuisine elle-même, dont elle dérive et à laquelle elle reste toujours subordonnée; mais nous ne sommes pas non plus de ces esprits timides qui ne cessent de répéter, et finissent par se persuader à eux-mêmes, que l'ornementation a fait son temps et qu'elle est tombée en désuétude. Ces hommes semblent ignorer qu'en cherchant ainsi à dépouiller l'art du prestige qui l'entoure, ils le poussent involontairement à la décadence. Nous le répétons hautement : propager de telles maximes, c'est s'engager dans le sentier qui mène à la déconsidération. Mais nous qui croyons encore à l'avenir de la cuisine, nous repoussons ces insinuations, parce qu'elles peuvent avoir pour nous tous des conséquences fâcheuses. Loin d'amoindrir ou déprécier le métier, nous ferons tous nos efforts pour en rehausser l'importance, propager ses ressources et étendre son action; c'est pourquoi nous formulons ici un désir que nous croyons conforme à ses besoins : nous voudrions que l'élève se vouant à l'étude pratique de la cuisine pût la faire marcher de pair avec quelques notions élémentaires de dessin linéaire et de modelage. Ces connaissances, en développant ses facultés, serviraient à lui rendre les travaux plus faciles, tout en lui fournissant de puissants moyens de diversion : ce sont là nos vœux.

Le chapitre du *Froid*, tel que nous le représentons, quoique des plus importants, sera pourtant traité brièvement; les préparations élémentaires étant en partie décrites dans les chapitres qui précèdent, notre laconisme y trouve naturellement son excuse. D'ailleurs, si le mode de description que nous avons adopté a l'avantage d'être court, il a aussi celui d'être précis; ici, comme dans toutes les parties de ce livre, nous nous sommes surtout attachés à donner des formules qui représentent les genres spéciaux, afin de ne pas tomber dans des redites fatigantes. En suivant les anciennes méthodes, il nous eût été facile d'y ajouter de nombreux détails, dont le moindre défaut serait d'occuper une place utile.

Afin de rendre nos définitions plus claires, nous avons classé le *Froid* en deux catégories, celle des *Grosses pièces* et celle des *Entrées*, offrant, chacune dans son genre, toutes les variétés désirables. Toutes les deux sont analysées au point de vue du service à la Russe, c'est-à-dire que tous les mets sont découpés; pour ceux qui servent à la Française, ces détails sont superflus, et leur tâche se simplifie à cet égard, puisque le découpage s'opère ailleurs. Mais, même sans être découpés, les mets que représentent nos dessins peuvent être dressés d'après notre méthode, sauf les modifications qu'on croirait devoir leur apporter.

En dehors de l'ornementation des socles ou autres sujets, les accessoires les plus usuels du *Froid* sont la gelée et les hâtelets; ils ne peuvent guère être supprimés sans préjudice. La gelée surtout est, pour ainsi dire, inhérente à ces sortes de mets. Les garnitures jouent aussi un rôle très-actif; elles seront traitées séparément et d'une manière complète.

Les soins que nous avons mis à l'exécution de nos planches donneront mieux que notre plume pourrait le faire l'idée de leur distinction et de leur genre particulier. Nous n'avons rien négligé pour les rendre compréhensibles et exécutables; d'ailleurs nous n'avons voulu donner que des pièces que nous ayons nous-mêmes exécutées, et pour les mettre à la portée de tout le monde elles ont été distribuées de manière à pouvoir les sim-

plifier au besoin en supprimant leur entourage, sans que cette suppression nuise aux pièces elles-mêmes. En agissant ainsi, c'était d'abord répondre à toutes les exigences et aussi prévenir les objections qu'on pourrait nous opposer. Sans doute ce travail, tel qu'il est présenté, serait impossible à reproduire dans les maisons où le budget se règle avec parcimonie; mais l'art ne discute jamais les questions d'économie, et les amphitryons compétents savent fort bien que le luxe est toujours coûteux. Notre intention, en produisant nos dessins à ce point de vue, n'était pas seulement d'apporter quelque enseignement à nos confrères, mais encore d'inspirer aux amphitryons le goût de l'élégance et les pousser ainsi au luxe de la table, le plus profitable entre tous, et celui qui résume à lui seul la magnificence d'une grande maison.

DE L'ORNEMENTATION.

Dans ce chapitre, nous passerons en revue tous les genres de décors admis dans l'ornementation du froid, tout en étant aussi précis que le sujet le permet; mais nous n'avons pas la prétention d'apprendre à tout venant l'art de confectionner une pièce élégante, socle ou sujet, sans qu'il en coûte aucune étude, et simplement d'après *les dessins* et *les descriptions que nous allons donner;* ce serait là une présomption qui ne peut entrer dans nos vues. Les hommes de pratique savent, par expérience, ce qu'il faut de temps et d'intelligence pour se former à ce travail. En donnant ces explications abrégées, mais raisonnées et suivies de modèles multipliés et bien compris, nous croyons avoir fait ce qui était en notre pouvoir. Pour entreprendre une description complète et détaillée de tous les sujets ou socles que nous produisons, le volume entier n'eût pas suffi, et, au fond, ces minutieuses analyses n'eussent pas fait faire un pas de plus à celui qui est entièrement étranger à l'art, ou qui n'en a pas le goût. Quant aux praticiens, elles ne leur seraient d'aucune utilité, car pour ceux-là les dessins et l'exposé des méthodes sont ce qu'il y a de plus important. C'est par ces motifs que nous nous sommes bornés à représenter les différents genres, en nous attachant surtout à faire ressortir les difficultés et les obstacles qu'ils présentent, et qu'il faut prévenir pour n'avoir pas à les corriger. La planche 38e représente tous les accessoires qui servent de base à ce travail. Ces dessins, quelque peu élégants et simples qu'ils paraissent, sont néanmoins de première importance, et s'ils sont bien étudiés et compris, ils donneront des indications précises pour la construction des pièces avec toute la solidité nécessaire; ils pourront ainsi initier avec avantage à la pratique de cette belle partie que nous avons prise à sa base même pour la suivre avec plus de facilité dans tous ses développements. Nous ne pouvions employer des moyens plus démonstratifs et à la fois plus certains pour donner des résultats satisfaisants.

Les dessins des *carcasses* et *mandrins* sont assez raisonnés pour en commander d'après ces modèles; ils réunissent les qualités voulues, rendent le maniement des socles plus facile, leur exécution plus correcte et leur solidité certaine et durable.

967. — FONDS DE PLATS, PAINS-VERTS ET SUPPORTS POUR GROSSES PIÈCES ET ENTRÉES FROIDES.

Les pains sont nécessaires pour donner de l'élégance aux grosses pièces ou entrées froides; ces pains peuvent être ronds ou ovales, pleins ou creux, suivant l'emploi qu'on leur réserve. Ceux en bois massif sont d'une longue durée, mais plus lourds; on en fait aussi en bois de tamis non massif. La hauteur de ces pains varie de 4 à 6 centim. selon leur destination.

Les dessins de la planche 38e, portant les nos 193, 195 et 215, représentent les différents genres. Le premier est un fond simple en bois plein, ayant une douille mobile fixée au milieu, destinée à recevoir un sujet quelconque ou un hâtelet. Cette douille peut être faite en graisse, en carton ou en bois, ces deux derniers masqués de graisse. Le n° 195 est ovale; il peut être plein ou creux; il a une ouverture sur le centre qui sert à l'enlever et au besoin à introduire une douille. Le n° 215 est disposé pour supporter un sujet et des hâtelets; le fond peut être creux, le support exécuté en bois, en graisse ou en pain frit, masqué de graisse ou de beurre. Les pains se masquent avec de la graisse à socle, travaillée d'après les règles ordinaires et lissée avec

la lame d'un couteau. On les masque aussi en beurre colorié ; le vert est la nuance qui convient le mieux. S'ils sont masqués à blanc, ces pains peuvent être décorés avec des détails de truffes ou de langue enlevés à l'emporte-pièce. On les décore aussi au cornet avec de la graisse ou du beurre de couleur. Le décor est superflu en certains cas, surtout pour les pains très-bas, car ils sont couverts par les croûtons de gelée qui les entourent. Les pains adaptés aux pièces froides que représentent les dessins donneront une idée de l'utilité de leur emploi, en même temps que des décors qui leur conviennent. Le support n° 205 sert à dresser une entrée froide de volaille ou de gibier entier ; il est de forme triangulaire, il peut être collé sur un pain vert ; on le fait en pain masqué de graisse ou de beurre et même entièrement en graisse taillée. On peut placer sur le milieu un sujet quelconque ou un hâtelet. Le n° 210 se confectionne dans les mêmes conditions ; il peut servir à piquer un ou plusieurs hâtelets et à former le milieu d'une entrée. On construit ainsi des supports quadrangulaires et hexagones.

968. — MANDRINS POUR SOCLES RONDS ET OVALES DE PIÈCES FROIDES.

Les mandrins de socle pour les entrées ou grosses pièces froides veulent être faits avec solidité ; car de la combinaison de leur structure dépendent beaucoup l'élégance et la durée des socles. Ceux produits dans la planche 38e sont assez démonstratifs pour servir de modèle et en confectionner d'autres applicables à des socles d'un autre genre. Le n° 191 représente un mandrin pour socle ovale profilé ou sculpté ; il peut être en bois plein ou creux en tout ou en partie ; on doit lui donner le plus possible la forme du socle qu'on veut exécuter. Quels qu'ils soient, ces mandrins doivent toujours être construits dans les proportions des plats sur lesquels ils doivent aller, en tenant compte naturellement du volume que l'épaisseur de la graisse doit leur donner. Rien n'est disgracieux comme un socle placé sur un plat disproportionné. Ce mandrin est garni en dessus de deux poignées mobiles en fer, servant à soulever le socle sans le déformer ; ces poignées doivent rentrer dans les rainures ménagées pour ne pas excéder le niveau de la surface.

Le mandrin portant le n° 192 sert pour les socles taillés ; il peut, en quelque sorte, servir à la construction de tous les socles ovales de grosses pièces. Il se compose de 3 pièces en bois plein ; il est figuré coupé par le milieu afin de donner une idée juste de sa construction. Les anses qu'il porte aux extrémités sont en bois ou en fer, mais mobiles, pour pouvoir au besoin être remplacées par d'autres d'un genre différent. Les contours du mandrin sont hérissés de pointes dépassant au plus de 1 centim. de longueur ; ces clous ont pour but de maintenir la graisse contre le bois ; ils doivent en être recouverts d'une couche suffisante pour que le couteau n'arrive jamais jusqu'à eux en taillant le socle. Le mandrin n° 198 est rond, la partie qui forme la coupe est creuse et fermée avec des petites planches en bois mince, clouées en haut et en bas. La base est en bois massif pour lui donner de l'aplomb. Une tige en bois est fixée à son centre pour supporter l'abaisse supérieure. Les contours peuvent aussi être hérissés de petits clous ; ils sont en partie indiqués. L'abaisse supérieure est garnie d'une poignée en fer. Ce mandrin sert pour socles profilés et taillés. Le n° 194 est un mandrin pour socle d'entrée bas ; il est en bois plein ; pour le masquer, on le place dans une casserole plus large que son diamètre, dans laquelle on le renverse le pied en haut ; on le recouvre de graisse travaillée à point. Quand celle-ci est froide, on la démoule pour tailler le socle dans le genre de celui représenté au n° 117. Les mandrins du n° 212 et 213, en bois tournés, peuvent aussi être appliqués aux socles ronds d'entrées froides. Le montant n° 196 est constitué pour servir de soutien à un sujet coulé ou modelé devant servir pour socle, dans le genre de ceux de la planche 22e. La tige est en fer, ce qui lui donne beaucoup de solidité, sous un volume très-restreint ; le haut et la base sont en bois.

969. — SAINDOUX POUR SOCLES.

Cette composition s'obtient par le mélange d'une quantité proportionnée de saindoux ordinaire très-blanc, et de graisse de rognons de mouton ; celle-ci doit être choisie très-pure et fraîche. Il faut en retirer toutes les peaux et les filaments, la diviser en petites parties et la jeter à mesure dans l'eau pour la faire dégorger pendant vingt-quatre heures au moins si le temps le permet, en ajoutant à l'eau un peu d'acide citrique. Au bout de ce temps, égouttez, rafraîchissez et placez-la dans une casserole bien étamée, avec quelques décilit. d'eau, suivant la quantité ; couvrez et placez-la sur feu modéré, en la remuant de temps en temps, afin qu'elle ne se prenne pas au fond, et laissez réduire ainsi toute son humidité ; à ce point elle devient limpide ; passez-la à la serviette avec pression, laissez-la déposer quelques minutes pour la transvaser tout doucement et sans verser le

dépôt du fond, mêlez-lui 2 tiers de son volume de saindoux bien blanc et dissous au bain-marie, laissez refroidir à moitié cet appareil pour le travailler ensuite avec une grande spatule ou un fouet en buis, pour la blanchir. Le volume du saindoux peut être diminué, en été surtout, où la graisse doit être maintenue plus ferme. Ces proportions sont données dans les cas où la graisse se trouve dans les conditions voulues, car il arrive quelquefois qu'elle est trop grasse et se raffermit plus difficilement; il faut alors diminuer la quantité de saindoux en conséquence. Quand la graisse est bien liée, il faut la tenir dans un lieu à température douce et l'employer le plus promptement possible; il faut surtout éviter de la rendre trop mousseuse, car elle est alors moins consistante. Pour certaines opérations, on lui additionne une pointe de bleu dissous, afin de lui donner une légère teinte azurée qui en fait ressortir la blancheur. Cette graisse peut à ce point être nuancée en rouge, vert, jaune ou toute autre couleur suivant l'emploi auquel elle doit être appliquée. Si cette graisse doit servir à couler une coupe ou sujet quelconque, il ne faut pas attendre qu'elle soit ferme au point de ne pouvoir prendre les empreintes du moule. Si elle devait, au contraire, servir à modeler, il faudrait la blanchir autant que possible par le travail, la laisser refroidir et la gratter ensuite avec un couteau, puis ramasser les parties grattées dans un linge humide pour les manier d'un seul corps, auquel vous donnez la consistance du beurre ferme. On peut aussi, en certains cas, piler la graisse, peu à la fois, dans un mortier, pour lui faire prendre du corps et l'élasticité nécessaire. Lorsque la graisse n'est pas de première blancheur, on peut lui ajouter quelques grammes de crème de tartre ou du jus de citron, après qu'elle a été dissoute et pendant qu'elle est encore liquide.

970. — SOCLES EN SAINDOUX PROFILÉS.

Les socles profilés sont les moins élégants; ce genre est pourtant très-recommandable dans un moment pressé. Le décor est ici d'une impérieuse nécessité, il a surtout pour résultat de dégager leur forme massive. Le profilage convient spécialement pour les socles bas. Mais à ceux de grande dimension, il n'est pas aisé, par ce procédé, de leur donner la légèreté qu'on obtient en les sculptant; cependant il faut convenir qu'ils sont d'une exécution plus facile et à la portée de toutes les intelligences; ils sont assez connus pour que nous croyions inutile d'entrer dans de longs détails sur leur confection. Le choix des profils en fait en partie le mérite; il faut les choisir d'une coupe gracieuse; pour les grands socles surtout, la frise doit être large et bien détachée; pour les socles bas, il faut toujours placer les décors sur les parties saillantes: ils ressortent ainsi beaucoup mieux. Les socles représentés à la planche nº 21 sont profilés et suffiront à donner la juste mesure du genre. Les dimensions des profils peuvent être modifiées.

Pour exécuter un socle profilé, rond ou ovale, il faut d'abord un mandrin disposé dans des conditions raisonnées et ayant le plus possible dans ses contours du rapport avec le profil, afin d'employer moins de graisse; à défaut de mandrin une boîte renversée ou un moule peut en tenir lieu. Une fois le mandrin établi, placez-le sur un plafond renversé, et masquez les contours avec une forte couche de graisse, travaillée au moment, que vous appliquez à la main, pour lui donner à peu près la coupe du profil. Unissez-la bien et passez le profil tout autour en le tenant droit et suivant régulièrement les contours du mandrin; enlevez à mesure la graisse que le profil entraîne pour la reporter sur les parties saillantes, contre lesquelles le profil n'a pas encore de prise. Dès que les moulures sont obtenues tout autour, trempez le profil dans l'eau tiède et passez-le une seconde fois pour lisser la graisse; il faut opérer promptement, pendant que la graisse est encore de consistance molle; sans ce soin le travail devient plus pénible et ne donne pas de bons résultats.

Quand le socle est profilé, il ne reste plus qu'à le décorer : on emploie, pour ces décors, des ornements de toute nature, des guirlandes formées en graisse blanche, des fleurs et des petits fruits en cire, entremêlés de feuilles vertes. On emploie quelquefois des ornements en pastillage, enlevés à la planche ou taillés avec des coupe-pâte. On décore aussi avec du saindoux ou du beurre coloré que l'on pousse au cornet. Si ce genre de décor est exécuté par un praticien exercé, il est certainement d'un joli effet; il a en outre le grand avantage de pouvoir s'improviser. Ces genres de décors sont les plus usuels; mais nous ajouterons qu'on peut tirer parti de tout ce qui peut paraître convenable. Les fleuristes de Paris ont, dans leurs cartons, des ressources infinies applicables aux décors, et très-recommandables dans un moment pressé ou comme variété. D'aucuns pensent qu'on ne doit pas employer ces fantaisies dans le décor des socles : nous sommes d'avis qu'il faut toujours profiter des avantages qu'on a sous la main, sans s'inquiéter d'où ils viennent; le point essentiel est de les appliquer à propos, avec goût et discernement.

971. — SOCLE PROFILÉ. (Dessin n° 110.)

Ce socle est profilé contre un tambour ovale et creux, formé en bois mince comme on fait les tamis, et recouvert d'une planche ovale plus large que le tambour, solidement clouée dessus ; lorsque le socle est profilé bien régulièrement, masquez toute la frise avec du beurre bien vert passé au tamis, pour imiter de la mousse ; enlevez à la planche des petites guirlandes en pastillage vert ; collez en dessous, au bout de chacune, un petit morceau de ruban pour les soutenir, en les piquant tout autour du socle avec des petites épingles et masquant les jointures avec des points ronds en pastillage ; poussez au cornet des petites fleurs en beurre rose tout le long de chaque guirlande ; poussez aussi un petit décor au cornet sur le pied du socle, et recouvrez sa surface avec du papier ; la hauteur de ce socle varie de 15 à 18 centimètres. Il est évident que les proportions et les détails de ces socles peuvent être modifiés.

972. — SOCLE PROFILÉ. (Dessin n° 112.)

Ce socle est profilé sur un mandrin dans le genre de celui représenté n° 191. Nous répétons ici que ce mandrin doit être de dimension proportionnée au plat sur lequel doit être servi le socle. La frise de ce socle est recouverte avec des feuilles imitées en graisse, ou en cire verte et rose. Sur le milieu du socle est fixée une guirlande de petits fruits variés, entremêlés de feuilles vertes. On trouve de ces fruits de toutes espèces et de toutes dimensions chez les fleuristes ; on peut les modeler soi-même en pastillage et les farder avec des couleurs fines, les peindre ou les vernir selon leur nature. On les adapte au socle en les piquant sur des petites chevilles de bois ou en les collant avec de la graisse maniée. Recouvrez ensuite la surface du socle avec une grande feuille de papier blanc, taillée de forme à s'y adapter juste. Pour mettre les socles sur plat, il faut les enlever à l'aide des poignées en fer fixées à la surface des mandrins.

973. — SOCLES EN SAINDOUX TAILLÉS.

Ce genre de socles est plus élégant et plus susceptible d'être varié que ceux profilés, mais ils ne sont beaux qu'alors qu'ils sont exécutés correctement. Leur combinaison est à peu près la même que celle des croustades en ce qui concerne les principes d'exécution, mais le travail de ceux-ci est plus minutieux et plus long.

La préparation de la graisse est la même que pour les socles profilés, il faut l'obtenir très-blanche et surtout éviter de la rendre mousseuse par le travail. De la forme des mandrins dépend la légèreté des socles, avec lesquels ils doivent autant que possible être en harmonie. Mais le point auquel on doit surtout s'attacher, c'est de leur donner la solidité nécessaire. Mieux vaudrait sacrifier quelque chose à la forme que de les construire dans des conditions hasardées ; il n'y a là aucun prétexte valable pour faire excuser cette imperfection, et il ne faut pas perdre de vue que cette négligence peut avoir des conséquences fâcheuses.

Le mandrin établi, placez-le sur un grand plafond recouvert de papier blanc ; le côté de la coupe étant le plus important doit être tourné à plat sur le plafond pour être masqué le premier. Ayez alors la graisse travaillée d'après le procédé décrit ; tournez-la en la refroidissant jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du beurre mou ; masquez tous les contours du mandrin d'une couche de cette graisse en lui donnant autant que possible la forme que doit avoir ce socle, lorsque la coupe est masquée régulièrement ; masquez le pied dans les mêmes proportions, et laissez raffermir cette graisse jusqu'au lendemain. Cette méthode de masquer les mandrins s'applique à tous les socles qu'on se propose de sculpter, et en partie à ceux où il entre des détails modelés ou coulés.

Les anses des socles s'adaptent lorsque le socle est en voie d'exécution pour qu'elles offrent les garanties de solidité suffisantes. Lorsqu'elles sont volumineuses on les forme sur des tringles en fer ou en bois façonnées, ayant à peu près les dimensions qu'on veut donner aux anses.

974. — SOCLES A ANSES. (Dessin n° 92.)

Pour produire beaucoup d'effet, ce socle doit être gros et surtout cannelé d'un beau relief. Masquez de graisse un mandrin dans le genre de celui représenté n° 192, tout en lui donnant le profil que vous voulez obtenir, seulement plus ample, pour faire la part du déchet inévitable. Lorsque la graisse est entièrement raffermie, parez correctement l'ensemble, afin que la couche de graisse ne soit pas plus épaisse d'un côté que

de l'autre; arrondissez ensuite la coupe en ovale parfait et proportionné au plat ou à la pièce qui doit aller sur socle; renversez celui-ci, le pied en haut; parez le dessous de la coupe et cannelez-la dans le genre que représente le dessin. Retournez alors le socle sur son pied et parez-le de la dimension qu'il doit avoir, afin de juger de l'effet et rectifier au besoin les manques de proportions. Cannelez la frise supérieure du socle; les cannelons doivent être égaux, d'un beau relief, légèrement inclinés et dominant la surface du socle, pour lui donner plus d'élégance. Cela fait, enlevez de la graisse à chaque bout du socle avec une gouge étroite qui doit pénétrer au fond des trous pratiqués à chaque bout de mandrin. On peut aussi garnir ces trous d'avance avec deux chevilles en bois ou deux tubes de boîte à colonne recouverts de papier légèrement huilé; retirez-les et enfoncez de chaque bout une tige en bois ou en fer, en forme d'anse, dans le genre de celle représentée à gauche du dessin n° 192. Les parties destinées à entrer dans le socle doivent être enduites avec de la graisse bien maniée, afin de les fixer solidement. Masquez-les alors entièrement avec de la graisse grattée et maniée pour leur donner le volume nécessaire à l'ornement que vous leur destinez; laissez refroidir la graisse pour les sculpter à l'aide de petits couteaux ou gouges: le fini se donne avec des ébauchoirs de différentes formes, et des petits pinceaux très-fermes trempés dans l'eau chaude, selon que le besoin s'en fait sentir. Ce socle est entièrement blanc; les anses peuvent être supprimées, mais elles contribuent beaucoup à lui donner de la légèreté et de l'apparence.

975. — SOCLES A ANSES. (Dessin n° 93.)

Masquez d'abord correctement le mandrin avec la graisse, en laissant les parties saillantes, qui doivent être découpées quand elle est bien refroidie. Rectifiez la forme du socle et taillez-le dans l'ordre qu'indique le dessin. La cannelure de la frise doit être taillée avant de retourner le socle sur son pied; enfoncez alors de chaque bout une anse en fer dans le genre représenté à la droite du dessin n° 192; recouvrez-les avec de la graisse grattée et maniée bien lisse; donnez-leur d'abord grossièrement la forme qu'elles doivent avoir, pour les modeler ensuite à l'ébauchoir et au couteau. Les anses unies et simples sont aussi d'un bel effet lorsqu'elles sont bien proportionnées. Entourez la base du socle avec des petites boules exécutées avec de la graisse grattée et ramollie dans un linge humide, puis roulée en cordons de la grosseur du petit doigt; divisez ensuite ces cordons en petites parties égales que vous roulez entre les mains et la serviette pour les former rondes et régulières. On les colle en les trempant tour à tour d'un côté dans de la graisse fondue, et les appliquant à mesure l'une à côté de l'autre pour en former une chaîne serrée. Une autre manière plus simple et commode pour les coller, c'est celle de les chauffer d'un côté à la flamme d'une bougie, et les appliquer aussitôt que la graisse commence à fondre. Dans ces conditions, bordez les contours de la frise et de la cannelure pendante avec un filet de beurre vert poussé au cornet très-fin. Ce socle peut aussi rester entièrement blanc, surtout s'il est d'un beau fini et la graisse d'une blancheur irréprochable. Recouvrez la surface avec un papier ovale taillé de grandeur voulue. Placez sur le centre un fond ovale, creux pour qu'il soit plus léger, masqué en graisse blanche et recouvert de papier. Ce fond sert à rehausser le plat ou la pièce qui doit être servie sur socle. Pour soulever le socle sans le déformer, il faut se servir de la poignée qui est fixée au centre du mandrin. Les anses peuvent être remplacées par un petit sujet dans le genre de ceux des dessins nos 98 et 100.

976. — SOCLE A DOUBLE FRISE. (Dessin n° 94.)

Ce socle est aussi ovale de grande dimension. Ayez un mandrin dans le genre de celui représenté n° 192, masquez-le amplement avec de la graisse préparée d'après la manière décrite et égalisez-la avec la lame d'un couteau. On peut employer un profil pour étaler la graisse avec plus de régularité; mais afin que l'opération soit plus prompte, il faut profiler ce socle la coupe en bas, en cherchant à lui donner les proportions exactes, tout en passant sur le fini. Dans les deux cas, laissez refroidir la graisse, parez le socle correctement, dégagez le dessous de la frise et taillez la cannelure du milieu avant de le retourner. Les cannelures doivent être bien prononcées, saillantes et régulières; retournez alors le socle sur un plafond et découpez la cannelure ainsi que l'indique le dessin. Collez entre les deux frises supérieures deux rangs de petites boules en graisse blanche roulées bien égales; décorez la base et la cannelure tombante du milieu avec un ornement léger en beurre ou en saindoux rose poussé au cornet; imitez cinq guirlandes en saindoux rose très-pâle, que vous étalez sur cinq morceaux de ruban de même couleur et taillés de longueur voulue; après leur avoir donné la forme, imitez les plis avec un ébauchoir et piquez-les par les bouts avec des petites épingles pour les adapter en dessous du socle; collez à chaque jointure un anneau en graisse blanche et disposé de manière à paraître supporter la guirlande, de la-

quelle doivent se détacher des bouts flottants; placez ce socle sur plat, au fond duquel vous coulez de la graisse, s'il est nécessaire, pour lui donner de l'aplomb, et recouvrez le dessus avec un rond de papier.

977. — SOCLE A DOUBLE FRISE. (Dessin n° 95.)

Ce socle est préparé d'après le même principe que le précédent et destiné à lui faire face; la cannelure seule est différente. Celle qui est entre les deux frises, celle du pied et celle du milieu sont bordées avec un double filet très-fin en saindoux bleu clair poussé au cornet. Cette couleur, employée avec modération, contribue à faire ressortir la blancheur de la graisse.

978. — SOCLE A OISEAUX. (Dessin n° 96.)

Ce socle est rond et construit sur un mandrin dans le genre de celui représenté n° 198, mais plus évasé. Il faut le masquer d'une couche très-épaisse en lui donnant la forme d'une large corbeille; taillez tout autour des gros cannelons droits partant de haut en bas, mais arrêtés sur le centre par un boudin taillé en corde. Pour tailler ces cannelons très-réguliers, il faut en marquer la distance avec un coupe-pâte tout autour de la frise. Cette méthode, très-expéditive, s'adapte à toutes les grosses cannelures et remplace parfaitement le compas. Retournez le socle, découpez la frise du haut, en feuilles pendantes, que vous égalisez avec de la graisse maniée. Les anses sur lesquelles s'appuient les oiseaux sont en graisse, modelées sur bois et solidement fixées contre le socle. Les corps des oiseaux sont modelés séparément; collez-les d'abord sur les anses; les pattes seront terminées ensuite afin de les fixer sans danger. Les queues et les ailes seront aussi posées sur place. Donnez-leur une pose aussi gracieuse et dégagée que possible. Cela fait, parez bien la frise du socle, entourez sa base avec une couronne de mousse, imitée en graisse ou en beurre. Ornez les cannelons, le boudin du milieu et la frise, avec des détails en filets roses poussés au cornet; appliquez en dessous de la frise une jolie guirlande de fleurs et feuilles en cire imitant la nature et exécutées à part. Les feuilles se collent simplement en appuyant le bout de chacune sur un point de graisse poussé au cornet; les fleurs se piquent contre la graisse au moyen de tiges en bois ou en fil de fer. L'essentiel est de les grouper solidement et avec grâce.

979. — SOCLE BASTION. (Dessin n° 97.)

Ce socle est ovale: pour produire tout son effet il doit être de grande dimension. Le mandrin est très-simple; il se compose de deux planches de forme ovale, reliées par une forte douille en bois. L'une de ces planches fait la base et l'autre l'entablement de la corniche. La douille doit être masquée par un cylindre ovale en fort carton, afin de rendre le socle plus léger. Cela fait, renversez le mandrin, le pied en haut, sur une table, masquez d'abord le carton d'une couche de graisse, puis l'abaisse inférieure pour former la corniche et la frise pendante: cette dernière doit être détachée et insensiblement évasée. Laissez raffermir la graisse, égalisez-la correctement sur tous ses points et taillez ensuite la frise dans l'ordre du dessin, après l'avoir bien évidée en arrière afin de la rendre aussi légère que possible; alors retournez le socle pour ranger debout sur l'abaisse supérieure une bande de graisse sur laquelle vous taillerez plus tard les créneaux. Les moulures de la corniche peuvent être profilées. Les petites meurtrières du dessous sont creusées dans la masse à l'aide d'une gouge carrée trempée dans l'eau chaude; elles sont encadrées avec un petit filet rose poussé au cornet. Les dents de loup pendantes sont également ornées de détails roses en pastillage levés à la planche ou en saindoux, poussés au cornet. Les portes de la base, dont l'une est invisible, sont légèrement creusées et bordées au cornet, ainsi que les pierres de taille. Les deux petites vedettes sont construites séparément: elles peuvent être vides. Les entablements peuvent être exécutés en même temps que le socle, mais ils doivent être solidement fixés à celui-ci.

Cette partie du socle terminée, recouvrez le pied avec de la graisse passée au tamis pour lui faire imiter la mousse; entourez le pied avec des petits gabions en graisse, vides ou massifs, recouverts avec de petits cordons de graisse poussés au cornet pour imiter le bois. Groupez tout autour des petits attributs de guerre en graisse modelés, sculptés ou coulés. Ce socle bien exécuté produit un joli effet; mais il est d'une exécution assez minutieuse pour ne pas être entrepris dans un moment pressé. La partie supérieure est d'abord masquée de papier, puis on place dessus un fond en bois de tamis masqué de graisse sur lequel porte le plat.

980. — SOCLE BASTION. (Dessin n° 101.)

La carcasse de ce socle est simplement une caisse en bois carrée et masquée de graisse blanche; les angles sont saillants et garnis de meurtrières, ainsi que l'indique le dessin. Au milieu de chaque façade se trouve une embrasure garnie d'un canon en graisse blanche. Ce socle n'est pas d'une exécution très-difficile, mais il demande beaucoup de régularité. Il est de forme trop massive pour être exécuté en grand; mais il convient pour les petits dîners où un gros bastion serait trop volumineux. Il fait ainsi partie de la pièce, qui n'en est que plus élégante. Il doit être servi dans un plat très-large et entouré à sa base de gelée hachée et de croûtons carrés.

981. — SOCLE COURONNE. (Dessin n° 102.)

Ce socle est tout à fait de circonstance : il se compose d'une couronne en graisse posée sur un coussin en graisse de couleur. Le coussin se fait avec un fond de bois masqué d'une couche épaisse de graisse colorée en rouge, ramollie, mais très-lisse; donnez-lui ainsi la forme d'un coussin; enveloppez-le ensuite carrément dans un gros linge humide; tirez les quatre coins les uns après les autres, de manière que le linge laisse l'empreinte des plis sur la graisse; laissez-la raffermir en cet état et renversez le coussin sur le plat où il doit être servi; enlevez le linge avec soin, afin de bien conserver les empreintes du tissu; parez également les quatre angles auxquels vous adaptez quatre glands modelés en graisse jaune, et que vous terminez ensuite avec de la même graisse poussée au cornet; imitez de même un cordon tout autour et quelques broderies très-fines sur les angles; placez sur ce coussin un fond masqué en saindoux blanc de dimension à servir de base à la couronne; exécutez séparément les fleurons de la couronne en graisse bien blanche, ayant une petite boule piquée à chaque extrémité. Cette boule est maintenue à l'aide d'une petite pointe; puis rangez-les tout autour de la lisière du fond imitant le cercle de la couronne, en les collant avec soin. Pour plus de sûreté, on peut les maintenir avec des petites pointes. Alors, décorez le cercle de la couronne avec deux lignes de petites boules et quelques détails en graisse jaune, verte et rouge, pour imiter les pierreries. La variété des nuances dégage un peu ce socle qui est par lui-même massif. Au centre de la couronne posez un pain vert évasé et arrivant à la hauteur des fleurons : c'est sur ce pain qu'on démoule l'entrée.

982. — SOCLE A SATYRES. (Dessin n° 106.)

Il faut masquer de graisse un mandrin hexagone dans le genre de celui représenté au n° 200. Cette graisse étant raffermie, taillez-la en forme de corbeille hexagone unie et très-régulière. Ayez trois têtes de satyres proportionnées et coulées dans un moule en plâtre ou dans la gélatine : le même moule peut suffire pour couler les trois têtes. S'il est en plâtre, il faut le tremper dans l'eau et l'égoutter avant d'y verser la graisse. Les moules en gélatine demandent simplement d'être huilés très-légèrement; la graisse doit être obtenue bien blanche et ramollie en la travaillant près du feu, non pour la chauffer, mais afin seulement qu'elle devienne assez liquide pour prendre parfaitement les empreintes du moule. Lorsque les trois têtes sont démoulées et bien refroidies, collez-les sur trois faces du socle; servez-vous pour les coller de graisse maniée et ramollie à consistance de beurre très-mou. Il est prudent, pour qu'elles ne soient pas entraînées par leur propre poids, de les fixer au moyen d'une tige en bois adhérente au montant du socle; ces tiges doivent dépasser de quelques centimètres le niveau de la graisse et pénétrer dans un trou pratiqué derrière les têtes, de manière à ce que celles-ci, étant collées avec la graisse, offrent les garanties de solidité suffisantes. Imitez les cornes sur chaque tête avec de la graisse roulée, et collez-les sur place pour les canneler ensuite en forme de torsades. Modelez trois grosses coquilles en graisse blanche grattée; collez-en une entre chaque tête et finissez de les modeler sur place; formez en dessous un ornement également modelé et régulièrement taillé; entourez le milieu du socle avec un gros cordon de graisse et recouvrez le pied avec des ornements modelés; retouchez ensuite le tout sur place afin d'obtenir le socle très-régulier et d'un beau relief. Pour exécuter ce genre de socle, quelques notions de dessin et de modelage sont indispensables.

983. — SOCLE A TÊTES D'ANGES. (Dessin n° 107.)

Ce socle se travaille de même que le précédent; la forme seule diffère. L'abaisse de celui-ci formant corniche est ronde, quoique le socle soit par le fait hexagone. Les écussons placés entre chaque tête peuvent être

ornés d'un chiffre ou d'une lettre quelconque ; la couronne ici représentée peut être remplacée par une d'un autre genre. Ce socle est disposé pour faire parallèle à celui du nº 106.

Le moulage des têtes formant ces deux socles est un expédient qui réclame moins de temps et de capacités que le modelage ; pourtant ceux à qui ce genre de travail n'est pas étranger doivent de préférence l'adopter; ils n'en sont que plus méritoires ; ce n'est pas là d'ailleurs une exécution impossible ; avec du goût et de la persévérance on vient à bout de tout.

984. — SOCLE RUSTIQUE. (Dessin nº 107.)

Ce socle est d'une certaine élégance d'originalité sans être d'une exécution très-difficile : il est fait sur une corbeille en bois rustique ou autre, sans ornement, légère, solide, très-évasée et recouverte d'une abaisse solidement clouée. On masque tous les contours du bois avec de la graisse maniée et très-blanche ; il faut l'étaler bien lisse avec les doigts afin que le bois ne se voie nulle part. On gratte ensuite la surface de la graisse pour imiter le rustique; roulez sur une serviette mouillée des cordons de graisse de différentes grosseurs, avec lesquels vous imitez une double frise de ronces entrelacées que vous collez sur le haut de la corbeille ; grattez ensuite cette frise avec le bec d'une plume et des petits ébauchoirs pour imiter le rustique ; terminez de même le pied du socle. Une guirlande de petites feuilles de lierre ou de chêne en graisse peut être enlacée dans la frise, ainsi que des glands ou des petites pommes de pins modelées. On peut remplacer la corbeille par un gros tronc d'arbre modelé sur une douille.

985. — SOCLE NAUTIQUE. (Dessin nº 109.)

Ce socle est formé sur un mandrin dans le genre du dessin nº 200, mais dont l'abaisse supérieure est plus large en proportion. Après avoir masqué complétement ce bois avec de la graisse, donnez-lui à peu près la forme du socle, mais plus étroit ; masquez le pied avec de la graisse verte passée au tamis pour imiter de la mousse; modelez trois avant-corps de chevaux nautiques que vous placez dessus en les collant contre la douille du milieu ; modelez séparément les ailes et les jambes que vous leur collez sur place ; garnissez tout le dessous de la coupe avec des feuilles de roseau modelées séparément en graisse sur une serviette humide, puis collées à mesure en dessous ; imitez aussi des roseaux que vous adaptez sur des tiges en fil de fer étamées et trempées à plusieurs reprises dans de la graisse tiède pour les obtenir bien blanches ; piquez ces roseaux parmi les feuilles ainsi que l'indique le dessin ; masquez la frise du haut avec de la graisse ou du beurre vert passé au tamis pour imiter la mousse; sur cette mousse placez des petites coquilles renversées, coulées en graisse très-blanche. Au moment de servir, parsemez de la gelée blanche hachée parmi la mousse qui est en dessous des chevaux. Ce socle convient surtout pour les buissons d'écrevisses, de crevettes et de homards.

986. — SOCLE AUX CYGNES. (Dessin nº 113.)

Ce socle est exécuté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au dessin nº 196. La coupe du haut est en bois et entre à l'aide d'une vis dans la douille en fer. Après avoir divisé cette coupe, masquez-la à part avec de la graisse blanche ; laissez-la raffermir pour la tailler ensuite élégamment et de forme légère, comme l'indique le dessin ; masquez également la base du mandrin avec de la graisse blanche, et la partie du dessus formant dôme avec de la graisse verte de deux nuances, que vous passez au tamis pour imiter de la mousse Ayez un Amour coulé en graisse dans un moule en plâtre ou en gélatine. Lorsqu'il est refroidi et démoulé, percez-le perpendiculairement avec un hâtelet chaud que vous passez par le bas, afin que la graisse qui en coule ne salisse pas les contours ; lorsque le trou est assez grand, traversez cet Amour avec la douille en fer ; passez de même une petite corbeille en graisse blanche que vous décorez au cornet; vissez la coupe sur le haut, de façon que son poids ne porte que sur la tringle en fer ; de cette manière, l'ensemble représente une garantie suffisante de solidité ; placez à côté de l'Amour deux petits cygnes modelés en graisse blanche, dont un doit être, placé de façon à cacher la douille en fer qui est visible à la base; finissez de la masquer avec de la graisse verte passée au tamis; garnissez la petite corbeille avec de la même graisse imitant la mousse, sur laquelle vous appliquez des petites fleurs en cire ou artificielles ; piquez tout autour de la même corbeille des petites branches de fleurs extrêmement fines, montées sur des fils d'archal, pour les obtenir aussi légères que possible; entourez la base du socle avec des petites feuilles et fleurs en cire. Un point essentiel, en montant ce socle, c'est que chaque pièce soit placée bien droite et d'aplomb. Quant à la solidité, si le mandrin est bien fait, il n'y a pas à en douter.

987. — SOCLE A AIGLE. (Dessin n° 114.)

Le mandrin est le même que celui du socle précédent, seulement la douille en fer est de la forme de celle représentée au n° 197. Masquez la base du mandrin avec de la graisse blanche, et le milieu de la douille avec un morceau de graisse maniée, de grosseur suffisante pour modeler le corps d'un aigle proportionné au socle ; lorsque le corps est modelé, la tringle doit ressortir derrière le cou : vissez alors la coupe que vous aurez préparée à part sur le bois du mandrin, et lorsqu'elle est fixée bien d'aplomb, finissez l'aigle, c'est-à-dire, modelez la tête et les ailes en les disposant de manière qu'elles semblent supporter le socle ; décorez le bord de la coupe avec un cordon de graisse rose, et fixez en dessous de la coupe deux cordons de petites boules blanches de grosseurs différentes ; collez contre le pied un cordon de grosses olives en graisse rose. Avant de servir le socle, groupez en dessous de l'aigle des petites truffes noires en rocher avec de la gelée hachée dans les intervalles. L'aigle peut aussi être coulé.

988. — SOCLE A DAUPHINS. (Dessin n° 115.)

Le mandrin pour ce socle se compose d'une douille en fer solidement fixée sur un pied triangulaire. Le haut se compose d'une coupe en bois à vis comme pour les socles précédents ; masquez cette coupe séparément avec de la graisse, et taillez-la ensuite dans le genre qu'indique le dessin. Coulez trois dauphins dans un moule bien choisi et bien proportionné ; car de la beauté des dauphins dépend toute l'élégance du socle. Faute de moule, ces dauphins peuvent être modelés. Préparez aussi trois coquilles coulées ou taillées, mais de grandeur proportionnée et d'un beau relief ; masquez le pied du mandrin avec de la graisse blanche, après l'avoir bien lissée ; adaptez dessus trois volutes pour supporter les coquilles ; elles peuvent être en bois masqué de graisse ; collez alors les coquilles à égale distance ; masquez entièrement la tringle en fer avec de la graisse verte passée au tamis ; vissez la coupe sur le haut, qu'elle soit bien droite et d'aplomb ; collez ensuite les trois dauphins en face de chaque coquille ; garnissez les intervalles entre chacun avec de la graisse verte passée au tamis pour imiter la mousse. Lorsque le socle est sur plat, il faut couler autour de la graisse liquide pour qu'il s'y fixe solidement ; emplissez les coquilles avec de la gelée blanche hachée ; placez dans la gueule de chaque dauphin une lame de gélatine ramollie et disposée de manière à imiter de l'eau. Le pied du socle et le bord de la frise peuvent être décorés avec du beurre vert poussé au cornet très-fin, et le fond du plat garni de gelée hachée.

988. — SOCLE A GRIFFES. (Dessin n° 116.)

Ce socle est fait sur un mandrin comme celui du précédent. Les *esses* sont coulées dans un moule en cuivre très-connu. Masquez la douille en fer et la base du socle avec de la graisse blanche ; laissez-la refroidir, et taillez sur le milieu de la douille un montant dans le genre de celui que représente le dessin ; modelez sur le pied trois grosses griffes saillantes, sur lesquelles vous collez les *esses* ainsi que l'indique le dessin. La coupe est préparée à part avec de la graisse blanche ; vissez-la sur le haut du socle. La frise de cette coupe est faite avec une longue bande de graisse maniée, rapportée et découpée sur place. Les reliefs de la coupe des *esses* et du pied sont bordés de filets de beurre rose poussés au cornet.

Les quatre socles représentés sur cette planche sont très-élégants, mais ne conviennent que pour des entrées légères destinées à produire de l'effet : leur légèreté permet de leur donner une certaine hauteur qui serait disproportionnée pour des socles massifs, lors même qu'ils réuniraient les mêmes garanties de solidité.

989. — SOCLE TAILLÉ. (Dessin n° 117.)

Le mandrin pour ce socle est fait en bois dans le genre de celui représenté au n° 194 ; il suffit de le masquer de graisse travaillée d'après le procédé ordinaire. On place le mandrin sur le milieu d'une casserole proportionnée ; lorsque la graisse est bien blanchie par le procédé décrit, chauffez-la légèrement pour la ramollir, versez-la aussitôt dans la casserole jusqu'au niveau du mandrin, et laissez-la raffermir ; chauffez ensuite la casserole pour la démouler, et taillez-la en procédant comme à l'égard d'une croustade. Ces socles sont d'une petite dimension et conviennent pour les entrées destinées à être passées ; la blancheur de la graisse et une sculpture saillante les rendent d'un joli effet. On fait par le même procédé des socles dans le genre des croustades doubles : ils conviennent très-bien pour les entrées détaillées.

990. — SOCLE PROFILÉ. (Dessin n° 118.)

Ce socle est exécuté dans les mêmes conditions que le précédent, mais il est profilé. Le profil est très-bas et le mandrin doit être proportionné ; la frise est ensuite découpée en feuilles tombantes bordées de beurre vert ou rose. Sur le milieu du socle se trouve un décor de petites palmes également imitées en beurre de couleur : le pied est surmonté d'une bordure de petites boules blanches en graisse. Ce socle peut être fait en très-peu de temps avec du beurre manié ; il se profile d'après les mêmes procédés que ceux des gros socles profilés.

991. — GRADIN. (Dessin n° 119.)

Ce gradin se compose de trois petits socles massifs de différentes grandeurs, placés les uns sur les autres. Ces socles peuvent être profilés ou taillés de forme évasée, puis décorés au cornet dans le genre qu'indique le dessin. Sur le haut du gradin se trouve un petit pain en graisse, qui domine et sur lequel on peut coller une petite coupe ou un autre sujet.

992. — GRADIN. (Dessin n° 120.)

Trois fonds en bois ou en pain frit de différentes grandeurs et masqués de beurre vert ou naturel composent ce gradin ; sur le milieu est plantée une petite tige en fil de fer mince sur laquelle s'adapte une petite coupe taillée en graisse et percée de manière à se monter sur la tringle et s'y maintenir solidement. On peut, en supprimant la coupe, y adapter un autre sujet ou des hâtelets.

993. — SOCLES EN SAINDOUX COULÉS.

La préparation de la graisse est la même que celle décrite en premier lieu ; seulement elle doit être préparée avec les trois quarts de graisse de mouton et un quart de saindoux. On coule ces socles dans des moules d'une seule pièce, s'ouvrant à charnières. Lorsque les formes sont légères, il faut toujours placer un montant en bois dans le milieu du moule avant d'y couler la graisse ; par ce moyen il n'y a aucun danger que le pied du socle se sépare de la coupe, n'importe le poids de la pièce qu'on sert dessus. Le moule doit être légèrement huilé ; il faut alors travailler la graisse à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche, la chauffer ensuite sans la quitter et la ramollir au point d'être assez liquide pour prendre les formes du moule ; versez aussitôt d'un seul trait, jusqu'à ce que le moule soit bien plein ; laissez raffermir la graisse et placez le moule quelques minutes sur la glace avant de démouler. On retire enfin les charnières pour ouvrir le moule, qui se détache de lui-même, et le socle reste très-brillant. Lorsque les moules sont bien choisis, des socles ainsi préparés peuvent quelquefois se passer de décors ; mais on peut toujours leur ajouter des anses ou une frise rapportée. On coule aussi ces socles dans des moules en plusieurs pièces, les coupes et leurs pieds séparés. Les terrines, saladiers ou autres ustensiles de différentes formes servent à cet usage. Il faut les huiler, les placer sur la glace et les emplir de graisse préparée comme ci-dessus ; on démoule ensuite les pièces lorsqu'elles sont froides, on les perce avec un hâtelet chaud ou froid ; le principal est de ne pas les fendre et de faire à chaque pièce un trou suffisant pour les enfiler l'une après l'autre sur une douille en bois ou en fer, solidement fixée sur un fond en bois, en ayant soin de mettre entre eux un peu de graisse maniée pour les coller ensemble. Une fois les pièces assemblées, on place en dessus une abaisse en bois entrant à vis forcée, afin que tout le poids porte sur la douille ; de cette manière on est parfaitement tranquille sur la solidité. Cette abaisse supérieure est ensuite masquée d'une couche de graisse et se trouve confondue avec la coupe ou corbeille, n'importe la forme. Reste maintenant à historier le socle : ceci dépend absolument du goût.

Pour couler les socles dans des moules en plâtre, entiers ou en plusieurs pièces, il faut d'abord tremper les moules dans l'eau et les bien égoutter ; on coule ensuite la graisse et on termine les socles d'après les procédés décrits ci-dessus.

994. — SOCLES COULÉS EN STÉARINE.

Ce genre de socle est très-élégant, d'une blancheur qui ne laisse rien à désirer, et sans odeur ; il est à regretter que nous ne puissions préparer nous-mêmes la matière première, qui n'est autre que la composition dont on fait les bougies, c'est-à-dire la graisse très-pure, de laquelle on a extrait les parties huileuses ou acide oléique, pour ne lui conserver que la matière composée d'acide stéarique et margarique. Cette opération est trop compliquée pour être faite dans une cuisine ; elle réclame d'abord des ustensiles qui ne

sont pas à notre portée, et l'emploi d'acides dangereux. Il convient donc d'acheter la stéarine chez les fabricants ; on la fond ensuite pour la couler dans des moules humectés s'ils sont en plâtre, ou simplement bien essuyés s'ils sont en cuivre ou en fer-blanc ; la stéarine se détache d'elle-même en se refroidissant.

La forme des moules influe aussi sur la manière de couler ; par exemple, les moules à sujets gros ou petits, qui présentent des parties minces ou écartées, ne doivent pas être emplis d'une seule fois, dans la crainte que ces parties ne se brisent en refroidissant, ce qui est inévitable, attendu que la stéarine se resserre toujours quelque peu ; il faut, lorsqu'elle est fondue sans être trop chaude, la couler dans le moule jusqu'à ce qu'il soit plein, la laisser une seconde seulement et la reverser. Répétez encore l'opération jusqu'à ce que le moule soit tout à fait plein ; de cette manière, les sujets sont moins exposés à se briser. Les gros sujets, quels qu'ils soient, peuvent être vidés et n'en sont que plus beaux. Il suffit, lorsqu'ils sont coulés et qu'en refroidissant la stéarine est prise en couche d'épaisseur raisonnable, de renverser le moule pour égoutter toutes les parties liquides de l'intérieur. Cette méthode convient pour les grosses corbeilles ou coupes pour socles ; on emploie ainsi moins de stéarine ; si on tient à les avoir massifs, on peut finir de les emplir avec de la graisse ordinaire ; ils se percent plus facilement et sont aussi beaux. La stéarine doit être fondue dans un poêlon en terre et à feu très-doux ou bain-marie, afin qu'elle conserve sa blancheur. Malgré cette précaution il arrive qu'elle se cristallise en refroidissant ; elle est ainsi d'un blanc moins beau. On fabrique aujourd'hui de la stéarine dans toutes les grandes villes. Aussi, à l'exemple de quelques cuisiniers, on pourrait envoyer les moules aux fabricants pour faire couler les sujets ou socles, ils sont ainsi plus blancs qu'on ne peut les obtenir lorsque la stéarine a subi plusieurs fontes. Ces socles se conservent très-longtemps dans toute leur beauté ; mais il est très-difficile de les retoucher lorsqu'ils sont finis ; la matière ne s'y prête pas. Pour plus de précaution, il faut toujours percer les socles et les traverser avec une douille, lorsqu'on a besoin de rapporter des pièces pour socles ou sujets ; les petits détails se collent en les chauffant contre la flamme d'une bougie. Les détails plus volumineux doivent être collés avec de la graisse maniée. Si on sert une pièce directement sur un de ces socles, il est indispensable de couvrir la surface avec un fond masqué de saindoux ou de beurre et d'un papier blanc coupé d'après ses dimensions.

995. — SOCLES EN BEURRE.

A défaut de graisse, dans un moment pressant ou simplement comme variété, on exécute des socles en beurre ; ils sont loin d'avoir l'éclat de ceux en saindoux, mais enfin on peut les faire. Le moyen le plus simple pour leur donner quelque élégance est de les profiler pour les décorer ensuite d'après la méthode décrite pour les socles profilés avec des petites fleurs et feuillages naturels : ceci est purement une affaire de goût. Ces socles sont plus spécialement appliqués aux entrées qu'aux grosses pièces, quoiqu'ils s'adaptent aux deux emplois. Il faut d'abord bien éponger le beurre dans un linge, le piler ou le manier si c'est en hiver pour lui donner de la souplesse, puis en marquer les mandrins ou tambours, en leur donnant à peu près la forme du profil. On décore ces socles à l'égal de ceux en saindoux.

996. — SUJETS DITS EN TÉTINE ET EN BEURRE.

Les sujets pour pièces froides sont très-multipliés ; dans nos dessins, nous représentons à différents égards tous les genres : il s'en trouve de simples et de très-compliqués. Si les sujets travaillés expriment d'une manière avantageuse le bon goût et le talent de l'artiste, il n'en est pas moins vrai que les sujets simples remplissent parfaitement le but et ont toujours leur mérite relatif ; dans tous les cas, ils doivent être corrects et proportionnés.

On confectionne des sujets avec plusieurs matières ; les premiers ont été faits en tétine : on l'a remplacée ensuite avec avantage par la graisse mêlée avec le saindoux. Mais il n'est pas moins vrai que le nom de tétine lui est resté. Le beurre se prête aussi à la confection de certains sujets. Nous ne traiterons pas les sujets en particulier, ces détails seraient trop longs, et pour bien dire superflus ; ils ne pourraient pas être aussi compréhensibles que nos dessins, car un modèle impressionne mieux que les descriptions les plus minutieuses. Nous nous bornerons donc à les traiter par genre.

997. — COUPES ET CORBEILLES.

Les coupes se coulent dans des moules en fer-blanc ou en cuivre. Longs ou ovales, unis ou cannelés, on doit toujours légèrement les huiler. On coule les coupes et leurs pieds séparément en plusieurs pièces ; si les

formes présentent beaucoup de détails, on les coule à la graisse liquide. En général, cette graisse comporte moins de saindoux que celle destinée aux socles taillés ou profilés; on les fait refroidir sur glace et elles se démoulent naturellement. Pour coller solidement les pieds avec les coupes, il faut toujours les traverser par le centre avec une tige en fer ou en bois; après les avoir percées avec une aiguille à brider chauffée, il faut tâcher, en les perçant, de tenir l'embouchure en bas, afin que la graisse liquéfiée par la chaleur s'écoule. Sans ce soin, la masse se réchauffe et se fend. Ces coupes, bien qu'élégantes par elles-mêmes, sont presque toujours ornées par quelques détails, tels que d'une bordure sur les bords de la coupe, de deux anses, d'une petite guirlande de feuilles ou simplement d'une chaîne de petites boules. Dans la série des coupes, nous comprenons aussi certains petits vases ou aiguières dont nous produisons les dessins à la planche nº 19, et qui peuvent être coulés entiers ou en plusieurs pièces dans des moules en plâtre ou en gélatine. Les ornements rapportés se confectionnent habituellement en graisse grattée ou poussée au cornet.

998. — TROPHÉES EN TÉTINE.

Les trophées, lorsqu'ils sont groupés avec art, sont toujours d'un joli effet; c'est en partie le plus difficile de l'opération, car ils se composent habituellement de petits détails d'une exécution assez facile; il faut, avant tout, s'appliquer à traiter chaque objet dans de justes proportions. Les trophées se dressent habituellement sur des petits socles ronds ou carrés; au milieu doit toujours être la pièce la plus volumineuse, solidement fixée pour pouvoir soutenir les autres petits détails qui l'entourent; par exemple, pour le trophée du dessin 92, la cuirasse est massive, appuyée sur une cotte imitant la maille. Ces deux pièces sont taillées au couteau sur de la graisse refroidie, en forme approchante du sujet; quand elles sont finies, on les colle sur le milieu du petit socle. Les anneaux de la maille se font en saindoux blanc poussé au cornet, ainsi que le décor de la cuirasse; tous les petits bâtons supportant les diverses armes sont en fil de fer étamé très-fin ou en tiges de bois minces et trempées dans la graisse tiède; pour les masquer d'une couche mince et très-blanche, il faut alors les planter dans la cuirasse dans l'ordre qu'ils doivent occuper; pour les fixer solidement, on doit piquer la cuirasse avec une aiguille chaude et placer ces petites tiges dans les trous. La partie supérieure doit être pointue, afin de pouvoir y piquer ensuite toutes les petites armes imitées en graisse très-blanche. Les drapeaux sont faits avec des petits morceaux de mousseline taillés de grandeur voulue, et masqués ensuite d'une couche très-mince de graisse grattée ou fondue; après les avoir adaptés sur des petits fils de fer, il faut les planter de suite dans la robe, imiter un fer de lance au bout de chacun d'eux, et reployer les plis des drapeaux flottants en dessous pour leur donner de la grâce. Le casque est planté sur un petit montant masqué de graisse enfoncé dans le centre de la cuirasse; les boucliers sont adaptés à la cuirasse sur des petites tiges en fil de fer; les autres détails, massue, hache, rapière et carquois, sont simplement collés sur les parties où il y a des vides; quelques autres petites armes sont placées derrière dans le même sens, afin que le trophée puisse être vu des deux côtés. Ces détails sont habituellement taillés au couteau ou modelés; quelques-uns peuvent être coulés. Lorsque le trophée est monté, il faut décorer au cornet avec du saindoux les parties qui réclament quelques ornements.

Le trophée du dessin nº 97 est fait dans les mêmes conditions, seulement ici les armes sont tout à fait modernes; on peut toujours en augmenter ou en supprimer, selon qu'on le juge convenable. On fait aussi des trophées de musique, d'agriculture, de chasse et de marine. Il faut être bien pénétré de leurs exigences avant de les commencer, ou travailler d'après modèle.

999. — ANIMAUX MODELÉS.

Les animaux sont d'un joli effet sur les grosses pièces froides. On les exécute en graisse ou en beurre; ils peuvent aussi être coulés ou modelés. Pour modeler un animal, il faut avoir, sinon des connaissances profondes de modelage, du moins quelques notions et surtout s'exercer souvent. Mais il faut aussi savoir choisir ses modèles et ne pas se hasarder sur des sujets trop difficiles. Le choix des sujets entre pour beaucoup dans la réussite. Les modèles sont aussi d'une utilité indispensable; dans ces conditions le succès n'est pas douteux. Avant tout, quand on entreprend des travaux semblables, il ne faut jamais être pressé par le temps, afin d'être calme et d'avoir l'esprit tranquille. Ces sujets au fond n'exigent pas cette précision mathématique de certains

autres ; d'ailleurs, si on voulait copier exactement un animal ou lui donner le fini du modèle, on perdrait beaucoup de temps, et en définitive il ne ferait pas plus d'effet ; il faut d'abord s'attacher à leur donner l'expression et la vigueur sans trop descendre dans les détails minutieux, car ils passent inaperçus ; il faut de l'expression dans l'ensemble de la pièce, voilà tout.

Les animaux rendent parfaitement en beurre et la matière se prête très-bien à ce travail, en hiver surtout ; mais la graisse est d'un plus bel effet et convient mieux pour les sujets légers. Le beurre doit être choisi le plus blanc possible ; il faut l'éponger parfaitement dans un linge et le manier ainsi pour l'obtenir lisse. Cela fait, il faut tout d'abord lui donner le profil et la pose de l'animal qu'on veut imiter, en l'appuyant sur une petite planche en bois ; on place ensuite des soutiens en fil de fer ou en bois sur les parties qui doivent rester minces, et les pattes surtout, s'il s'appuie dessus ou si elles sont susceptibles de ne pas avoir de points d'appui. Ces précautions sont d'une urgente nécessité. Une fois dans ces conditions, vous le tenez sur glace pour le faire raffermir et le travailler ensuite avec un ébauchoir ; il ne faut pas se presser, ni non plus y travailler trop longtemps ; il faut par intervalle le remettre sur la glace, d'abord pour lui donner de la solidité, et ensuite pour rafraîchir l'esprit ; si les yeux se fixent trop longtemps sur un sujet, on finit pour ainsi dire par le perdre de vue ; après quelques instants de repos, on se rend mieux compte des proportions et les défauts deviennent plus saillants.

Les animaux en graisse réclament les mêmes soins que ceux modelés en beurre. La graisse est préparée dans les conditions ordinaires. On la tient aussi blanche que possible sans la fouetter trop, puis on la coule dans un vase quelconque pour la faire refroidir en bloc ; on la prend ensuite par petite partie qu'on gratte attentivement avec un petit couteau en l'appuyant sur du papier blanc. Ce travail réclame d'être fait avec une extrême propreté. On la place ensuite dans un linge humide, pour la manier en tous sens, entre les mains ; par ce travail, elle se ramollit et devient souple ; alors on ébauche aussitôt le sujet en l'appuyant sur une petite planche et soutenant les parties minces avec un fil de fer. Ces fils de fer peuvent être piqués sur un gros bouchon taillé à peu près de la forme du corps de l'animal. On travaille ainsi sur un corps solide, il n'y a plus qu'à masquer le tout de graisse et à modeler comme de coutume. L'essentiel est de lui donner d'un trait sa pose, afin de n'avoir plus aucune partie à augmenter, mais plutôt à diminuer avec l'ébauchoir ou tout autre outil. Ces sujets exigent d'être bien proportionnés, cela fait passer inaperçus les petits défauts de perfection qu'on ne peut exiger de nous et qui au fond ne sont pas nécessaires, car l'effet d'ensemble leur supplée toujours.

Les dessins nos 94, 95, 99 et 114 sont surmontés de quatre sujets différents ; le sanglier est un des plus faciles à exécuter ; la pose et la forme de l'animal s'y prêtent d'ailleurs avantageusement. Le lion rentre dans l'ordre des sujets compliqués. Les lionnes et les tigres sont d'une exécution plus facile ; mais on a toujours la faculté du coulage pour ressource ; c'est un expédient qu'on est quelquefois obligé d'adopter malgré soi. Ce lion coulé ou modelé doit toujours être soutenu par le rocher et relié avec celui-ci par une tige en bois ou en fer qu'on dissimule avec de la graisse. Le serpent peut être supprimé, bien qu'il n'offre aucune difficulté sérieuse d'exécution. Le chevreuil est dans les mêmes conditions que le lion ; il n'a de point d'appui que sous le ventre, il doit donc trouver dans ce tronc d'arbre une résistance certaine, et pour cela il faut que son corps soit traversé par un soutien en fer ou en bois. L'écureuil est modelé et collé sur un arbre, imité avec une petite branche de bois fixée d'aplomb sur un morceau de liége recouvert de graisse.

Ces sujets, nous l'avons dit et nous ne saurions trop le répéter, doivent toujours être faits sur modèle. Les bronzes, les plâtres, et à défaut les sujets dessinés, sont indispensables. Lorsque les sujets sont finis, il faut imiter en dessous une espèce de gazon et de rocher avec de la graisse passée au tamis et quelques feuillages qui dissimulent le point de support de l'animal.

1000. — SUJETS COULÉS DANS DES FORMES EN GÉLATINE.

Le coulage à la gélatine est le procédé qui convient le mieux à notre travail ; il est facile et à la portée de tous. Par ce moyen, on peut reproduire les sujets les plus compliqués avec une extrême ressemblance. C'est une étude à laquelle les cuisiniers devraient s'attacher, car elle peut leur rendre de grands services. On pourrait nous objecter que les sujets coulés ont moins de mérite que ceux modelés, taillés ou sculptés ; on ne saurait, en effet, en disconvenir ; mais ceux qui jugent nos travaux ne s'attachent guère qu'à l'effet

d'ensemble, et un sujet rendu dans ces conditions sera toujours bien accueilli, n'importent les moyens ou les procédés qu'on aura adoptés pour son exécution.

Quel que soit le sujet qu'on veut obtenir, il faut en avoir le modèle en plâtre ou en métal quelconque. On l'imbibe d'abord avec de l'huile; s'il est en métal, une légère couche suffit; s'il est en plâtre, il faut l'huiler au pinceau à plusieurs reprises, ou le plonger dans l'huile; on le laisse ensuite se ressuyer, puis on le place sur un marbre en dressant à une petite distance de ses contours une bande d'argile excédant la hauteur du sujet et fixée sur le marbre. Alors on retire le sujet pour couler dans le vide de la bande une couche de gélatine ordinaire, peu mouillée et dissoute à l'eau. Aussitôt cette couche raffermie, placez le sujet dessus et coulez dans les intervalles le restant de la gélatine jusqu'à ce que le sujet en soit complétement masqué, laissez-la bien refroidir, et quand elle est solidifiée, coupez ensemble la gélatine et l'argile sur la longueur du sujet, en faisant arriver le couteau jusqu'à lui. Alors écartez les parties coupées pour enlever le sujet, et les parties se referment d'elles-mêmes. Huilez intérieurement la gélatine à l'aide d'un pinceau; replacez-la sur le marbre, faites-lui une ouverture sur la partie supérieure; serrez la forme pour rapprocher les parties et coulez aussitôt par l'ouverture pratiquée, la graisse blanchie, mais ramollie et assez liquide pour qu'elle s'infiltre dans toutes les cavités de la forme; il faut nécessairement observer qu'elle ne soit pas assez chaude pour fondre la gélatine. La graisse à couler est la même que celle qu'on emploie à l'usage des socles; elle peut seulement être un peu moins chargée en saindoux. Quand cette graisse est froide, ouvrez le moule et retirez le sujet. Ces moules, bien faits, servent pour plusieurs opérations. Si les sujets offraient de grandes difficultés pour être démoulés, il faudrait couper l'argile et la gélatine en plusieurs endroits.

Il y a une autre manière de couler qui convient aussi pour certains sujets. On coule une couche de gélatine au fond d'une petite terrine ou tout autre vase, on la laisse refroidir, on place le sujet debout et on coule autour le reste de la gélatine jusqu'à ce que le sujet en soit couvert. Laissez bien refroidir; coupez la gélatine en croix sans détacher les parties, pour enlever le sujet et la remettre dans la terrine; pratiquez une petite ouverture circulaire en dessus, afin de couler la graisse dans les conditions indiquées plus haut. Une figure, par exemple, se moule la face tournée au fond de la terrine, sans qu'il soit nécessaire de couvrir toute la tête; en ce cas, on la retire de la gélatine sans qu'il soit utile de fondre celle-ci.

Quand on coule un sujet compliqué et dans une pose présentant des détails minces ou écartés, il arrive alors qu'on est obligé de le diviser et de faire les moules en plusieurs pièces séparément; cela n'influe guère sur la réussite du sujet lui-même; mais on doit éviter autant que possible la division, par rapport à la difficulté du soudage.

Avec la ressource de la gélatine, tout sujet constitué en corps dur n'atteignant pas des limites démesurées peut être reproduit en quelques heures. C'est un avantage que nous considérons comme un progrès; car en dehors même des sujets qu'on peut employer seuls, on se trouve souvent embarrassé pour ajouter à une pièce quelques détails qui, faits à la main, exigeraient beaucoup trop de temps; et pour ne citer qu'un exemple, nous dirons que les têtes d'enfant et de satyre des socles nos 106 et 107 ont été coulées, tandis que le restant des socles était taillé et modelé. On peut ainsi, tout en gagnant du temps, obtenir des résultats précis; l'essentiel est de choisir les sujets en rapport et de les appliquer avec discernement.

1001. — SUJETS EN TÉTINE TAILLÉS.

Ce genre est évidemment très-coquet, mais il réclame une grande pratique; car on n'exécute que des petits sujets minutieux, le plus souvent rapportés en plusieurs pièces. Il faut donc une extrême précision dans les détails et beaucoup d'assurance dans l'exécution. On doit choisir les sujets avec goût et n'entreprendre que ceux qui sont dans les limites du possible. Les dessins nos 98, 100, 103, 104 et 105, et les sujets des nos 106, 107, 113, 115, 116, 119, 120, 121, 122, sont compris dans ce genre; en ajoutant quelques détails coulés et modelés, une infinité d'autres sujets élégants peuvent être traités de même.

La graisse qu'on emploie à cet effet est la même que pour les socles. Quand elle est dissoute, on la blanchit par les procédés ordinaires pour la couler dans des moules en cuivre, fer-blanc, ou des caisses en papier, en se rapprochant autant que possible de la forme des sujets qu'on veut obtenir. Quand ces détails sont raffermis, on les ébauche, les uns après les autres, en les rangeant à mesure dans un vase quelconque entouré avec de la glace, afin d'atténuer la chaleur que les mains leur communiquent. Une fois qu'ils sont tous refroidis, on reprend les premiers, on leur donne un peu plus de tournure et on les range de nouveau sur glace; on suit cette méthode jusqu'à ce que les sujets soient terminés; alors on les assemble et on leur donne l'aplomb

nécessaire; on les soude simplement en chauffant insensiblement les deux parties ou en les collant avec de la graisse maniée et ramollie entre les doigts. Si les morceaux rapportés se trouvent dans des positions à pouvoir être entraînés par leur propre poids, il faut les piquer avec des tiges en bois ou en fil de fer, avant de les coller après la pièce capitale qui fait le corps du sujet. Tous les sujets de forme légère doivent être traversés par une douille en bois ou en fil de fer, afin de pouvoir assembler les pièces solidement.

1002. — FLEURS EN SAINDOUX, BEURRE ET CIRE.

Les fleurs en beurre ou en graisse sont d'un joli effet. Les roses sont en quelque sorte les plus faciles, car on les pousse au cornet à l'égal de celles en glace; elles se font en beurre ou en saindoux, colorées de la nuance des fleurs naturelles. Les fleurs en cire sont d'une exécution plus simple et donnent beaucoup plus de variétés.

On obtient la composition en faisant dissoudre au bain-marie une quantité voulue de cire vierge, la plus blanche possible, avec un cinquième de son poids de blanc de baleine et un cinquième de térébenthine. Quant à l'opération elle-même, elle consiste à tailler les moules ou plutôt les formes des fleurs qu'on veut confectionner, sur des carottes; ces formes doivent être taillées en relief dans le genre des moules en plomb dont on fait les fleurs en sucre au cassé. Les fleurs se moulent sur la superficie. Ainsi, pour faire une clochette, il faut tailler la carotte de forme conique, de manière qu'en trempant cette partie dans la cire, la couche qui s'y attache, une fois refroidie tombe en forme de clochette simple ou cannelée, suivant que la carotte a été taillée. Les roses, les tulipes, les camélias se font feuille par feuille; on les farde ensuite avec les doigts teints avec des couleurs fines et on assemble les feuilles sur de petites tiges de bois pour pouvoir les piquer. La térébenthine ramollit la cire au point de pouvoir la travailler sans qu'elle se brise; le blanc de baleine ou *sperma ceti* lui donne du brillant. On comprend combien de variétés on peut obtenir et combien aussi il est facile, avec un peu d'idée, de tirer par ces simples procédés des détails importants. On opère ordinairement avec des moules en bois, mais ils ne sont pas toujours à notre portée ni de forme voulue; l'expérience nous a appris que les légumes peuvent fort bien les remplacer; leur humidité naturelle contribue à ce que la cire s'en détache facilement. Ainsi, pour opérer, on place la cire fondue dans de petits moules à darioles tenus au bain-marie, et les formes en légume dans un verre d'eau; ces formes doivent être piquées au bout de brochettes pour en faciliter le maniement. Alors on trempe vivement un moule dans la cire en le sortant aussitôt; il emporte avec lui une couche mince de cire qui se fige au contact de l'air et tombe pour ainsi dire naturellement. Pour mouler de nouveau, il faut encore retremper le moule dans l'eau, puis dans la cire liquide et la laisser refroidir pour détacher la fleur; cette opération se fait avec une extrême promptitude, et en peu d'instants on peut obtenir feuilles et fleurs.

Cette composition peut être colorée dans son état de liquidité en teinte jaune, rouge, bleue ou verte; mais si l'on tient à rendre l'expression plus naturelle, il convient mieux de colorier les fleurs après qu'elles sont moulées. On emploie à cet usage les couleurs fines pulvérisées et étendues avec quelques gouttes de jus de citron; on se rougit insensiblement les doigts pour en frotter les feuilles de rose, une par une, ou les fleurs qu'on veut colorier. On colorie également à l'aide du pinceau, s'il ne s'agit que de produire des veines sur les fleurs; pour colorier des feuilles vertes, la couleur peut, sans inconvénient, être dissoute dans la cire même. Les couleurs broyées que l'on vend en vessies conviennent à cet usage.

1003. — GELÉES GRASSES DITES ASPIC.

Il y a plusieurs sortes de gelées; mais celles que nous allons traiter dans ce chapitre ne s'emploient qu'à garnir ou composer des grosses pièces et entrées froides; elles se divisent en deux variétés seulement : la grasse et la maigre. La première s'adapte à presque toutes les pièces froides, n'importe leur nature; la seconde est exclusivement réservée aux entrées et grosses pièces de poisson destinées au service maigre. L'une et l'autre de ces deux espèces doivent réunir les mêmes qualités, quoique traitées différemment; c'est-à-dire qu'elles doivent être limpides, d'une consistance raisonnée et d'un goût agréable et appétissant, qui n'est pas tout à fait celui des consommés ordinaires; elles en diffèrent dans la préparation, surtout par les parties gélatineuses qu'elles contiennent en suffisante quantité pour pouvoir les amener à l'état solide par le refroidissement sur glace. La consistance à donner aux gelées dépend beaucoup de l'emploi qu'on leur destine. Celles qui doivent être employées à croûtonner demandent plus de consistance que celles destinées à être simplement moulées et servies en sortant de la glace. Le manque ou l'excès de solidité sont des défauts

qu'il faut soigneusement éviter; dans le premier cas, elle est désagréable et peu savoureuse; dans le second, elle ne donne que des résultats de pauvre mine qui ne répondent nullement au but de l'opération. Dans certaines circonstances, telles que pour les grands dîners ou buffets pour bals, il ne faut pas négliger de tenir les gelées plus fermes que de coutume, en ce sens qu'elles sont exposées pendant plusieurs heures à une température assez élevée pour les fondre si elles étaient très-délicates. Les gelées, grasses ou maigres, peuvent être plus ou moins foncées en couleur; mais la teinte la plus usitée est une belle couleur d'ambre. Certaines grosses pièces exigent une gelée plus foncée; d'autres petites entrées, celles de volailles surtout, peuvent être servies avec une gelée presque blanche; ceci pour faire diversion dans un service où les pièces froides sont nombreuses. Une seule pièce peut être quelquefois garnie de gelée de deux teintes différentes, dont une très-pâle et l'autre plus foncée; mais ce genre est peu usité.

La clarification parfaite de la gelée est, sans contredit, une de ses qualités trop apparentes pour échapper aux moins connaisseurs. Une gelée bonne de goût et de consistance sera toujours mal accueillie si elle manque de limpidité. On arrive à un résultat satisfaisant de clarification par différents procédés. Nous ne mentionnerons que ceux qui nous paraissent les plus convenables sous différents rapports. Nous terminons en disant que l'influence d'une atmosphère nébuleuse suffit quelquefois pour troubler ou diminuer la force des gelées; mais cette influence se ressent surtout dans la clarification.

1004. — GELÉE GRASSE.

Proportions : 3 kilos de veau désossé, noix ou jarret, 1 kilo de tranches de bœuf, 2 poules ou le même volume de parures, une perdrix colorée, 4 ou 6 pieds de veau désossés, flambés et blanchis; ½ bouteille de vin blanc sec, 8 litres d'eau, carottes, oignons, bouquet de persil garni, un grain de sel.

Apprêts : Placez dans une petite marmite beurrée le bœuf, la volaille, les pieds de veau blanchis, 2 carottes, 2 oignons et le bouquet; mouillez avec 4 décilitres de bouillon et faites tomber à glace, sans que le fonds prenne couleur, sitôt la réduction complète; retirez la marmite du feu et laissez-la refroidir un moment; ajoutez le veau et la perdrix à moitié rôtis à la broche ou au four, et mouillez avec 8 litres d'eau environ et les trois quarts du vin blanc; placez la marmite en plein fourneau; sitôt que l'ébullition se développe, retirez-la sur l'angle pour l'écumer; la marmite doit être pleine jusqu'à 3 centimètres du bord; couvrez-la et réglez l'ébullition pour qu'elle soit insensible et continue jusqu'à parfaite cuisson des viandes; retirez à mesure celles qui le sont le plus tôt; ce fonds ainsi cuit à bouillons modérés doit être déjà clair et d'une légère teinte blonde; passez-le alors à la serviette et dégraissez-le aussi bien que possible, ceci est un point essentiel pour sa clarification; essayez sa consistance en en versant une cuillerée dans un petit moule que vous placez sur la glace. Si la gelée est suffisamment collée, elle doit se congeler au bout de quelques minutes : son degré de solidité doit servir de guide sur sa consistance future; si par hasard elle se trouvait trop faible, le parti le plus simple est de la rectifier avec quelques feuilles de bonne gélatine; si elle était trop ferme, on peut l'étendre avec du bouillon blanc de volaille. Mais il faut autant que possible se régler pour ne pas avoir besoin de ces adjonctions; gouttez la gelée et laissez-la refroidir à demi. Cela fait, pilez 400 gr. par moitié de maigre de bœuf et volaille pilés ensemble; lorsqu'elles sont réduites en pâte, ajoutez-leur un œuf entier que vous broyez ensemble; étendez avec le reste de vin, la moitié d'un jus de citron et 4 cuillerées de la gelée; relevez ces viandes dans une casserole conforme au volume; versez l'appareil dedans peu à peu en agitant avec un fouet; placez la casserole sur un feu modéré pour chauffer le liquide graduellement, mais il ne faut pas le perdre de vue et le retirer avant que l'ébullition se développe complétement; alors couvrez la casserole, laissez-la en cet état quelques minutes sans la toucher; passez ensuite la gelée dans une serviette ni trop serrée ni trop claire, passée à l'eau froide, attachée par les quatre coins à un tabouret de cuisine, et sous laquelle vous placez une casserole étamée ou un vase en porcelaine pour recevoir la gelée; reversez les premiers jets sur la serviette, jusqu'à ce qu'elle passe tout à fait limpide; autant que possible le tabouret doit être placé à l'endroit le plus chaud de la cuisine et à l'abri des courants d'air; si la gelée passait difficilement, il faudrait la couvrir avec une plaque sur laquelle on met quelques charbons ardents. La gelée, une fois passée, doit être recouverte d'une feuille de papier percée de petits trous et tenue au frais ou sur la glace, si on ne l'emploie immédiatement.

1005. — GELÉE BLANCHE.

Proportions : 4 kilos de veau désossé, jarret, sous-noix, épaule ou tranche du cuissot; ces viandes doivent être lavées et ficelées; 4 ou 5 pieds de veau désossés et blanchis, 2 poules, 2 carottes, 2 oignons, un bouquet de persil garni, ¼ bouteille de vin blanc, 6 litres d'eau et un grain de sel.

Apprêts : Emplissez la marmite avec les viandes et l'eau froide; placez-la sur le feu; amenez graduellement à l'ébullition et écumez avec soin. Cela fait, ajoutez les trois quarts du vin et les légumes; retirez la marmite sur l'angle du fourneau et faites-la marcher doucement jusqu'à ce que les viandes soient bien cuites, en ayant soin d'essuyer de temps en temps le bord des parois intérieures de la marmite pendant la cuisson; puis passez la gelée à la serviette; dégraissez-la strictement; essayez sa consistance pour la rectifier selon ses besoins; clarifiez-la au feu avec 4 blancs d'œufs à moitié fouettés, le restant du vin et un jus de citron; fouettez bien le tout ensemble jusqu'à ce que l'ébullition approche; alors retirez la casserole hors du feu et couvrez-la d'un couvercle sur lequel vous placez quelques charbons ardents; évitez l'ébullition; dès que les blancs sont raffermis, passez la gelée à la serviette en la versant tout doucement à la cuiller; remettez les premiers jets jusqu'à ce qu'elle passe limpide; lorsqu'elle est froide, couvrez-la d'un papier et tenez-la au frais.

1006. — GELÉE GRASSE A L'ITALIENNE.

Proportions : 2 kilos de maigre de bœuf, 2 kilos de veau, 1 perdrix, 2 poules colorées, 2 kilos de couennes de porc frais bien dégorgées, grattées et blanchies, 2 verres de marsala, 1 décilitre de bon vinaigre, 6 litres d'eau, 2 carottes, 2 oignons dont un piqué de clous de girofle, un bouquet de persil garni d'aromates

Apprêts : Opérez de même qu'au n° 1004 pour ce qui concerne la cuisson; clarifiez ensuite avec 400 grammes de maigre de bœuf ou de volaille, un œuf entier, le vinaigre, quelques feuilles d'estragon et un peu de sucre. Ce dernier est facultatif.

1007. — GELÉE DE POISSON.

Proportions : 6 kilos de poissons gélatineux tels que : brochets, carpes, perches, tanches, anguilles, baudreuils, par parties proportionnées, 400 grammes de colle de poisson ou 500 de bonne gélatine, 6 litres d'eau, une bouteille de vin de Sauterne, 3 carottes, 2 oignons, un bouquet, 2 champignons, 2 cuillerées à bouche de vinaigre.

Apprêts : Avec les têtes et parties inférieures des poissons marquez un bouillon blanc sans sel; placez les poissons divisés en tronçons dans une casserole beurrée et foncée avec les légumes émincés; mouillez avec moitié du vin et faites tomber à glace sans laisser prendre couleur; mouillez ensuite avec le bouillon de poisson et le restant du vin; ajoutez un bouquet et un grain de sel; faites partir; écumez attentivement et laissez continuer l'ébullition régulière et modérée jusqu'à ce que le poisson soit cuit; alors passez et dégraissez; remettez le fonds dans une casserole avec de la colle de poisson coupée par morceaux et bien lavée; faites-la dissoudre tout doucement; il faut la remuer souvent avec une cuiller pour éviter qu'elle n'attache au fond; cela fait, passez la gelée, essayez sa consistance, goûtez-la et clarifiez-la avec 3 œufs entiers, le vinaigre et un jus de citron; travaillez un moment en plein fourneau, et retirez la casserole couverte sur un feu très-doux, de manière à ce que la clarification s'opère très-lentement, sans autre soin que celui de veiller à ce qu'elle ne bouille pas trop vivement et d'un seul côté; après quelques légers bouillons, passez la gelée à la serviette. Cette gelée peut être blanche ou légèrement colorée; dans ce dernier cas, il faudrait laisser tomber le poisson à glace, ou additionner quelques gouttes de caramel brun, mais non brûlé.

1008. — GELÉE DE GIBIER.

Proportions : 2 perdrix, 1 lièvre duquel vous aurez retiré les filets, 4 beaux pieds de veau blanchis, quelques lames de veau ou une poule dépecée, 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet de persil avec aromates complets, 1 bouteille de vin blanc et 6 à 7 litres de grand bouillon.

Apprêts : Placez toutes les viandes dépecées dans une casserole beurrée, avec moitié du vin et un décilitre de consommé; faites-les tomber à glace; mouillez ensuite avec le grand bouillon; ajoutez les pieds blanchis et bien rafraîchis; faites partir en ébullition; écumez avec soin et ajoutez le reste du vin et les légumes; laissez cuire doucement jusqu'à extinction. Lorsque les pieds sont suffisamment cuits, passez la gelée, dégraissez-la attentivement à la cuiller, et ensuite en passant un papier à filtrer dessus pour ne laisser

aucune parcelle de graisse ; essayez sa force et assurez-vous de son goût pour lui faire les rectifications nécessaires ; clarifiez-la ensuite avec la moitié des filets de lièvre pilés avec quelques parures de volaille, 2 œufs entiers et un verre de madère, d'après les procédés indiqués plus haut.

1009. — GELÉE A L'ANGLAISE.

Ayez la quantité voulue de gelée de volaille, gibier ou poisson, finie d'après les prescriptions données plus haut. Si la gelée est de volaille, pilez un ou la moitié d'un estomac rôti, que vous étendez avec quelques cuillerées à bouche de sauce suprême, puis avec la gelée froide, mais liquide ; passez à l'étamine et faites prendre sur glace. Si la gelée était de gibier, il faudrait lui additionner des chairs de gibier, cuites et passées ; une gelée qui ne serait pas trop transparente peut parfaitement être employée à cet usage.

1010. — GELÉE POUR CROUTONS.

Faites refroidir de la gelée dans un plat à sauter ; donnez-lui l'épaisseur que doivent avoir les croûtons ; si l'idée n'est pas bien arrêtée sur ce point, refroidissez-la dans une casserole afin de l'obtenir assez épaisse pour la diviser au moment, selon les exigences, et faites-la refroidir sur glace ; le moment venu, étalez une serviette humide sur une table et renversez la gelée dessus, soit après avoir trempé la casserole à l'eau chaude, ou simplement en lui faisant prendre de l'air d'un côté avant de la renverser ; alors distribuez-la en lames plus ou moins épaisses, selon le genre de croûtons : ils peuvent être en triangles, en gros dés, en carrés longs, losanges, ronds ou croissants ; taillez-les à l'aide d'un coupe-pâte trempé dans l'eau chaude, mais sans trop les manier. Le point le plus essentiel, et que tout le monde n'obtient pas avec le même succès, c'est la régularité et la précision des croûtons ; c'est peu de chose, et pourtant on ne l'apprend qu'avec une longue pratique. Il faut en outre que les croûtons soient toujours proportionnés aux pièces auxquelles ils s'adaptent et surtout taillés dans de mâles proportions. La gelée est, sans contredit, le plus bel ornement des pièces froides, mais il faut pour cela la distribuer avec connaissance de cause : nos dessins peuvent donner une idée du parti que l'on peut en tirer et des différentes formes les plus applicables aux croûtons.

1011. — GELÉE HACHÉE.

Cette gelée est d'un grand secours comme effet et aussi pour soutenir les croûtons ; elle sert encore à dissimuler les jointures et combler les vides. La gelée hachée se fait avec les parures des croûtons hachées sur une serviette humide ; lorsqu'elle est à son point, il faut l'arroser avec de la gelée fondue ; de cette manière elle devient plus lisse et se soutient davantage. On peut la pousser au cornet ou à la poche, en cordons réguliers. C'est ainsi qu'on la fait pénétrer dans les interstices des pièces ou en petits groupes entre les gros croûtons. Dans les cas contraires, on la dresse à la cuiller. Les gros croûtons conviennent mieux pour bordures que la gelée hachée ; mais celle-ci entremêlée avec les croûtons produit toujours bon effet.

1012. — SAUCES FROIDES.

SAUCE MAYONNAISE A LA GELÉE.—Pour une sauce ordinaire, faites fondre 2 décilitres de gelée grasse ou maigre ; lorsqu'elle est refroidie, placez-la dans une casserole avec 1 décilitre d'huile, un demi-jus de citron et une cuillerée de vinaigre à l'estragon, sel, poivre et moutarde : cette dernière est facultative. Placez la casserole sur glace et fouettez le contenu avec un fouet étamé ; sitôt que la sauce commence à se lier et blanchir, fouettez-la hors de la glace pour éviter qu'elle ne devienne trop ferme et qu'elle ne se graine pas. Cette sauce est plus lisse lorsqu'elle n'est préparée qu'au moment de l'employer. Elle a l'avantage que l'on peut en faire une grande quantité en fort peu de temps, et ne se décompose pas, pourvu qu'on ait soin de la tenir au frais. Cette mayonnaise convient pour masquer les entrées, mais celle aux œufs est préférable pour servir en saucière.

SAUCE MAYONNAISE AUX JAUNES D'ŒUFS. — 4 jaunes d'œufs suffisent pour absorber un demi-litre d'huile ; on pourrait diminuer le nombre de jaunes, mais le résultat est moins certain ; les jaunes doivent être de première fraîcheur, et l'huile ni chaude, ni figée : ce dernier cas doit être scrupuleusement évité, car l'huile trop froide ne se lie qu'imparfaitement avec les jaunes et se décompose alors très-promptement.

Procédé : Placez les jaunes d'œufs dans une terrine, tenez celle-ci sur la glace, additionnez un peu de sel et travaillez-les avec une cuiller en bois ou spatule ; dès qu'ils commencent à se lier, ajoutez peu à peu quelques

légers filets d'huile ; lorsque cette huile est bien incorporée aux jaunes et qu'ils ont pris du corps, versez-en de l'autre, mais toujours peu à peu et sans discontinuer de tourner jusqu'à ce que la masse soit consistante ; pressez alors quelques gouttes de jus de citron dedans ; une fois au degré, on peut augmenter le volume de l'huile : le point essentiel est de n'en pas mettre trop à la fois, afin de l'incorporer promptement. A mesure que vous en avez incorporé une certaine quantité et que la sauce prend de la consistance, il faut ajouter quelques gouttes de citron ou de vinaigre à l'estragon ; cette addition d'acide dilate légèrement la mayonnaise, mais avec le travail elle reprend aussitôt son corps élastique. On continue ainsi en alternant l'huile et l'acide jusqu'à ce que le volume soit suffisant, puis on finit de l'assaisonner ; on lui donne le point voulu de liquidité avec du jus du citron ou du vinaigre à l'estragon. La mayonnaise est susceptible à tomber, si on la laisse trop consistante. S'il arrivait, soit à cause de la chaleur ou d'un autre motif, que les œufs ne prissent pas de consistance en principe, vous ajouteriez une pincée de poudre de moutarde, et la liaison des deux corps serait immédiate ; si au contraire, pendant l'opération, on faisait une trop forte addition d'huile ou d'acide, la mayonnaise se relâcherait, il faudrait alors arrêter de suite le travail, prendre une autre terrine, un ou deux jaunes d'œufs, et recommencer l'opération, en incorporant de l'huile peu à peu, puis à mesure que l'appareil prend du développement et du corps, lui incorporer par intervalle la mayonnaise tournée, qui de cette manière reprend aussitôt son velouté. Il faut seulement observer si la mayonnaise première est tournée par excès d'huile ou d'acide ; dans le premier cas, vous faites entrer quelques gouttes de jus de citron en la travaillant ; dans le second, vous ne mettez que de l'huile. Si on traite la mayonnaise en grande quantité, il faut en dernier lieu la travailler avec le fouet ; le mélange devient plus facile en considération de la masse, que la spatule ne ferait que couper en tous sens sans la rendre légère. On peut incorporer à cette mayonnaise un peu de gelée réduite et presque froide, pour mieux la soutenir.

Sauce bayonnaise. Préparez en tout point une sauce mayonnaise comme elle est décrite ci-dessus ; au moment de la servir, incorporez-lui 60 grammes de maigre de jambon cuit et haché très-fin, une gousse d'ail blanchie à fond et bien pilée, et enfin une forte pincée de piment en poudre.

Mayonnaise a la Bohémienne. — Placez dans une terrine un décilitre de béchamel froide bien réduite, travaillez-la vivement à la cuiller avec un jaune d'œuf, et incorporez l'huile et l'acide avec les soins indiqués ci-dessus. Cette mayonnaise comporte moins d'huile et d'œufs que la précédente ; elle convient par cette raison à certaines personnes que l'emploi de ces deux substances incommode.

Mayonnaise a la Chantilly. — Étendez 2 décilitres de gelée fondue et froide avec le même volume d'huile, un jus de citron, un filet de vinaigre et une pincée de sel ; travaillez sur glace à l'aide du fouet ; quand la mayonnaise est bien mousseuse, incorporez-lui peu à peu à la cuiller 1 décilitre de crème fouettée et bien égouttée.

Mayonnaise a l'Italienne. — Passez à l'étamine moitié d'une cervelle de veau cuite d'après les procédés ordinaires, travaillez-la ensuite dans une terrine avec 2 jaunes, étendez-la peu à peu avec 3 ou 4 décilitres d'huile et quelques cuillerées de bon vinaigre, assaisonnez avec sel, poivre et moutarde.

Mayonnaise a la ravigote. — Blanchissez dans un poêlon une poignée d'herbes ainsi composée : estragon, pimprenelle, ciboulette, cerfeuil et persil ; égouttez, exprimez bien l'eau et pilez-les ensemble au mortier avec 4 filets d'anchois et 1 cornichon, additionnez une cuillerée de mayonnaise et passez au tamis ; incorporez ensuite cette purée à la mayonnaise avec une demi-cuillerée de moutarde. On peut faire cette ravigote en hachant simplement les herbes blanchies pour les mêler ensuite à la mayonnaise avec une cuillerée de persil cru haché très-fin.

Mayonnaise a la Tartare. — Incorporez dans 3 décilitres de mayonnaise 6 cuillerées à bouche de fines herbes crues, composées de persil, ciboulette, échalote, cornichons, câpres et racines de raifort râpé ; le tout très-fin et en proportion ; ajoutez une cuillerée à bouche de moutarde et une pointe de cayenne.

Mayonnaise au beurre de homard — Retirez les œufs ainsi que les parties rouges et celles crémeuses qui se trouvent dans l'intérieur du coffre, broyez-les dans un petit mortier et faites-les passer à l'étamine ; étendez cette purée avec 2 cuillerées de moutarde et un filet de vinaigre, puis incorporez-lui peu à peu 3 décilitres de mayonnaise.

Mayonnaise au beurre d'écrevisse. — Faites piler des belles coquilles d'écrevisse avec 100 grammes de beurre, que vous placez aussitôt dans une casserole, et cuisez doucement pendant dix minutes; pressez ensuite la préparation pour en extraire le beurre rouge, auquel vous additionnez quelques cuillerées d'huile pendant qu'elle est encore liquide; incorporez cette préparation froide avec 3 décilitres de sauce mayonnaise ordinaire.

Beurre de Provence — ayoli. — Épluchez 5 à 6 gousses d'ail, placez-les dans un petit mortier à la main et broyez-les pour les réduire en pâte; l'essentiel est qu'il ne lui reste aucun corps dur ou grumeleux; il faut l'amener au point d'une pommade lisse; alors laissez couler de l'huile d'une bouteille fermée dont le bouchon aura été taillé de manière à la laisser échapper en petits filets; versez-la d'abord avec modération, de sorte qu'en tournant avec le petit pilon, elle se trouve immédiatement absorbée, et incorporez-la à l'appareil que vous amenez peu à peu à consistance en lui faisant prendre le corps d'une mayonnaise ferme; aussitôt que vous avez incorporé quelques cuillerées d'huile, additionnez un jaune d'œuf. Si on versait l'huile trop abondamment, l'appareil tournerait; il faut donc le conduire avec ménagement, et additionner de temps en temps quelques gouttes de jus de citron, pour le lier, le blanchir et le maintenir à consistance. Ce beurre n'est guère usité que dans le midi de la France: on le sert particulièrement avec de la morue bouillie, ou des légumes.

Sauce rémoulade a la Provençale. — Hachez très-fin 6 cuillerées à bouche de persil, cerfeuil, estragon blanchi, échalotes, câpres et cornichons, exprimez bien l'eau de ces éléments et jetez-les dans un petit mortier pour les réduire en pâte; ajoutez alors 8 filets d'anchois, 6 jaunes d'œufs durcis et refroidis; pilez de nouveau jusqu'à ce qu'il ne reste aucun fragment de ces corps différents; ajoutez alors un jaune d'œuf cru et une cuillerée de moutarde, tournez incessamment l'appareil avec le pilon, en incorporant peu à peu 3 décilitres d'huile et quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon. Cette sauce doit avoir la consistance et le velouté d'une mayonnaise; assaisonnez avec sel et poivre.

Sauce rémoulade a la Russe. — Préparez une sauce rémoulade comme la précédente; lorsqu'elle est consistante, ajoutez une cuillerée de raifort râpé, une forte pincée de sucre et quelques cornichons coupés en petits dés.

Sauce persillade. — Hachez très-fin 2 cuillerées à bouche de persil et échalotes blanchis, et 2 cuillerées de champignons cuits; placez le tout dans une terrine avec une cuillerée de velouté froid, étendez avec 1 décilitre d'huile et un peu de vinaigre à l'estragon, assaisonnez avec sel et poivre, additionnez une cuillerée de vert d'épinards au dernier moment.

Sauce ravigote a l'huile. — Mettez dans une terrine 3 cuillerées de persil, cerfeuil, estragon et ciboule hachés très-fin; ajoutez 2 cuillerées de câpres également hachées, une de moutarde et 4 jaunes d'œufs durs passés au tamis; assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre; cette sauce ne doit pas être liée.

Sauce a la Génoise. — Pilez à cru une forte poignée de persil, autant de pimprenelle, cerfeuil, estragon et ciboulette; pressez ensuite ces herbes dans un linge, conservez l'eau qui seule doit servir. Ayez 50 grammes de pistaches émondées et bien dégorgées à l'eau fraiche avec 50 grammes de pignons; égouttez et essuyez-les bien, pilez-les ensemble au mortier en les mouillant peu à peu avec l'eau des herbes; lorsqu'elles sont pilées, elles doivent former une pâte verte de la consistance d'une mayonnaise; passez-la au tamis et relevez-la dans une terrine; alors incorporez-lui peu à peu 2 décilitres d'huile fine, un jus de citron, vinaigre et sel.

Beurre de Montpellier.—Blanchissez dans un poêlon 2 poignées de fourniture de salade ainsi composée: estragon, pimprenelle, ciboulette, cresson alénois, cerfeuil et persil; donnez deux minutes d'ébullition; égouttez et rafraichissez; exprimez soigneusement toute l'eau; pilez ces herbes dans un mortier avec 2 cuillerées à bouche de câpres, 2 cornichons hachés et pressés, 6 jaunes d'œufs durs et une vingtaine de filets d'anchois bien lavés; lorsque tous ces éléments sont bien pilés, ajoutez-leur 300 grammes de beurre; lorsque celui-ci est incorporé, additionnez peu à peu un décilitre d'huile d'olive; passez alors le beurre au tamis et travaillez-le à la spatule dans une terrine, assaisonnez-le de bon goût et donnez-lui une teinte légère, avec une addition de vert d'épinards. Si c'est en été, tenez-le sur glace jusqu'au moment de l'employer; s'il était trop ferme, il faudrait d'abord bien le travailler et l'étendre avec un peu d'huile.

Beurre parisien. — Avec les coquilles de 50 écrevisses marquez 150 grammes de beurre rouge, pilez parfaitement les filets de 15 anchois fins, ajoutez 1 décilitre de béchamel bien réduite, 150 grammes de beurre frais et 2 cuillerées d'huile d'olive; passez ensuite au tamis dans une terrine; travaillez bien à la spatule et incorporez-lui peu à peu le beurre d'écrevisse liquéfié, mais froid; tenez le beurre au frais jusqu'au moment de l'employer.

1013. — SAUCES CHAUFROIX.

Les sauces Chaufroix sont à cette partie ce que sont les glaces à la pâtisserie; c'est-à-dire que, grâce à elles, le même appareil peut être représenté sous vingt aspects différents. Elles sont très-peu employées pour masquer les grosses pièces, mais elles conviennent surtout pour glacer les garnitures et principalement les entrées auxquelles elles donnent leur nom, c'est-à-dire les chaufroix. Elles ont le double avantage d'être agréables à l'œil et au palais; on ne pourrait raisonnablement contester qu'un membre de volaille ou de gibier recouvert de ces sauces n'est pas meilleur et de plus belle apparence que s'il était simplement sauté ou rôti. Nous ferons ressortir dans les formules suivantes, autant que possible, le parti qu'on peut en tirer.

Sauce Chaufroix brune. — Placez dans une casserole 3 décilitres d'espagnole réduite au madère et au fumet de gibier; réduisez-la de moitié avec 3 décilitres de gelée grasse très-ferme; passez à l'étamine et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit tiède; ajoutez 1 décilitre de gelée fondue; placez alors la casserole sur la glace pilée en travaillant la sauce à la spatule, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir; arrivée à ce point, retirez la casserole de la glace et redoublez de vitesse pour travailler la sauce afin de l'obtenir très-lisse. On peut juger de suite de sa consistance à la manière dont elle masque la spatule; elle ne doit être ni trop liée, ni trop liquide, mais seulement au point de pouvoir laisser sur les objets masqués une couche unie et brillante. On masque ceux-ci à l'aide d'une fourchette en les trempant entièrement dans la sauce, pour les ranger à mesure sur une plaque et les laisser raffermir sans les toucher; ils doivent se trouver recouverts d'une couche mince et d'un brillant tout particulier; c'est là un point essentiel pour les objets délicats. On les masque encore en les plaçant sur un plafond où l'on a mis d'avance des petites parties de sauce de leur largeur, pour les masquer ensuite de sauce à la cuiller; le plafond se met sur glace et on cerne le tour des pièces avec la pointe d'un couteau, pour les enlever et les dresser. On peut toujours couler sur les pièces masquées une légère couche de gelée. Cette addition fait ressortir le brillant des sauces Chaufroix.

Sauce Chaufroix liée au sang. — Réduisez 3 décilitres d'espagnole avec 2 décilitres de fumet de gibier et 3 décilitres de gelée; ces fonds doivent être très-peu salés; lorsque la sauce est réduite d'un tiers, retirez-la hors du feu, laissez-la refroidir une seconde et liez avec 2 cuillerées de sang de lièvre, cuisez ce sang une seconde en tournant la sauce sans la laisser bouillir, et passez-la à l'étamine; étendez-la avec 1 décilitre de gelée fondue et refroidissez la sauce sur glace en la tournant comme il est dit plus haut.

Sauce Chaufroix blonde. — Passez dans une casserole 3 décilitres de bonne allemande ou suprême bien succulente; étendez-la avec 2 décilitres de gelée blanche corsée et très-ferme, et travaillez-la sur glace pour la refroidir comme il est dit plus haut. Lorsqu'elle est arrivée à ce degré de liaison et de consistance voulu, trempez les membres, filets, escalopes de volaille ou autres, et laissez-les refroidir sur une plaque, le côté qui doit être vu toujours en dessus. On les pare ensuite avant de les détacher.

Sauce Chaufroix a la Russe. — Réduisez 3 décilitres de velouté, 1 décilitre de consommé blanc de volaille et 3 de gelée blanche. Lorsque cette sauce commence à prendre du corps, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs et un demi-jus de citron, passez-la à l'étamine, étendez-la avec 1 décilitre de gelée fondue et une cuillerée de vinaigre à l'estragon; travaillez-la sur glace comme ci-dessus; mélangez-lui, au moment de saucer, une cuillerée d'estragon et persil hachés très-fin, lavés et bien épongés.

Sauce Chaufroix a la purée d'artichaut. — Réduisez d'un quart 2 décilitres de velouté avec 1 décilitre de consommé blanc de volaille et quelques feuilles de bonne gélatine dissoute; étendez avec ce liquide 2 décilitres de purée de fonds d'artichaut; passez ensemble à l'étamine; laissez refroidir l'appareil pour lui incorporer 1 décilitre et demi de gelée blanche fondue, mais froide; liez-la ensuite sur glace.

Sauce Chaufroix a l'essence de champignons. — Réduisez 3 décilitres de velouté avec 2 décilitres de

consommé blanc de volaille, 30 grammes de gélatine clarifiée et 2 décilitres de fonds de champignons bien dégraissés. Lorsque la sauce est à moitié réduite, passez-la à l'étamine, versez-la pour la laisser refroidir et terminez comme il est indiqué au premier article de ce chapitre.

Sauce Chaufroix a la purée de volaille et gibier. — Réduisez de moitié 2 décilitres de sauce suprême avec le même volume de gelée grasse bien blanche ; laissez-lui perdre sa plus grande chaleur ; avec cette sauce, délayez 2 décilitres de purée de volaille ; passez à l'étamine ; étendez-la avec 2 décilitres de gelée blanche et terminez comme de coutume. Les sauces Chaufroix aux purées de gibier se traitent de même. En général, elles exigent toujours d'être recouvertes d'une mince couche de gelée, quand déjà elles sont raffermies sur les objets masqués.

Sauce Chaufroix aux truffes. — Cette sauce se fait de deux manières : la première en réduisant 3 décilitres d'espagnole avec 3 décilitres de gelée, 1 de madère réduit de moitié, et 2 décilitres de fonds de truffes ou 200 grammes de truffes crues émincées. Lorsque cette sauce commence à se lier, on la passe à l'étamine pour la refroidir ensuite comme de coutume. Pour la seconde méthode, on réduit 2 décilitres de sauce madère avec le même volume de gelée ; on la laisse tiédir pour lui incorporer 2 décilitres de purée de truffes ; on passe l'appareil à l'étamine, pour l'étendre ensuite avec 2 décilitres de gelée liquide, mais bien collée ; tournez-la ensuite sur glace pour l'amener au point de liaison voulu.

Sauce Chaufroix judéenne. — Ayez 3 décilitres de velouté en réduction ; au dernier moment, additionnez 3 cuillerées à bouche de câpres hachées ; laissez refroidir à moitié ; ajoutez encore 2 cuillerées de purée d'anchois délayée avec un peu de gelée très-ferme ; passez à l'étamine ; incorporez-lui 2 décilitres de gelée réduite de moitié et faites refroidir sur glace en travaillant à la spatule pour la lier.

Sauce Chaufroix a la purée de tomates. — Réduisez 2 décilitres de velouté avec 2 décilitres de purée de tomates bien rouge, 4 cuillerées de glace de volaille et 2 décilitres de gelée, 5 feuilles de gélatine dissoute ; lorsque cette sauce est réduite d'un tiers, passez à l'étamine et étendez-la avec 2 décilitres de gelée très-collée ; passez-la sur glace pour la lier en la tournant.

Sauce Chaufroix a la pêcheuse. — Faites 150 grammes de beurre d'écrevisse bien rouge avec moitié beurre, moitié huile ; lorsqu'il est cuit et passé, additionnez-le à la sauce Chaufroix blanche, réduite avec 1 décilitre de cuisson d'huîtres ; tournez-la sur glace pour la lier à la spatule.

Sauce Chaufroix circassienne. — Blanchissez, exprimez et pilez des feuilles d'estragon, de cerfeuil, pimprenelle et ciboulette ; 2 filets d'anchois, câpres et cornichons ; passez le tout au tamis fin, et incorporez cette purée avec une sauce Chaufroix blanche ; ajoutez une cuillerée de vert d'épinards et liez-la sur glace.

1014. — GARNITURES FROIDES.

Macédoine de légumes froids. — Haricots verts taillés en losanges, flageolets, choux de Bruxelles, petits bouquets de choux-fleurs ou de brocolis, pointes d'asperges, petits pois, tous ces légumes blanchis séparément à l'eau de sel, puis égouttés et mis ensemble dans une terrine avec 2 cuillerées de carottes taillées rondes ou ovales à la petite cuiller, blanchies et cuites avec du consommé et un peu de sucre, 2 cuillerées de navets taillés en petites tiges à la colonne et cuits de même que les carottes, 2 cornichons coupés en dés et une cuillerée de câpres ; marinez ces légumes avec huile, vinaigre, cerfeuil et estragon hachés. Assaisonnez.

Macédoine russe. — Cuisez 2 carottes entières, taillez-les en petits dés ; taillez le même volume de racines de persil cuites à l'eau de sel ; le même volume de pommes de terre cuites, de betteraves, d'ogourcis ou concombres salés, et champignons au vinaigre ; placez tous ces légumes dans une terrine, additionnez-leur des filets d'anchois ou de harengs coupés en petits dés, de la langue à l'écarlate, des blancs de volaille et filets de gibier sautés et coupés de même, quelques câpres entières et raifort râpé ; assaisonnez avec huile, vinaigre à l'estragon, sel, poivre et moutarde ; il est bon de n'ajouter les betteraves qu'au moment de servir, pour qu'elles ne rougissent pas les autres légumes.

Jardinière froide. — Tiges de carottes, de 3 centimètres de longueur, poussées au tube à colonne, blanchies et cuites au consommé avec une pointe de sucre et tombées à glace, quand elles sont cuites, avec

2 cuillerées de vinaigre à l'estragon ; choux-fleurs en bouquets, cuits bien blancs; haricots verts; fonds d'artichauts coupés en quatre, parés ronds et cuits d'après les règles ; tiges de salsifis cuites au blanc, lavées et taillées de 3 centimètres de longueur; petits champignons cannelés ou tournés ; pommes de terre taillées rondes à la cuiller à racine, cuites à l'eau de sel et refroidies; betteraves cuites à l'eau et taillées en tiges à la colonne ; placer tous ces légumes séparément en petites terrines, les mariner avec sel, huile et vinaigre, pour les dresser par groupes au moment. La variété des légumes peut être augmentée ou diminuée selon l'importance que l'on attache à la garniture.

Bouquetière. — Petites carottes tournées entières, blanchies et cuites au consommé, sucre et vinaigre ; grosses tiges de salsifis cuites au blanc, puis égouttées, taillées de 4 centimètres de longueur ; petits fonds d'artichauts coupés en deux et cuits à blanc ; gros champignons cuits selon la règle et égouttés ; marinez séparément ces légumes avec huile et vinaigre ; égouttez-les ensuite sur une serviette; piquez chaque légume séparément sur des brochettes en bois ou fil de fer étamé, et trempez-les tour à tour dans leur sauce Chaufroix : rouge, verte ou blanche ou brune, suivant leur nuance. Aussitôt trempés, on pique les brochettes dans les trous d'une passoire, afin de faire refroidir la sauce plus brillante et unie ; on peut aussi tremper simplement ces garnitures dans la sauce pour les faire refroidir sur plaque. Ces garnitures se dressent par groupes autour des pièces froides, chaque nuance séparée. On peut les alterner avec des bottillons d'asperges, des truffes ou autres légumes non saucés.

Chantilly. — Petites crêtes et champignons cuits à blanc, lames de cornichons : le tout mariné avec huile, vinaigre, et tenu sur glace, sauté au moment de dresser avec quelques cuillerées de la sauce mayonnaise à la Chantilly.

Samaritaine. — 50 belles queues d'écrevisse parées, le même nombre de petites olives farcies aux anchois, une trentaine de petits champignons bien blancs, le même nombre d'huîtres blanchies et parées, le tout saucé d'une ravigote froide et bien relevée.

Savoyarde. — Petites escalopes de pain de foies gras, de ris de veau, truffes et langue à l'écarlate ; ces dernières glacées, les ris de veau masqués d'une sauce Chaufroix blonde, et le foie à la sauce brune ; placez sur chaque escalope un petit morceau rond en truffe bien noir, que vous maintenez en l'arrosant au pinceau avec de la gelée mi-prise. Cette garniture se dresse en groupes autour des pièces.

Banquière. — Queues de homard ou de langouste coupées en petites escalopes très-minces ; même volume de fonds d'artichauts blanchis, taillés de même forme ; quelques truffes cuites au vin, épluchées et coupées en julienne extrêmement fine. Sauter le tout dans une terrine avec quelques cuillerées de mayonnaise ravigote.

Mayonnaise. — Petites crêtes et rognons de coq bien blancs, olives tournées, petits cornichons arrondis, ronds de piments doux, grillés et pelés, le tout sauté d'une mayonnaise à l'Italienne.

Lucullienne. — Truffes choisies rondes et d'égale grosseur, cuites au vin, vidées à l'aide d'une cuiller à racine, garnies intérieurement avec un salpicon de filets de volaille, gibier ou foies gras saucé avec une sauce Chaufroix de gibier ; les truffes recouvertes par le rond enlevé sur l'ouverture par où elles ont été vidées, puis refroidies sur glace et glacées au pinceau avec de la gelée d'aspic mi-prise.

Escalopes. — Presque toutes les escalopes peuvent être servies froides, soit comme petites entrées ou comme garnitures. Dans ce dernier cas, il faut les tenir très-petites ; elles aussi être saucées soit d'une mayonnaise fouettée ou collée, soit d'une sauce Chaufroix, selon la nature même des escalopes. Nous faisons ici cette observation pour faire comprendre qu'elles se prêtent presque toutes aux mêmes préparations. Nous n'en mentionnerons donc que quelques-unes pour démontrer les différents genres.

Escalopes de foie gras. — Coupez en escalopes du foie gras cuit, soit poêlé à la Matignon, ou en terrine ; parez les escalopes rondes à l'aide d'un coupe-pâte trempé dans l'eau chaude, et masquez-les d'une sauce Chaufroix aux truffes ou toute autre.

Escalopes de ris de veau. — Les ris de veau doivent être blanchis, puis poêlés ou braisés, refroidis et coupés en escalopes minces parées rondes ou ovales, et masquées avec une sauce Chaufroix aux champignons.

ESCALOPES DE VOLAILLE. — Il faut couper en escalopes des filets de volaille ou de dinde, sautés ou rôtis, les parer et les masquer ensuite avec une sauce Chaufroix blonde.

ESCALOPES DE FAISAN, PERDREAU OU BÉCASSE. — Il faut couper les filets de l'un de ces gibiers en escalopes, les masquer avec une sauce brune Chaufroix réduite à l'essence de gibier.

ESCALOPES DE EILETS DE CHEVREUIL OU LEVRAUT AU SANG. — Il faut couper en escalopes les filets de l'un de ces gibiers rôtis, et les tremper dans une sauce Chaufroix liée au sang.

ESCALOPES DE LANGUE A L'ÉCARLATE ET JAMBON BELLE VUE. — Il faut couper ces viandes en petites escalopes rondes de 3 centimètres de diamètre, les ranger dans un plat à sauter, les unes à côté des autres, sur une couche très-mince de gelée déjà prise, les recouvrir de gelée liquide d'un millimètre au-dessus de leur surface, les laisser refroidir sur glace, les diviser ensuite avec un coupe-pâte de 4 centimètres de diamètre, et les enlever avec la pointe d'un couteau pour les dresser. La gelée doit être très-ferme.

ESCALOPES DE HOMARD. — Couper des petites queues de homard ou langouste en petites escalopes, les masquer d'une mayonnaise bien rouge au beurre d'écrevisse, collée un peu ferme avec quelques feuilles de gélatine fondue ou de la gelée très-réduite.

ESCALOPES DE POISSON. — Couper à cru des filets de poisson en petites escalopes, les sauter avec un peu de beurre, sel et jus de citron, les laisser refroidir pour les parer et les masquer ensuite avec une mayonnaise fouettée à la gelée ou toute autre sauce Chaufroix.

ESCALOPES DE FOIES DE LOTTE ET LAITANCES. — Il faut cuire les foies et laitances d'après les procédés décrits aux garnitures; les couper en escalopes, les saucer d'une sauce Chaufroix à la pêcheuse, semer sur la moitié des jaunes d'œufs durs, hachés très-fin, et sur l'autre moitié des truffes hachées de même, les parer rondes à l'emporte-pièce avant de les dresser.

ESCALOPES DE TRUFFES NOIRES. — Couper des grosses truffes noires cuites au vin, en lames de 5 millimètres d'épaisseur; les parer rondes avec un coupe-pâte et les glacer à la glace de volaille bien blonde.

ESCALOPES DE TRUFFES BLANCHES DU PIÉMONT. — Il faut couper en tranches minces de belles truffes blanches du Piémont, les chauffer une seconde dans un plat à sauter avec un peu de beurre et de sel; les laisser refroidir et accoupler les tranches en les collant deux par deux avec une couche de beurre d'anchois entre elles, les parer ensuite avec un petit coupe-pâte rond et les masquer avec une sauce Chaufroix de gibier ou à la gelée.

TARTELETTES GRASSES ET MAIGRES. — Il faut foncer avec de la pâte fine des moules à tartelettes beurrés, poser dans chacun d'eux un moule un peu plus petit, et les cuire ainsi sans garniture; lorsque les croûtes sont cuites de belle couleur, il faut les sortir des moules, les glacer et les ranger à mesure sur un plafond pour les garnir ensuite.

TARTELETTES MONGOL. — Cuisez des très-petites brioches dans des petits moules à tartelettes. Aussitôt cuites, videz-les et emplissez-les ensuite avec un appareil de pain de volaille ou de gibier à la gelée et lié sur glace; masquez l'ouverture avec une lame de truffe glacée.

TARTELETTES DE FOIES GRAS. — Placez un peu de gelée hachée dans les tartelettes, posez dessus une escalope de foie gras, sur celle-ci un rond de truffe, glacez le tout, tenez au frais. Les tartelettes se préparent de même avec toutes les escalopes mentionnées ci-dessus.

TARTELETTES DE CREVETTES. — Emplissez les tartelettes avec un peu de macédoine de légumes à la mayonnaise, rangez sur chacune 8 queues de crevette parées; lorsqu'elles sont toutes garnies, glacez-les au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et tenez-les sur la glace. Les tartelettes de homards et écrevisses se font de même.

TARTELETTES A LA REINE. — Emplissez les tartelettes avec une purée de volaille que vous aurez étendue avec de la gelée; tournez-la sur la glace et ne la mettez dans les tartelettes qu'au moment où elle commence à se congeler; placez sur le milieu de chacune d'elles un petit champignon glacé, et autour de celui-ci un cordon de gelée hachée poussée au cornet.

COTELETTES LADY. — Coupez de la galantine ou du pain de foie en tranches de 8 millimètres d'épaisseur ; divisez ces tranches en parties, auxquelles vous donnez la forme de très-petites côtelettes moins l'os, mais bien égales; trempez-les dans une sauce Chaufroix brune, laissez-les refroidir sur une grille ou plafond ; piquez alors au bout de chaque côtelette une petite papillote, que vous enfoncez dans une ouverture ménagée à cet effet. Ces côtelettes servent pour garniture de grosses pièces froides, viande, gibier ou volaille.

PETITES CHARTREUSES FROIDES POUR GARNITURE. — Mettez des petits moules à darioles sur glace ; préparez de très-petits légumes comme pour macédoine ; ils doivent être variés, tant par l'espèce que par la forme ; ainsi on peut employer des carottes et des navets en petites boules ou en tiges, des petits pois, haricots, verts, pointes d'asperges, chaque légume cuit selon sa nature et sauté séparément dans des petites terrines de gelée à moitié prise ; montez-les ensuite en rangs superposés pour en garnir intérieurement les parois de tous les petits moules, comme cela se pratique pour les chartreuses chaudes. Ces chartreuses peuvent être emplies avec des légumes saucés d'une mayonnaise collée ou fouettée avec un salpicon d'écrevisses ou de homard préparé de même, ou bien d'un salpicon quelconque sauce Chaufroix.

PETITS PAINS OU TIMBALES FROIDES POUR GARNITURE.—Incrustez des petits moules à darioles sur glace, huilez-les légèrement au pinceau et emplissez-les avec une purée grasse quelconque, de foie gras, volaille ou gibier, étendue avec de la sauce Chaufroix et de la gelée ; ne la versez dans les moules qu'après l'avoir passée à l'étamine et tournée sur glace. On peut ajouter à ces appareils des truffes, de la langue, des champignons, et filets de volaille coupés en dés. Lorsque ces petites timbales sont assez raffermies, il faut les démouler sur un plafond, les décorer avec des truffes, langue ou blanc d'œuf, puis les masquer au pinceau avec de la gelée mi-prise, et les tenir sur glace jusqu'au moment de les employer ; le décor peut être supprimé sans inconvénient. Ces petites timbales conviennent pour garniture des grosses pièces de gibier.

PETITS ASPICS GRAS ET MAIGRES. — Ces aspics se forment dans des petits moules à darioles, à madeleine ou de toute autre forme ; on les incruste sur glace pour en décorer le fond avec des détails de truffes, langue, filets de volaille, blancs d'œufs ou légumes ; on emplit ensuite chaque moule jusqu'au tiers de sa hauteur avec de la gelée, en ayant soin de ne pas déranger le décor. Cette première couche de gelée refroidie, placez dessus soit des petites escalopes de volaille, gibier, foie gras, homard, queues de crevette ou écrevisse. Ces garnitures doivent être saucées, glacées ou marinées, selon leur nature ; on finit ensuite d'emplir les moules avec de la gelée liquide, mais froide ; lorsqu'elle est raffermie, on peut démouler les aspics, en les trempant vivement dans l'eau chaude. Ces aspics peuvent servir de garniture à toutes les grosses pièces.

PETITE DAUPHINE POUR GARNITURE FROIDE. — Ces garnitures se composent avec des salpicons à croquettes, tels que : volaille, gibier, foie gras, écrevisses, homards et autres chairs grasses ou maigres, auxquelles on ajoute un tiers de truffes, langue ou champignons, coupés en très-petits dés, selon que l'on veut les obtenir grasses ou maigres ; on incorpore ensuite à cet appareil la moitié de son volume de sauce Chaufroix, de volaille, gibier ou poisson, mais très-ferme ; étalez-le ensuite carrément sur une plaque, en lui donnant 1 centimètre d'épaisseur ; faites-le raffermir et découpez-le à l'emporte-pièce rond, ou détaillez-le au couteau en petits losanges ou carrés longs ; masquez d'une sauce Chaufroix et décorez le dessus.

CROQUETTES FROIDES. — Préparez le même appareil que ci-dessus ; lorsqu'il est froid, coupez-le en carrés longs, que vous roulez en forme de très-petites croquettes ; saucez-les dans de la sauce Chaufroix, bien ferme et presque prise, et roulez-en la moitié dans des truffes hachées très-fin, l'autre moitié dans de la langue ; laissez-les refroidir sur un plafond ; lorsqu'elles sont bien froides, parez les bouts carrément, saucez-les pour appliquer des petits ronds de langue au bout de celles qui sont panées aux truffes, et des ronds de truffes à celles panées avec de la langue.

PETITS FRIANDS. — Préparez de très-petites croustades de pain en forme de demi-cœur, parez-les, cernez le dessus et faites-les frire au beurre, videz ensuite l'intérieur et emplissez-les d'une petite julienne de truffes ; masquez à la sauce Chaufroix de gibier le même nombre de lames minces de volaille, et placez-les à mesure sur les petites croustades ; garnissez le tour avec un cordon de gelée poussée au cornet, sur lequel vous incrustez à distance égale des petits ronds de truffes.

PETITES VARINES. — Préparez des petits pains en pâte à choux sans sucre ; étant cuits ils ne doivent pas être plus gros qu'une moitié d'œuf; enlevez un petit couvercle dessus, videz-les par cette ouverture et emplissez-les avec de la macédoine russe décrite plus haut; poussez au cornet, sur le tour de l'ouverture, une petite couronne de beurre de Montpellier, au centre de laquelle vous placez une belle tête d'asperge. On enferme aussi cette garniture dans des très-petits pains longs.

JEUX DE DÉS POUR GARNITURE FROIDE. — Taillez du pain de volaille et du pain de gibier en dés de 3 cent. cube; glacez les blancs avec de la sauce Chaufroix blanche et les autres avec la sauce Chaufroix brune; taillez des blancs d'œufs durs et des truffes en petits ronds à l'emporte-pièce à colonne; placez des points blancs sur les dés bruns et des points noirs sur les dés blancs. Ces petits ronds doivent être disposés dans l'ordre des points indiqués sur les dés à jouer.

PETITES SAVARINES. — Huilez des petits moules à savarin de la plus petite dimension, rangez-les sur de la glace pilée et emplissez-les avec un appareil de purée de gibier Chaufroix ; laissez-les se raffermir et démoulez chaque petite bordure sur une petite abaisse en pâte fine très-mince, et ayant juste sa même dimension. Placez sur le milieu une très-petite mauviette farcie en chaufroix et tenue bien ronde. On fait de même ces petites bordures avec un appareil de purée de volaille Chaufroix très-blanc ; on les démoule sur des ronds de langue à l'écarlate très-minces et de même diamètre que les moules. On place au milieu une petite truffe glacée très-ronde que l'on entoure d'un petit cordon de gelée poussée au cornet.

COQUILLES DE POISSON. — Les coquilles pour garnitures doivent être très-petites, qu'elles soient en argent, en vermeil ou naturelles. Elles peuvent être garnies de salpicon de poisson, homard, crevettes, écrevisses ou salade de légumes. Dans tous les cas, il faut les saucer à la mayonnaise, puis les dresser dans les coquilles en dôme, les recouvrir ensuite de mayonnaise ferme et décorer le dessus avec des filets d'anchois et cornichons. On fait sur le bord un petit cordon de gelée poussée au cornet. Ces coquilles conviennent pour garnir les gros poissons froids. On en fait aussi d'une autre manière, en mêlant le salpicon avec de la mayonnaise fouettée à la gelée très-ferme. On verse cet appareil dans des moules à madeleine en forme de coquilles, plutôt profonds que larges. Ces moules doivent être huilés afin de pouvoir démouler les coquilles sans les tremper à l'eau chaude. Ces coquilles servent aux mêmes usages que les précédentes.

GRENADINES DE POISSON POUR GARNITURE FROIDE. — Préparez des escalopes de filets de poisson un peu épaisses, mais pas plus grosses que moitié d'un œuf; cuisez-les dans un plat à sauter beurré ; vin blanc, sel, persil en branche et un demi-jus de citron; le fonds doit être réduit. Lorsque ces escalopes sont cuites, laissez-les refroidir, recouvrez-les ensuite d'une couche de beurre de Montpellier, rangez-les sur un plafond et passez-les une seconde au four, seulement pour donner du brillant au beurre; retirez-les aussitôt et placez sur chaque escalope 4 rangs de petits filets carrés de truffes noires, disposés comme du piquage ; placez le plafond dans le timbre pour laisser raffermir le beurre. Glacez alors les truffes avec un pinceau imbibé de gelée prise à consistance de sirop. Ces grenadines s'emploient pour garniture de poisson froid. Les truffes peuvent être supprimées sans inconvénient.

BALADINES D'ANGUILLE. — Coupez des tranches de galantine d'anguille bien rondes, comme celles de saucisson coupées épaisses ; rangez-les sur un plafond pour les glacer, laissez-les refroidir sur glace; poussez alors au cornet sur le bord de chacune une couronne de points en beurre parisien bien rouge ; placez sur le milieu un rond de gelée d'un centim. d'épaisseur, taillé avec un coupe-pâte trempé dans l'eau chaude, et tenez-les au frais jusqu'au moment de dresser. Cette garniture se sert en guise de croûtons autour d'un aspic maigre ou d'un gros poisson froid. Toutes les escalopes de poisson peuvent être préparées de même.

ŒUFS EN COUPE A LA MACÉDOINE. — Ayez des œufs durs tous égaux en grosseur, épluchez-les et coupez-les transversalement en deux, retirez les jaunes et parez les bouts, afin que les moitiés d'œufs puissent se tenir droites sur cette partie; trempez le bas de chaque œuf dans du beurre à peine fondu et posez-les sur des petits ronds de truffes; le côté concave doit être en haut. Emplissez cette partie avec de la macédoine de petits légumes saucés à la mayonnaise et dressés en pyramide. Poussez à l'aide du cornet sur le bord de chaque petite coupe une couronne de points en beurre de Montpellier, ou bien bordez-les avec des petits ronds de truffes.

PETITES CAISSES D'HUITRES A LA RAVIGOTE. — Blanchissez de belles huîtres dans leur eau jusqu'à ce qu'elles soient un peu plus que tièdes ; égouttez-les ensuite, parez-les et sautez-les dans de la mayonnaise ravigote, à laquelle vous additionnez une dissolution de colle de poisson très-concentrée et une pincée de mignonnette. Garnissez avec ces huîtres de très-petites caisses plissées comme pour le petit four. Il faut 3 ou 4 huîtres avec un peu de sauce dans chacune ; rangez ces caisses sur un plafond et faites-les refroidir au timbre. On confectionne de même des petites caisses de queues d'écrevisse et de crevette.

1015. — HATELETS POUR GROSSES PIÈCES ET ENTRÉES FROIDES.

Les dessins que représente la planche 3e sont faits pour donner une idée précise de la composition des hâtelets. Mais là ne se bornent pas nos modèles ; une grande partie de nos pièces en étant ornées, il eût été superflu d'en produire un plus grand nombre. Pour la variété des genres nous renvoyons donc aux dessins. Nous nous bornerons, dans ce chapitre, à mentionner ceux compris dans la planche susdite.

Le n° 28 est composé avec de la gelée, truffes et tétine. Pour le former, on enfile d'abord la truffe, qui doit être des plus belles, sans être tournée ni parée, mais tout simplement cuite. Alors vous enfilez au hâtelet douze petits ronds par moitié de truffe et tétine, tous taillés au coupe-pâte dans les mêmes dimensions, d'après le calibre des moules dont on dispose. Enfilez un de ces moules à chaque hâtelet, qui doit venir aboutir immédiatement au-dessous de la truffe ; enveloppez l'extrémité inférieure du moule avec une petite partie de pâte ferme afin de boucher hermétiquement les issues et le vide que laisse la lame du hâtelet avec l'ouverture du moule ; sans cela la gelée fuirait inévitablement ; en outre de cette pâte, enfilez une petite lame de liége tirée sur l'épaisseur d'un bouchon, que vous faites venir aboutir juste au-dessous de la pâte : ce rond sert à maintenir le hâtelet d'aplomb, quand il est piqué sur glace et aussi pour donner de l'appui à la pâte qui, par ce moyen, résiste à la fuite de la gelée. Cela fait, emplissez aux trois quarts une marmite ou casserole ordinaire avec de la glace pilée ; unissez bien sa surface ; étalez dessus un linge ordinaire ou une simple feuille de fort papier, puis piquez les hâtelets debout et bien droits, en les enfonçant jusqu'à la hauteur du bouchon ; alors laissez-les bien pénétrer par le froid, et coulez-leur dedans, et par l'ouverture du haut, quelques parties de gelée que vous laissez raffermir ; emplissez-les ensuite entièrement ; couvrez le vase qui les contient et laissez-les se raffermir. Quand vous voulez les démouler, il s'agit tout simplement de retirer les lames de bouchon et la pâte, puis de tremper vivement les moules en entiers dans l'eau tiède pour les détacher de la gelée qui reste avec la garniture attachée à la lame du hâtelet. Alors vous enfilez une petite truffe qui vient aboutir au bout de la gelée et lui donne ainsi de l'appui. Cela fait, glacez les truffes, piquez-les à mesure sur les pièces auxquelles elles sont destinées, mais seulement au dernier moment, c'est-à-dire alors que les pièces sont dressées et prêtes à être servies. Dans quelques cas, on peut remplacer la truffe inférieure par une belle écrevisse cuite et froide, ou même par une bobèche en langue écarlate.

Il est évident que la gelée que l'on emploie à l'usage des hâtelets doit toujours être plus ferme que celle destinée à être mangée ; on peut même, dans certains cas, remplacer la gelée par de la colle toute simple ; par ce moyen on peut l'obtenir et plus blanche et plus ferme ; mais cela n'est possible qu'alors qu'on a la persuasion que les hâtelets ne seront pas mangés ; en ce cas, au lieu de les garnir avec des lames de truffes, on peut tout simplement employer une tige carrée de tétine, de lard ou carton-farce, et décorer les quatre faces avec un petit décor poussé au cornet et formé avec du beurre ou graisse coloriée. Ces hâtelets ne sont que des hâtelets postiches, mais leur physionomie n'en est pas moins d'un bel effet.

Le n° 29 est également un hâtelet froid à la gelée ; il est moulé dans un moule de forme oblongue, s'ouvrant en deux pièces, avec ou sans charnière. On enfile d'abord la crête et la truffe supérieure, puis un filet de volaille ou de langue auquel vous donnez la forme à peu près du moule, mais en le tenant moins large et moins long. Cela fait, décorez-le avec truffes ou blancs de volaille, suivant qu'il est blanc ou rouge ; rangez ensuite le moule sur glace ; décorez-le également sur les contours, si cela vous paraît nécessaire ; coulez-lui au fond une couche de gelée ; placez alors le filet passé au hâtelet dans le moule même à hauteur respective ; fermez-le, et, par l'ouverture supérieure d'une des deux faces, coulez dedans tout doucement de la gelée froide et liquide, jusqu'à ce qu'il soit plein ; laissez-le raffermir sur glace ; démoulez-le au moment en le trempant dans de l'eau tiède ; passez à la lame du hâtelet une petite truffe ; glacez-les toutes les deux avec de la gelée moitié congelée ; piquez-les hâtelets à l'endroit où ils sont destinés.

Le n° 30 représente encore un hâtelet dans le genre du n° 28 ; seulement, celui-ci n'est pas décoré, et au

lieu d'être empli avec de la gelée claire, il l'est avec un appareil de pain de volaille à la crème ou à l'estragon. Dans tous les cas, on opère comme nous l'avons dit au nº 28. Cependant ce procédé peut recevoir quelques modifications ; on peut sans aucune difficulté supprimer la truffe qui vient aboutir à l'ornement, et faire arriver le moule jusqu'à cette hauteur ; puis, quand il est empli, raffermi et démoulé, vous enfilez cette truffe à la lame du hâtelet de manière qu'elle se trouve en dessous au lieu d'être en haut. On peut également supprimer entièrement cette truffe et la remplacer par une belle crête ou une écrevisse.

On sert également comme hâtelets froids ceux composés dans le genre que représente le nº 18. En ce cas, quand ils sont dressés et refroidis, on les masque entièrement avec de la gelée mi-prise et bien collée, afin qu'il leur en reste une couche épaisse. On sert aussi quelquefois comme hâtelets des petits sujets en tétine taillés, ou vases qu'on garnit avec de la gelée hachée et quelquefois avec des légumes.

1016. — BORDURES POUR ENTRÉES FROIDES.

Les bordures sont indispensables pour dresser élégamment une entrée froide, qui manquerait de grâce sans elles. Dans le nombre de ces entrées sont en premier lieu les mayonnaises, les chaufroix, et généralement une partie des petites entrées détaillées. On fait bien des genres de bordures pour froid ; mais elles sont divisées en deux catégories : celles moulées et celles détachées. Les premières se composent habituellement de gelée grasse ou maigre, qui étant destinée à soutenir l'entrée, doit toujours être un peu ferme. On moule aussi des bordures avec des purées de volaille ou gibier étendues avec de la sauce Chaufroix et gelée très-ferme. On moule de même des bordures en beurre de différentes couleurs ; ces dernières font très-bon effet, mais sont immangeables. Comme elles sont d'une seule pièce, on peut toujours se servir de l'entrée sans les entamer.

Les bordures détachées se font habituellement avec des moitiés ou des quartiers d'œufs durs, ou bien encore avec des légumes de différentes couleurs. Nous allons donner quelques indications précises à ce sujet, pour ne pas avoir besoin de répéter ces détails dans la description des entrées froides, où nous ne mentionnerons que les manières de les dresser, selon la nature des entrées auxquelles elles s'adaptent

Bordure de gelée. — Nous reproduisons aux dessins nos 125, 126, 127 et 128, quatre entrées froides dressées dans des bordures de gelée de différents genres. La première est simplement décorée de petits détails de truffes et langue. A cet effet, incrustez un moule à bordure dans la glace pilée ; émincez en lames des truffes et de la langue à l'écarlate ; posez-les sur du papier blanc, et avec des petits emporte-pièce ou au couteau, divisez ces lames en ornements applicables aux cannelures du moule. Ayez de la gelée d'aspic liquide mais froide, dans un petit moule, et à l'aide de 2 lardoires, piquez ces ornements, trempez-les l'un après l'autre dans la gelée et rangez-les immédiatement dans le moule à la place qu'ils doivent occuper. Lorsque le fond du moule et les parois sont décorés, emplissez le moule peu à peu avec de la gelée froide, en ayant soin de ne pas déranger le décor ; laissez la gelée se congeler, après avoir couvert le moule et mis de la glace sur le couvercle. On démoule les bordures en les trempant dans l'eau chaude au moment de les dresser. Le décor des bordures doit être, autant que possible, simple, correct et mâle ; on doit être sobre des ornements minutieux.

La bordure du dessin nº 126 est décorée avec des quartiers d'œufs, des queues d'écrevisse et des truffes. A cet effet, placez un moule à bordure uni sur la glace, coulez au fond une couche de gelée d'un millim. d'épaisseur ; coupez des lames de truffes minces en petits triangles, rangez-les au fond de la bordure, dans le genre du dessin ; recouvrez-les de quelques cuillerées de gelée et laissez-la prendre ; dressez autour une couronne de queues d'écrevisse ou de crevette parées, que vous recouvrez avec de la gelée ; emplissez alors le moule aux trois quarts, aussi avec de la gelée, et dès qu'elle commence à prendre, rangez dedans des quartiers d'œufs décorés d'avance, avec une petite branche de cerfeuil trempée dans la gelée et des petits groupes d œufs de homard ou de beurre rose poussés au cornet pour imiter de petites fleurs. Ces œufs doivent être placés le plus près possible des parois du moule et debout ; laissez la gelée se raffermir et finissez d'emplir le moule peu à peu. On remplace au besoin les quartiers d'œufs par des moitiés.

La bordure nº 127 est décorée simplement en truffes. Placez un moule à bordure uni sur glace ; rangez au fond un petit décor en truffes, et contre les parois un autre décor composé de croissants, d'anneaux et petits points de truffes, que vous trempez d'abord dans la gelée et les rangez avec une lardoire contre les parois.

du moule, dans l'ordre qu'ils doivent occuper; emplissez le moule avec de la gelée, frappez-le à la glace comme ci-dessus. On dresse dans le milieu une garniture de crêtes, escalopes de volaille, champignons, ou autre. A cet effet, il ne faut emplir le moule qu'au quart avec la gelée, la laisser se congeler, dresser dessus la garniture en couronne, à une petite distance des parois, finir ensuite d'emplir le moule peu à peu avec de la gelée.

La bordure du n° 128 est simplement en gelée. Ce genre convient parfaitement pour les personnes qui ne veulent pas de décors, ou dans un moment pressé. Lorsqu'il faut beaucoup de ces bordures, il suffit d'emplir les moules avec de la gelée et de les laisser raffermir sur la glace. Un genre qui s'adapte très-bien à ces bordures, et qui ne saurait s'appeler du décor, c'est de placer dans chacune d'elles, lorsque la gelée du fond commence à prendre, une douzaine de truffes cuites et tournées rondes, grosses comme des reines-Claude; ces truffes doivent être placées à distance égale dans la gelée. Ce genre a un caractère qui le distingue tout à fait des bordures ornées de petits décors. On peut remplacer les truffes par plusieurs des ganitures froides décrites au chapitre précédent.

Bordure de légumes a la gelée. — Ces bordures se dressent de même que celles décrites précédemment; seulement on les garnit intérieurement avec des petits groupes de légumes de couleurs variées, cuits chacun selon leur exigence, marinés et épongés. Les gelées blanches sont plus avantageuses à ce genre.

Bordure de légumes a la mayonnaise. — Faites refroidir de la gelée dans un moule à bordure, au quart de sa hauteur; lorsqu'elle est prise, finissez d'emplir le moule avec une mayonnaise à la gelée, fouettée ou montée à l'œuf d'après les procédés ordinaires et collée avec de la gélatine fondue. Incorporez à cette mayonnaise une macédoine de petits légumes en salade; laissez raffermir sur glace pour démouler comme de coutume. Cette bordure et celle qui précède s'emploient plus particulièrement pour dresser des entrées en mayonnaise ou en salade.

Bordures de purées pour entrées froides. — Ces bordures ne sont autres que des purées de volaille ou de gibier étendues avec de la gelée et passées à l'étamine. On refroidit ces purées sur la glace en les tournant jusqu'à ce qu'elles soient liées comme un bavarois; on les verse alors dans des moules à bordure légèrement huilés, afin de pouvoir les démouler lorsqu'elles sont prises sans les tremper dans l'eau chaude. On peut décorer ces bordures lorsqu'elles sont démoulées, soit avec des truffes, de la langue, du blanc de volaille, du carton-farce ou du blanc d'œuf poché au bain-marie dans un moule à dariole. Lorsque le décor est fixé, on l'arrose au pinceau avec de la gelée moitié prise. On fait aussi des bordures analogues à celle-ci avec toutes les sauces Chaufroix étendues avec de la gelée. Ces bordures peuvent être rubanées, c'est-à-dire que l'on fait d'abord congeler dans le moule un centim. d'épaisseur de gelée; lorsqu'elle est prise, on verse dessus le même volume de sauce et on continue ainsi, en alternant la sauce avec de de la gelée, jusqu'à ce que le moule soit plein. Ces décors sont trop usités pour ne pas être mentionnés.

Bordure en beurre. — Ces bordures se font assez rarement, mais on les emploie quelquefois pour faire diversion ou pour varier les genres, dans une affaire où les bordures sont multipliées; on place les moules sur la glace, on les emplit ensuite avec du beurre de Montpellier ou du beurre parisien bien rouge, que l'on a liquéfié à consistance de sauce en le tournant auprès du feu, pour le lier ensuite, le mouler et le laisser refroidir; lorsque ce beurre est congelé, on démoule la bordure après avoir trempé le moule à l'eau chaude; on emplit le cylindre avec du beurre ordinaire, afin de pouvoir dresser ou démouler l'entrée dessus. Le beurre frais très-blanc s'adapte aussi à cet usage. On peut simplement le manier dans un linge.

Bordure d'œufs. — Les bordures d'œufs servent à entourer des mayonnaises, des salades et des gros poissons; on peut avec des soins leur donner une certaine élégance, mais il est bon d'éviter les petits décors. Il faut employer pour leur confection des œufs durs épluchés; coupez-les sur une serviette soit en moitiés ou quartiers desquels vous parez un bout afin qu'ils puissent se tenir droits; pour les fixer plus solidement, il faut tremper la base de chaque partie dans du beurre fondu et les ranger à mesure en couronne au fond d'un plat ou sur le bord d'un petit socle très-bas; de cette manière, le beurre se congèle en refroidissant et les œufs sont moins sujets à se déranger. Les moitiés d'œufs se placent le jaune en dehors; on peut placer sur le milieu de ce jaune un petit rond ou une palmette de truffes que l'on fixe avec de la gelée; on peut aussi placer sur le haut de chaque œuf un petit filet d'anchois tourné en anneau, au milieu duquel on dispose une petite truffe ronde tournée à la cuiller à racine. Le pied de la bordure peut être entouré d'olives farcies ou de petits cornichons. Il serait inutile de décrire d'autres manières de dresser les bordures d'œufs. Chacun comprend que le genre peut être varié.

Bordures en légumes. — Ces bordures, quoique très-simples, sont toujours très-bien goûtées dans la primeur des légumes. Elles servent, ainsi que celles d'œufs, à entourer les salades et les mayonnaises de toute espèce.

Bordure de betteraves. — Coupez des betteraves cuites en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; taillez dans celles-ci des parties ovales avec le plus grand emporte-pièce de la boîte à feuilles; taillez un bout carrément afin de pouvoir les tenir droites comme les bordures d'œufs ; dressez-les sur le fond d'un plat ; mettez de la mayonnaise très-ferme ou du beurre dans un cornet, et poussez contre chaque morceau de betterave de petits filets très-fins imitant les veines des feuilles ; après quelques minutes, cette mayonnaise se colore d'un beau rose qui produit bon effet. On peut dresser cette bordure en alternant un morceau de betterave et un de pomme de terre taillé de même forme. On range au pied un cordon de petites carottes glacées et tournées en petites boules ; on laisse couler dessus au pinceau un peu de gelée moitié congelée, afin de les masquer d'une légère couche.

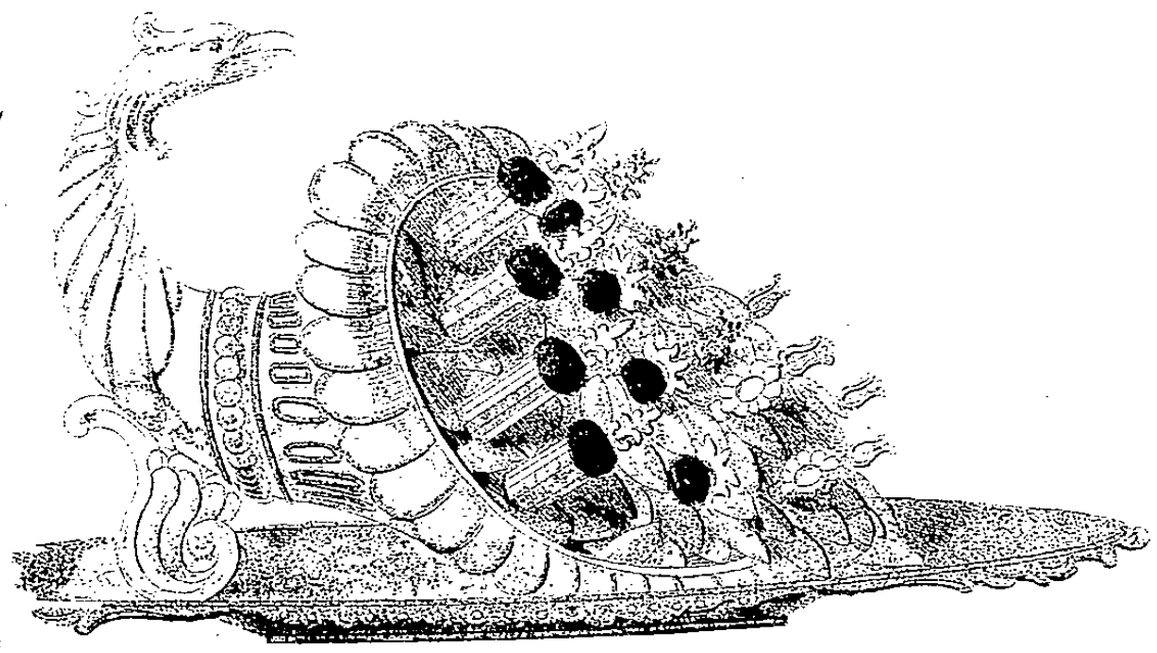
Bordure d'asperges. — Taillez des anneaux en carottes et navets de la forme et dimension d'une grosse bague ; cuisez-les un peu fermes dans du consommé et du sucre; égouttez-les ensuite et rangez dans chaque anneau des pointes d'asperges blanchies bien vertes, afin de former des petits bottillons de 6 centimètres de longueur ; couchez-les sur un plafond en les rangeant avec soin, bien rondes, comme des bottes d'asperges crues ; arrosez-les avec un peu d'aspic à demi-congelé ; laissez-les refroidir sur la glace ; parez ensuite le bout carrément, et dressez ces bottillons droits les uns à côté des autres, pour en former une bordure au fond du plat, que vous placez sur la glace ; versez au fond une couche de gelée fondue d'un centimètre d'épaisseur que vous laissez congeler afin de soutenir les asperges.

Bordure de petites coupes de champignons. — Cuisez des petites tiges de salsifis au blanc d'après les règles ordinaires ; lorsqu'elles sont cuites, refroidies et égouttées, coupez-les en petites parties de 3 centimètres de longueur, et rangez-les par petits groupes de sept que vous maintenez ensemble avec deux petits liens de filets d'anchois très-fins ; posez sur chacun un beau champignon cuit bien blanc, le côté ouvert en haut en forme de coupe ; faites sur le bord de chacune d'elles une petite frise en filet d'anchois ; dressez-les en bordure au fond d'un plat ; glacez-les au pinceau avec de la gelée à moitié prise, et garnissez chaque petite coupe avec un petit bouquet de brocoli blanchi bien vert ou tout autre légume de cette nuance et assaisonné en salade ; poussez au cornet un cordon de gelée hachée tout autour du bas de la bordure ; coulez au fond du plat un peu de gelée fondue et laissez refroidir sur la glace.

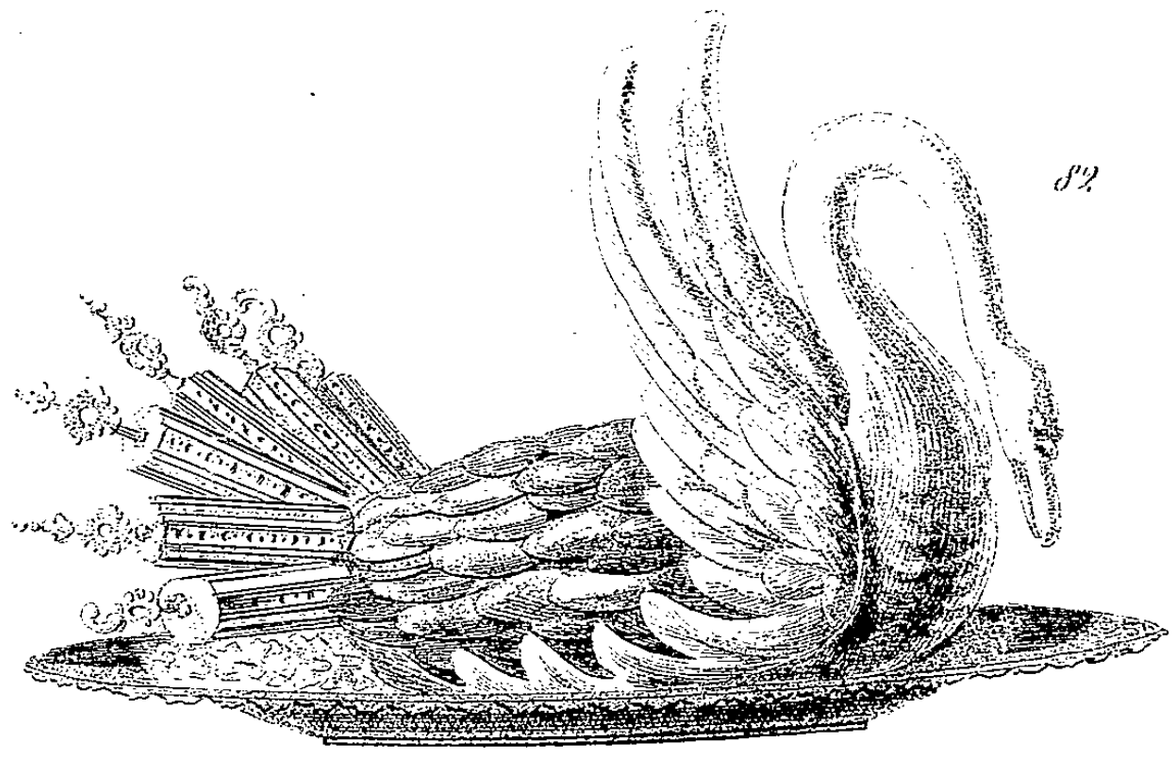
Bordure de fonds d'artichauts macédoine. — Tournez des fonds de petits artichauts, en leur donnant la grosseur d'un beau champignon ; citronnez et cuisez-les bien blancs ; assaisonnez-les ensuite en salade; coupez de gros cornichons en tronçons de 3 centimètres de longueur ; placez sur chacun d'eux un fond d'artichaut, le côté concave en dessus pour former de petites coupes ; rangez-les en bordure autour du fond du plat ; poussez au cornet un cordon de beurre de Montpellier sur le bord de chaque artichaut ; rangez sur ce beurre une couronne de petits pois blanchis bien vert; glacez le tout à la gelée moitié prise et emplissez chaque petite coupe avec de la macédoine de petits légumes à la mayonnaise ; poussez à l'aide d'un cornet de la gelée hachée pour combler les vides qu'il y a entre les cornichons et les coupes. On comprend que ces bordures ne pourraient soutenir une entrée ayant une tendance à s'écarter ; mais elles conviennent très-bien pour les entrées dressées hautes et étroites, telles que salades ou mayonnaises de queues d'écrevisse, homard, poisson ou volaille coupées en escalopes, comme aussi celles qui sont moulées.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 12.

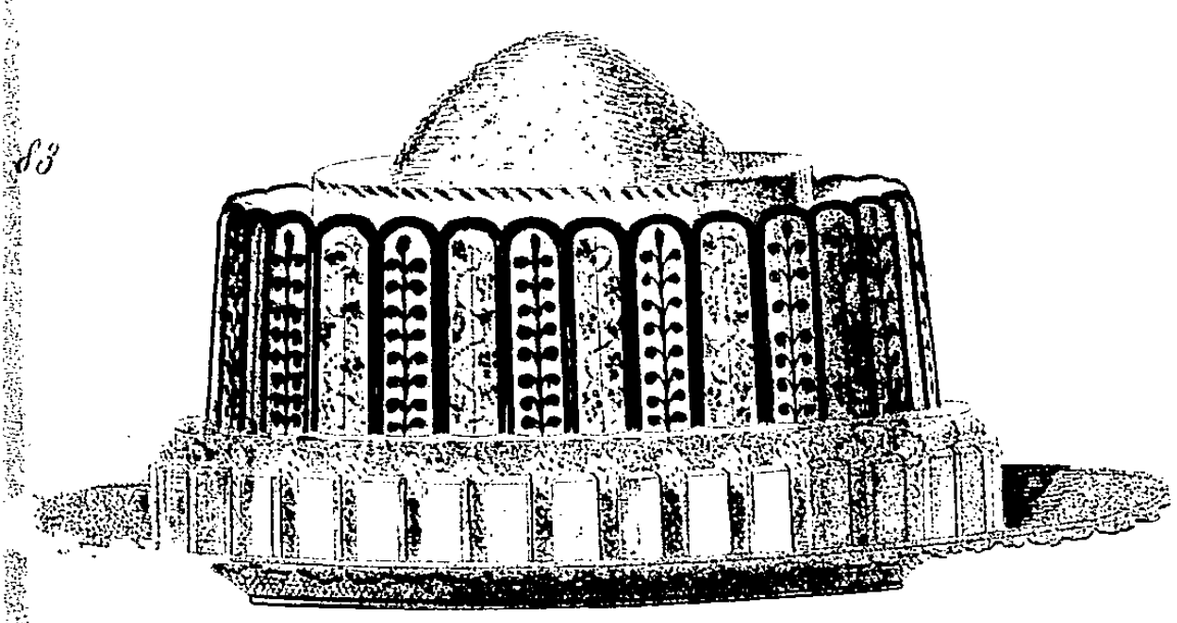
N° 81. — Pain de foie gras à la Renaissance.
N° 82. — Chaufroix de volaille Métamorphose.
N° 83. — Gros aspic de filets de sole à la Mayonnaise.
N° 84. — Pâté à la Godefroy.
N° 85. — Jambon à la Saint-Antoine.
N° 86. — Filet de bœuf à la gelée.



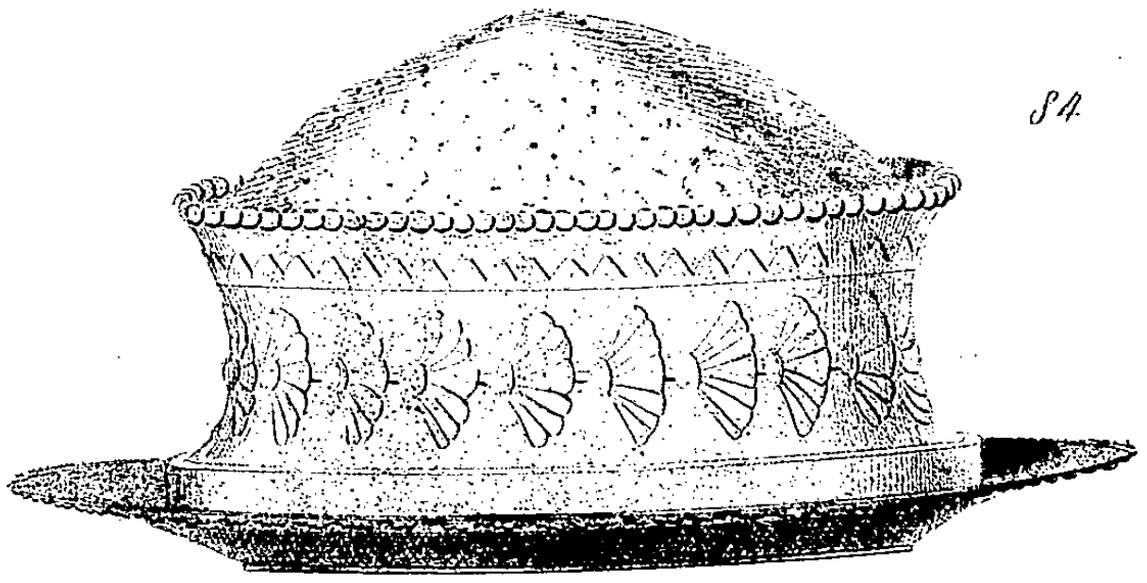
82

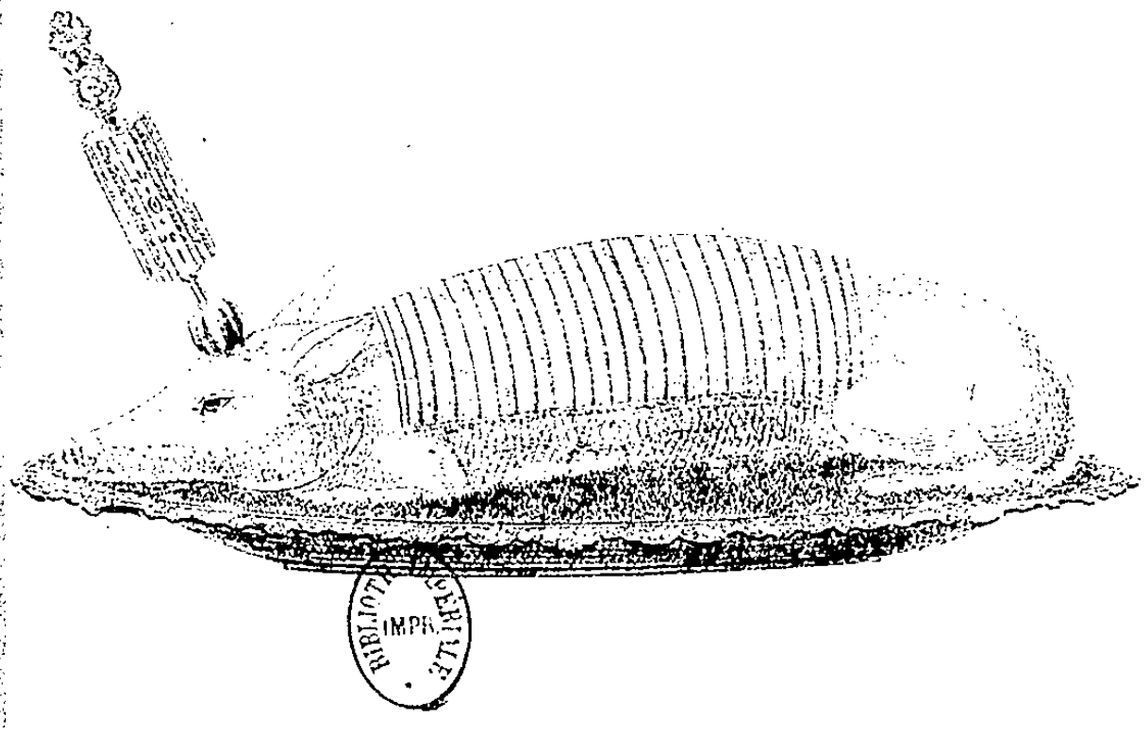


83

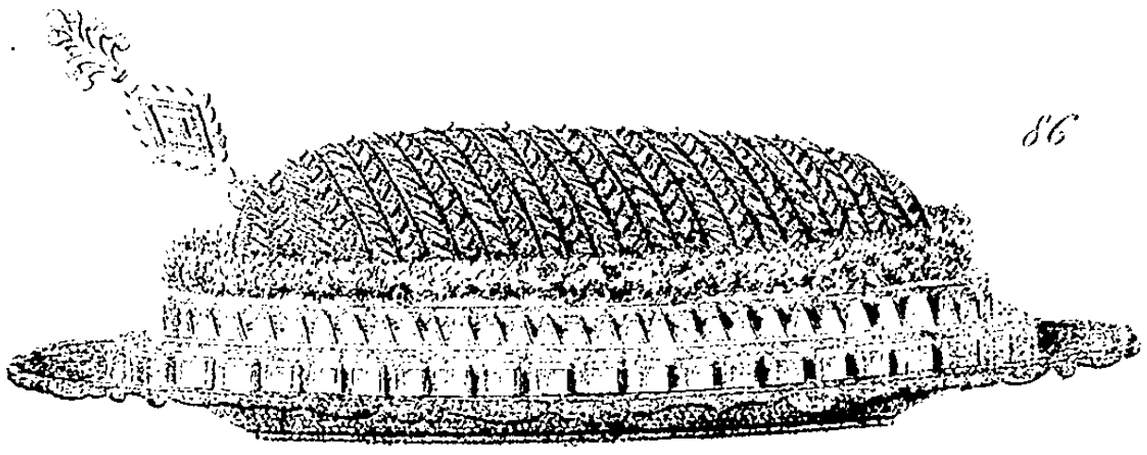


84





86



BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE

GROSSES PIECES FROIDES.

Les grosses pièces froides sont plus spécialement destinées aux soupers de bal ; c'est dans cette sphère qu'elles se trouvent véritablement à l'aise, et que leurs formes mâles et imposantes ressortent avec plus d'avantage, surtout si elles sont dressées sur socle. On les emploie néanmoins dans les dîners nombreux, où on peut les faire aller sur table, ainsi que cela se pratique même dans le service à la Russe. Nous comprendrons dans ce chapitre les pièces de boucherie, de volaille, de gibier et de poisson ; toutes sont décrites découpées, excepté celles qui ne doivent pas l'être : les différentes méthodes employées pour les découper sans altérer leurs formes naturelles et rendre en même temps le service facile et commode, seront décrites aux formules spéciales. Les garnitures des pièces, étant toujours indépendantes de celles-ci, peuvent être remplacées par d'autres plus simples ou plus riches que celles que nous leur avons adaptées ; ces garnitures conviennent, soit pour venir en aide à la simplicité des pièces, soit uniquement par motif de diversion, toujours agréable aux convives ; mais il n'y a d'obligatoire que la gelée. Les hâtelets, si utiles aux relevés chauds, le sont encore aux pièces froides, desquelles ils dégagent les formes avec avantage.

Les pièces que représentent nos dessins sont en général toutes découpées. Si on les emploie dans le service à la Française, il est évident qu'elles doivent rester entières : l'opération se simplifie alors d'autant. Quant aux socles, ils sont tout à fait facultatifs et peuvent être supprimés. On remarquera que les pièces sont dressées sur plat, ce qui s'explique par le motif qu'elles doivent être passées autour de la table, et ce qui ne veut pas dire qu'on ne puisse les dresser directement sur socle ; d'ailleurs, à côté de ces pièces historiées, nous donnons des descriptions de pièces simples, car s'il est vrai que l'élégance a son bon côté, la simplicité est aussi nécessaire.

1017. — CULOTTE DE BŒUF A LA GELÉE.

Désossez et ficelez une belle culotte de bœuf bien couverte, en opérant d'après les procédés décrits à cet article dans le chapitre des *Relevés de viande ;* cloutez-la intérieurement avec des gros filets de jambon cru ; marquez-la dans une braisière proportionnée et foncée avec des carottes, oignons, lard et jambon, un fort bouquet garni, 2 pieds de veau désossés et blanchis ; mouillez la culotte presque à sa hauteur avec de bon bouillon ; faites-la partir en ébullition et laissez-la cuire doucement pendant cinq ou six heures, selon sa grosseur. A moitié de la cuisson, joignez-lui une bouteille de vin de Madère et 2 belles tétines de veau que vous cuisez ensemble ; vous pouvez alors retourner la culotte, la couvrir d'un papier et tenir la braisière à la bouche du four, afin que le fonds se trouve réduit de moité. Vers la fin de la cuisson, surveillez les tétines afin de les retirer lorsqu'elles sont atteintes. Quand la pièce de bœuf est bien tendre, laissez-la refroidir à moitié dans son fonds ; égouttez-la ensuite sur un plafond, débridez-la et parez-la correctement en enlevant toutes les graisses superflues ; étalez une serviette mouillée sur un autre plafond ; placez la culotte sur le milieu et recouvrez-la complétement avec les tétines encore tièdes, parées et coupées en lames d'un centimètre d'épaisseur ; maintenez bien ces lames dans cette position, en les recouvrant avec les deux côtés de la serviette que vous serrez fortement, afin d'arrondir la pièce ; ficelez les deux bouts seulement et laissez refroidir en cette position ; le lendemain déballez la culotte, parez les contours à vif, parez également le dessus, afin que la pièce se trouve recouverte d'une couche mince et lisse de tétine très-blanche ; enlevez tout le dessus de la culotte d'un seul morceau, en l'arrêtant à quelques centimètres des bouts et en pénétrant jusqu'à moitié de son épaisseur ; découpez cette partie transversalement en tranches minces ; remettez-les sur place, afin de donner à la pièce sa forme première. Si les tranches étaient trop larges, on peut les diviser par le milieu ; glacez alors les contours avec le fonds de sa cuisson réduit à glace ; le dessus doit rester très-blanc. Servez cette pièce sur le plat, au fond duquel vous aurez placé un pain vert de 4 centimètres de hauteur ; garnissez le fond du plat et la base de la pièce avec de la gelée hachée ; placez 6 petits aspics, ou 6 petites chartreuses froides à chaque bout, et sur les flancs une bordure de mâles croûtons de gelée ; piquez sur le gros de la pièce 5 hâtelets transparents à la gelée et disposés en éventail. Cette pièce se mange simplement avec la gelée qui la garnit ou avec des sauces rémoulade, mayonnaise ou ravigote. Les noix de bœuf se préparent de même. Si on supprimait les tétines, il suffirait alors de glacer les pièces ou de les masquer d'une couche de gelée mi-prise.

1018. — NOIX DE BŒUF A L'ÉCARLATE.

Le procédé pour saler et rougir les noix se trouve indiqué dans la partie des conserves alimentaires. Faites dessaler la noix, ficelez-la en la maintenant de forme plutôt longue, enveloppez-la dans un linge, pour la cuire dans une marmite avec de l'eau, des légumes et un fort bouquet garni. Cinq heures après, sondez-la pour vous assurer de sa cuisson, qui peut quelquefois être plus prompte; égouttez la noix sur un plafond, déballez-la, retirez les ficelles et roulez-la de nouveau dans le linge, en la serrant pour la maintenir de belle forme; placez-la dans une grande terrine, le côté qui doit être vu en dessous, et faites-la refroidir sous presse; parez-la ensuite à vif, afin que toute la surface soit unie et bien rouge; enlevez sur le milieu une partie carrée ou longue, que vous découpez en tranches et remettez sur place; glacez la surface de celles-ci avec de la glace bien blonde; glacez ensuite le reste de la noix avec de la gelée à moitié prise, afin de lui donner du brillant sans lui enlever sa couleur rouge; dressez cette noix sur un plat, garnissez les bouts avec deux bouquets de feuilles de persil bien vertes, et rangez sur les flancs de la gelée hachée et une chaîne de gros croûtons de gelée; piquez sur chaque bout 3 hâtelets transparents. Le persil peut être remplacé par une garniture froide choisie parmi celles décrites à ce chapitre.

1019. — FILET DE BŒUF A LA GELÉE. (Dessin nº 86.)

Parez un beau filet de bœuf, cloutez-le en dessous avec de gros filets de truffes et jambon; piquez le dessus avec du lard fin; marinez-le dans un plat avec persil en branche, oignons et carottes émincés, laurier, poivre en grains et girofles; arrosez-le avec un peu d'huile, demi-verre de madère et jus de citron. Deux jours après, si le filet est déjà bien mortifié, sortez-le de la marinade; enveloppez-le ensuite dans des feuilles de fort papier huilées ou beurrées, que vous maintenez avec quelques liens de ficelle; couchez-le sur broche à l'anglaise ou traversez-le sur sa longueur avec un hâtelet, pour le fixer et le cuire enfin sur une broche ordinaire, en l'arrosant de temps en temps avec sa marinade et du beurre fondu. Lorsqu'il est cuit, sortez-le de la broche et rangez-le bien sur une plaque pour le laisser refroidir entre deux appuis, afin qu'il se maintienne bien droit. Lorsqu'il est froid, parez les contours, arrondissez les bouts; coupez le milieu du filet transversalement en tranches jusqu'aux trois quarts de son épaisseur; passez le couteau en dessous pour les séparer sans les enlever; glacez-le alors avec de la glace blonde et laissez-le se raffermir; préparez un pain vert, plus large et plus long que le filet de bœuf et de 3 centim. d'épaisseur seulement; placez-le sur un plat, au fond duquel sera un autre pain en saindoux blanc, un peu plus grand que le dernier et de 4 centim. d'épaisseur; dressez le filet sur le pain vert; entourez la base d'un cordon de gelée hachée; rangez autour du pain vert une bordure de petits croûtons de gelée triangulaires; dressez debout et sur le bord du plat une chaîne de gros croûtons carrés et piquez sur le gros bout du filet 3 hâtelets à la gelée, faits dans des moules doubles et décorés; servez une sauce mayonnaise ravigote à part. Les grosses pièces froides décrites précédemment peuvent être dressées de même, mais sur un seul fond.

1020. — FILET DE BŒUF A LA CHOISY.

Garniture : De légumes à la jardinière froide, gros croûtons de gelée, 2 hâtelets transparents, 2 coupes, trois quarts en tétine, sauce mayonnaise ravigote.

Apprêts : Parez un beau filet de bœuf, cloutez-le intérieurement avec des gros lardons de truffes, jambon, lard blanchi ou tétine; enveloppez-le de lard, ficelez-le bien, marquez-le dans une casserole ovale ou petite poissonnière très-étroite et couvrez-le à hauteur avec un fonds de poêle; faites-le partir vivement pour réduire le fonds à moitié; additionnez un verre de madère et laissez mijoter doucement sur un feu modéré, jusqu'à ce que le filet soit bien cuit; égouttez-le pour le faire refroidir sous presse, dans une casserole ovale très-étroite, afin de l'obtenir bien droit; parez-le ensuite sur toutes ses faces; faites une entaille sur le milieu, pour détacher tout le gros du filet, que vous découpez en tranches minces pour le remettre à l'endroit où il était, en faisant reprendre la forme au filet; glacez-le d'un beau brillant avec de la glace blonde, et dressez-le sur un fond vert ayant à peu près sa dimension; aux deux bouts, collez les coupes avec du beurre manié; emplissez-les avec de la gelée hachée; dressez autour les légumes, par bouquets distincts; rangez régulièrement sur le bord du plat une bordure de beaux croûtons de gelée, et piquez les hâtelets sur le milieu de chaque coupe; envoyez la sauce à part. Ce filet, ainsi dressé, peut être servi entouré indifféremment avec toutes les garnitures grasses, et simplement dressé sur plat.

1021. — FILET DE BŒUF A LA BOHÉMIENNE.

Parez un beau filet de bœuf, faites-le macérer pendant deux ou trois jours dans une marinade cuite, égouttez-le ensuite et faites-le braiser d'après les procédés ordinaires, avec une partie de sa marinade passée et du bon fonds ou consommé; égouttez-le ensuite pour le faire refroidir sous presse légère, afin de l'obtenir bien droit; parez-le alors sur toute sa surface; enlevez le milieu en laissant les deux bouts adhérer au corps du filet; séparez le morceau enlevé en deux sur sa longueur, et coupez les deux moitiés transversalement en tranches, un peu en biais, sans les déformer; masquez-les d'un trait avec une sauce Chaufroix, réduite avec une partie du fonds du filet; laissez refroidir et remettez-les ensemble à leur place primitive; glacez le corps du filet et dressez-le sur un fond en saindoux blanc; piquez sur chaque bout un hâtelet garni d'une belle crête en langue à l'écarlate et d'une belle truffe glacée à la gelée, moitié prise; entourez-le avec des croquettes froides, que vous alternez avec des croûtons de gelée taillés de même grosseur.

1022. — FILET DE BŒUF A LA CHEVET.

Braisez ou faites rôtir un beau filet de bœuf piqué ou clouté d'avance avec truffes, jambon, tétine ou lard blanchi; lorsqu'il est cuit, faites-le refroidir sous presse légère, pour le maintenir bien droit, puis parez-le carrément. Coupez-le transversalement en tranches minces sans le déformer et glacez-le; placez sur glace une caisse en fer-blanc, ou un moule ovale un peu plus large et plus long que le filet; versez au fond une couche de gelée fondue de 5 millim. d'épaisseur; lorsqu'elle est raffermie, placez dessus un décor en langue à l'écarlate et truffe; versez peu à peu de la gelée, jusqu'à hauteur du quart du moule; lorsqu'elle commence à prendre, tournez le moule sur tous les sens afin de chemiser les parois d'une couche de gelée de quelques millim. d'épaisseur; remettez le moule sur glace et placez le filet dedans, le côté bombé au fond, mais en le maintenant comme s'il n'était pas coupé; versez de la gelée autour jusqu'à moitié de sa hauteur. Lorsqu'elle est prise, rangez autour des petits groupes de légumes blanchis ou glacés selon leur nature, mais en conservant à chacun leur teinte naturelle; emplissez peu à peu le moule avec de la gelée, en observant de ne pas déranger les légumes, et laissez-la raffermir jusqu'au moment de démouler; alors, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le bien et renversez-le sur un plat de relevé au fond duquel vous aurez fait prendre une forte couche de gelée; dressez à chaque bout un petit buisson de belles truffes cuites au champagne et glacées; garnissez le tour avec une riche bordure de croûtons de gelée. Si cette pièce va sur table, il faut piquer sur le milieu une petite coupe en tétine garnie de macédoine de légumes, et de chaque côté 2 hâtelets transparents à la gelée. Servez une mayonnaise à part.

1023. — FILET DE BŒUF A LA MÉDUSE.

Préparez 2 moyens filets de bœuf, d'après les règles indiquées au n° 1019; lorsqu'ils sont froids, parez-les courts, pour les découper en tranches minces et les glacer; dressez-les ensuite dans le genre des filets de bœuf chauds représentés au dessin n° 35, en les appuyant sur un support en saindoux, de forme basse, blanc ou masqué de beurre vert. La charpente de ce support est représentée au dessin n° 207; la coupe du milieu peut ici être remplacée par un sujet quelconque en tétine ou en beurre. Garnissez les deux centres du plat avec 2 petits buissons de belles écrevisses bien rouges, glacées à la gelée mi-prise; placez aux deux bouts 2 petits buissons de belles truffes également glacées; dans les 4 intervalles, dressez de beaux croûtons de gelée superposés en forme de pyramide très-régulière; garnissez la base des filets et les interstices avec de la gelée hachée que vous poussez à l'aide d'une poche ou d'un cornet. Servez une mayonnaise ou une ravigote froide à part.

1024. — LANGUES DE BŒUF A L'ÉCARLATE. (Dessin n° 107.)

Dessalez parfaitement 3 grosses langues de bœuf à l'écarlate, d'égale grosseur : cuisez-les ensuite dans de l'eau avec des légumes et un fort bouquet garni; lorsqu'elles sont bien tendres, égouttez-les; retirez les peaux et placez-les droites sous presse légère, pour les laisser refroidir; parez-les ensuite de même forme, taillez le dessous et le gros bout carrément; faites une entaille sur chacune d'elles pour enlever un morceau sur les trois quarts de leur longueur dans les parties les plus épaisses; coupez ce morceau en tranches minces, que vous remettez en place afin de faire reprendre à chaque langue sa forme naturelle. Vous aurez placé sur un socle en saindoux un petit pain vert, au centre duquel vous posez une pyramide triangulaire, dont vous

entourez chacune des faces avec un gros boudin de graisse manié pour lui donner de la souplesse ; lorsque ces boudins sont placés, découpez-les en forme de corde, et placez une langue au milieu de chacun, comme l'indique le dessin. Modelez sur le bout de chaque langue une tête de taureau en beurre ou en tétine ; garnissez les intervalles avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée; placez sur le haut un sujet composé d'une gerbe de blé, imitée en tétine, au pied de laquelle vous poussez au cornet une couronne de fleurs et feuilles en beurre de couleur. Les langues peuvent être glacées; mais nous préférons, si elles sont bien rouges, les arroser avec de la gelée, afin de conserver leur teinte éclatante. Les socles et les sujets sont décrits à des articles spéciaux. Des langues dressées de cette manière produisent un très-bon effet, mais ne pourraient être servies seules pour pièces froides; dans un dîner, leur véritable place est sur un buffet, où elles figurent parfaitement bien avec les autres pièces de genre différent.

On dresse aussi ces langues par deux, sur des plats longs, en les appuyant sur un support dans le genre de celui représenté nº 207. On place sur le haut un sujet quelconque, et on garnit le tour avec des garnitures froides et de la gelée. Les langues, pour être servies ainsi, doivent toujours être bien cuites et de belle couleur. On sert une mayonnaise ou rémoulade à part.

1025. — LONGES DE VEAU.

Les longes appartiennent par leur nature et leur forme à cette catégorie de pièces froides dont la mâle simplicité fait le plus bel ornement; mais elles doivent pour cela être de belle qualité et d'une préparation irréprochable ; dans ces conditions elles peuvent figurer sur un buffet, pour bal, à côté des plus riches productions.

La manière de préparer les longes étant décrite au chapitre des *Relevés,* nous dirons seulement ici qu'elles peuvent être rôties ou braisées ; mais la cuisson à la broche est préférable à cette dernière en ce qui concerne le service froid. Pour ne pas nous répéter, nous dirons que les longes, une fois cuites, refroidies, glacées et découpées, se dressent sur plat, entourées de gelée hachée et de mâles croûtons.

1026. — NOIX DE VEAU A LA GELÉE.

Choisissez une grosse noix de veau très-blanche avec toute sa tétine ; cloutez la noix sans la parer, avec du jambon et des truffes ; ouvrez la tétine en deux, aplatissez-la avec quelques légers coups de batte et recouvrez-en la noix, sur sa partie cloutée; masquez le dessous avec des bandes de lard et roulez-la dans une serviette comme une galantine ; faites-la poêler dans un bon fonds pendant trois ou quatre heures. Lorsqu'elle sera bien cuite, égouttez-la, déballez-la pour la recouvrir bien également de sa tétine et la reployer ensuite dans la serviette, et ficelez-la de manière à lui donner une forme ovale; faites-la refroidir ensuite sous presse légère. Lorsqu'elle est froide, parez-la correctement; enlevez la surface de la tétine, afin qu'elle soit bien blanche ; coupez en entailles et sur le milieu de belles tranches régulières, que vous remettez sur place; la partie enlevée, glacez les contours de la noix, mais laissez le dessus très-blanc; dressez-la sur un pain vert ovale ; entourez-la de gelée hachée et d'une bordure de gros croûtons de gelée.

1027. — NOIX DE VEAU A LA MAZARINE.

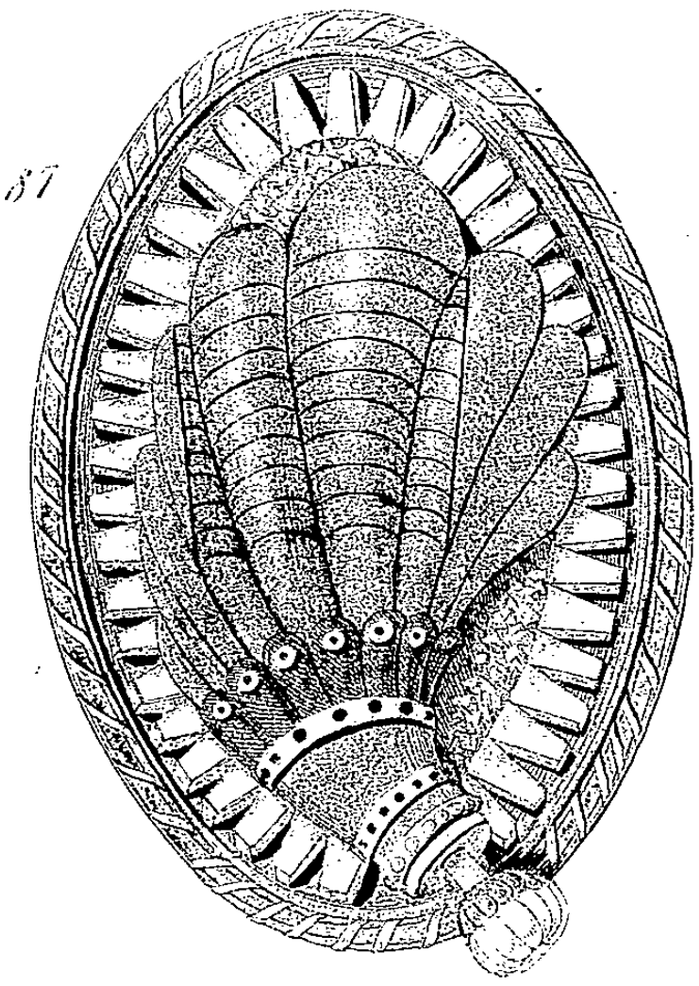
Préparez une noix de veau comme la précédente ; faites-la cuire de même, en ajoutant une bouteille de madère à sa cuisson ; lorsqu'elle est refroidie, parez le dessus de la tétine, afin que la noix en reste recouverte d'une couche mince, mais bien blanche; enlevez sur le milieu un morceau carré; le reste de la noix doit

---

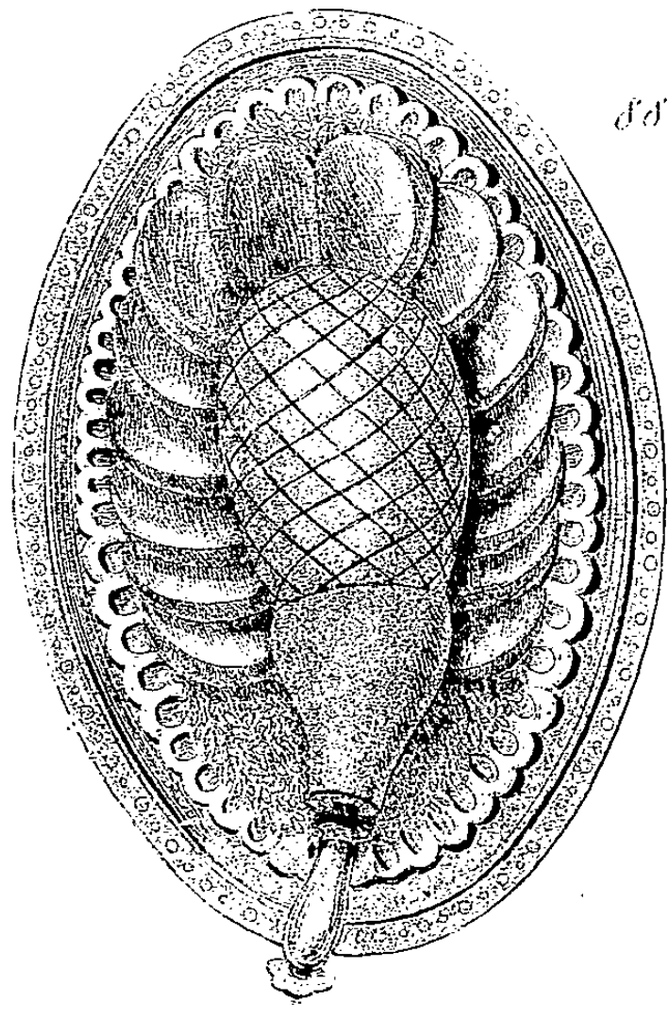
SOMMAIRE DE LA PLANCHE Nº 13.

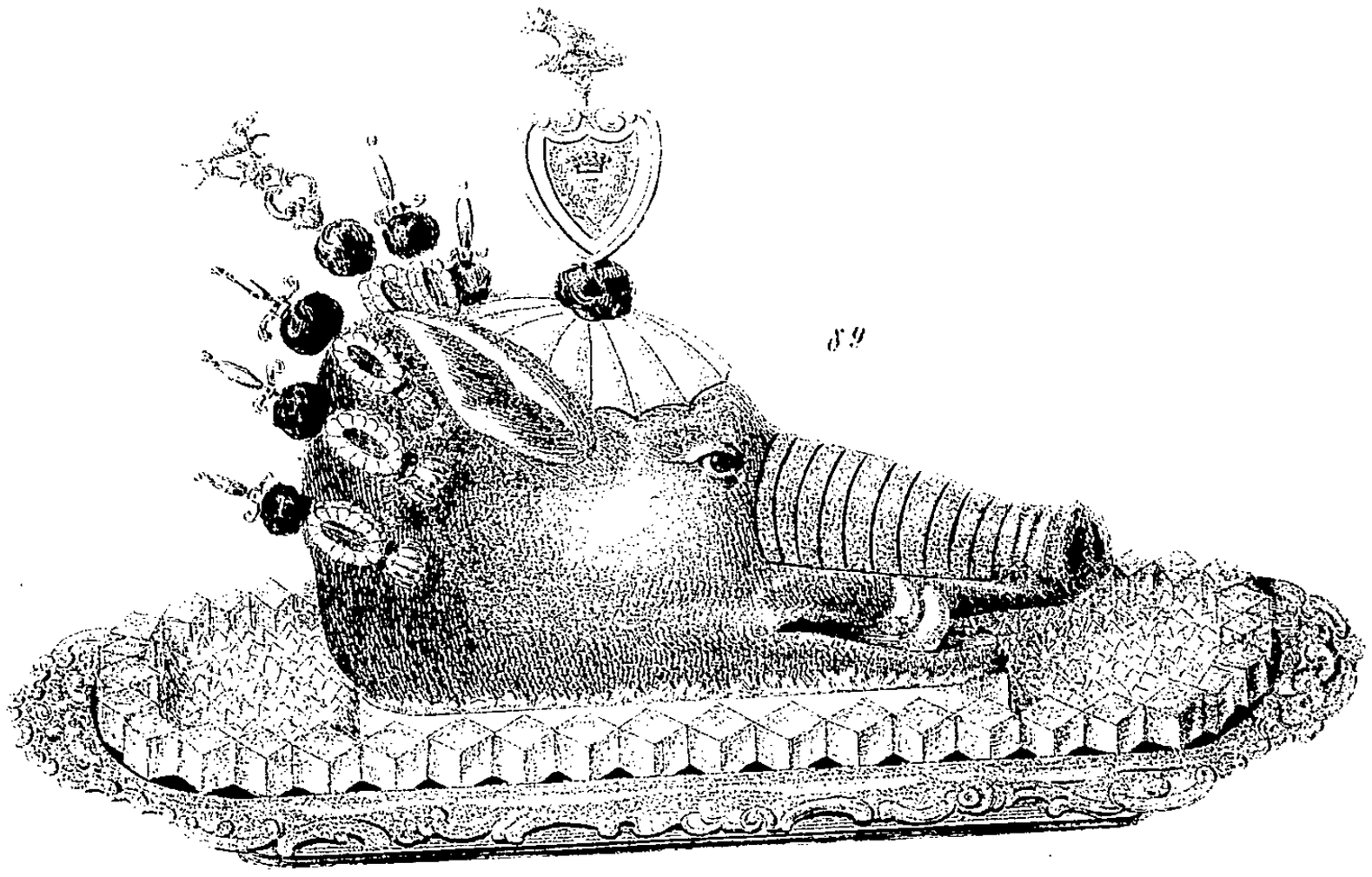
Nº 87. — Jambon à la gelée.
Nº 88. — Cuissot de veau à la gelée.
Nº 89. — Hure de sanglier en galantine.
Nº 90. — Gros aspic de homard à la Mayonnaise.
Nº 91. — Darne de saumon à la Chevreuse.

87



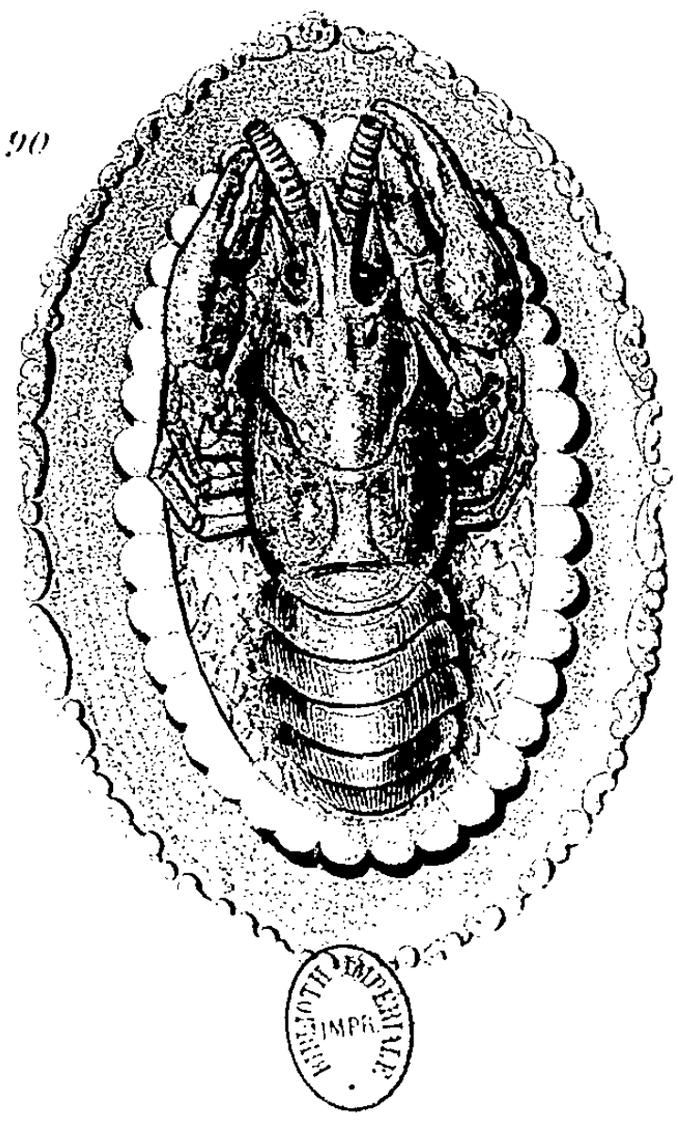
88





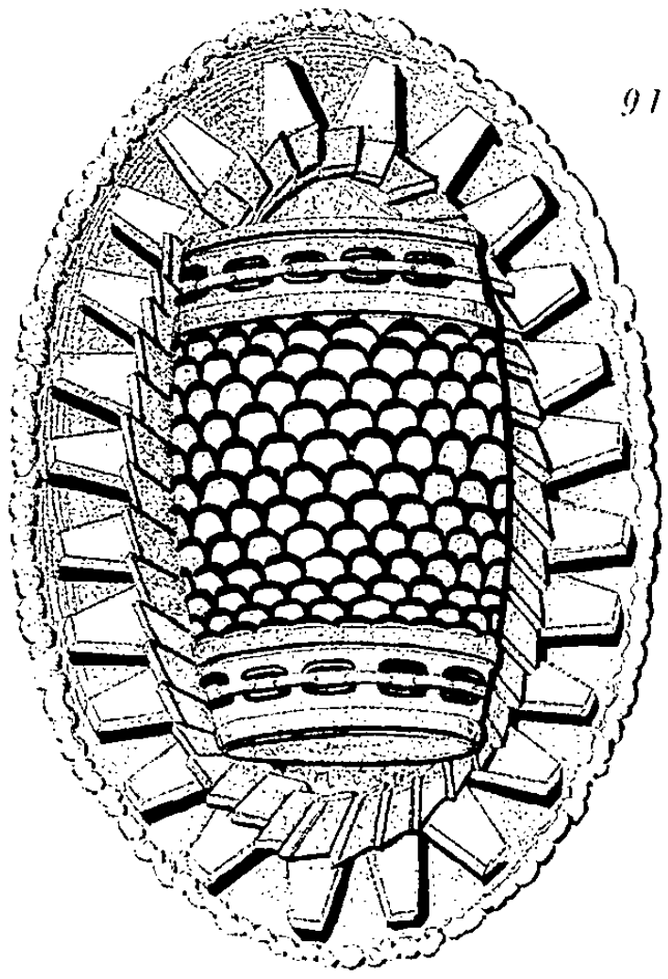
89

90



BIBLIOTH. IMPERIALE IMPR.

91



former une espèce de caisse, que vous emplissez à moitié avec de la gelée hachée; découpez le morceau enlevé en tranches minces sans le déformer; remettez ce morceau à la place où vous avez mis de la gelée; il doit alors dominer la surface de la noix de 3 centim. à peu près; glacez les contours, mais laissez ce morceau très-blanc; rangez dessus un damier composé de petits carrés de truffes et de tétine, et sur les bords de la caisse une couronne de petits croûtons de langue taillés au coupe-pâte et dressés à cheval; placez la noix sur un plafond et tenez-la sur le timbre. Lorsqu'elle est bien froide, versez peu à peu dessus de la gelée mi-prise, pour la napper d'une couche de 5 millim. à peu près; dressez ensuite cette noix sur un pain vert, aux deux bouts duquel vous collez avec du beurre 2 coupes en graisse, taillées en trois quarts de rotondité; emplissez ces coupes avec des petites truffes bien rondes et glacées; piquez sur chaque bout de la noix 3 petits hâtelets transparents à la gelée; garnissez les flancs de gelée hachée, sur laquelle vous rangez la garniture de jeu de dés, décrite au chapitre des *Garnitures froides*, et placez sur le bord du plat une bordure de beaux croûtons de gelée. Ce plat peut être placé sur un socle ovale; la pièce produit alors très-bon effet.

1028. — CUISSOT DE VEAU A LA GELÉE. (Dessin n° 88.)

Les cuissots de veau sont, comme les rosbifs, les culottes et noix de bœuf, des pièces de résistance applicables en certaines occasions. On ne peut guère les servir que rôtis à la broche ou au four, mais il convient de les désosser en partie et de remplacer les os par de la farce; lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on pare le manche et le dessous pour leur donner l'aplomb nécessaire; on les découpe en entailles comme les jambons; on les glace ensuite complétement pour les dresser sur plat, entourés de gelée hachée et d'une couronne de gros croûtons. On peut les accompagner d'une sauce froide mayonnaise ou ravigote; on peut encore, après avoir fait refroidir le cuissot sous presse en forme de jambon, le cerner tout autour à 4 ou 5 centim. des bords, pour enlever cette partie et la découper en tranches régulières, que vous parez bien rondes pour les glacer et les masquer d'une couche de gelée mi-prise; on les dresse ensuite autour de la partie du milieu adhérente au manche; on glace également cette dernière partie et on la couvre avec de la gelée. On croûtonne le plat et on sert à part une garniture ou sauce froide. Ce cuissot est représenté au dessin n° 88.

1029. — JAMBON A LA GELÉE. (Dessin n° 87.)

Choisissez un gros jambon de bonne qualité, parez-le, faites-le dessaler et cuire d'après le procédé indiqué au chapitre des *Relevés*. Lorsqu'il est cuit, déballez-le, retirez l'os du casis et celui de la noix, que vous aurez brisés d'avance près de la jointure intérieure; rafraîchissez le linge qui enveloppait le jambon et emballez-le de nouveau dedans pour le faire refroidir sous presse dans une grande terrine, le côté de la couenne en dessous; le lendemain, déballez-le, cernez la couenne de manière à en laisser une petite partie vers le manche; enlevez celle qui recouvre le lard de la sous-noix; taillez sur le lard des gros cannelons disposés de manière à former une grosse coquille; taillez le bord de la couenne en écailles rondes, sur le milieu desquelles vous enlevez un petit rond avec un coupe-pâte; retirez sur le milieu du jambon un morceau carré en le dégageant en dessous et le tenant aussi large que possible, sans nuire à sa forme. Coupez la partie enlevée en tranches minces que vous remettez dans l'entaille et dans son sens naturel; parez correctement le bout du manche et parez l'os à blanc; glacez totalement le jambon avec de la glace blonde et pas trop chaude; dressez-le sur plat de relevé, au fond duquel vous aurez fait prendre une forte couche de gelée. Garnissez la base avec de la gelée hachée; dressez sur le bord du plat une bordure de beaux croûtons de gelée; placez une belle papillote au manche et appliquez sur la couenne un cordon de gelée hachée et une guirlande de petites boules en tétine cuite. On peut piquer 2 ou 3 hâtelets transparents sur la partie du manche et servir à part une sauce mayonnaise ou rémoulade. Les jambons froids peuvent être dressés dans le genre du dessin n° 88.

1030. — JAMBON A LA SAINT-ANTOINE. (Dessin n° 85.)

Coupez la crosse d'un petit jambon et faites-le dessaler; désossez-le ensuite complétement, roulez-le dans une serviette comme une galantine et faites-le cuire d'après une des formules décrites pour les jambons chauds; quand il est cuit, égouttez-le pour le déballer et le resserrer dans le même linge toujours de forme ronde; placez-le dans une terrine et laissez-le refroidir rond. Ceci fait, prenez un plat de relevé: placez un morceau de pain long sur le fond et de toute la longueur du plat; enlevez une entaille sur le milieu de ce pain,

et masquez complétement le reste avec du beurre pour modeler dessus un petit cochon de lait, comme le représente le dessin. Seulement il ne faut pas lui faire tout le dos, laissez l'entaille vide; les yeux sont en émail, ou s'imitent avec un rond de truffe noire; avec un pinceau rougissez un peu le bout du museau et l'intérieur de la gueule avec du beurre rose; aussitôt modelé, essuyez bien les bords du plat et déballez le jambon; parez-le dans les dimensions de la place vide laissée à cet effet sur le dos du cochon, afin de compléter la vraisemblance; puis découpez-le en tranches minces que vous remettez ensemble sur place dans l'entaille, en dissimulant les jointures aussi bien que possible, soit avec le beurre, soit avec un cordon de gelée poussé au cornet; piquez sur la tête un hâtelet transparent; garnissez le fond du plat avec de la gelée hachée que vous entourez de beaux croûtons. Servez une sauce froide à part.

1031. — PETITS JAMBONS DE TONKIN A LA GASSENDI.

Salez pendant cinq ou six jours 2 petits jambons de tonkin dans la saumure; retirez l'os du casis et celui de l'intérieur de la noix, ficelez-les pour les maintenir bien ronds, faites-les dessaler pendant deux heures, ployez-les dans deux linges fins et cuisez-les dans une bonne mirepoix au vin, mais sans sel. Lorsqu'ils sont bien tendres, égouttez-les et débridez-les, reployez-les dans les mêmes linges, en leur donnant une belle forme; faites-les refroidir sous presse dans deux moyennes terrines, le côté de la couenne en dessous; lorsqu'ils sont froids, parez-les sans retirer la couenne, qui est très-bonne à manger. Coupez 8 belles tranches sur le milieu de chacun d'eux, sans les déformer; glacez-les avec de la glace bien blonde; garnissez chaque manche avec une très-petite papillote et dressez-les sur un pain vert; appuyez le manche en haut, sur un support masqué en saindoux blanc, de la forme de celui représenté au dessin n° 207; placez sur chaque centre du plat une ballottine de dinde découpée en entailles et saucée à moitié avec de la sauce Chaufroix brune, et le gros bout en sauce Chaufroix blonde, afin d'imiter deux petits jambons dont la base doit reposer sur deux coquilles taillées en tétine, et collée sur les flancs du pain vert; garnissez les intervalles avec de la gelée hachée et piquez, entre chaque jambon et jambonneau, un petit hâtelet transparent; collez, sur le haut du support, une petite corbeille en graisse; garnissez-la avec des petites olives farcies dressées en pyramide sur de la gelée hachée; dressez autour du plat une bordure de gros croûtons. Servez une sauce rémoulade provençale à part.

1032. — ZAMPINO DE MODÈNE A LA PAOLUCCI.

Faites tremper un pied farci dit *Zampino*, cuisez-le ensuite d'après la règle indiquée à l'article des *Relevés*, et laissez-le refroidir; essuyez-le et découpez-le en tranches sur une entaille dans toute sa partie la plus épaisse, sans lui faire perdre sa forme; glacez-le ensuite avec de la glace un peu brune; lorsqu'il est froid, modelez avec du beurre, sur sa partie la plus mince, une tête de sanglier ou de bélier; dressez la pièce sur un petit pain en beurre de Montpellier; entourez-le avec 14 petites côtelettes de veau en belle vue; bordez le plat avec de la gelée, hormis les deux bouts, où vous dressez 2 buissons de petits cornichons bien verts. Servez une saucière de ravigote à part.

1033. — GROSSES BALLOTTINES OU GIGOTINS.

On fait des ballottines avec des épaules d'agneau, des cuisses de dinde, de volaille, lièvre, lapereau, etc., dont on est souvent obligé de tirer parti. Ces préparations, malgré leur simplicité apparente, ne manquent pas d'un certain cachet lorsqu'elles sortent d'une main exercée. La science d'utiliser des produits secondaires, en leur donnant une physionomie qui les distingue de l'ordinaire, peut avoir souvent son utilité. Il ne faut pas moins de talent pour rectifier, par le travail, des productions vulgaires, qu'il ne faut de soins pour rendre les pièces les plus marquantes avec toute l'élégance possible.

1034. — BALLOTTINES DE DINDE A LA GELÉE.

Désossez 4 grosses cuisses de dinde ou 6 moyennes, jusqu'à la première jointure, c'est-à-dire n'enlevez que les os des noix; les peaux doivent être laissées le plus large possible; parez le tour; aplatissez légèrement les chairs; salez-les modérément et emplissez chaque cuisse avec 2 cuillerées de farce à galantine, à laquelle vous mêlez des truffes, de la langue et du foie gras coupés en dés; faufilez les contours des peaux avec une grosse aiguille et du fil double, que vous resserrez afin de donner à chaque cuisse la forme d'un petit gigot, dont le manche doit être coupé au-dessus du joint de la patte. Les 6 cuisses étant ainsi

préparées, enveloppez-les de bandes de lard minces et de petits linges fins, et ficelez-les comme des galantines; cuisez-les dans un bon fonds de poêle; lorsqu'elles sont tendres, égouttez-les pour les débrider et les remballer de nouveau, en les serrant dans les linges pour les maintenir droites et rondes; faites-les refroidir sous presse; parez-les ensuite, et découpez sur l'épaisseur de chacune 5 belles tranches, que vous laissez sur l'entaille; saucez la partie du côté du manche avec une sauce brune Chaufroix, et glacez le reste, afin de donner à chaque ballottine l'apparence d'un petit jambon; garnissez chaque os d'une petite papillote; dressez les 6 ballottines sur un pain vert ovale, déjà disposé sur un plat long, en les appuyant contre une pyramide de beurre ovale à six faces, afin de les maintenir droites, les papillotes en haut; ceci fait, dressez correctement dans les intervalles, entre chacune, une petite macédoine de légumes en salade; puis au pied, de la gelée hachée poussée au cornet dans tous les vides; placez sur le haut un petit sujet en tétine ou 3 hâtelets transparents; garnissez le tout avec une bordure de très-petits aspics à la reine, ou simplement avec des gros croûtons de gelée.

1035. — BALLOTTINES D'AGNEAU EN BELLE VUE.

Désossez 4 petites épaules d'agneau, en leur laissant le manche; farcissez et faites-les cuire comme les ballottines de dinde; lorsqu'elles sont froides, parez-les; découpez-les sur une entaille sans les déformer et glacez-les bien; tenez-les sur glace pour les refroidir et les arroser de gelée demi-congelée, afin de les chemiser d'une couche mince; dressez-les debout dans quatre petites niches ménagées contre une pyramide ovale en saindoux blanc; garnissez les intervalles avec de la gelée hachée au lieu de papillotes; placez au bout de chaque os une petite tête d'agneau modelée en beurre et penchée en dehors comme une anse de saucière; placez sur le haut une petite coupe ovale en tétine garnie de petites truffes et de gelée hachée; entourez la grosse pièce avec un cordon d'escalopes de langue écarlate en belle vue, alternées avec des escalopes de truffes.

1036. — BALLOTTINES DE LIÈVRE A LA BUFFON. (Dessin nº 96.)

Ayez 6 cuisses de jeunes lièvres d'égale grosseur; désossez-les comme cela se pratique pour les gigots, c'est-à-dire sans les ouvrir; sciez les manches d'égale longueur et piquez-les intérieurement avec quelques petits lardons blanchis et assaisonnés, et des filets de truffes taillés de même; assaisonnez et emplissez-les avec de la farce à galantine, des truffes et jambon cuits coupés en dés; recousez les bouts, enveloppez-les de lard et de petits linges, que vous maintenez par quelques liens de ficelle ou ruban; faites cuire les ballottines ainsi préparées dans une bonne mirepoix ou dans un fonds de gelée bien corsé et de haut goût; déballez-les après leur cuisson pour les resserrer et les faire refroidir sous presse, parez-les alors, découpez-les en entailles, et tirez 5 tranches sur chacune d'elles, laissez-les dans leurs formes premières et masquez-les d'un trait avec de la sauce Chaufroix au fumet de lièvre, liée au sang. Cette sauce doit être assez refroidie pour que les ballottines en soient recouvertes d'une couche épaisse, mais bien lisse; tenez-les alors sur la glace pour laisser refroidir la sauce, puis ornez-les en dessus avec une rosace de langue à l'écarlate bien rouge, et le manche avec des petits ornements découpés sur de la tétine de veau cuite aux truffes et bien blanche; arrosez le tout au pinceau avec de la gelée moitié congelée et faites refroidir sur glace. Vous aurez préparé un fond de plat rond, soit en bois ou en pain frit, de la forme de celui représenté au dessin nº 215; masquez-le complétement en beurre vert et placez-le sur un grand plat rond de dimension à aller juste sur le socle, ainsi que le représente le dessin; taillez 6 grosses lames de tétine bien blanche en forme de crête; collez-les avec du beurre vert, à distance égale, contre la pyramide du pain; emplissez à moitié les six intervalles qu'il y a entre elles avec de la gelée hachée; placez dessus les 6 ballottines, le manche en haut; leur base doit reposer sur 6 coquilles taillées en graisse et collées sur le pain vert, entre chaque crête de tétine; collez sur le haut une lyre moulée en graisse et finie à la main, avec des petits ornements modelés et poussés au cornet en saindoux blanc; piquez sur le haut et entre chaque ballottine un hâtelet transparent à la gelée. Rangez autour de ces ballottines une couronne de croûtons oblongs, bien régulière, à cheval et debout, dressez au fond du plat une chaîne de beaux croûtons de gelée. Cette pièce peut paraître au premier abord trop historiée; mais si on en supprime les rosaces de langue sur chaque galantine, il se trouve que les pièces mangeables sont très-simples et que les ornements qui les environnent en sont tout à fait indépendants. Le socle, n'ayant aussi rien de commun avec la pièce elle-même, peut toujours être supprimé, mais ceci est au détriment de la pièce comme effet. Les grosses pièces dressées ainsi doivent, par rapport à leur poids et leur élévation,

être portées sur table en deux fois : d'abord le socle, et ensuite le plat qui va dessus tout garni ; de cette manière, les croûtons ne sont pas dérangés et la pièce entière arrive à sa destination en bon port. Cette observation s'applique en général à toutes les grosses pièces dressées sur socle.

1037. — JAMBONNEAUX DE VOLAILLE. (Dessin nº 94.)

Désossez 24 cuisses de volaille en retirant à chacune l'os de la seconde jointure, et laissant adhérer celui du pilon dans toute sa longueur. Cela fait, étalez-les sur un linge, salez-les modérément, et étalez sur chacune une cuillerée de farce à galantine à laquelle vous aurez incorporé un tiers de son volume de truffes et langue écarlate en petits dés ; faufilez le tour des peaux avec du gros fil, que vous serrez afin de les arrondir ; masquez-les alors dans un plat à sauter, recouvrez-les de lard et faites-les poêler. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les sur un plafond et faites-les refroidir sous presse ; aussitôt refroidies, retirez le fil et parez-les en leur donnant la forme d'un petit jambon ; masquez alors le manche avec de la sauce Chaufroix brune, et l'autre partie avec de la sauce blonde : il faut observer de les saucer toutes dans le même sens, pour les dresser de même. A mesure qu'elles sont saucées, rangez-les à distance sur un plafond et laissez-les refroidir. Maintenant, choisissez un moule ovale à cylindre et à gros cannelons ; placez-le sur glace et chemisez-le en entier d'après les règles ; cela fait, placez un rond de truffe au fond de chaque cannelon et recouvrez-les avec une légère couche de gelée. Aussitôt cette gelée raffermie, emplissez le moule avec une mayonnaise collée, à laquelle vous incorporez une macédoine de petits légumes ; couvrez le moule et laissez bien raffermir l'appareil. Placez alors au fond d'un plat de relevé un pain ovale en saindoux de 3 à 4 centimètres d'épaisseur ; au moment, démoulez la mayonnaise sur le milieu de ce fond ; placez dans son cylindre une petite colonne, également en saindoux, et enfoncée dans une cavité disposée à cet effet ; sur cette colonne fixez un sujet quelconque en beurre ou en tétine ; recouvrez ensuite les bords excédants du fond en saindoux avec une couche de gelée hachée, et dressez les jambons en couronne dessus, après les avoir papillotés, et sur les bords du plat rangez une bordure de mâles croûtons carrés. Outre la sauce, les jambonneaux peuvent être masqués d'une légère couche de gelée.

Cette grosse pièce peut être servie sans socle ; les cuisses de volaille se servent plus généralement comme entrées froides ; en les donnant ainsi, nous avons voulu indiquer le moyen de les utiliser avantageusement dans une grande affaire où les grosses pièces sont nombreuses.

1038. — FILETS DE VOLAILLE A LA BELLE VUE. (Dessin nº 95.)

Levez les filets de 12 poulets tendres et bien en chairs, parez-les suivant la règle et sautez-les au beurre ; retirez-les dès qu'ils sont raffermis des deux côtés et faites-les refroidir sous presse très-légère, pour les obtenir droits seulement et les parer ensuite correctement ; faites sauter aussi les filets mignons ; alors masquez les gros filets avec une sauce Chaufroix, à la purée de volaille, et rangez-les à distance sur une plaque au fond de laquelle vous aurez fait prendre une couche de gelée de 2 millimètres d'épaisseur ; puis, décorez-les avec un rond de truffe de 3 à 4 centimètres de diamètre et rangez-les sur la gelée, la truffe en-dessous ; recouvrez-les à hauteur avec la gelée que vous laissez raffermir.

Maintenant, placez un moule ovale et à cylindre sur glace, emplissez-le au tiers de sa hauteur avec de la gelée ; lorsqu'elle est prise, dressez-lui dessus une couronne de filets mignons, recouverts d'une autre couche de gelée, puis dressez une couronne d'escalopes de foies gras ; recouvrez-les aussi avec de la gelée, et quand elle est raffermie, dressez le reste des filets mignons. Ces escalopes peuvent être alternées avec des lames de truffes ou langue écarlate. Le moule empli, incrustez-le bien dans la glace et laissez prendre la gelée ; cela fait, placez sur un plat ovale un pain vert de la hauteur de 3 à 4 centim. et de 4 centim. plus large que le moule ; au moment, renversez celui-ci sur son centre ; placez une colonne en graisse dans un trou réservé, et sur celle-ci fixez un sujet quelconque ; alors cernez les filets tout autour pour les détacher du plafond, et dressez-les au pied de l'aspic et sur les bords du pain vert, recouvert d'une couche de gelée hachée. Les filets doivent être dressés la pointe en bas, mais il faut avoir le soin de les soutenir à la base avec de la gelée hachée que vous poussez au cornet dans les interstices. Croûtonnez ensuite les bords du plat avec des croûtons placés debout.

Cette pièce, ainsi que la précédente, est montée sur socle ; l'une et l'autre s'adaptent pour soupers de bal, dans le service à la Française, ainsi que celui à la Russe; elles vont aussi pour entrées, si on en diminue les proportions. Si les socles étaient moins hauts, on pourrait dresser les filets ou jambonneaux directement sur plat.

1039. — PATÉS FROIDS.

Les pâtés peuvent être dressés dans des moules et à la main ; l'école ancienne faisait grand cas de ces derniers, et aujourd'hui encore les praticiens reconnaissent qu'un beau pâté dressé à la main n'est pas sans produire un bel effet. Avant de les entreprendre, il faut se rendre compte que la difficulté n'est pas toute de les dresser, mais qu'il s'agit de les cuire en leur conservant, surtout, leur régularité; voilà l'écueil. La détrempe de la pâte est aussi un point capital. Les pâtés dressés en moule sont évidemment d'une exécution plus facile, plus prompte et plus sûre; quant à leur forme, il n'est pas difficile de comprendre qu'un beau moule évasé, d'une ornementation mâle, donne toujours un résultat qu'on ne pourrait imiter à la main, ne serait-ce même qu'en raison de sa régularité. La méthode qui nous paraît la plus rationnelle est celle qu'on emploie à Strasbourg. Néanmoins nous en avons vu de fort bien montés, et qui ne laissaient pour ainsi dire rien à désirer après leur cuisson ; c'est là un talent que tous les praticiens ne possèdent pas.

Si les pâtés dressés en moule sont d'une exécution facile, il ne faut pas cependant les traiter avec négligence; car cette préparation, simple en apparence, ne donne un bon résultat que tout autant qu'on lui apporte des soins raisonnés et bien compris, qu'alors qu'on ne livre rien au hasard, ni dans l'ensemble ni dans les détails.

1040. — ÉPICES COMPOSÉES.

Les épices sont de première nécessité pour l'assaisonnement des farces à pâtés, galantines, pains de foies et autres de même nature : elles doivent être composées de manière à ce que rien ne domine dans les préparations où elles entrent; il faut en user avec modération, car leur arome devient un défaut lorsqu'il est trop prononcé.

Proportions : 25 grammes de thym, 25 de basilic, 25 de feuilles de laurier, 20 de clous de girofle, 10 de poivre blanc, 10 de poivre de piment d'Espagne, 10 de macis, une muscade, 30 de champignons crus, émincés et séchés à l'étuve. Ces herbes et aromates doivent être bien secs ; pilez le tout ensemble dans un mortier, passez au tamis de soie, laissez sécher à l'étuve et conservez dans des petites bouteilles bien bouchées.

1041. — GROS PATÉ DE VEAU MOULÉ.

Proportions : 2 kil. et demi de pâte à dresser, 2 kil. de farce de veau, 1 kil. et demi de noix de veau, 1 kil. de truffes épluchées, 500 grammes de lard, 500 grammes de maigre de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : Six heures avant de dresser le pâté, ou même la veille, détrempez la pâte d'après le procédé donné à l'article des détrempes; ployez-la dans une serviette et tenez-la au frais. Après avoir paré et haché très-fin et séparément 1 kilo de chair de veau et autant de lard frais, pilez-les ensemble dans le mortier, assaisonnez avec sel et épices composées, ajoutez 2 jaunes d'œufs et relevez la farce dans une terrine.

Taillez la noix de veau en gros morceaux carrés que vous cloutez intérieurement de gros lardons, truffes et jambon ; taillez le reste du jambon et du lard en gros filets ; les truffes peuvent rester entières, si elles sont petites ; placez le tout ensemble dans une terrine ; assaisonnez aussi avec sel, épices et un petit verre de madère ; couvrez la terrine et laissez mariner ces viandes pendant trois heures.

Beurrez un grand moule à pâté ovale, cannelé ou gaufré ; placez-le sur un plafond couvert de fort papier beurré; faites passer au beurre les morceaux de noix de veau dans un plat à sauter, avec une pointe d'échalote et de persil hachés ; ils doivent aller vivement et n'être que roidis extérieurement ; ceci a pour but d'empêcher les viandes de raccornir à la cuisson; laissez-les refroidir. Lorsque la pâte est bien reposée, coupez-en les trois quarts que vous moulez pour l'abaisser en ovale, de l'épaisseur de 2 centim., et, avec les deux mains, serrez les bords de l'abaisse, afin de les rétrécir sans faire de plis, cela par le rapprochement insensible de la pâte; lorsque celle-ci représente une espèce de caisse plus étroite que l'intérieur du moule, placez-la dans celui-ci, appuyez-la contre les parois et le fond, unissez-la bien pour l'égaliser sur tous les points, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre à peu près, et la faisant dépasser des bords du moule de 2 à 3 centim.; au bout de quelques instants garnissez l'intérieur de la caisse à pâté, jusqu'à hauteur du moule, avec des bandes minces de lard, que vous masquez d'une couche de farce d'un centim. d'épaisseur; au fond,

la farce doit être un peu plus abondante; alors, placez sur cette farce quelques filets de lard, jambon et un rang de carrés de veau, avec des truffes dans les intervalles; recouvrez le tout avec une couche de farce. Recommencez la même opération, en observant que les vides doivent être soigneusement bouchés avec des truffes et la farce; finissez d'emplir la caisse, en tenant la dernière couche un peu en dôme et un peu plus haute que les bords du moule; recouvrez l'appareil avec des bandes de lard minces; mouillez les bords saillants de la pâte et recouvrez le pâté avec la pâte réservée, que vous aurez abaissée d'un centim. d'épaisseur; pour plus de facilité, enlevez cette pâte sur le rouleau, pour la dérouler sur le dessus du pâté; appuyez-la sur le dôme et contre ses bandes humectées, et soudez-la en la serrant avec les mains, pour en diminuer l'épaisseur; rognez régulièrement cette bande saillante, en lui donnant la hauteur de 2 centim. et un peu d'évasement; pincez alors la crête et les parois de la bande, puis, faites une incision circulaire sur le centre du dôme, dans lequel vous placez une carte roulée, pour l'empêcher de se refermer à la cuisson, ce qui pourrait faire ouvrir la croûte du pâté par l'effort de la vapeur concentrée; entourez cette cheminée d'un petit cordon de pâte, décorez le dessus avec une double rosace composée avec des losanges rayés, simulant des feuilles que vous collez avec goût et symétrie sur le couvercle, en les humectant à mesure. Pincez régulièrement le bord de la frise intérieurement et extérieurement; rangez sur l'épaisseur une couronne de petits ronds taillés au coupe-pâte d'un centim. de diamètre; pour plus de facilité à les placer, piquez-les avec une lardoire et placez-les sur le bord de la crête bien dorée; ce bord peut être aussi simplement pincé; dorez alors toute la superficie du pâté; entourez la frise avec une large bande de fort papier beurré, en l'appuyant en partie sur le moule contre lequel vous la maintenez avec de la ficelle, ou de la dorure mêlée avec de la farine; poussez le pâté au four bien atteint, mais légèrement tombé; mettez une double plaque dessous pour éviter que la pâte ne brûle. Aussitôt que le dessus du pâté a pris couleur, recouvrez-le d'un double papier graissé et laissez-le cuire doucement de 3 heures à 3 heures et demie à four fermé; ce laps de temps indique assez que le four doit être bien chauffé et parfaitement atteint pour conserver sa chaleur. Vers la fin de la cuisson, sondez l'intérieur du pâté avec une aiguille à brider; si les chairs ne font plus de résistance, sortez-le du four; égouttez la graisse du plafond, et emplissez-le peu à peu et d'intervalle en intervalle, avec de la gelée très-corsée, mêlée à une petite réduction de vin de Madère que vous infiltrez par la cheminée, dont vous bouchez l'ouverture avec un petit morceau de pâte crue; retirez le moule et dorez le pâté, pendant qu'il est encore chaud; laissez-le ainsi jusqu'au lendemain dans un lieu frais; avant de le servir, ratissez les parties noires du fond, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette, cernez le couvercle tout autour du bord, enlevez le lard, coupez le dessus de la viande jusqu'à moitié de sa profondeur, glacez superficiellement, placez dessus quelques morceaux de gelée irrégulièrement coupés, ainsi que des demi-truffes glacées.

1042. — GROS PATÉ DE FOIES GRAS A L'ALSACIENNE.

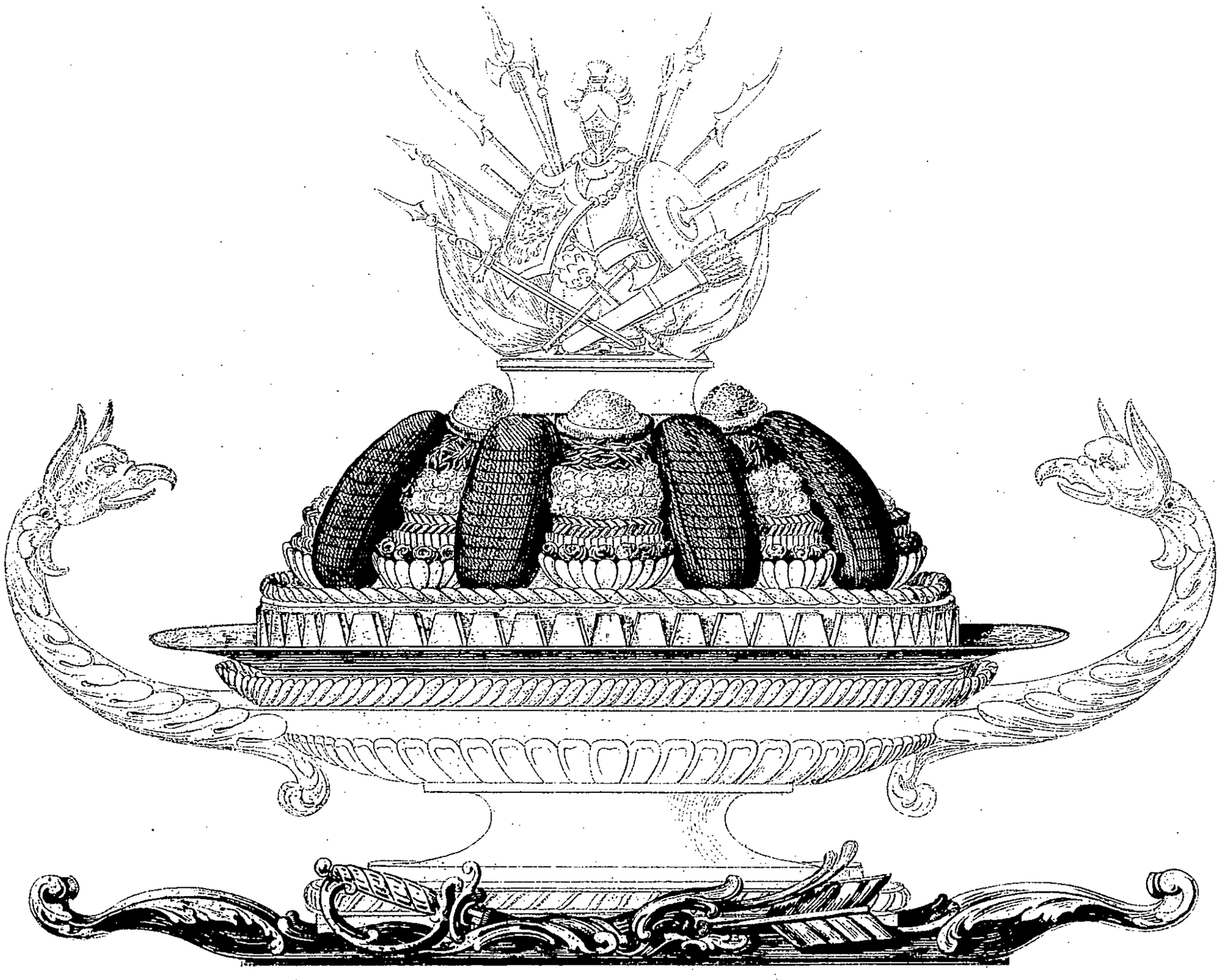
Proportions : 2 kilos de pâte à dresser à l'Alsacienne, 150 gram. de chair de porc, 1 kilo et quart de lard frais, 3 beaux foies gras, 1 kilo de truffes crues, 4 cuillerées à bouche de fines herbes, 50 gram. de maigre de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : 24 heures avant de monter le pâté, détrempez la pâte à dresser, ainsi qu'elle est indiquée à l'article des détrempes; roulez-la dans un linge et tenez-la au frais; le lendemain, épluchez les truffes crues, pelez 200 gram. des plus petites, pour les mêler plus tard à la farce; coupez en dés les filets mignons de porc frais et le lard, hachez et pilez-les séparément, mêlez-les ensemble pour les piler de nouveau; assaisonnez avec sel et épices; ajoutez les truffes pilées et les fines herbes; pilez encore quelques instants et passez au tamis; incorporez le jambon cuit et haché à cette farce; parez les foies, coupez-les en deux et cloutez-les avec des gros morceaux de truffes assaisonnées. Alors moulez la pâte bien ronde, abaissez-la de 2 centim. et demi d'épaisseur; marquez sur le milieu un rond avec le bout des doigts et relevez peu à peu les bords, sans les amincir et à l'aide des deux mains. Lorsqu'ils sont ainsi dressés à moitié de hauteur, couvrez la pâte avec un linge et laissez-la reposer; un quart d'heure après, commencez à monter le pâté en

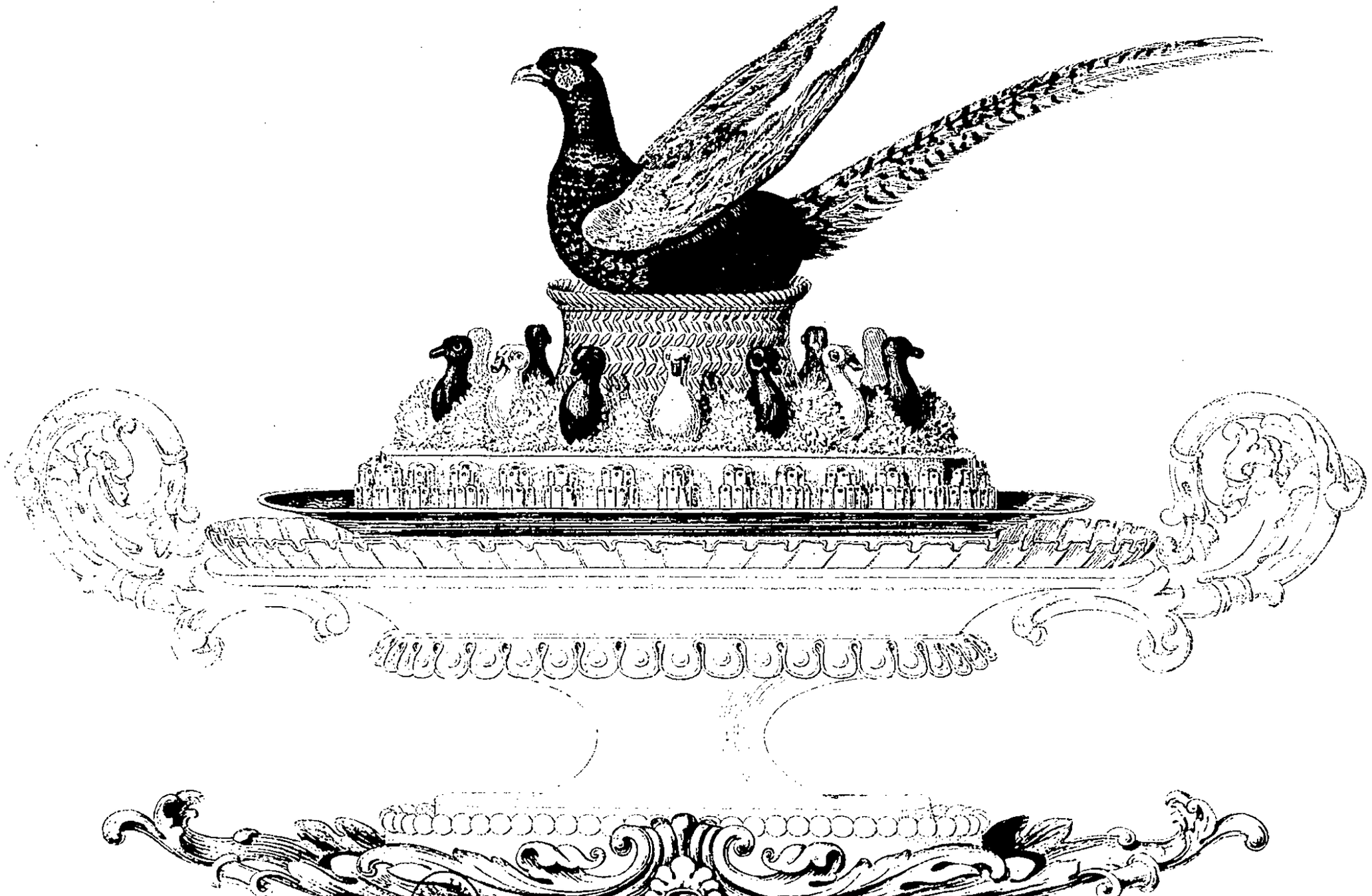
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 14.

N° 92. — Galantines de poulets à la Robert Peel.
N° 93. — Galantine de faisan à la Volière.



92



93

IMPR. IMP.

amincissant les parois et les élevant en même temps; il faut tenir le haut toujours un peu plus étroit que le fond; lorsque la caisse a atteint 26 centim. de hauteur, placez-la dans un moule en fer-blanc uni et droit; ce moule doit être à charnière; il sert seulement à donner au pâté une forme régulière et l'aplomb nécessaire en le garnissant. Lorsque la pâte est dans le moule, pressez-la bien au fond et contre les parois pour lui donner partout la même épaisseur; relevez les bords un peu plus haut que le moule; arrivé à ce point, masquez l'intérieur de la caisse avec une petite couche de farce en ayant soin de la tenir beaucoup plus épaisse au fond; sur cette couche vous rangez 3 moitiés de foies gras crus et les entourez avec des truffes; recouvrez le tout avec la farce, sans laisser aucun vide, et recommencez la même opération; la caisse doit alors se trouver pleine et la couche supérieure de farce terminée en dôme. Recouvrez-le de bandes de lard, puis d'un couvercle de pâte dont vous appliquez bien les bords contre les parois humectées, et au centre duquel vous ménagez une cheminée; amincissez la pâte en la rétrécissant, afin qu'elle ne soit pas plus épaisse que celle des parois; parez le bord correctement; abaissez les rognures de la pâte de 3 millimètres d'épaisseur, coupez-les en petites feuilles avec un coupe-pâte et pratiquez quelques rayures sur leur surface avec le dos du couteau; mouillez la surface du pâté, et placez ces feuilles dans l'ordre de celles d'une fleur de dahlia; alors, ouvrez le moule, retirez-le avec soin, afin de ne pas déformer le pâté; dorez et pincez-le du haut en bas, ainsi que le bord de la crête; dorez le dessus et laissez-le reposer quelques heures; il peut rester ainsi jusqu'au lendemain dans un lieu frais sans être cuit. Au dernier moment, emballez-le avec des feuilles de fort papier beurré; il en faut plusieurs l'une sur l'autre; maintenez-les avec de la ficelle; poussez ensuite le pâté au four, faites-le cuire pendant trois heures à peu près, à four bien atteint, mais tombé, de manière que la croûte ne se colore pas trop; couvrez le dessus d'un rond de papier; à mi-cuisson, infiltrez-lui 2 ou 3 cuillerées de rhum; quand il est cuit, sortez-le du four et déballez-le. S'il doit être mangé incessamment, il faut lui verser dans l'intérieur, pendant qu'il est chaud, 1 décilitre de bonne demi-glace réduite au Madère; s'il doit être conservé, il faut le laisser refroidir et finir de l'emplir avec du bon saindoux. Pour servir ce pâté, il faut enlever le couvercle, retirer le lard et la graisse; on enlève à peu près moitié de son contenu, avec une cuiller trempée dans l'eau chaude; on dresse ensuite ces morceaux en buisson dans la croûte même, et on sert le pâté sur serviette et dans un plat rond.

Les proportions sont données pour un des plus gros pâtés que l'on fait en ce genre; mais on peut toujours, d'après cette règle, en confectionner de plus petits. On fait quelquefois entrer dans la farce un anchois broyé; cette addition est facultative. Nous remarquerons en passant que la qualité des foies, qui ne sont pas tous également convenables, entre pour beaucoup dans le degré de bonté des pâtés. Pour plus de facilité, si les pâtés sont très-élevés, on les monte à l'aide d'une bande et d'une abaisse; on place au centre de cette dernière un moule uni et de sa dimension, contre lequel on déroule la bande; aussitôt soudées, on retire le moule pour donner l'évasement à la caisse.

1043. — PATÉ DE FILETS DE PERDREAU MONTÉ A LA MAIN.

Proportions : 2 kilos et demi de pâte à dresser, ferme et peu beurrée, 2 kilos de farce, 16 filets de perdreau, 1 kilo de truffes, 500 gr. de lard blanchi, quelques foies de volaille ou parures de foies gras, sel et épices composées.

Apprêts : Détrempez la pâte vingt-quatre heures d'avance et tenez-la au frais; faites une farce avec moitié porc frais et moitié chairs des cuisses de perdreau bien énervées, et un quart en plus de leur poids de lard frais et quelques parures de foie gras, le tout bien hâché et pilé séparément; puis mêlez-les ensemble, assaisonnez avec sel et épices composées; ajoutez 3 jaunes d'œufs et passez au tamis; mêlez à cette farce le quart des truffes hachées très-fines; levez les filets des perdreaux, retirez-leur l'épiderme et piquez chacun d'eux sur toute sa longueur avec un filet de lard assaisonné; coupez le reste du lard en carrés et placez-les dans une terrine avec les filets et le restant des truffes coupées; marinez avec sel, épices et un demi-verre de madère; cela fait, retirez un quart de la pâte; moulez la plus forte partie et abaissez-la de forme ovale de 2 centimètres d'épaisseur, placez-la sur un plafond à rebords; marquez avec la pointe des doigts un ovale sur le milieu, un peu plus étroit que ne doit être le fond du pâté, relevez les bords en les faisant rentrer sur eux-mêmes avec les deux mains, mais peu à peu et en observant que la pâte ne doit faire aucun pli; lorsque les bords sont ainsi relevés droits tout autour, appuyez sur le fond pour l'élargir de suite de la dimension qu'il doit avoir; alors, recouvrez la pâte avec un linge et laissez-la reposer une demi-heure; ce temps écoulé, amincissez les bords en les pressant entre les deux mains, que vous rapprochez insensiblement l'une de l'autre, afin de tenir le haut de la caisse plus étroit que le bas; amenez ainsi la pâte le plus haut possible en

lui laissant pourtant une épaisseur suffisante pour qu'elle se soutienne. Lorsque le pâté est dressé, il doit être presque droit, mais un peu plus étroit du haut que du bas; alors, entourez-le d'une large bande de carton roulée, que vous maintenez avec un tour de ficelle; ce carton ne sert qu'à soutenir la pâte pendant qu'on emplit le pâté, afin qu'elle ne s'élargisse pas; garnissez ensuite le fond et les parois intérieures avec des bandes de lard minces; masquez les avec une couche de farce d'un centim. contre les parois et de 4 centim. au fond; rangez dessus 8 filets, quelques lardons et un tiers des truffes et foies; recouvrez avec de la farce, puis des filets et des truffes, ainsi de suite jusqu'à extinction; recouvrez le tout avec le restant de la farce, et terminez en dôme; étalez dessus quelques légères bandes de lard, un peu de beurre et une feuille de laurier; recouvrez le pâté avec une abaisse faite avec le reste de la pâte; soudez-la bien avec les parois de la caisse, que vous aurez mouillée; amincissez les bords en les serrant avec les mains, taillez régulièrement la crête et pincez-la, puis décorez le couvercle avec une couronne de croissants en pâte un peu épaisse ou tout autre décor; percez un trou au centre, dans lequel vous introduisez une carte roulée pour servir de cheminée; pincez-la sur le haut et le tour, enlevez le carton, dorez le pâté et décorez le centre des parois extérieures, que vous entourez avec un feuillage ou autre ornement en pâte coupé au couteau ou à l'emporte-pièce; dorez de nouveau la pâte et laissez-la se raffermir au frais, pendant cinq à six heures; alors entourez-le de fortes feuilles de papier beurrées, taillées de sa hauteur et maintenues avec quelques bandes de papier collées avec de la dorure; poussez enfin le pâté à four modéré, mais bien atteint, et laissez-le trois heures et demie à peu près; déballez-le un moment après qu'il sera sorti du four et emplissez-le avec de la gelée réduite avec le fumet des carcasses des perdreaux clarifié et un verre de madère : bouchez l'ouverture et laissez le pâté refroidir; il ne peut être servi avant le lendemain. Nous avons donné les moyens les plus pratiqués pour le rendre convenablement; c'est l'ancien procédé; on peut l'utiliser à défaut de moule ou par motifs de leur variété. On ne peut pas contester qu'un pâté monté à la main, s'il l'est dans les conditions voulues et surtout s'il est cuit avec soin, n'ait pas du mérite, mais on doit dire aussi que cette opération n'étant pas facile pour tous les praticiens, mieux vaudrait les confectionner dans des moules, l'opération est plus simple et à la fois plus sûre, au lieu de s'exposer à sacrifier un pâté coûteux.

1044. — PATÉ DE POULARDE A LA GODEFROY. (Dessin n° 84.)

Proportions : 2 kilos de pâte à dresser à l'anglaise, 2 poulardes, 2 kilos de farce, 1 kilo et demi de truffes, 6 foies gras de volaille, 500 grammes de lard blanchi, 6 foies gras de poularde, 100 grammes de jambon cuit, sel et épices composées.

Procédé : Lorsque la pâte est reposée, abaissez-la en bandes de 12 à 14 millim. d'épaisseur sur 80 centim. de long et 15 de large; parez-la carrément, moulez les rognures et faites-en une abaisse ovale et correcte de 30 centim. de long sur 18 à sa plus grande largeur, placez-la sur un plafond beurré et mouillez tout le tour; roulez alors la bande sur elle-même et placez-la debout pour la dérouler peu à peu autour de l'abaisse ovale; soudez les deux bouts après les avoir humectés; appuyez bien la base de l'abaisse pour la souder : le pâté doit alors avoir la forme d'une timbale droite, la pâte doit être très-ferme; placez le plafond à la bouche du four modéré, l'action du feu la ramollit, travaillez-la vivement pour lui donner l'évasement nécessaire. Lorsque le pâté a pris sa forme sans que la pâte soit gercée, laissez-la refroidir, elle devient alors très-ferme et presque aussi dure que si elle était cuite; décorez les parois avec de la même pâte distribuée en petits ornements, comme le représente le dessin, mais surtout corrects; collez sur le bord une couronne de petites boules roulées grosses comme des avelines épluchées; collez au bas une bande de pâte mince de 2 centim. de largeur, elle doit faire le tour du pâté; masquez ensuite les parois intérieures et le fond avec des bandes de papier beurrées, et emplissez la caisse avec de la farine, du son ou graines quelconques; dorez le pâté et poussez-le un moment au four chaud dès qu'il commence à se colorer légèrement, sortez-le pour le laisser refroidir, enveloppez-le ensuite de bandes de fort papier, pour soutenir la pâte, et finissez de la cuire à point; lorsqu'elle est sèche, videz la caisse et glacez intérieurement la pâte. D'un autre côté, marquez une farce avec chairs de volaille, maigre de veau et du lard frais dans les proportions indiquées, que vous hachez séparément, pilez et passez ensemble au tamis, assaisonnez avec sel et épices composées. Dans ces conditions, ajoutez à cette farce le quart des truffes coupées en petits dés, les parures des foies hachées, le maigre de jambon et moitié du lard coupé aussi en dés. Désossez 2 poulardes comme pour galantine, cloutez les filets et les chairs des cuisses avec quelques lardons de truffes et du lard restant; coupez les truffes et les foies en deux, assaisonnez le tout avec sel et épices, et marinez-les au vin de Madère. Après

quelques heures, farcissez les poulardes avec une partie de la farce, des truffes et des foies, cela sans trop les emplir ; donnez-leur une forme ronde comme des petites galantines; garnissez les parois et le fond d'une casserole proportionnée avec des bandes de lard épaisses, masquez ce lard avec les deux tiers de la farce de truffes réservées ; placez dessus les poulardes, l'une à côté de l'autre ; recouvrez-les de truffes, farce et bardes de lard, puis enfin avec un rond de pâte ordinaire; placez la casserole dans un plat à sauter avec un centim. d'eau au fond et poussez au four modéré; donnez deux heures et demie de cuisson ; sortez la casserole du four et laissez refroidir ainsi: cette opération doit se faire au moins la veille du jour où le pâté doit être mangé; la croûte peut être faite le jour même, pourvu qu'elle ait le temps de refroidir. Au moment, dressez-la sur un plat couvert d'une serviette ; chauffez légèrement le fond et le tour de la casserole et démoulez les poulardes, qui doivent se tenir comme un pain ; parez les contours à vif, en retirant tout le lard et la graisse ; découpez le reste en tranches bien nettes, que vous dressez symétriquement dans la croûte en garnissant à mesure les interstices avec de la gelée hachée ; dressez sur le haut une couronne de petites truffes rondes et glacées. Ce genre de servir les pâtés ne nuit en rien à leur qualité et offre beaucoup de facilité dans le service, d'autant mieux que les croûtes ne sont jamais entamées. On peut aussi monter ce pâté avec de la pâte à dresser ordinaire et d'après les deux méthodes décrites aux nos 1041 et 1043. On sert de même les terrines de foies gras, faisans, perdreaux.

1045. — PATÉ DE FOIES DE CANARD AUX FINES HERBES.

Proportions : 4 ou 6 foies gras de canard, selon leur grosseur, 2 kilos de farce, 2 kilos de pâte à dresser, 250 gr. de lard blanchi, 100 gr. de maigre de jambon cuit, champignons, échalotes, assaisonnement.

Apprêts : Coupez les foies en deux, parez les parties minces, et tournez 50 beaux champignons ; hachez les parures ; passez dans un sautoir 2 échalotes hachées au beurre et lard râpé ; avant qu'elles prennent couleur, mêlez-leur les champignons hachés ; passez-les ensemble jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée; ajoutez alors les champignons tournés, quelques cuillerées de glace de volaille et un verre de madère, ainsi que les parures des foies hachées très-fin ; réduisez le tout ensemble jusqu'à réduction complète du liquide, et laissez refroidir. Préparez une farce avec 1 kilo de filet de porc frais et 1 kilo de lard frais, hachez-les séparément et pilez-les ensemble ; assaisonnez avec sel, épices, une cuillerée de persil haché ; ajoutez 3 jaunes d'œufs et passez au tamis ; incorporez à cette farce le maigre de jambon haché très-fin et les fines herbes cuites, moins les champignons entiers.

Maintenant beurrez un moule à pâté ovale bien évasé, de 32 centim. de long sur 15 de hauteur ; abaissez les deux tiers de la pâte en une longue bande mince, de largeur suffisante pour garnir tout le tour du moule ; roulez cette bande sur elle-même, parez les deux bouts carrément, déroulez-la dans l'intérieur du moule pour en garnir les parois, appuyez contre pour lui en faire prendre toutes les formes ; soudez les deux bouts, en mouillant la pâte et appuyant fortement dessus, afin que la jonction ne laisse aucune trace ; abaissez le reste de la pâte en deux parties ovales dont une pour le couvercle et l'autre pour le fond, que vous soudez de suite, après avoir mouillé les contours ; appuyez bien ces deux pâtes l'une contre l'autre afin qu'elles soient bien unies ensemble ; amincissez encore celle des parois en la remontant de 2 centim. au-dessus du niveau du bord du moule; ceci fait, garnissez tout l'intérieur de bandes minces de lard et sur celles-ci une couche de farce plus épaisse sur le fond ; rangez dessus le tiers des morceaux de foie en les entremêlant de champignons entiers ; sur ceux-ci placez une couche de farce, et recommencez deux fois la même opération, en finissant par dresser la garniture en dôme; terminez avec une couche de farce et des bandes de lard ; recouvrez le pâté comme de coutume avec une abaisse de pâte que vous soudez attentivement avec les parois saillantes, qui forment la frise du pâté; taillez-les ensuite régulièrement pour les pincer; dorez toute la surface ; percez un petit trou sur le centre où vous introduisez une carte roulée pour faire la cheminée et poussez le pâté à four bien atteint, mais tombé, pour le cuire pendant 3 heures, en ayant soin de le couvrir de fort papier graissé ; sortez-le ensuite pour l'emplir, dès qu'il a perdu le bouillonnement, avec un bon fonds composé par partie avec de la gelée, essence de champignons et vin du Rhin. Pour servir ce pâté, on retire le couvercle et le lard de dessus ; on en découpe une partie avec une cuiller chaude ; on glace légèrement la croûte et la surface et on le sert sur une serviette. Ces pâtés ne se conservent pas longtemps. Cette méthode de monter les pâtés est applicable à toutes les autres formules de cette série. Nous cherchons à produire tous les genres.

1046. — PATÉ DE CAILLES A LA CAMÉRANI.

Proportions : 1 kilo et demi de pâte à dresser, 750 gr. de farce crue de gibier, 400 gr. de farce de foie à gratin, 18 cailles, 250 gr. de langue à l'écarlate, 250 gr. de tétine ou de lard blanchi, 750 gr. de truffes crues, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez les cailles, placez-les dans une terrine avec les truffes coupées par moitié, le lard et la langue coupés en filets ; assaisonnez de sel, épices et une cuillerée de cognac ; laissez macérer le tout ensemble ; hachez finement 500 gr. de chairs énervées de gibier, perdreau, lièvre ou lapereau ; hachez de même 500 gr. de lard frais ; pilez et assaisonnez avec sel et épices composées ; passez cette farce au tamis et mêlez-la avec 500 gr. de farce de foie à gratin. Avec les trois quarts de la pâte foncez un moule à pâté rond ou ovale, mais un peu élevé. Cette pâte doit être mince ; le moule, au lieu d'être beurré, peut être graissé avec du saindoux ou de la graisse de veau fondue ; de cette manière, la croûte reste plus blonde ; élargissez alors les cailles sur une serviette, placez une petite couche de farce et un morceau de truffe sur chacune d'elles, et refermez les peaux en forme de petites galantines ; étalez une couche de farce autour et au fond du pâté, placez dessus quelques lardons très-fins et de la langue, rangez ensuite par couche les cailles, les truffes et le reste de la farce, recouvrez de bardes de lard et couvrez le pâté comme de coutume avec un rond de pâte ; pincez et décorez le bord, faites la cheminée, dorez tout le dessus et cuisez au four pendant deux heures et demie. En le sortant, emplissez-le avec une bonne sauce Chaufroix brune, réduite à l'essence de caille. Les pâtés de grives, bécassines, perdreaux et faisans, peuvent se traiter ainsi, s'ils doivent être mangés sous peu. Dans le cas contraire, on les sauce avec l'essence clarifiée.

1047. — PATÉ DE BÉCASSINES, GRIVES, MAUVIETTES ET AUTRE MENU GIBIER.

Nous traitons ces petits oiseaux en général, car les apprêts qui s'adaptent aux uns conviennent également aux autres. Pour plus de variété, on peut avoir recours aux formules que nous venons de décrire, qui peuvent aussi leur être appliquées : la seule différence peut être dans le nombre des pièces de gibier, qui varie selon leur grosseur.

1048. — PATÉ DE MAUVIETTES.

Proportions : 60 mauviettes, 2 kilos de farce, 1 kilo et demi de truffes, 2 kilos de pâte à dresser, bardes de lard, sel et épices.

Apprêts : Préparez une farce comme de coutume avec 500 gr. de chairs crues de gibier, 500 gr. de maigre de veau, 1 kilo de lard frais ; le tout assaisonné avec sel et épices ; hachez, pilez et passez-la au tamis ; relevez-la dans une terrine pour la tenir au frais ; désossez les mauviettes, étalez un peu de farce sur chacune d'elles, placez dessus un morceau de truffe et reployez-les dans leur forme première ; retirez les intestins des carcasses ; sautez les foies au beurre avec une échalote, quelques truffes émincées, et 2 cuillerées de fines herbes ; passez-les quelques minutes, ajoutez-leur quelques cuillerées de glace de volaille, pilez-les, passez-les au tamis et incorporez-les au reste de la farce. Ayez la pâte bien reposée, abaissez-la pour foncer un moule à pâté de forme haute, garnissez l'intérieur de farce, rangez dessus les mauviettes et les truffes par couches que vous alternez avec de la farce ; terminez en dôme et masquez la farce avec des lames de lard ; couvrez le pâté avec une abaisse comme de coutume, entourez la crête avec une bande de papier beurrée, faites une cheminée et dorez le dessus ; poussez-le à four bien atteint, mais tombé ; laissez-le pendant deux heures et demie. Aussitôt cuit, retirez le moule, dorez le tour et emplissez-le par la cheminée avec de la gelée bien corsée, ou alors avec une sauce madère réduite et étendue avec son même volume de gelée. Ces pâtés, même en hiver, ne peuvent pas attendre plus de quelques jours ; s'ils devaient attendre longtemps, il faudrait supprimer la sauce ou la gelée et les remplacer par du saindoux liquide.

1049. — PATÉ DE LIÈVRE DE PANTIN.

Ces pâtés, connus aussi sous le nom de pâtés à l'aune, à cause de leur forme allongée, rentrent dans la catégorie de ceux que nous venons de décrire, quant à leurs compositions fondamentales. On les confectionne indifféremment avec des viandes de veau, volaille ou gros gibier ; on pourrait, sans inconvénient, mêler ces trois éléments ensemble. S'il est convenu que la croûte des pâtés dressés en moule ou à la main ne doit pas être mangée, c'est tout le contraire en ce qui concerne ceux-ci, attendu qu'on les découpe par tranches transversales

viande et croûte en même temps; chacun peut, de cette manière, manger l'une et l'autre, selon son gré. Ces pâtés ont en outre l'avantage d'être très-vite dressés; ils sont, par cette raison et celles que nous venons de citer, très-recommandables dans les grands travaux où on a besoin d'expédier le travail; ils conviennent aussi pour les soupers de bal. Ces pâtés se montent à la main ou dans des moules en fer-blanc.

Proportions : 1 kilo et demi de pâte à dresser, 1 kilo et demi de farce, 600 gr. de truffes crues, 6 filets de lièvre, 250 gr. de lard, 250 gr. de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts: Levez les gros filets de 3 lièvres, retirez-leur l'épiderme, cloutez-les avec lard, truffes et jambon; placez-les ensuite dans une terrine avec le reste de ces éléments coupés en filets, les truffes seules par moitié; assaisonnez le tout avec sel et épices et un peu de madère; préparez la farce avec 750 gr. de chairs de lièvre et le même poids de lard. On peut supprimer un peu des chairs de lièvre et les remplacer par celles de filet de porc frais, ce qui ne nuit nullement à sa préparation. Quoi qu'il en soit, hachez ces chairs et le lard très fin, faites-les réduire en pâte au mortier, assaisonnez avec sel et épices et passez-les au tamis; mêlez à cette farce 2 cuillerées de fines herbes aux champignons et quelques petites truffes pilées. Maintenant, moulez la pâte en deux parties égales; abaissez-en une de 60 à 70 centim. de longueur sur 30 de large; placez cette abaisse sur un grand plafond beurré; étalez sur le milieu une couche de farce de 10 centim. de large sur 2 d'épaisseur, sur laquelle vous rangez des filets de lard, jambon et truffes; sur ceux-ci étalez les filets de lièvre sur toute leur longueur, en les rangeant de manière à ce qu'ils soient partout d'égale épaisseur; garnissez les intervalles avec les truffes restantes et les filets mignons de lièvre; recouvrez le tout avec la farce que vous étalez bien lisse; masquez-la de bandes de lard très-minces; abaissez la seconde moitié de la pâte en une autre abaisse un peu moins large que la première et plus mince sur les bords; roulez-la autour du rouleau pour l'enlever avec plus de facilité et appliquez-la, en la déroulant, sur toute l'étendue du pâté, afin de le recouvrir entièrement; mouillez la base et soudez-la bien à l'abaisse du dessous; rognez les parties excédant l'étendue de la viande; amincissez les bords de l'abaisse inférieure, mouillez-les et relevez-les contre les parois de chaque côté; relevez de même les deux bouts carrément; rognez les 4 angles; pressez bien les jointures entre les doigts pour les amincir et aplatissez-les contre les bouts du pâté humectés. Pour les souder exactement, taillez droits et réguliers les bords de cette abaisse, qui doivent arriver à la hauteur du pâté; alors, étalez en dessus une bande mince en pâte fine ou feuilletage, un peu moins large mais aussi longue que le dessus du pâté, que vous aurez humecté et sur lequel vous ménagez une cheminée sur le centre, ou une sur chaque bout si le pâté est très-long; rayez cette bande et pincez les parois saillantes tout autour, à l'égal des pâtés ordinaires. Cela fait, dorez-le, couvrez-le de papier et poussez-le au four bien atteint, mais tombé, et donnez-lui deux heures de cuisson à peu près. En le sortant du four, laissez-le reposer quelques instants et comblez les vides avec de la gelée mêlée avec un fumet de gibier au vin clarifié.

On monte aussi ce pâté d'une manière plus simple; elle consiste en ceci : lorsque la viande est dressée, sur la première abaisse, comme nous venons de le dire, il faut relever les bords de l'abaisse sur la viande, de manière à ce qu'ils viennent se rejoindre sur le dessus; relevez de même les bouts, après les avoir amincis; humectez et soudez-les en dessus; humectez aussi toutes les surfaces et recouvrez entièrement le pâté avec une abaisse de pâte mince; appuyez-la bien partout et notamment sur les parties basses des côtés et des bouts; entourez le pâté avec des bandes de papier, pratiquez une cheminée sur le centre, dorez-le entièrement et rayez la bande supérieure; poussez-le ensuite à four tombé et donnez la même cuisson que précédemment, en ayant soin de recouvrir le dessus de papier sitôt qu'il aura pris couleur; quand il est cuit, déballez-le et introduisez par la cheminée de la gelée claire et très-ferme, à laquelle vous aurez additionné un fumet de gibier; cette gelée est pour combler le vide occasionné par l'élargissement de la pâte à la cuisson. Il arrive quelquefois que, malgré les soins, les pâtés ont des fuites, il faut les boucher avec de la pâte crue avant de les emplir de gelée. On monte aussi ces pâtés dans des caisses longues en fer-blanc; de cette manière, on peut obtenir la pâte beaucoup plus mince. Ces pâtés peuvent toujours être recouverts avec du feuilletage.

1050. — PATÉ FROID DE THON A LA MARSEILLAISE.

Proportions : 2 kilos de pâte à dresser, 2 kilos et demi de thon, 1 kilo et demi de farce, 250 gr. de jambon, 250 gr. de lard blanchi à fond, 750 gr. de truffes crues, 6 cuillerées de fines herbes, sel et épices.

Apprêts : Nous avons dit ailleurs que les parties du ventre du thon étaient les plus délicates; mais, pour les pâtés, il convient d'employer aussi les parties maigres, pourvu qu'elles ne soient pas trop près de la queue. Taillez 2 kilos et demi de thon en carrés de 4 à 5 centim.; la peau doit être retirée; piquez chaque partie

de part en part avec deux filets d'anchois et deux de lard; placez alors le thon dans une casserole d'eau tiède, que vous tenez sur l'angle du fourneau jusqu'à ce que l'eau soit chauffée au degré de ne plus pouvoir y supporter la main dedans; alors égouttez les tronçons, rafraîchissez-les et épongez-les bien sur un linge; placez un plat à sauter sur le feu avec 200 gr. de lard râpé; faites revenir les carrés de thon dedans pendant quelques minutes; ajoutez les truffes crues épluchées, coupées ou entières; assaisonnez avec sel et épices; passez quelques instants et additionnez-leur un demi-verre de vin de Madère; faites réduire ce mouillement à glace; retirez alors les tronçons de thon et les truffes avec une écumoire, pour les refroidir sur un plat; passez les fines herbes dans le même sautoir, avec les parures des truffes hachées et le reste du lard coupé en dés seulement quelques minutes et laissez-les refroidir. Faites la farce avec moitié chairs maigres de veau ou filet de porc frais et moitié lard frais, le tout bien haché et pilé; assaisonnez avec sel et épices et passez-la au tamis; incorporez-lui les fines herbes froides et le jambon haché très-fin. Avec les trois quarts de la pâte, montez une caisse à pâté dans un moule ovale à charnières, de 35 centim. de longueur à peu près, en opérant d'après les procédés décrits plus haut; tenez la pâte mince; garnissez l'intérieur avec une couche de farce, rangez dessus des morceaux de thon, alternés avec les truffes et la farce, jusqu'à extinction, en terminant le dessus en dôme selon l'usage, que vous masquez de bandes de lard; placez une feuille de laurier dessus et recouvrez-le avec une abaisse de pâte; soudez bien les bandes, taillez et pincez-les; pratiquez une cheminée au centre même, que vous ornez avec des losanges de pâte formés en feuilles et disposés en rosace; dorez et poussez-le à four bien atteint et retombé à point. Aussitôt que la croûte supérieure est colorée, retirez le pâté pour le couvrir avec du papier, puis poussez-le de nouveau au four pour lui donner deux heures et demie de cuisson. Quelques minutes après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui par la cheminée, et en petite quantité à la fois, à peu près 4 décil. de gelée corsée, à laquelle vous mêlez quelques parties de madère; bouchez la cheminée; retirez le moule et laissez refroidir. On sert ce pâté sur une serviette; on enlève le couvercle et le lard; on dégage un peu l'intérieur de la garniture et on sème dessus quelques cuillerées de gelée hachée et truffes glacées. Ce pâté peut être monté à la main.

1051. — PATÉ MAIGRE DE THON FROID.

Ce pâté se prépare de même que le précédent; seulement on remplace la farce grasse par de la farce à quenelles de brochet ou de tout autre poisson, à laquelle vous mêlez, outre les fines herbes, le quart des truffes coupées en petits dés. Le lard du dessus est remplacé par une couche de beurre et les morceaux de thon ne sont piqués que de filets d'anchois; mais ils doivent être blanchis et sautés aux fines herbes comme ci-dessus. Lorsque le pâté est cuit, on le remplit avec de la gelée maigre de poisson très-collée, ou avec du beurre fondu et salé si le pâté doit voyager. La proportion donnée est pour un gros pâté; mais on les confectionne de toute grandeur. Le travail est le même, hormis la cuisson, qui est un peu moins longue.

1052. — PATÉ FROID DE SAUMON.

Proportions : 2 kilos de pâte à dresser, 2 kilos et demi de saumon, 2 kilos de farce de poisson, 750 gr. de truffes, 8 cuillerées à bouche de fines herbes aux champignons.

Apprêts : Faites piler 1 kilo de chairs de brochet vivant, ou autre poisson à chairs fermes, avec 4 filets d'anchois; lorsque ces chairs sont bien pilées, passez-les au tamis; pilez dans le même mortier 200 gr. de panade frangipane, avec 150 gr. de beurre d'écrevisse. Lorsque ces deux corps sont bien liés, ajoutez les chairs de brochet peu à peu, et 600 gr. de beurre frais lorsque le mélange est opéré; assaisonnez avec sel et épices composées; ajoutez 4 jaunes d'œufs; relevez cette farce dans une terrine et incorporez-lui le quart des truffes hachées. Levez les filets de saumon, retirez-leur les peaux et arêtes, distribuez-les en parties de 7 ou 8 centim. de longueur, cloutez-les avec quelques filets d'anchois; passez les fines herbes au beurre et lorsqu'elles sont cuites ajoutez-leur le poisson et les truffes; assaisonnez de sel et épices. Lorsque le saumon est roidi des deux côtés, retirez-le, ainsi que les truffes, pour les faire refroidir; ajoutez un peu de glace et de madère dans les fines herbes, faites-les réduire presque à sec, laissez-les refroidir pour les incorporer à la farce; moulez les trois quarts de la pâte, abaissez-la et montez cette pâte dans un moule ovale; garnissez l'intérieur d'une couche de farce; finissez d'emplir le pâté avec les morceaux de saumon, que vous rangez par couches avec les truffes et la farce, en ayant soin de le terminer en dôme; placez une feuille de laurier au-dessus et recouvrez-le avec le restant de la pâte; pincez-le; ornez la cheminée avec des feuilles imitées, et faites-le cuire

d'après les procédés ordinaires, pendant deux heures et demie à peu près. Après l'avoir sorti du four, emplissez-le avec 200 gr. de beurre à peine fondu, auquel vous mêlez un peu de sel, 2 cuillerées de glace et une de persil haché. On peut aussi emplir le pâté avec de la gelée au vin. Ces pâtés se font habituellement en maigre; c'est ainsi que nous l'avons décrit; mais, pour le servir en gras, il convient de faire la farce avec moitié lard et moitié beurre, et aussi d'ajouter un peu de maigre de jambon cuit et haché dans les fines herbes. Le saumon pour pâté doit être vivant ou très-frais. On prépare de même des pâtés avec les chairs de tous les gros poissons fermes. Pour faire des pâtés de filets de merlan, sole ou autre poisson, il faut d'abord les parer, puis les farcir comme des paupiettes, avec de la farce, truffes et champignons, les faire roidir dans un sautoir avec du beurre et les dresser dans le pâté, en les alternant avec de la farce, des truffes ou champignons. Ces pâtés se montent aussi à la main.

1053. — TIMBALE FROIDE DE FOIES DE POULARDE.

Les timbales se dressent dans des moules unis et droits; on peut remplacer les moules par des casseroles rondes ou ovales; on les sert renversées sur serviette, le fond en-dessus. Elles peuvent être confectionnées avec tous les appareils décrits pour les pâtés froids; mais on doit tenir les farces pour celles-ci moins grasses et les finir avec quelques cuillerées de sauce bien corsée.

Proportions : 1 kilo et demi de pâte à dresser, 2 kilos de farce, une trentaine de foies gras de poularde bien blancs, 1 kilo et demi de truffes crues, 5 ou 6 cuillerées à bouche de fines herbes, 200 gr. de maigre de jambon cuit et haché très-fin, sel et épices composées.

Apprêts : Faites la farce avec 800 gr. par partie égale de volaille et filet de porc, et 1 kilo de lard frais. Ces viandes bien hachées séparément, puis mêlées et hachées de nouveau ensemble jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, assaisonnez de haut goût, pilez et passez-les au tamis; passez les parures des foies hachés et les fines herbes dans un plat à sauter avec moitié lard râpé et beurre. Lorsque l'humidité est évaporée, ajoutez 1 décilitre de madère et 2 de bonne espagnole; réduisez quelques minutes et laissez-les refroidir pour les mêler à la farce passée avec le quart des truffes coupées en dés, et le jambon haché très-fin. Beurrez un grand moule à timbale rond ou ovale, foncez ensuite le moule avec les trois quarts de la pâte, masquez celle-ci au fond et contre les parois avec une épaisse couche de farce, rangez dedans les foies en couches alternées avec la farce et les truffes; terminez la timbale à plat et recouvrez-la avec une abaisse de pâte dont vous soudez attentivement les bords en les unissant autant que possible; faites un petit trou sur le centre, couvrez de papier, poussez au four bien atteint, et donnez-lui trois heures de cuisson. Quelques instants après qu'elle est sortie du four, introduisez par l'ouverture 2 décilitres de demi-glace de volaille réduite au madère; recouvrez cette ouverture avec un morceau de pâte et laissez refroidir; renversez-la pour glacer la croûte et dressez-la sur une serviette; enlevez un couvercle sur le fond; videz-la à moitié avec une cuiller chaude; remettez ensuite chaque morceau dedans en les dressant en pyramide. On peut orner le haut et le bas de la timbale avec 2 couronnes de petits ronds de feuilletage cuits à blanc et collés avec de la glace.

1054. — TIMBALE FROIDE DE FAISAN.

Proportions : 1 kilo de pâte à dresser, 1 kilo et demi de farce, 1 faisan, 1 kilo de truffes crues, 1 foie d'oie ou 6 foies de poularde, 200 gr. de maigre de jambon cuit et coupé en petits dés, 6 cuillerées de fines herbes aux champignons, sel et épices composées.

Apprêts : Masquez une farce avec 500 gr. de chairs de volaille, 500 gr. de filet de porc bien énervé et 500 gr. de lard frais; hachez séparément ces viandes et faites-les bien piler ensemble; additionnez le quart des truffes et les fines herbes cuites avec les parures de foie gras; assaisonnez avec sel et épices composées; ajoutez 2 jaunes d'œufs et 2 décilitres d'espagnole réduite au fumet de gibier et madère; désossez le faisan comme pour galantine, assaisonnez-le intérieurement et emplissez-le avec le tiers de la farce, à laquelle vous incorporez moitié du jambon coupé en dés, moitié des truffes et les foies gras coupés par morceaux; rapprochez les peaux du faisan pour en faire une espèce de galantine bien pleine, cousez-la suivant la forme du moule et faites-la revenir un moment au beurre ou lard râpé; ceci simplement pour roidir les chairs; débridez ensuite et laissez refroidir. Beurrez le moule; abaissez moitié de la pâte à 2 millim. d'épaisseur; coupez ensuite sur cette abaisse une quantité suffisante de petits ronds de 3 centim. de diamètre; placez une couronne de ces ronds à cheval les uns sur les autres contre les parois intérieures du

moule, en les humectant à mesure ; au-dessus de cette couronne placez-en une autre, et garnissez ainsi toutes les parois intérieures du moule ; alors masquez le fonds avec une abaisse de pâte qui en prenne juste la dimension ; humectez ensuite les ronds des parois et appliquez-leur dessus une bande très-mince de pâte assez longue et large pour les couvrir entièrement ; appuyez-la légèrement, unissez-la avec le fond, et masquez-les avec une couche de farce à laquelle vous mêlez le reste des truffes et jambon. Débridez le faisan et placez le côté de l'estomac en dessous ; recouvrez-le avec le reste de la farce, puis de bardes de lard et enfin avec une abaisse en pâte que vous soudez bien sur les bords ; couvrez la timbale avec du papier, poussez-la au four tombé et donnez-lui deux heures et un quart de cuisson. Aussitôt cuite, emplissez-la de bonne gelée au vin, dans laquelle aura cuit la carcasse du faisan, et laissez refroidir à fond. Pour servir la timbale, renversez-la sur une serviette ; glacez le tour ; enlevez tout le fond de pâte et sortez le faisan pour le glacer, le couper en tranches et le placer sur l'ouverture de la timbale dans son entier ; garnissez le tour avec de la gelée hachée et quelques morceaux de truffes bien glacés. On prépare de même des timbales de chapon, dindonneau, caneton, perdreau, etc.

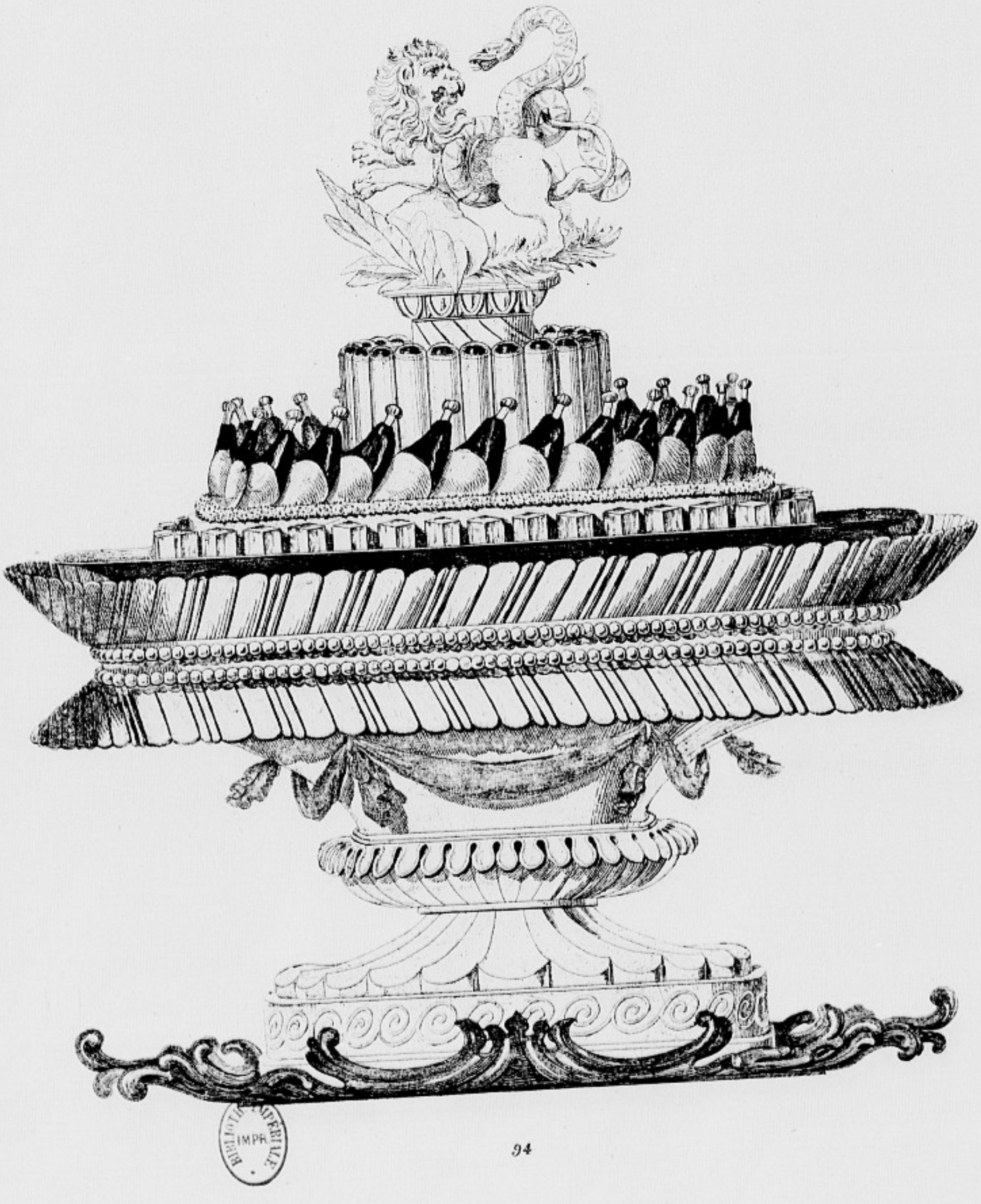
1055. — TERRINES.

On entend par *terrines* les compositions de pâtés froids cuites dans des vases en terre vernie, supportant sans danger la chaleur vive du four : on prépare indifféremment les terrines avec des appareils de volaille, gibier et foie gras. Si elles sont destinées à être conservées, il faut, dès qu'elles sont cuites et refroidies, les sortir du vase où elles ont cuit, pour retirer le jus qui tombe au fond et qui est susceptible d'aigrir ; puis, quand ce vase est bien propre, on remet l'appareil dedans, en lui coulant tout autour la graisse qu'elle ont rendue pendant leur cuisson ; elle doit être fondue, tirée à clair, et puis on les couvre avec une épaisse couche de saindoux fondu d'abord, puis travaillé à froid à la spatule jusqu'à refroidissement complet ; on l'obtient ainsi très-blanc et légèrement mousseux. Sur ce saindoux on place un rond de papier et on ferme les terrines avec leur couvercle, dont on lute les jonctions avec des bandes de papier enduites de gomme ou de colle. Avec ces précautions, et en ayant soin de les tenir dans un lieu frais et sec, on peut les conserver plus ou moins longtemps, selon la nature des viandes qui les composent.

1056. — TERRINE DE FOIES GRAS D'OIE, FAÇON DE STRASBOURG.

Proportions : 400 gr. de chairs de filet de porc, 550 gr. de lard frais pour la farce, 2 beaux foies gras, 50 gr. de jambon cuit, 500 gr. de truffes crues, sel et épices composées.

Apprêts : Parez légèrement les foies, cloutez-les avec le quart des truffes tournées à cru, placez-les dans une terrine ordinaire avec les autres truffes et assaisonnez les ; faites hacher séparément les chairs de porc et le lard, puis mêlez-les dans le mortier pour les piler ensemble ; passez un instant au feu et dans du lard râpé 2 échalotes ; hachez les parures des truffes et des foies ; ajoutez ceci à la farce et pilez encore quelques instants ; assaisonnez de haut goût avec sel et épices préparées, et passez ensuite au tamis. Alors incorporez à la farce le jambon haché très-fin et 2 cuillerées de rhum. Maintenant, foncez la terrine avec une couche de farce de 4 à 5 cent. ; placez au centre l'un des foies entier ou divisé en deux parties ; entourez-le avec la moitié des truffes et une partie de la farce ; masquez-le aussi avec la farce et placez l'autre dessus ; entourez et couvrez-le également avec les truffes et la farce, de manière que celle-ci dépasse de quelques centimètres le bord de la terrine et termine en dôme ; masquez-le avec des bandes de lard et posez tout simplement le couvercle de la terrine dessus ; placez la terrine sur un plat en terre, à rebords élevés, et poussez-la au four modéré, mais bien atteint ; donnez-lui deux heures et demie de cuisson ; au bout d'une heure, commencez à l'arroser avec le fonds qui découle de la terrine. Au bout du temps indiqué, retirez le plat du four, en même temps que la terrine, dont l'appareil doit être descendu au niveau des bords. Si on doit la servir sous peu, on doit retirer le lard et lui infiltrer quelques cuillerées à bouche de madère réduit et mêlé avec un peu de glace ; si, au contraire, on veut la conserver quelque temps, il faut lui couler la graisse qu'elle a rendue à la cuisson et la laisser refroidir ; masquez alors la surface avec de la graisse d'oie et sur celle-ci une couche de saindoux travaillé bien blanc ; recouvrez ensuite la terrine et lutez le couvercle avec du papier laminé. Quelques cuisiniers opèrent sans passer la farce au tamis ; mais elle est naturellement moins fine ; d'autres cuisent la terrine avec un peu d'eau au fond du plat ; d'autres encore mêlent un filet d'anchois pilé à la farce. L'addition des truffes noircit un peu la farce, mais, en échange, elle lui donne plus de saveur. Dans tous les cas, on peut les sup-



primer. On opère quelquefois en faisant revenir quelques minutes les chairs maigres au lard avec un peu de fines herbes pour en faire la farce. Cette méthode ne nuit pas à l'appareil et contribue à sa conservation. On sert les terrines après leur avoir retiré la graisse de dessus et avoir divisé l'appareil avec le couteau, ou enlevé avec une cuiller à bouche trempée à l'eau chaude; puis, quand elle est vidée, on remet dedans ces parties enlevées, en les dressant avec soin, et les distribuant de manière à ce qu'elles s'élèvent en dôme au-dessus des bords de la terrine. Le plus souvent, on dresse l'appareil en bordure; mais, si on voulait le servir dans la terrine même, il faudrait envelopper celle-ci avec une serviette fine. On traite de même les terrines de foie gras de poularde ou de canard.

1057. — TERRINE DE NÉRAC.

Proportions : 3 perdreaux, 400 gr. de filet de porc, 550 gr. de lard frais pour farce, 1 foie gras, 500 gr. de truffes, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez les perdreaux comme pour galantine, assaisonnez-les; taillez le foie gras; mêlez les parures de ce dernier avec la farce pilée, passée et assaisonnée d'après les règles. Maintenant, emplissez les perdreaux comme pour galantine avec le foie gras, les truffes coupées en quartiers et la farce; arrondissez-les en rapprochant les peaux; masquez l'intérieur d'une terrine plus large que haute avec une épaisse couche de farce et rangez les perdreaux dessus un à un, en les piquant avec la pointe d'un couteau et les entourant avec la farce et les truffes; terminez la terrine en dôme; couvrez la farce avec des bandes de lard, sur lesquelles vous placez le couvercle de la terrine; placez celle-ci dans un plat en terre à rebords et cuisez-la dans les conditions indiquées précédemment. On les traite de même après la cuisson.

1058. — TERRINE DE LIÈVRE.

Proportions : 1 bon lièvre, 250 gr. de filet de porc, 400 gr. de lard frais, 500 gr. de truffes, 200 gr. de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : Parez les truffes, réservez les débris et quelques-unes des plus petites pour mêler à la farce; levez les filets du lièvre, parez-les de leurs peaux nerveuses, distribuez-les en tronçons de 4 à 5 centim. et placez-les dans une terrine pour les assaisonner avec les truffes, coupées en deux si elles sont grosses; parez ensuite les chairs des cuisses et faites-les hacher; d'un autre côté hachez les filets de porc et le lard séparément; quand tous ces éléments sont bien hachés, pilez-les tour à tour, puis mêlez-les ensemble dans le mortier, afin de bien les amalgamer; assaisonnez de haut goût et faites passer au tamis; hachez les truffes et le jambon pour les mêler à la farce; passez au lard une cuillerée d'échalotes avec quelques cuillerées de fines herbes pour les incorporer aussi. Maintenant foncez la terrine avec une épaisse couche de farce, sur laquelle vous rangez la moitié des filets et la moitié des truffes; masquez-les d'une bonne couche de farce, et placez dessus le restant des filets et des truffes; terminez par la farce et masquez celle-ci avec des bandes minces de lard, ou d'une abaisse de pâte ordinaire, si la terrine n'est pas trop comble; placez-la sur un plafond avec quelques cuillerées d'eau tiède et poussez au four modéré bien atteint; donnez-lui deux heures et demie à peu près de cuisson. Si elle est couverte de pâte, vous aurez ménagé une petite ouverture circulaire au milieu, pour l'humecter de temps en temps; si elle est couverte de lard, vous arrosez celui-ci directement; laissez-la refroidir avec un poids léger dessus et servez ainsi que nous venons de l'expliquer plus haut. On peut, en opérant d'après cette règle, confectionner des terrines de faisans, perdreaux, poulardes, canards, etc. Le principe reste toujours le même, les chairs seules sont changées. Dans toutes les terrines de gibier, on peut faire entrer une partie de chairs de gibier et quelques parures de foies gras dans la confection de la farce.

1059. — PAINS FROIDS A L'ANCIENNE.

Ces pains se composent avec de la volaille ou des foies gras et gibier. Ils sont d'une grande ressource pour les soupers de bal, car ils sont susceptibles d'être historiés, et, par conséquent, de produire de grosses pièces dans tout l'éclat de l'école moderne. On les fait aussi entrer comme entrées froides.

1060. — PAIN DE FOIES DE VOLAILLE.

Proportions : 500 gr. de foies gras de volaille, 500 gr. de foie de veau bien blanc, 200 gr. de chairs de volaille, 750 gr. de lard frais, 100 gr. de panade, 200 gr. de tétine, 200 gr. de langue écarlate, 600 gr. de truffes crues, 6 jaunes d'œufs, sel et épices composées.

Apprêts : Emincez le foie de veau et faites-le sauter avec ceux de volaille, dans du lard râpé et à feu vif ; ajoutez quelques cuillerées de fines herbes; assaisonnez, et quand ils sont bien roidis, retirez-les du feu et laissez-les refroidir dans le sautoir ; faites-les piler avec la panade et passer au tamis ; faites également hacher, piler et passer le lard séparément; puis mêlez les deux corps ensemble dans le mortier ; ajoutez les jaunes d'œufs et 1 décil. de sauce madère bien corsée; assaisonnez et relevez l'appareil dans une terrine, pour lui incorporer la tétine cuite, la langue et les truffes coupées en dés. Maintenant, foncez un grand moule à timbale ovale et uni avec des bandes minces de lard, emplissez-le avec l'appareil, couvrez également avec du lard et placez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante, jusqu'au quart de sa hauteur; poussez-le au four pour l'y laisser deux heures; retirez-le ensuite et laissez refroidir le pain. Pour le démouler, trempez-le moule dans l'eau chaude et renversez-le sur un plafond; enlevez les bandes de lard; lissez-le avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau; découpez-le à moitié en lignes inclinées, sans détacher les morceaux et en lui conservant sa forme; glacez-le entièrement.

Ce pain peut être cuit dans un moule ovale plein ou à cylindre, suivant l'application qu'on veut en faire, et simplement beurré. Si le moule est à cylindre, on place dans le vide du puits, quand il est dressé, une colonne supportant un joli sujet bien détaché; c'est le genre qui convient le mieux, mais néanmoins on la dresse sur pain vert bien glacé ou en belle vue, et orné de hâtelets. On peut le masquer de sauce Chaufroix ou le chemiser ; dans les deux cas il est susceptible d'être historié de différentes manières. Nos dessins fournissent différents modèles. Il faut toujours l'entourer avec de la gelée, et, si l'on veut, avec une garniture froide quelconque.

1061. — PAIN DE GIBIER A LA GELÉE.

Proportions: 600 gr. de chairs de perdreau cuites et 200 gr. crues, 600 gr. de lard frais, les foies des perdreaux et 2 foies gras de volaille, 100 gr. de panade, 200 gr. de tétine cuite, 200 gr. de langue écarlate, 600 gr. de truffes, 5 jaunes d'œufs, sel et épices composées.

Apprêts: Passez au lard fondu la plus grande partie des chairs, avec les foies, 200 gr. de débris de truffes, quelques cuillerées de fines herbes et un petit bouquet d'aromates; assaisonnez de haut goût avec sel et épices ; laissez-les refroidir pour les piler et passer au tamis ; coupez le lard et les chairs crues ; hachez, pilez et passez-les ; pilez ensuite la panade ; additionnez peu à peu le lard et les chairs passées ; incorporez les œufs ; assaisonnez et relevez l'appareil dans une terrine ; coupez en gros dés la tétine et langue écarlate cuites, puis les truffes crues et mêlez-les à la farce avec 5 cuillerées de glace. Maintenant foncez avec des lames minces de lard deux moules ovales, dont l'un de 3 centim. plus large que l'autre et plus haut en proportion ; emplissez-les tous les deux avec l'appareil de gibier; placez-les sur une plaque avec un peu d'eau au fond ; couvrez-les de bandes de lard, puis d'un large couvercle, et poussez-les au four modéré, en leur donnant une heure et demie de cuisson. Le plus petit sera retiré vingt minutes plus tôt. Quand ils sont cuits, retirez-les pour les laisser refroidir ; parez-les ensuite, lissez et glacez-les entièrement; puis, dressez le plus grand sur un fond blanc ou vert, d'avance placé sur un plat ovale; placez le plus petit sur le centre de manière à former gradin ; bordez leur base avec un cordon de gelée hachée; décorez les parois avec une guirlande en truffe ou tétine ; il faut que les détails soient en relief et voyants. Placez un sujet élégant sur la partie supérieure, ou 3 hâtelets transparents ; piquez sur un appui fixé sur le pain un fond de plat vert ou blanc ; entourez le pied du pain avec de gros croûtons alternés avec de la gelée hachée. Cette pièce peut aller sur socle, doit être passée ; il faut découper le gradin du bas, sans détacher les morceaux, attendu qu'on peut s'en servir avec une cuiller. Ce pain peut être dressé d'après les méthodes décrites ci-dessus.

1062. — PAIN DE FOIES GRAS AUX TRUFFES.

Proportions : 2 beaux foies gras, le même volume de lard frais, 100 gr. de panade, 250 gr. de tétine, 600 gr. de truffes, 3 jaunes d'œufs, sel et épices composées.

Apprêts : Emincez les foies, retirez-en quelques grosses lames du centre et mettez-les de côté ; sautez les autres parties au lard râpé, fines herbes et un quart de truffes; assaisonnez de haut goût; quand ils sont cuits et refroidis, pilez et passez au tamis ; pilez et passez aussi le lard ; pilez enfin la panade seule, mêlez-lui ensuite les foies, le lard et les jaunes d'œufs; relevez l'appareil dans une terrine, incorporez-lui quelques cuillerées de glace réduite avec du madère, la tétine et les truffes coupées en dés; puis, cuisez-le dans un moule ovale et à cylindre, d'après les procédés décrits. Quand il est cuit, démoulé et lissé, glacez-le pour le

dresser sur un pain vert, au centre duquel vous aurez placé une colonne en beurre de la hauteur du pain; sur cette colonne, placez une petite coupe élégante, emplissez-la avec un petit buisson de truffes, puis appliquez sur le centre du pain un décor en truffes préparées d'avance, en trempant à mesure les détails dans de la gelée; entourez-le avec une belle couronne de croûtons oblongs ou triangulaires. — On peut toujours additionner à cet appareil 250 gr. de filet de porc frais pilé et passé au tamis.

1063. — PAIN DE FOIE A LA RENAISSANCE. (Dessin nº 81.)

Modelez par les procédés ordinaires et avec de la graisse préparée pour socle une corne d'abondance dans le genre que représente le dessin; collez-la sur le bout d'un plat long, en l'appuyant sur un soutien en graisse historiée; évasez bien l'ouverture, bordez-la tout autour et décorez-la avec goût dans l'ordre du modèle. Préparez une douzaine de hâtelets transparents; ayez un pain de gibier ou de volaille cuit dans un moule uni, enlevez-le par parties avec une cuiller à bouche, trempée à chaque fois dans l'eau bouillante, et disposez-les dans le creux de la corne en les groupant avec goût sur tout le fond du plat; ce groupe doit être tout naturel et distribué sans prétention. Arrosez le tout de gelée mi-prise et piquez les hâtelets sur toute la surface; parsemez dessus quelques cuillerées de gelée hachée et garnissez-en aussi le fond du plat. Cette corne peut être garnie avec tout autre appareil froid. Le cygne qui lui fait parallèle, et qui peut l'accompagner sur un buffet, peut aussi recevoir la même application.

1064. — GALANTINES.

On fait des galantines avec de la volaille, du gibier et d'autres viandes; nous indiquerons plus bas les différentes espèces et les procédés qui s'y rattachent.

Les galantines peuvent être servies tout à fait simples; on leur donne aussi toute la richesse et l'élégance les plus recherchées; elles se plient admirablement à tout; elles conviennent surtout d'une manière toute particulière pour le service à la Russe, en ce qu'elles peuvent être découpées sans que leur forme en soit altérée.

La bonne confection des galantines dépend surtout des qualités des matières premières et aussi des quantités relatives des compositions. Les proportions exactes de la farce sont, entre autres, une des conditions les plus essentielles; les pièces de premier choix peuvent devenir défectueuses par ce défaut. L'ornement qu'on leur applique doit toujours en être indépendant; la gelée et les hâtelets sont les plus usités.

Nous ne donnerons dans cette série que les préparations de principe, sans détailler toutes les variétés que les espèces peuvent produire. Une galantine de chapon ne se fait pas différemment que celle de poularde; il en est de même du gibier.

1065. — GALANTINE DE DINDE A LA FRANÇAISE.

Proportions : 1 kilo et 200 gr. de chairs, 1 kilo de lard frais, 300 gr. de lard blanchi, 300 gr. de langue écarlate, 200 gr. de maigre de jambon cuit, 750 gr. de truffes, un petit foie gras.

Apprêts : Choisissez une belle et forte dinde mortifiée, flambez-la d'abord légèrement à l'esprit de vin et épluchez-la avec soin; cela fait, coupez les ailerons et les pattes, les premiers au-dessous de la première jointure, les secondes au-dessous du jarret; étalez un linge blanc, placez dessus la dinde appuyée sur l'estomac et la tête vers vous; tracez avec le couteau une ligne droite partant du croupion jusqu'au dessous de la tête; dégagez les peaux du cou; retirez la poche du gosier, et glissez la lame du couteau sur la ligne tracée entre les os et la peau pour la dégager autant que possible des chairs adhérentes; vous arrivez ainsi jusqu'à la jointure des ailes, que vous séparez avec soin de la carcasse sans toucher aux filets mignons; alors dégagez jusqu'au bout l'os de la poitrine, autrement dit le sternum, puis disloquez les cuisses et détachez-les de la carcasse; taillez le croupion à son point de jonction ou désossez-le; la carcasse se trouve par ce fait complétement détachée. Désossez alors les cuisses sans percer les peaux; renversez les chairs en dehors afin de pouvoir retirer les nerfs qui se rencontrent surtout dans les extrémités; dégagez ensuite le moignon des ailes; étalez la dinde; parez la surface intérieure des chairs superflues et trop volumineuses; diminuez également les chairs des cuisses et mettez-les de côté; ces dernières peuvent entrer dans la farce; fendez les gros filets en deux parties et reportez-en la moitié au bout de l'estomac, où les peaux sont tout à fait décharnées. Cela fait, salez-la légèrement, roulez-la et enveloppez-

la dans un linge en attendant de la farcir ; détachez les filets mignons de la carcasse et tenez-les de côté avec les chairs des cuisses. Taillez en filets le lard blanchi, le foie gras, la langue et les truffes; assaisonnez et faites-les macérer avec un demi-verre de madère.

Maintenant, retirez tous les nerfs à 700 gr. de chairs de volaille et 500 gr. de maigre de veau ou filet de porc frais; on peut aussi employer uniquement l'une de ces espèces; coupez-les en dés et faites-les hacher ; d'un autre côté, coupez 1 kilo de lard frais ; hachez, pilez et passez-le au tamis. Quand les chairs sont bien hachées, mettez-les dans le mortier avec un cinquième des truffes crues ; additionnez ensuite le lard pilé ; assaisonnez l'appareil de haut goût avec sel et épices composées et relevez-le directement dans une terrine.

Etalez enfin la dinde sur le banc couvert d'un linge ; masquez toute sa surface avec une épaisse couche de farce, sur laquelle vous rangez les filets marinés, les uns à côté des autres, en mêlant les nuances et les truffes ; ajoutez aussi les filets mignons réservés, masquez-les de farce et répétez la même opération jusqu'à ce que la dinde soit pleine. Rapprochez les peaux et cousez-la en long avec une petite aiguille à brider; donnez-lui une forme bien ronde sans serrer trop les peaux. Aussitôt cousue, frottez la galantine avec le jus d'un citron ; masquez-la entièrement avec des bandes minces de lard ; roulez-la très-serrée dans une serviette proportionnée à la grosseur de la galantine ; serrez-la d'abord aux deux bouts avec de la ficelle, puis sur sa longueur avec trois tours de ruban en fil; placez-la alors dans une braisière et couvrez-la largement avec un bon fonds de gelée en ébullition, marqué séparément et auquel vous aurez ajouté les parures et carcasses, couenne de lard ou pied de veau, légumes et une demi-bouteille de vin blanc sec. Ce fonds, après la cuisson de la galantine, sert à la confection de la gelée. Aussitôt la galantine mouillée, faites-la partir en ébullition ; couvrez la braisière et retirez-la sur l'angle ou sur une paillasse de cendres rouges ; donnez environ trois heures de cuisson et moins si la dinde est jeune; d'ailleurs, il faut commencer à la sonder au bout de deux heures et demie, pour pouvoir la retirer aussitôt qu'elle est atteinte à point ; alors égouttez-la bien, déballez-la, rafraîchissez le linge, retirez le lard et emballez-la de nouveau pour la laisser refroidir à sec dans une casserole très-étroite, et la maintenir droite ou sur un plafond avec un petit poids dessus; la partie de l'estomac doit être en dessus pendant qu'elle refroidit.

Lorsque la galantine est froide, déballez-la, décousez-la et parez-la légèrement. Pour la dresser, découpez-la transversalement, à quelques centimètres des bouts et jusqu'à moitié de son épaisseur; enlevez le morceau en passant le couteau en dessous, et taillez-le en tranches minces et proportionnées; divisez-les en deux sur leur travers; remettez le morceau découpé à l'endroit où il était, mais sans déformer la galantine : c'est ce qu'on appelle découper en entaille. Cela fait, glacez-la complétement.

Une galantine ainsi cuite et découpée peut être dressée sur plat, sur pain vert ou sur socle. On peut l'entourer tout simplement de croûtons de gelée ou de toute autre garniture. Elle peut être ornée de hâtelets ou de sujets en tétine. Le foie gras peut être supprimé ; on met aussi dans les galantines des filets de volaille ou de veau, selon l'emploi qu'on leur réserve. On peut supprimer les truffes de la farce.

1066. — GALANTINE DE POULARDE A LA FORNARINE.

Proportions : 2 poulardes, 400 gr. de filet de porc frais, 500 gr. de lard cru, 300 gr. de lard blanchi, 300 gr. de jambon cuit, 600 gr. de truffes, 150 gr. de pistaches, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez les poulardes d'après les procédés indiqués précédemment à l'égard des dindes ; étalez-les sur un linge, parez les chairs de leurs nerfs; enlevez les viandes superflues et les filets mignons ; assaisonnez et tenez-les dans une terrine. Hachez d'abord séparément les filets de porc et le lard cru; quand ils sont bien hachés, mêlez-les ensemble dans le mortier et faites-les piler; assaisonnez et mêlez-leur 200 gr. de truffes bien hachées, puis relevez-les dans une terrine. Coupez en dés moyens les filets mignons, le jambon cru, le lard blanchi et les truffes; placez-les dans une terrine avec les pistaches émondées; assaisonnez et faites macérer quelques heures dans un verre de madère. Quand vous voulez former les galantines, mêlez les viandes coupées en dés avec la farce; étalez les poulardes sur un linge et emplissez-les, cousez-les sur leur longueur, enveloppez-les chacune dans une serviette, serrez fortement les bouts avec de la ficelle, et le corps de la galantine avec un ruban en fil ; rangez-les dans une petite braisière ; brisez les os des carcasses et placez-les dans les interstices; mouillez à couvert avec du bouillon blanc; ajoutez un fort bouquet de persil et un verre de madère; faites partir en ébullition; retirez ensuite la braisière sur feu modéré et donnez à peu près une heure et demie de cuisson ; mais, pour plus de sûreté, il faut les sonder et les retirer aussitôt qu'elles sont cuites ; alors, déballez-les pour les rouler dans le même linge rafraîchi et laissez-les

refroidir sous pression pour les obtenir bien rondes. Quand elles sont entièrement froides, parez les bouts, débridez et découpez-les en entaille et en lames régulières; si celles-ci sont trop larges, divisez-les par le milieu, mais toujours en conservant la forme aux galantines; dressez-les dans le genre des filets de bœuf du dessin nº 35, sur un support en pain vert, avec une coupe en tétine dans le milieu; garnissez les parties latérales avec une macédoine de légumes en salade; dressez au-dessous de chaque galantine un petit buisson de truffes et dans la coupe aussi; piquez un joli hâtelet transparent sur le centre; croûtonnez les bords du plat et emplissez les interstices avec un cordon de gelée hachée poussée au cornet. On peut également dresser ces galantines, découpées en tranches et rangées en couronne sur un pain vert ou socle bas; en ce cas, il faut emplir le puits avec une garniture ou un sujet quelconque. — Les galantines de chapon et dindonneau se font de même.

1067. — GALANTINE DE POULARDE A LA GÉRANDO.

Proportions : 2 poulardes, 300 gr. de chairs de volaille ou veau, 300 gr. de langue écarlate, 300 gr. de lard blanchi, 150 gr. de cornichons. — Farce: 400 gr. de chairs de volaille ou filets de veau, 400 gr. de lard frais, 3 pieds de veau, sel et épices composées.

Apprêts : Hachez et pilez séparément le lard et les chairs de volaille; mêlez-les dans le mortier pour les piler ensemble; assaisonnez de haut goût et relevez-les dans une terrine. Vous aurez cuit d'avance 3 pieds de veau dans un bon fonds de poêle. Quand ils sont attendris à point, retirez les os, puis hachez-les très-fin et mêlez-les à la farce. Désossez les poulardes d'après les règles; enlevez les nerfs; retirez moitié des chairs des cuisses et les filets mignons, que vous émincez; ajoutez à ces chairs quelques parties de veau ou volaille pour former la quantité voulue; taillez également en filets le lard blanchi, la langue écarlate et les cornichons; mêlez et assaisonnez-les dans une terrine; ajoutez un demi-verre de madère et laissez-les mariner une heure; étalez ensuite les poulardes sur un linge et emplissez-les, en alternant la farce et les filets; cousez-les; emballez et cuisez-les d'après l'une des méthodes décrites précédemment. Changez-les de linge quand elles sont cuites; faites-les refroidir sous presse légère; débridez et découpez les en tranches ou en entailles, et dressez-les sur support ou sur pain vert, d'après la méthode décrite à l'article précédent.

1068. — GALANTINE DE POULET A L'ANGLAISE.

Proportions : 4 poulets, 2 kilos de farce à quenelles de volaille, 300 gr. de tétine ou lard blanchi, 300 gr. de langue écarlate cuite, 400 gr. de truffes, sel et épices.

Apprêts : Flambez 4 beaux poulets à l'esprit de vin; taillez-leur les pattes, enlevez les ailerons et placez-les sur un linge appuyés sur l'estomac; fendez les peaux du dos en ligne droite depuis le croupion jusqu'au dessous de la tête; dégagez le cou; passez la lame d'un petit couteau entre la carcasse et les peaux; pour dégager celles-ci, disloquez les cuisses et taillez la carcasse à sa jonction avec le croupion; remontez ensuite à niveau des ailes, dégagez les chairs de l'estomac, en retirant d'un trait l'os et la carcasse; alors, retirez l'os de la première jointure de la cuisse adhérent à la carcasse, et étalez les poulets sur un linge pour les assaisonner. Pendant cette opération, vous aurez fait piler et passer la farce; taillez en dés moyens les truffes, la langue et la tétine; mêlez-les dans une terrine pour les assaisonner; incorporez-les ensuite avec la farce, et emplissez aussitôt les poulets avec cet appareil; cousez, arrondissez l'estomac et bridez-les en commençant à fixer les cuisses par les procédés ordinaires du bridage; taillez les nerfs du jarret et introduisez les pattes par l'ouverture du rectum, que vous aurez parée; passez une bride dessus, de manière qu'ils prennent la même physionomie que s'ils n'étaient pas désossés; frottez alors les peaux des estomacs avec les chairs d'un citron, afin de maintenir les poulets blancs; bardez-les et rangez-les dans une braisière, bien serrés les uns contre les autres, et l'estomac en haut; couvrez-les avec un bon fonds de poêle, puis avec une feuille de papier beurrée; faites-la partir en ébullition, et retirez aussitôt la casserole sur un feu modéré; au bout de vingt minutes, retournez-les, laissez-les finir de cuire ainsi; puis retirez-les dans une terrine, l'estomac en bas, et laissez-les refroidir; cuisez aussi 4 petites langues de veau à l'écarlate. Maintenant placez un pain vert sur un plat ovale; fixez au centre une petite pyramide carrée de 10 à 12 centim. de hauteur, au-dessus de laquelle vous disposez un petit sujet quelconque en tétine; découpez l'estomac des poulets sur leur longueur en 4 ou 5 parties; s'ils sont très-gros, le dessus de l'estomac peut être divisé transversalement en deux; laissez les poulets dans leur forme naturelle; découpez également les langues sur leur longueur; glacez-les et dressez-les avec les poulets autour de la pyramide, une langue entre chaque poulet, dans l'ordre

que représente le dessin nº 39, qui peut, sinon vous servir exactement de modèle, du moins donner une idée précise de l'effet qu'on peut leur faire rendre ; piquez 4 hâtelets transparents au bout des langues, sur le haut de la pyramide ; bouchez les interstices avec quelques petites truffes et des cordons de gelée poussé au cornet ; bordez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée et servez à part une sauce froide. Il faut observer que les poulets doivent être le plus blancs possible, et par conséquent ne pas être glacés, tandis que les langues doivent être bien rouges et nappées à la gelée. La méthode de dresser peut être modifiée suivant la grosseur des volailles et surtout leur nombre.

1069. — GALANTINE DE POULET A LA ROBERT PEEL. (Dessin nº 92.)

Désossez complétement 6 petits poulets d'après les règles indiquées et emplissez-les avec de la farce de volaille, truffes, langue, etc. ; cuisez dans un linge, en ayant soin de les tenir bien blancs. Quand ils sont cuits, faites refroidir ; découpez-les en entailles, masquez d'une légère sauce Chaufroix et dressez sur un pain vert placé d'avance sur un plat long, en les rangeant presque debout autour d'une pyramide en beurre de la hauteur des poulets, et distribuée de manière que ceux-ci viennent y trouver un appui solide, en conservant l'aplomb et la solidité nécessaires ; consolidez-les en dessous, d'abord en taillant légèrement l'un des bouts des galantines, afin qu'elles portent droit sur le pain vert ; dressez ces galantines à distance égale, afin de laisser entre elles l'espace nécessaire à placer une moitié de coupe cannelée ou coquille en tétine, sur laquelle vous dressez avec goût une macédoine de légumes nouveaux, distribués symétriquement par nuances et par espèces, et arrivant jusqu'à la hauteur des galantines en leur faisant appui sur les flancs de celles-ci ; couronnez l'extrémité avec un beau fonds d'artichauts, que vous emplissez de petits pois. Les légumes qui conviennent le mieux à cet emploi sont les petites carottes nouvelles, les choux-fleurs, les haricots verts, les choux de Bruxelles, petits pois, fonds d'artichauts, pointes d'asperges, etc. ; les uns sont cuits à fond à l'eau salée ; les autres au bouillon, puis marinés à l'huile et au vinaigre. Il faut les tailler de belle forme et leur conserver leur nuance naturelle ; arrosez-les de gelée mi-prise ; cela fait, emplissez les interstices avec de la gelée hachée et poussée au cornet ; croûtonnez richement les bords du plat ; placez un sujet sur la pyramide et envoyez à part une sauce mayonnaise. Cette grosse pièce exécutée produit plus d'effet qu'en dessin. Placez le plat sur socle, ainsi que l'indique le dessin. Ce socle et le sujet sont décrits au chapitre de l'*Ornementation*. Leur genre peut être modifié. Cette pièce peut être garnie de hâtelets ; elle convient pour les soupers de bal ou les grands dîners, où elle peut figurer sur table. On peut, dans d'autres conditions, restreindre le nombre des galantines, tout en les dressant dans le même genre ; avec trois on dresse une jolie entrée.

1070. — GALANTINE DE PERDREAU A LA MONTARGIS.

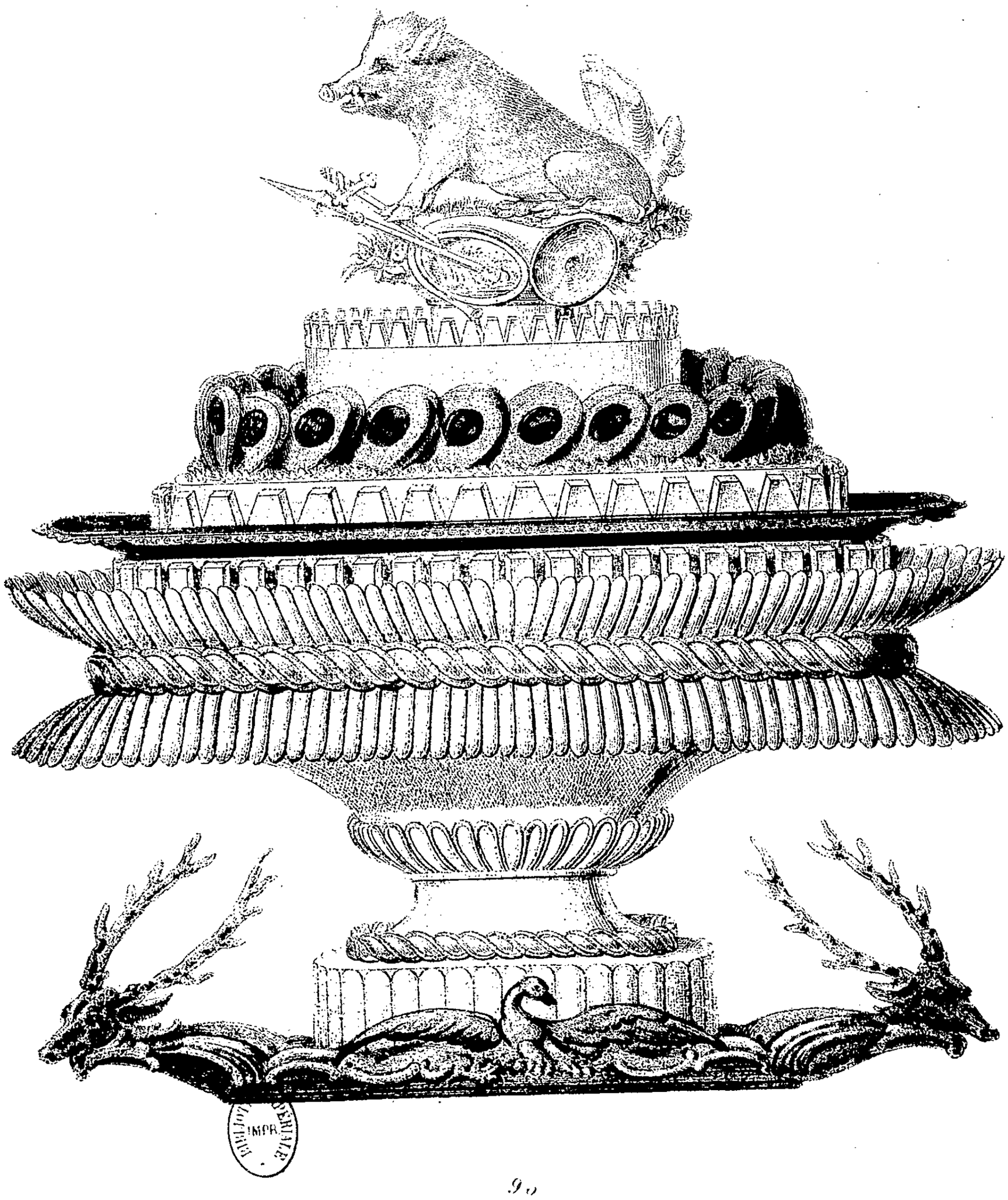
Ces galantines ne diffèrent pas des précédentes par la méthode de confection, mais seulement par celle de leur cuisson.

Proportions : 4 perdreaux, 300 gr. de foie gras de poularde, 200 gr. de langue écarlate, 200 gr. de tétine, 500 gr. de truffes. — Farce : 300 gr. de chairs de perdreau ou lièvre, 400 gr. de lard frais, 200 gr. de jambon cuit, 150 gr. de truffes crues, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez les perdreaux d'après la méthode des volailles ; assaisonnez-les et placez-les dans une terrine avec un peu de madère ; coupez les truffes en dés moyens, ainsi que la tétine, la langue et les foies, et placez-les avec les perdreaux ; hachez les chairs de gibier, le lard et quelques parures de truffes, que vous pilez parfaitement ensemble dans le mortier ; ajoutez quelques cuillerées de sauce madère ; assaisonnez de haut goût et faites passer au tamis. Aussitôt la farce passée, mêlez-lui les dés de langue, truffes et tétine, et emplissez les perdreaux ; cousez-les de forme allongée ; choisissez 4 bainmaris de même diamètre ; masquez les parois et le fond avec des bandes de lard minces, et placez dans chacun d'eux une galantine debout ;

SOMMAIRE DE LA PLANCHE Nº 16.

Nº 67. — Filets de volaille à la bellevue.



appuyez-la pour lui faire prendre la forme de la casserole; masquez-les également avec du lard et une cuillerée de madère; couvrez les casseroles avec leurs couvercles, rangez-les sur une plaque, poussez-les à four modéré et donnez une heure et quart de cuisson; au bout de ce temps, retirez-les et laissez-les refroidir sans les démouler, en les chargeant d'un poids suffisant pour leur faire prendre exactement la forme des bain-maris; quand les galantines sont froides, démoulez-les en chauffant ceux-ci; déballez-les pour les parer et les découper en entailles ou en lames transversales; glacez-les et dressez-les debout contre un support en saindoux ou en beurre fixé sur un pain vert; entre chacune d'elles, placez une épaisse crête taillée sur une tétine cuite, et, sur chaque galantine, une belle truffe fixée par un petit hâtelet d'entrée; piquez sur le support, et très-légèrement inclinés, quatre beaux hâtelets transparents; emplissez les interstices avec de la gelée hachée et entourez les bords du plat avec une riche bordure de croûtons. Le plat peut être servi sur socle. — Les galantines de bécasse, gelinotte, pluvier, vanneau, et en général tous les moyens gibiers se traitent de même.

1071. — GALANTINE DE FAISAN A LA VOLIÈRE. (Dessin n° 93.)

Proportions : 1 foie gras d'oie, 500 gr. de truffes, tétine cuite. — Farce : 400 gr. de chairs par moitié de volaille et gibier, 400 gr. de lard frais, quelques débris de truffes et parures de foie, sel et épices composées.

Avant de procéder aux détails de l'opération, il est bon de dire quelques mots des cous, ailes et queues de faisan dont la galantine est ornée. Ces objets ne peuvent guère être préparés que par un naturaliste, à moins d'avoir une connaissance pratique de ce travail, afin de leur donner une belle forme et de les conserver longtemps. Si on les fait préparer par un naturaliste, il est bon de lui faire observer de ne pas employer des siccatifs malfaisants. La queue, la tête et les ailes sont traversées par des fils de fer qui dépassent en forme de fourchette, afin de pouvoir les fixer sur la galantine. Les ailes doivent être placées ouvertes et renversées; dans leur sens ordinaire, elles seraient gênantes et feraient beaucoup moins d'effet. Les plumes seules des mâles peuvent être appliquées à cet emploi.

Apprêts : Désossez un beau faisan comme la volaille; faites la farce avec les chairs crues, le lard, les parures de foie et truffes; passez-la au tamis; taillez les truffes et foies en gros dés, mêlez-les à la farce et emplissez le faisan; cousez-le en lui donnant la forme des galantines ordinaires; enveloppez-le de lard et d'un linge pour le cuire d'après les règles ordinaires dans un fonds de gelée grasse en ébullition. Quand la galantine est cuite, changez le linge; laissez-la refroidir bien serrée, mais non pressée, pour qu'elle conserve sa forme; déballez-la enfin pour la glacer et la découper en entailles; montez une croûte de pâté froid, ovale, de la forme de la galantine; pincez et décorez-la; dorez et cuisez-la emplie de farine, afin de mieux conserver sa coupe; quand elle est cuite et vidée, emplissez-la avec un pain de gibier cuit séparément; glacez et placez-la sur le centre d'un pain vert, placé lui-même sur un plat long; dressez la galantine sur le pâté, donnez-lui son aplomb, et piquez la tête, les ailes et la queue du faisan disposées comme l'indique le dessin. A la base de la croûte du pâté, dressez à petite distance 14 petits canetons formés avec des cuisses de volaille saucées en chaufroix, moitié à blanc, moitié à brun; imitez les yeux en truffe; masquez l'os du bec avec du beurre d'écrevisse; placez-les sur de la gelée hachée, afin de leur donner l'aplomb nécessaire; rangez au fond du plat, contre le pain vert, en guise de croûtons, une chaîne de petits aspics moulés dans des petits moules à madeleine et partagés par le milieu. Placez le plat sur socle si c'est pour bal ou un dîner; envoyez séparément le socle et la pièce. Celle-ci est trop volumineuse pour la porter sur le socle. Elle est aussi d'un bel effet simplement servie sur plat. Pour la passer, il faut retirer le plumage du faisan. On confectionne ainsi des galantines de bartavelles, coqs de bruyère et jeunes paons; on les traite d'après la même méthode. On peut les dresser dans le même genre, sauf quelques petites modifications.

1072. — HURE DE SANGLIER EN GALANTINE.

Choisissez une hure de jeune sanglier, coupée très-longue; brûlez les poils à la flamme et grattez-bien avec un couteau; lavez-la à plusieurs eaux, coupez ensuite les oreilles à leur base et dans toute la rotondité qu'elles présentent, et désossez-la en l'ouvrant en dessous depuis la mâchoire inférieure jusqu'à l'extrémité opposée, ainsi qu'on opère à l'égard des têtes de veau, et cela sans percer la peau. Quand les os sont enlevés, retirez les parties grasses et nerveuses de l'intérieur de la tête, et frottez-la avec quelques poignées de sel fin mêlé avec un quart de salpêtre pulvérisé; placez-la ensuite dans un vase en ajoutant une bouteille de vin blanc et les aromates et racines ordinaires des viandes à l'écarlate; tenez-la sous presse et laissez-la macérer trois ou

quatre jours dans cet assaisonnement, en la retournant de temps en temps. La veille du jour où vous voulez la servir, préparez une farce à galantine dans les proportions indiquées pour celle du n° 1067; il en faut de 3 à 4 kil. suivant la grosseur de la hure; préparez les trois quarts de ce volume de filet de porc, langue écarlate cuite, lard blanchi et truffes crues; coupez tous ces éléments en gros dés, assaisonnez et faites-les macérer quelques heures avec un verre de madère. Sortez alors la hure de la cuisson, lavez et épongez-la bien, étalez-la sur un linge, retirez les chairs des parties les plus épaisses, surtout celles placées vers le cou, pour les reporter sur les points dégarnis, après les avoir émincées en lames; alors mêlez les chairs et truffes coupées en dés avec la farce et emplissez la hure pour la coudre en lui laissant autant que cela se peut la forme naturelle; masquez l'ouverture que laisse le cou et dont il serait difficile de rapprocher les peaux sans que la forme de la tête en souffre, avec un rond de couenne de toute la dimension de cette ouverture; soutenez cette couenne avec un rond en bois que vous maintenez avec quelques tours de ficelle croisant en dessus. Cousez les contours de la gueule et masquez alors la hure avec des bandes de lard, emballez-la dans un linge, serrez et liez-la bien aux extrémités; entourez-la ensuite en la serrant avec du ruban en fil, pour ne pas la couper, et, pour plus de sûreté, maintenez-la aux côtés avec deux petites planches minces, larges de 4 à 5 centim. et aussi longues que la hure; fixez-les ensemble aux deux bouts : ces tuteurs empêchent la hure de s'affaisser à la cuisson. Cela fait, placez-la dans une braisière avec 4 pieds de veau désossés et blanchis, quelques couennes, légumes, aromates, graines de poivre et clous de girofle; ajoutez 2 bouteilles de vin blanc et finissez de la couvrir largement avec du grand bouillon; faites-la partir en ébullition et retirez sur l'angle du fourneau pour la cuire doucement pendant quatre ou cinq heures; sondez-la de temps en temps; quand elle est cuite, retirez-la avec la braisière et laissez-la refroidir à moitié dans son fonds de cuisson; retirez-la ensuite, laissez-la bien s'égoutter, pour la déballer et la réemballer dans son linge en la reformant aussi bien que possible: cette opération est très-délicate et réclame la plus grande attention. Les oreilles auront été cuites dans le fonds même de la hure, emballées séparément dans un petit linge; quand elles sont cuites, on les déballe et on les fait refroidir chacune avec une grosse carotte taillée et placée dans l'intérieur afin de les conserver droites. Quand la hure est bien refroidie, déballez-la de nouveau, épongez-la bien, parez-la en dessous pour lui donner de l'aplomb, décousez-la, retirez la planche et la grosse couenne pour parer la partie du cou en droite ligne et à vif; puis découpez-la en entailles en deux endroits: sur le museau et entre les deux oreilles, coupez en tranches les parties enlevées et remettez-les dans leur sens primitif. Evidez la partie où se trouvaient les yeux pour introduire dans ces cavités deux yeux en émail* que vous enfoncez à demi seulement. Bordez les avec un cordon de beurre rouge et blanc pour leur donner un peu d'animation; parez le contour des oreilles et la base afin qu'elles puissent s'appuyer d'aplomb dans le sens que vous les placez et maintenez-les en les traversant avec un petit hâtelet que vous faites disparaître dans les cavités. Dégagez les chairs de la gueule pour entr'ouvrir légèrement le museau dont vous reformez l'extrémité avec du pain de foie gras pilé, afin de lui donner plus de naturel; masquez de même la jointure des oreilles; glacez enfin la hure avec de la glace brune et ferme. Placez les deux défenses imitées en graisse ou en beurre; nous préférons celles-ci aux naturelles en ce sens qu'on peut leur donner la forme exigée et qu'on peut les placer comme on l'entend, et dressez la hure en cet état sur un pain un peu élevé, masqué de graisse blanche. Garnissez les distances entre elle et les bords du pain avec de la gelée hachée et entourez la base avec de gros croûtons de gelée; dissimulez le crâne sous une rosace épaisse en beurre blanc taillée ou décorée. Emplissez les oreilles et la gueule avec de la gelée hachée et piquez les hâtelets dans le style et à l'endroit qu'indique le dessin. Cette grosse pièce est d'un très-bel effet et représente très-bien dans un souper de bal. Au lieu de la découper en entailles, on peut enlever une partie du dessous, qu'on découpe en tranches et qu'on dresse contre la partie opposée au museau. On peut aussi confectionner avec les mêmes chairs une petite galantine, en lui donnant la forme des galantines ordinaires; on la découpe ensuite en lames régulières pour la dresser autour de la hure; on peut placer quelques belles truffes en buisson à chaque bout.

* A défaut de ces yeux on peut en confectionner soi-même avec de la gelée très-forte que vous faites prendre en couches au fond de deux cuillers à café: quand la première couche est prise, vous placez dessus un rond de truffes et sur ce rond un autre un peu plus grand, formé avec du blanc d'œuf durci. Couvrez-les de gelée, faites-les raffermir, puis démoulez-les, parez-les de grosseur voulue et placez-les à l'endroit destiné.

1073. — HURE DE PORC FRAIS AUX TRUFFES.

Désossez une tête de porc bien propre, en procédant comme pour celle de sanglier, et faites-la macérer quelques jours dans la saumure. La veille de la servir, faites-la dessaler deux heures, rafraîchissez-la, coupez les deux oreilles, roulez-la dans un linge telle quelle sans la farcir, et faites-la cuire dans un fonds comme le précédent avec 4 ou 5 pieds de veau et les oreilles. Pendant sa cuisson émincez en gros filets une langue à l'écarlate, 750 gr. de truffes, une belle tétine cuite ou lard. Placez-les ensemble dans une casserole avec 1 décil. de madère, 2 de gelée très-forte et 2 de bon fonds. Couvrez la casserole et laissez mijoter sur l'angle d'un fourneau. Aussitôt que la tête est bien cuite, égouttez et déballez-la, enlevez toutes les chairs de l'intérieur et coupez-les en filets; étalez la tête sur un linge et emplissez-la avec ces viandes mêlées à celles conservées au chaud; avec les truffes, ajoutez 2 poignées de pistaches émondées et une pincée d'épices; roulez et emballez la tête immédiatement dans le linge, serrez-la fortement aux deux bouts, entourez-la avec le ruban en fil adapté aux galantines, en lui donnant autant que possible sa forme naturelle. Laissez-la refroidir ainsi à sec dans une braisière étroite pour la maintenir droite; refroidissez les oreilles séparément. Quelques heures avant de servir, déballez-la et procédez pour la servir d'après la méthode indiquée précédemment pour les hures de sanglier.

1074. — GALANTINE DE COCHON DE LAIT.

Habillez un cochon de lait d'après les indications données au chapitre des *Relevés chauds;* cela fait, fendez la partie inférieure depuis le dessous du cou jusqu'à l'extrémité opposée, pour le désosser, mais laissez intacts les pieds et la tête; salez-le ensuite et faites-le macérer vingt-quatre heures dans une marinade crue, en ayant soin de lui mettre un poids léger dessus et le tenir au frais. Égouttez-le ensuite et emplissez-le avec une farce et des viandes à galantine composées dans les conditions de celle décrite au n° 167; cousez-le en lui faisant reprendre sa forme première autant que cela se peut; on peut retirer les oreilles pour les cuire à part. Faites des petites incisions sur la peau, dans lesquelles vous fourrez les bouts des pieds; emballez-le ensuite dans un linge à galantine, que vous cousez aussi, ou soutenez avec un ruban en fil; ayez soin de serrer davantage les endroits où l'épaisseur doit être diminuée, c'est un soin qu'on ne doit pas négliger. Une fois la galantine cuite, refroidie et déballée, découpez-la en entailles sur le dos, laissez les tranches dans leur sens naturel, glacez la galantine sur toute son étendue avec de la glace très-blanche; reformez la tête en lui appliquant les oreilles parées et cuites, entr'ouvrez légèrement le museau, faites-lui reprendre sa forme, si elle était détériorée; refaites les yeux aussi à l'instar de la hure, puis dressez-le sur un pain vert un peu élevé et historié; entourez-le à la base avec de la gelée hachée pour combler les vides, piquez-lui quelques hâtelets sur les parties supérieures non découpées, et placez le plat sur socle si vous en avez disposé un; dans le cas contraire, placez-le simplement sur table.

On sert encore cette galantine en désossant l'animal d'après les règles ordinaires, mais en lui retirant la tête, et l'enveloppant, après l'avoir cousu de la même forme qu'une galantine de dinde, c'est-à-dire ronde et allongée; en ce cas, quand elle est cuite, refroidie, déballée et découpée en entailles, glacez et découpez-la sur le centre d'un plat de relevé, puis modelez avec du beurre l'avant et l'arrière-corps de l'animal dans le style indiqué au n° 85.

1075. — GALANTINE D'ANGUILLE AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Dépouillez 2 belles anguilles, taillez-leur les deux extrémités, ouvrez-les du côté du ventre sur toute leur longueur pour les désosser. Aplatissez légèrement les chairs avec la batte, saupoudrez-les de sel et emplissez-les avec de la farce à galantine, à laquelle vous incorporez un salpicon de truffes crues; recousez les peaux, entourez les galantines avec des lames de lard et roulez-les séparément dans deux serviettes; ficelez-les des deux bouts et sur leur longueur, marquez-les dans une poissonnière étroite, couvrez-les d'une forte mirepoix et cuisez-les doucement pendant une heure; égouttez-les dès qu'elles sont atteintes, pour les déballer et les rouler de nouveau bien rondes dans les serviettes; pendez-les alors par un bout avec un poids attaché à l'autre, pour les laisser refroidir bien droites et aussi rondes que possible. Lorsqu'elles sont froides et débridées, parez-les en 8 tronçons de 10 centim. de longueur; taillez chacun d'eux en 5 tranches que vous laissez l'une sur l'autre afin de ne pas déformer les tronçons; glacez les 4 plus gros et masquez les 4 plus

minces avec du beurre de Montpellier bien vert, en leur donnant la même grosseur qu'aux autres; masquez le dessus de tous les tronçons avec du beurre d'écrevisse; dressez-les en les alternant, debout et en couronne sur un pain ovale masqué de beurre, au milieu duquel sera collée une petite pyramide surmontée d'une coupe élégante, dans laquelle vous groupez un buisson de queues d'écrevisse entremêlées avec de la gelée hachée, et poussez-en aussi au cornet un cordon sur le haut des galantines, puis placez sur le milieu de chacune une moyenne truffe tournée ronde et glacée à la gelée; entourez la base avec des beaux croûtons, et servez avec une mayonnaise ravigote à part.

1076. — BASTIONS.

En cuisine on appelle bastion une pièce imitant une forteresse triangulaire, quadrangulaire ou hexagone, aux angles de laquelle sont flanquées des tours simulées avec des galantines, ou des pains froids de volaille, gibier ou foies gras; on peut avec de l'idée et du goût rendre ces grosses pièces très-élégantes, car elles sont faites surtout pour être vues avant d'être mangées. Pour passer simplement, on peut servir des pièces qui exigent beaucoup moins d'apprêts et qui remplissent le même but; d'ailleurs, elles sont en général trop volumineuses pour les servir en les passant. On les pose d'abord sur table, et on les divise ensuite sur plat, pour les passer aux convives. Ces grosses pièces ne sont pas d'une exécution très-facile, mais leur première exigence est d'être bien finies, proportionnées et bien comprises; elles ne produisent réellement de l'effet qu'à ces conditions; il faut donc marcher d'après des règles fixes. Ces pièces sont des plus distinguées si elles sont exécutées convenablement; mais de l'admiration à l'indifférence il n'y a que l'impression du regard; la hardiesse dans l'exécution, jointe à la simplicité correcte, fait plus pour elles que les ornements multipliés dont on peut les entourer.

1077. — BASTION DE VOLAILLE.

Préparez 4 poulets en galantine d'après la méthode indiquée au nº 1072, en ayant soin de tenir la farce un peu plus ferme que d'ordinaire. Quand ils sont cuits, déballez-les pour les emballer de nouveau et les faire refroidir bien ronds, d'égale grosseur et de la longueur voulue; quand ils sont bien froids, retirez-les pour les parer droits aux deux bouts, les mettre sur leur aplomb et les découper en tranches régulières passant de part en part; reformez-les dans leur entier, unissez bien les tranches, placez-les debout et glacez-les entièrement. Préparez un pain vert ovale de la dimension du fond du plat, en lui donnant la hauteur de 7 à 8 centim.; sur le centre de ce pain, disposez un carré long en beurre, ayant 14 à 15 centim. carrés sur les deux bouts, et 3 centim. de moins en hauteur que les galantines; abattez les angles de ce carré, en ayant soin de les évider légèrement, pour donner appui aux galantines qui viendront s'y appuyer; puis, masquez les quatre faces du carré avec des petites parties de langue et tétine coupées en forme de pierre de taille, que vous disposez symétriquement. Cela fait, dressez les galantines contre les angles du carré, placez-les sur des ronds de beurre d'un centim. plus large qu'elles, couvrez-les ensuite avec un rond semblable, que vous bordez avec une bande de tétine dentelée, de manière à simuler le faîte d'une tour; crénelez aussi les murs du carré; dissimulez les jointures des galantines avec du beurre vert; imitez une petite meurtrière à chaque tour avec de la tétine; aux deux faces les plus longues vous indiquez deux portes; placez sur le centre un petit trophée de guerre en tétine; alors croûtonnez richement les bords du plat et servez-le sur socle ou simplement tel quel. En suivant ces indications, on peut composer un bastion semblable avec des galantines de perdreau ou d'anguille.

1078. — BASTION EN PAIN DE FOIE A LA MAZAGRAN. (Dessin nº 97.)

Préparez 3 kilos d'appareil de pain de foie d'après les prescriptions indiquées; préparez 6 caisses en fort papier, ayant 16 centim. de hauteur sur 7 de diamètre; beurrez-les bien, emplissez-les avec l'appareil,

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE Nº 17.

Nº 96. — Ballottines de lièvre à la Buffon.

96

groupez-les ensemble dans une casserole de leur hauteur, couvrez-les d'un fort rond de papier et poussez-les à four modéré pour les faire cuire doucement; emplissez en même temps, avec ce même appareil, un moule à timbale ovale, ayant 20 centim. de long sur 12 à 14 de hauteur; cuisez-le également à four doux couvert de papier ou de lard. Quand ils sont cuits, laissez-les tous refroidir pour les démouler, les lisser bien unis et les glacer ensuite. Placez maintenant un pain vert ovale, de 6 à 7 centim. de haut, sur un grand plat de relevé et établissez dessus le corps principal du bastion; on peut exécuter celui-ci avec un pain de mie ou au moyen d'une boîte ovale de petite dimension, qu'on augmente en appliquant aux parois une couche de beurre, en lui donnant la forme hexagone un peu allongée et les dimensions voulues; les angles doivent être abattus en creux, de manière à laisser le vide nécessaire à la rotondité des tours en pain de foie. Quand ce corps a acquis l'extension voulue, on masque le beurre avec les parures broyées de ces pains de foie, pour lui donner la même teinte qu'aux tours. Dans ces conditions, placez cet hexagone sur le pain vert et dressez les tours de pain de foie aux six angles disposés pour les recevoir; dressez dessus le pain cuit dans le moule à timbale et qui doit figurer la tour principale du centre; celle-ci, aussi bien que les six petites et les murs, doit être bien glacée, puis carrelée, soit au cornet avec du beurre, soit avec des carrés oblongs de truffe et langue que vous disposez dans l'ordre du dessin, en ayant soin de réserver les meurtrières et embrasures; à ces dernières on dispose la gueule d'un canon en tétine cuite. Cela fait, surmontez les tours et les murs avec des bandes de tétine ou de beurre simulant les créneaux; dissimulez aussi bien que possible les jointures et fissures; placez sur la tour principale un trophée d'armes analogue au genre de la pièce, et bordez enfin le tour du plat au pied du pain vert avec de forts croûtons de gelée.

Cette pièce est, dans le dessin, représentée sur socle; le socle est aussi analogue au sujet; mais au besoin elle peut être servie sans le secours de celui-ci. Ce bastion en pain de foie permet une exécution plus correcte et plus facile; mais, au résumé, il est exécutable aussi bien avec des galantines de volaille, gibier et poisson. Les tours, qui sont la partie mangeable du bastion, peuvent être simplement glacées. Il est bon de consulter le dessin de cette grosse pièce avant de l'entreprendre.

1079. — BASTION D'ANGUILLE A LA MODERNE. (Dessin n° 101.)

Habillez 3 belles anguilles après leur avoir supprimé les têtes et les parties minces des queues; désossez-les complétement; battez légèrement les chairs et emplissez-les avec une farce à quenelles, ferme, grasse ou maigre, à laquelle vous mêlez quelques cuillerées de salpicon de truffes, tétine et langue; rapprochez les chairs et enveloppez-les dans des linges à galantine; serrez-les bien, entourez-les avec un ruban en fil et faites-les cuire dans une mirepoix. Aussitôt cuites, égouttez-les, déballez-les pour les emballer de nouveau et les serrant mieux; puis accrochez-les par un bout pour les laisser refroidir; c'est un excellent moyen pour les obtenir droites et rondes. Quand elles sont froides, déballez et parez-les, puis divisez chaque anguille en deux tronçons égaux de 15 à 18 centim. de long, selon leur grosseur; découpez-les en tranches régulières et remettez chaque tranche en son sens pour reformer le tronçon entier; alors glacez-les entièrement et tenez-les au froid. Vous aurez préparé d'avance un socle formant bastion carré, tel qu'il est représenté au dessin. On peut indifféremment l'exécuter en beurre ou en graisse; donnez-lui les proportions exigées pour aller sur un plat rond. Il doit toujours avoir de 15 à 18 centim. de hauteur. Sur le centre de ce socle, vous fixez une colonne en tétine ou en bois masquée, ayant le même diamètre des tronçons d'anguille et de la même hauteur. Préparez en même temps 6 couronnes en beurre, crénelées, chacune du diamètre des tronçons. Ces couronnes peuvent être modelées séparément ou toutes ensemble : nous préférons ce dernier mode; il faut seulement prendre bien les mesures pour qu'elles ne se trouvent ni plus larges ni plus étroites que l'ensemble que formeront les tronçons d'anguille réunis. Cela fait, groupez ces tronçons autour de la colonne centrale, consolidez-les soit à la base, soit sur la partie supérieure avec du beurre, afin qu'elles forment un groupe régulier; marquez des meurtrières avec du blanc d'œuf ou des lames de truffes; puis posez le couronnement dessus, bien d'aplomb. Emplissez le vide des tourelles avec de la gelée hachée, et bordez le pied du socle avec de beaux croûtons de gelée.

Un bastion de cette forme ne peut être servi que sur plat. Il ne pourrait aller sur socle que tout autant que le bastion de dessous serait mangeable, ou tout au moins simulerait l'être. En suivant le principe décrit et l'ordre d'ornementation, on confectionne ainsi des bastions de volaille et de gibier. On peut ne mettre que 3 ou 4 galantines, suivant les dimensions qu'on veut leur donner.

1080. — GROS ASPICS.

Les aspics se servent plus généralement pour entrées que pour grosses pièces. Quelle que soit d'ailleurs la place qu'on leur donne, ils sont d'un riche effet et toujours bien accueillis. On en fait de volaille, foie gras, gibier, poisson, homard, etc. Les gros moules à cylindre unis ou à gros cannelons sont ceux qu'on doit employer de préférence. Les plus travaillés font souvent le moins d'effet.

Les décors des aspics peuvent être composés de truffes, langue écarlate, *carton-farce**, queues d'écrevisse, cornichons, œufs et légumes, selon leur nature.

1081. — GROS ASPIC DE FILETS DE SOLE. (Dessin n° 81.)

Prenez un grand moule ovale à cylindre et à gros cannelons, ainsi que le représente le dessin, placez-le dans une grande terrine ou baquet, entourez-le de glace pilée jusqu'à hauteur des parois, emplissez également son cylindre afin de mieux le pénétrer par le froid. Faites cuire à l'eau de sel 8 moyennes soles auxquelles vous aurez supprimé les têtes et parties minces. Aussitôt cuites, égouttez-les pour les laisser refroidir et leur retirer les filets que vous parez uniformes et bien blancs en leur donnant à peu près la hauteur des cannelons du moule et la même largeur; il faut autant de filets que le moule a de cannelons. Cela fait, rangez-les sur un plafond, divisez-les en deux parties égales, décorez-en la moitié avec des petits détails de truffes que vous disposez en palmettes et l'autre moitié avec des filets d'anchois, des feuilles de cerfeuil et des œufs de homard ou écrevisse disposés en guirlandes. Aussitôt décorés, masquez-les avec une légère couche de gelée mi-prise afin de soutenir le décor, et laissez-les refroidir sur glace. Maintenant coulez au fond du moule une petite couche de gelée, laissez-la prendre et dressez une couronne de queues d'écrevisse que vous recouvrez aussi d'une couche de gelée pour les envelopper. La gelée doit arriver jusqu'à la hauteur des cannelons; aussitôt qu'elle est prise, appliquez les filets décorés contre les parois, un dans chaque cannelon, la partie décorée contre le cuivre, et les deux genres alternés; coulez au fond du moule une autre couche de gelée pour consolider les filets; quand elle est prise, coulez-en aussi quelques cuillerées entre ceux-ci et les parois du moule. La gelée doit alors arriver au tiers de la hauteur du moule et être bien raffermie. A ce point emplissez peu à peu le moule jusqu'à la hauteur de 3 centim. des bords avec une mayonnaise à la gelée dans laquelle vous aurez fait entrer l'excédant des filets parés en petites escalopes, quelques queues d'écrevisse et cornichons taillés en dés réguliers. Aussitôt cet appareil raffermi, finissez d'emplir le moule avec de la gelée claire, couvrez-le avec un plafond creux afin de pouvoir placer de la glace dessus; il faut environ deux heures pour le raffermir à point, mais il vaut mieux le faire d'avance. Au moment du service, trempez vivement le moule dans l'eau chaude, essuyez-le bien et renversez-le sur un pain vert plus large que les dimensions du moule et disposé sur le plat de relevé; dressez autour une jolie couronne de croûtons oblongs, alternés avec de la gelée hachée; emplissez le puits avec une macédoine variée de légumes à la mayonnaise ou simplement marinés à l'huile et au vinaigre.—Ces aspics peuvent être garnis avec toutes les espèces de filets de poissons à chairs fermes. Ces filets peuvent être simples ou décorés; on peut aussi les masquer de sauce Chaufroix ou de mayonnaise à la gelée.

1082. — GROS ASPIC DE FOIE GRAS.

Choisissez un moule à cylindre ovale et uni, fichez-le dans la glace pilée, coulez au fond une couche de gelée de 3 millim. d'épaisseur; quand elle est prise, rangez dessus et contre les parois du moule une couronne de truffes tournées rondes ou en olives; recouvrez-les avec une autre couche de gelée de 2 à 3 centim. d'épaisseur, et laissez-la raffermir. Maintenant, coupez en carrés longs uniformes une terrine ou un pain de foies gras, glacez les morceaux des deux côtés, dressez-en d'abord une couronne sur la couche de gelée en faisant échevaucher chaque carré; couvrez-les avec une autre couche de gelée de 3 centim. d'épaisseur,

* Le *carton-farce*, appelé aussi *carton-pierre*, se compose de chairs crues de volaille ou veau pilées, passées au tamis, étendues avec du blanc d'œuf et étalées ensuite en couche mince sur un papier beurré pour le pocher à l'eau chaude; quand l'appareil est poché, on l'égoutte sur un linge pour le distribuer en détail et décorer avec. Cet ornement peut être commode, mais il convient d'en être sobre dans les pièces mangeables.

laissez-la raffermir, et dressez une autre couronne en sens contraire de la première, mais toujours dans le même ordre; alors emplissez le moule avec de la gelée, couvrez-le d'un plafond avec de la glace dessus et laissez-le ainsi jusqu'au moment de dresser. Vous aurez préparé un pain vert au centre duquel sera fixée une colonne moins large que le cylindre du moule; elle peut être en graisse travaillée, ou simplement en bois masquée de beurre vert: elle peut aussi être fixe ou mobile. Vous aurez également préparé d'après les règles un sujet proportionné, modelé ou coulé, en tétine ou en beurre; à défaut de sujet on peut employer une coupe ovale coulée. Au moment du service, trempez vivement le moule dans l'eau chaude, essuyez et renversez-le sur le pain vert déjà disposé sur le plat; fixez la colonne dans le cylindre avec du beurre manié à sa base, collez le sujet dessus, croûtonnez les bords du pain avec de la gelée. On peut servir une sauce froide à part. Les gros aspics de filets de volaille ou de gibier peuvent être montés et dressés de même, il suffit de remplacer le pain de foie par des filets sautés, refroidis et masqués ensuite de sauce Chaufroix avant de les dresser en couronne dans l'aspic.

1083. — GROS ASPIC DE VOLAILLE A LA BELLOT.

Cuisez dans un bon fonds de poêle 3 poulets troussés comme pour entrée, retirez-les un peu vert-cuits, laissez-les refroidir à moitié dans leur fonds et détachez-leur les cuisses pendant qu'ils sont encore chauds; désossez-les immédiatement, faites-les refroidir sous presse légère, puis parez-les attentivement, et retirez les peaux; quand les estomacs sont froids, détachez les filets sans faire de poitrine, divisez-les en deux parties après avoir retiré les peaux, parez-les correctement, puis masquez avec de la sauce Chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque et laissez raffermir la sauce; préparez une garniture composée de 2 douzaines de belles crêtes, autant de beaux rognons de coq et de truffes cuites et tournées rondes.

Maintenant, choisissez un grand moule ovale sans cylindre et uni, fichez-le dans la glace pilée, coulez au fond une couche de gelée de l'épaisseur d'un cent. et demi, couvrez le moule pour laisser prendre la gelée; aussitôt raffermie, placez dans ce moule un autre moule en fer-blanc ou étamé extérieurement : ce moule doit être de même forme que le premier, mais avoir 2 centim. de diamètre en moins; placez-le bien au milieu et le fond appuyé sur la gelée, emplissez-le de glace pilée et coulez de la gelée liquide entre le vide que laissent les deux moules pour l'emplir jusqu'aux rebords; laissez raffermir la gelée, puis retirez la glace que contient le plus petit moule; emplissez-le avec de l'eau tiède jusqu'à hauteur des parois; au bout de quelques secondes, enlevez ce moule, et rangez dans le vide de la gelée les membres de volaille sans symétrie, ainsi que les truffes, champignons, crêtes et rognons distribués en conséquence. Rangez les truffes sur le fond et les contours, afin qu'elles tranchent mieux avec la blancheur des filets; à mesure que vous emplissez la cavité avec la volaille et ces garnitures, coulez en même temps quelques cuillerées de gelée pour combler les vides; le dessus doit être terminé aussi par une couche de gelée. Couvrez le moule avec un plafond couvert de glace, et laissez raffermir l'aspic; au moment de dresser, trempez le moule dans de l'eau chaude, sortez-le promptement et renversez-le sur un pain vert ou à défaut sur plat, entourez la base avec une garniture quelconque, ou de gros croûtons de gelée, et piquez sur son centre 3 beaux hâtelets transparents et mangeables. On peut confectionner par le même procédé des aspics de gibier, de foies gras, cervelles, ris, crêtes, etc. On peut avant de monter cet aspic décorer les contours du grand moule; lorsqu'il est déjà à la glace, il suffit de tremper dans la gelée mi-prise des détails de truffes ou langue, et de les appliquer avec symétrie au fond et contre les parois du moule.

1084. — GROS CHAUFROIX *.

On confectionne des chaufroix avec toutes les chairs susceptibles d'être saucées, on s'en sert plus ordinairement pour entrées que pour grosses pièces; la différence est en partie dans la manière de les dresser et dans leur volume. On dresse les chaufroix en bordure, en croustade, sur socle ou sur pain vert; la simplicité de leur préparation et de leur physionomie leur donne un relief distingué. La préparation des chaufroix repose

* Le mot de Chaufroix est diversement interprété et écrit. Quelques praticiens ont écrit *chauds-froids*, d'autres *chaufrois*, et d'autres enfin d'après l'orthographe que nous donnons nous-mêmes; nous préférons celle-là parce qu'elle est plus rationnelle et que nous aimons mieux comprendre dans cette appellation un nom propre que celui de chauds-froids, qui n'a, suivant nous, aucune signification.

sur le même principe, quelle que soit la nature des éléments qui les composent. La diversion se remarque plutôt dans la manière de dresser. Nous donnerons les différents genres adoptés, soit dans ce chapitre, soit dans celui des *Entrées froides*.

1085. — CHAUFROIX DE FAISAN A LA GAUCHER.

Cuisez d'abord 2 ou 3 jeunes faisans à la broche, enveloppés d'une matignon. Aussitôt cuits, retirez-leur les cuisses pour les désosser en partie, c'est-à-dire leur détacher l'os de la jointure intérieure; laissez-les refroidir sous presse légère, pour leur couper ensuite l'os du jarret au milieu à peu près de sa longueur; le restant de l'os figure le moignon des ailes, car, quand ils sont parés, elles ont la forme d'un filet. Les estomacs seront divisés en trois parties, les filets parés d'après les règles, et les poitrines désossées autant que possible; tous les membres en général doivent être séparés des peaux. Cela fait, trempez-les les uns après les autres dans une sauce Chaufroix brune, dans laquelle vous aurez fait entrer une essence tirée avec les parures et carcasses des faisans. Cette sauce doit être refroidie à point en la tournant sur glace. A mesure que les membres sont masqués, rangez-les à distance sur une plaque, pour les tenir ensuite sur glace jusqu'à ce que la sauce soit bien raffermie. Alors coulez-leur dessus une légère couche de gelée. Cette règle s'applique en général à toutes les pièces masquées en chaufroix. Taillez ensuite une vingtaine d'escalopes de foie gras rondes; saucez-les en chaufroix brune; taillez aussi le même nombre de lames épaisses de truffes noires, dans les dimensions des escalopes de foie; taillez encore une vingtaine de lames de langue écarlate; ces deux dernières espèces seront rangées sur une plaque et glacées de gelée moitié prise. Découpez une jolie croustade en pain, dans le style de celles que représentent les dessins nos 69 et 70, mais simple et de forme ovale; placez-la sur plat; fixez-lui sur le centre un support en beurre, sur lequel vous piquerez un hâtelet; masquez sa surface avec de la gelée hachée, et, quelques instants avant de servir, dressez les membres des faisans, bien parés du surplus de leur sauce, en un joli buisson bien correct et élancé, arrivant jusqu'à la hauteur du support; dressez les escalopes autour du buisson, en ayant soin d'alterner les nuances et de les placer sur un épais cordon de gelée poussée au cornet; entourez le pied de la croustade avec des beaux croûtons de gelée. Tous les chaufroix de gibier, volaille et de poisson peuvent être dressés de cette manière. Les membres des faisans peuvent être coupés en deux, selon qu'on le juge convenable.

1086. — CHAUFROIX DE VOLAILLE MÉTAMORPHOSE. (Dessin no 82.)

Cuisez à la Matignon, ou dans un bon fonds de poêle, 4 poulets. Aussitôt cuits, détachez-leur les cuisses pour les désosser en partie et les parer en filets; les estomacs seront découpés à froid, chacun en trois parties; retirez-leur les peaux, ainsi qu'aux cuisses, et parez-les correctement; masquez-les ensuite avec une sauce Chaufroix blonde, finie d'après les règles et amenée au point de liaison voulu; rangez-les à mesure sur une plaque pour les passer au frais et laisser raffermir la sauce. Alors coulez-leur dessus une petite couche de gelée. Modelez en beurre un avant-corps de cygne, c'est-à-dire le cou, l'estomac et les ailes déployées, disposé tel que le dessin le représente; c'est d'ailleurs un sujet des plus faciles à exécuter en beurre; mais il faut, pour le travailler avec facilité, opérer dans un lieu frais; quand il est modelé, laissez-le bien raffermir dans le timbre. On peut le modeler sur plat ou sur pain vert; dans tous les cas, il faut le placer à l'une des extrémités, l'évider convenablement à l'intérieur, puis dresser les membres de volaille bien parés et distribués avec de la gelée, de manière à simuler le corps du cygne. A l'autre extrémité du plat, c'est-à-dire au-dessous des membres, collez en travers un croûton de pain frit demi-circulaire; masquez-le d'une couche de beurre et piquez dessus 6 ou 8 petits hâtelets en éventail, légèrement inclinés, de manière à figurer la queue du cygne; garnissez ensuite le fond du plat avec de la gelée seulement, afin de former autour du cygne une espèce de nappe pour simuler l'eau. On peut garnir cette pièce avec toute espèce de chaufroix. Un cygne, ainsi préparé, s'adapte aussi sur le bout d'une grosse galantine découpée en entailles.

1087. — GROS PAIN DE VOLAILLE A L'ESTRAGON.

Levez les chairs de 3 poulardes poêlées ou rôties, dans tous les cas vert-cuites, et, quand elles sont froides, retirez-leur les peaux et taillez-les en dés pour les piler ensuite; additionnez le quart de leur volume de sauce suprême froide et passez à l'étamine; placez aussitôt cette purée dans une casserole bien étamée et étendez-la avec un demi-décilitre de bon vinaigre à l'estragon et 8 décil. de gelée très-collée; incorporez-la

avec soin et en travaillant vivement l'appareil; goûtez s'il est de haut goût; essayez sa consistance, et, s'il est à point, tournez-le quelques instants sur glace pour le lier, puis versez-le immédiatement dans un moule ovale et à cylindre huilé d'avance et fiché sur glace; couvrez-le et laissez-le ainsi jusqu'au moment de dresser. Il faut au moins une heure et demie pour le faire prendre. Préparez un pain vert ou toute autre nuance, ovale, de dimension un peu plus large que celle du moule, avec une colonne en graisse fixée sur son centre, et au-dessus de laquelle vous collerez plus tard une petite corbeille. Au moment de dresser, renversez le moule sur le pain vert, bordez sa base avec un gros cordon de gelée hachée poussée au cornet, décorez le centre du pain de volaille avec des détails de truffes préparés d'avance, de manière qu'il n'y ait plus qu'à les appliquer avec la pointe d'une lardoire, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; alors fixez la coupe sur la colonne, au moyen d'un petit hâtelet; garnissez-la avec un petit buisson de truffes non épluchées et glacées; dressez au fond du plat une couronne de demi-langues de mouton à l'écarlate, bien parées et glacées. On peut envoyer à part une sauce froide. Les pains de faisan, gelinotte et autre gibier peuvent se traiter ainsi, en remplaçant la sauce suprême par de l'espagnole réduite au fumet. Les autres genres de préparation seront traités à l'article des *Entrées*. Pour ce qui concerne le choix des garnitures qui peuvent être appliquées à ces pains, on fera bien de consulter le chapitre des *Garnitures froides*. Ces pains peuvent à volonté être refroidis dans des moules décorés et chemisés de gelée.

1088. — GROSSE TRUITE FROIDE AU BLEU. (Dessin nº 112.)

La truite sera habillée et court-bouillonnée d'après les règles indiquées aux relevés chauds; emplissez-la avec une farce très-ferme. Conservez-la entière et évitez les déchirures des peaux; laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez et laissez refroidir, appuyée sur son ventre, couverte d'un linge humecté avec du court-bouillon et soutenue entre deux planches. Quand elle est froide, dressez-la dans le même sens sur un plat à poisson; placez-la bien d'aplomb, en la soutenant à sa base avec du beurre; placez le plat sur le timbre et glacez-la à l'aide d'un pinceau avec de la gelée amenée à l'état de liqueur, jusqu'à ce qu'elle en ait pris une couche transparente; alors masquez le beurre qui l'entoure avec de la gelée hachée en abondance, et garnissez-la des deux côtés avec des petits ronds de beurre de Montpellier, entourés d'un beau filet d'anchois disposé en couronne, et au centre duquel vous placez une olive farcie; entourez également ces ronds avec de la gelée hachée et des gros croûtons; envoyez la truite avec une sauce froide à part.

Le dessin représente cette pièce dressée sur plat, et celui-ci placé sur socle; c'est la manière la plus élégante, mais qui ne convient guère que pour un souper de bal; le socle est profilé et décrit à son chapitre. Dressé sur son ventre, ce poisson est toujours d'une belle physionomie; mais comme tous ne s'y prêtent pas avec la même facilité, on les dresse aussi couchés sur le côté. Les saumons et grosses carpes peuvent se cuire et dresser de même; ils comportent des hâtelets.

1089. — GROS BROCHET FROID A LA GELÉE. (Dessin nº 110.)

Le brochet habillé, enveloppez-le de bandes de lard et cuisez-le au court-bouillon. Quand il est cuit, retirez la poissonnière du feu et laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson; puis retirez-le pour le déballer et le laisser refroidir complétement, appuyé sur son ventre; de chaque côté, tracez avec la pointe d'un petit couteau deux lignes droites sur toute la longueur des parties épaisses du dos, pour en retirer la peau et dégager les filets, les découper et les remettre ensuite chacun dans leur sens naturel. La consistance de cette chair se prête assez bien à cette opération. Alors dressez le brochet sur son plat, sur un fond en bois recouvert d'une serviette; soutenez-le des deux côtés avec quelques croûtons de pain frit; collez autour et masquez de beurre; placez-le sur le timbre et glacez-le à la gelée mi-prise, pour l'en couvrir d'une légère couche; masquez le beurre avec de la gelée hachée; piquez tout le long du dos 7 hâtelets, celui du centre droit, et ceux latéraux légèrement inclinés. Ces hâtelets sont composés avec des crevettes entières, des petits œufs durcis et décorés en travers d'une truffe entière non parée et d'un rond de cornichon.

La garniture qui entoure le poisson se compose de 8 petits aspics décorés, formés dans des moules plats en dessus et couronnés d'une demi-boule d'œuf dur emplie de câpres; entre les aspics sont dressés des bouquets de queues d'écrevisse, et à côté des moitiés d'œufs décorées. On sert à part une sauce froide. Les jeunes esturgeons se servent de même; il faut seulement leur retirer toutes les peaux et masquer la tête et la queue avec du beurre de Montpellier ou simplement de la gelée.

1089. — DARNE DE POISSON FROIDE.

On entend par darne un gros tronçon taillé sur le milieu de gros poissons; on en fait de saumon, truite et esturgeon. On peut aussi en faire avec d'autres poissons à peu près de même nature. On compose encore des darnes avec des poissons moyens dont on rassemble les tronçons et même avec des moitiés. Sous ce rapport les darnes composées peuvent rendre de grands services dans des circonstances où la gêne se fait sentir.

1090. — DARNE DE SAUMON A LA CHEVREUSE. (Dessin n° 91.)

Taillez un tronçon dans le centre du saumon. Sa longueur est naturellement subordonnée à l'épaisseur du poisson. Ecaillez et lavez-la bien, enveloppez-la ensuite avec des bandes de lard que vous ficelez; rangez-la dans une casserole, mouillez-la à moitié de sa hauteur avec un bon fonds de mirepoix au vin blanc; quand elle est cuite, laissez-la refroidir aux trois quarts dans sa cuisson, égouttez-la ensuite; déballez-la pour la parer et lui retirer les peaux; tenez la darne à plat sur un couvercle et glacez-la entièrement; décorez le dessus dans le genre qu'indique le dessin, avec des queues d'écrevisse, des lames de truffes et blancs d'œufs durcis; trempez les détails dans la gelée à mesure que vous les appliquez, puis arrosez le décor avec plusieurs couches de gelée mi-prise jusqu'à ce qu'il soit entièrement enveloppé. Cette couche transparente le fait ressortir et lui donne de l'éclat. Cela fait, dressez la darne sur un pain vért ovale, bordez-la tout autour avec un épais cordon de gelée poussée au cornet, entourez le pied du pain avec des beaux croûtons de gelée et piquez au centre même de la darne 3 hâtelets transparents, celui du milieu plus haut que les autres et piqué perpendiculairement, tandis que les deux autres sont légèrement inclinés. Envoyez une sauce ravigote à part. — Les darnes de truite se préparent de même.

1091. — DARNE DE SAUMON A LA BAGRATION.

Cuisez un petit saumon soit à l'eau de sel, soit au court-bouillon; quand il est cuit et refroidi, retirez les peaux, enlevez les filets et distribuez-les en carrés oblongs que vous rangez à mesure dans une terrine pour les mariner avec huile et vinaigre et les laisser macérer quelques heures. — Vous aurez d'avance préparé une sauce mayonnaise à la moutarde et un beurre de Montpellier; faites-le raffermir et dressez-en sur le plat une couche d'un centim. d'épaisseur ayant la forme que vous entendez donner à la darne. Sur cette couche dressez une partie des carrés de saumon les uns à côté des autres, en vous renfermant dans les limites indiquées. Saucez légèrement cette couche avec la mayonnaise et continuez à ranger une partie des carrés restants, que vous masquez aussi de sauce, et continuez ainsi en donnant à cette masse une forme régulière et arrondie; unissez bien le dessus; les extrêmes doivent être taillés droits; masquez les contours seulement avec du beurre de Montpellier afin de leur donner plus d'unité; lissez-le bien, puis bordez les angles avec une chaine de petites carottes enlevées à la cuiller à racines, blanchies à fond et cuites au consommé blanc avec une pointe de sucre et un filet de vinaigre. Sur le centre de la darne disposez une belle rosace composée avec des queues d'écrevisse, truffes, œufs et gelée. Au centre de cette rosace piquez un gros hâtelet et dressez tout autour de la darne des bouquets de pommes de terre, betteraves, ogourcis, cornichons, champignons et queues d'écrevisse. Toutes ces garnitures doivent être parées et cuites suivant leur exigence, puis marinées séparément avec huile, sel et vinaigre. — Envoyez une sauce froide à part.

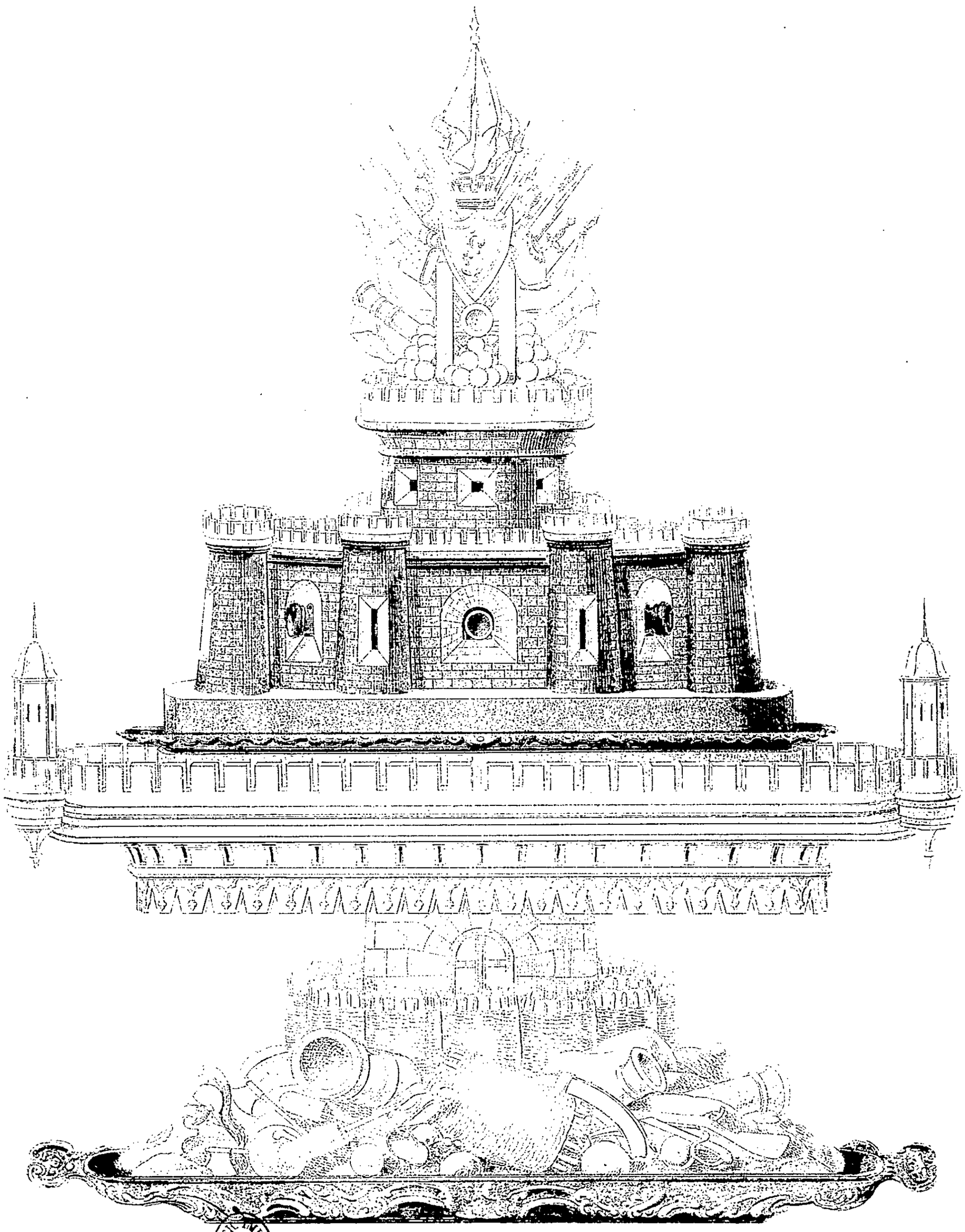
1092. — DARNE D'ESTURGEON A LA MORGHAN. (Dessin n° 111.)

Il faut choisir un tronçon de gros esturgeon et assez long, en se réglant qu'à la cuisson il diminue presque d'un tiers. Retirez-lui entièrement les peaux et les parties cartilagineuses de l'intérieur en ne l'ouvrant que d'un côté, cloutez-le avec des truffes crues; assaisonnez et faites-le mariner quelques heures d'avance, égouttez-le ensuite pour l'envelopper de bandes de lard; ficelez et cuisez-le dans un bon fonds de

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 18.

N° 97. — Bastion de foie gras à la Mazagran.



BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

mirepoix, à court mouillement, mais en l'arrosant souvent et sans le faire tomber à glace ; quand il est cuit, roulez-le dans une serviette pour le laisser refroidir sous presse avec son enveloppe de lard ; il doit rester bien droit ; déballez-le enfin pour le parer et lui donner une forme régulière. Découpez-le en entailles sur les deux flancs ; découpez en tranches minces les parties enlevées et remettez-les dans leur sens primitif ; glacez entièrement la darne avec de la gelée mi-prise de manière à lui en laisser une couche marquante ; alors dressez-la sur un pain jaune en beurre naturel décoré. Vous aurez préparé 500 gr. de beurre de Montpellier, 6 hâtelets transparents et 2 coupes à trois quarts de rondeur, en tétine, taillées au couteau. Au moment de dresser, étalez sur les extrêmes de la darne une petite couche de beurre de Montpellier, en bandes de 5 à 6 centim. de large, masquez également les faces des deux bouts, bordez ces bandes avec un cordon de beurre d'écrevisse, ainsi que le dessin le représente. Dissimulez les irrégularités de forme entre le pain et la darne avec un épais cordon de gelée hachée ; placez aussi de beaux croûtons de gelée sur le haut de la darne ; placez les deux coupes aux deux extrémités ; emplissez-les avec un petit buisson de queues d'écrevisse marinées ; bordez le pain avec de gros croûtons de gelée placés debout et soutenus en arrière avec de la gelée hachée ; piquez enfin 6 hâtelets transparents aux deux extrémités de la darne ; ces hâtelets doivent légèrement incliner en dehors. Envoyez une sauce froide à part. — Cette grosse pièce ainsi dressée et ornée peut être placée sur socle à l'égal des poissons que contient la même planche.

1093. — HURES ET QUEUES DE POISSON FROIDES.

De même qu'on sert des hures et queues de poisson chaudes pour relevés, on les sert également pour pièces froides entourées de gelée ou autres garnitures froides ; les apprêts de cuisson sont les mêmes et elles sont susceptibles de recevoir toutes les applications données aux pièces de poisson froides. Nous n'entrerons donc pas à leur égard dans des descriptions superflues qui ne feraient que répéter ce qui a déjà été dit.

1094. — HOMARDS ET LANGOUSTES.

La cuisson des homards a été décrite dans le chapitre des *Relevés*, nous n'aurons donc qu'à nous occuper de la manière de les dresser. Les homards et langoustes peuvent être servis comme second rôt. La manière la plus simple est de les fendre par le milieu pour retirer les queues, les escaloper et les remettre dans leurs coquilles. On les mange avec une sauce mayonnaise ravigote dans laquelle doivent entrer les parties crémeuses des homards pilées et passées au tamis. Cette sauce doit toujours être relevée.

1095. — HOMARD MOULÉ A LA MAYONNAISE. (Dessin nº 90.)

Ayez un grand moule ovale à gros cannelons, dont le fond doit être gaufré et représentant un gros homard ; huilez légèrement l'intérieur et placez-le sur glace ; disposez 2 petits ronds de truffes noires dans la partie représentant les yeux ; ayez ensuite de la mayonnaise très-ferme à laquelle vous additionnez une réduction de colle de poisson bien concentrée et du beurre d'écrevisse fondu pour la colorer d'un rouge vif ; laissez-la un peu se raffermir et mettez-en dans un cornet, afin d'avoir plus de facilité à la pousser dans la partie concave du moule représentant le homard ; les pattes et tous les détails doivent être bien imités, en rectifiant autant que possible les imperfections du moule ; il ne faut pas perdre de vue qu'il n'y a que la partie seule représentant le homard qui doit être garnie de mayonnaise rouge. Maintenant parez les chairs de 2 homards ou langoustes en grosses escalopes ; coupez les parures et chairs des pattes en petits dés, que vous mêlez avec une petite macédoine de légumes ; assaisonnez le tout en salade ; placez quelques escalopes et un peu de macédoine dans le moule, mais seulement sur la partie rouge représentant le corps du homard ; versez ensuite dessus une couche de 1 centim. à peu près de mayonnaise à la gelée, verte ou blanche. Lorsque cette mayonnaise est raffermie, dressez sur elle les escalopes de queues de homard en couronne, recouvrez-les avec une couche de gelée que vous laissez raffermir, finissez d'emplir le moule avec de la mayonnaise à la gelée, dans laquelle vous mêlez les petits dés de homard et la macédoine de légumes ; laissez le moule dans la glace pilée jusqu'à ce que l'intérieur soit bien ferme. Quelques minutes avant de servir, trempez-le vivement à l'eau tiède et démoulez sur un pain vert proportionné que vous aurez placé dans un plat ovale ; garnissez le tour avec des beaux croûtons de gelée et servez avec une mayonnaise liquide à part. Les homards peuvent être remplacés par des filets ou escalopes de poisson. Le moule que nous mentionnons est très-ancien, c'est un bon moyen d'en tirer parti, et dans ces conditions

il produit encore bon effet. Mais, en général, les moules façonnés à l'ancienne, s'ils ne sont pas ornés d'un sujet bien saillant, on ne doit les employer qu'aux cas extrêmes. Les moules modernes sont d'un plus riche effet et doivent toujours leur être préférés.

1096. — QUEUES DE HOMARD A LA GELÉE. (Dessin nº 106.)

Faites cuire 3 gros homards ou langoustes d'après le procédé indiqué ; faites-les refroidir sous presse avec les queues allongées, afin de les obtenir bien droites étant froides. Cela fait, ayez sur un plat un socle en saindoux blanc, dans le genre de celui que représente le dessin ou de toute autre forme (consultez à cet effet le chapitre de l'*Ornementation*) ; placez dessus un petit pain en beurre vert triangulaire et sur le milieu de celui-ci une pyramide à trois faces, dans le genre du dessin nº 205; modelez en tétine ou en beurre trois espèces de coquilles ou niches allongées que vous collez contre chaque face de la pyramide; le milieu de chacune doit avoir la dimension voulue pour pouvoir dresser dessus une des queues de homard. Retirez celles-ci de leurs coquilles, parez le bout le plus épais, coupez-les en tranches minces et reformez-les dans leur entier pour en dresser une debout dans chaque coquille, comme le représente le dessin. Glacez le dessus avec de la gelée mi-prise et poussez à l'aide d'un cornet un cordon de gelée hachée très-régulier autour de chaque queue; dressez au bas des intervalles une rangée de beaux croûtons et de la gelée hachée, et au-dessus un groupe de petits légumes en salade ou simplement de la gelée hachée. On peut encore masquer ces intervalles avec une bande de carton-farce décorée avec goût. Alors collez sur le sommet de la pyramide un dauphin ou un autre sujet en tétine ou en beurre. Cette pièce, par rapport à sa hauteur, ne convient pas pour être passée, mais elle est d'un riche effet sur un buffet. On peut la simplifier en supprimant le socle et en dressant les queues de homard dans le même style sur un pain vert fixé sur le plat. On sert une mayonnaise ravigote à part. Pour servir un seul homard, on retire aussi les chairs de la queue par le dessous, sans endommager la coquille, qu'on dresse dans son entier sur une serviette ; on découpe ensuite la queue en escalopes pour la placer sur la coquille dans toute sa longueur; on l'entoure enfin avec du persil vert.

1097. — BUISSONS.

Les buissons composent une catégorie tout à fait à part dans la partie du froid. On ne sert habituellement que des buissons de truffes, d'écrevisses, de crevettes et de petits homards, mais ces trois dernières espèces peuvent être quelquefois mêlées ensemble. Le dressage des buissons nécessite seulement du temps et du goût, car les éléments qui les composent sont toujours d'une extrême simplicité. Ces pièces sont cependant d'un joli effet ; la vivacité de leur couleur et leur forme les distinguent de tous les autres mets qui les accompagnent, soit sur un buffet, soit sur une table de grand dîner. Dressés sur socle et dans le style que nous représentons en dessin, les buissons peuvent prendre place à côté des pièces froides les plus distinguées.

1098. — BUISSON DE TRUFFES AU CHAMPAGNE. (Dessin nº 108.)

Après avoir fait brosser et éplucher 4 kilos de truffes choisies bien rondes, cuisez-les d'après le procédé indiqué au premier article des légumes, laissez-les refroidir aux trois quarts dans leur fonds, pour les égoutter ensuite et les bien ressuyer ; clarifiez moitié de leur fonds pour le réduire à demi avec le même volume de gelée, un morceau de glace de volaille et 3 décil. de vin de Champagne sec. Lorsque ce fonds est presque à consistance de demi-glace, passez-le dans une casserole, ajoutez les truffes et sautez-les ensemble sur la glace jusqu'à ce que le fonds soit assez refroidi pour bien masquer les truffes ; ayez alors 5 hâtelets d'argent, auxquels vous enfilez sur chacun d'eux deux des plus belles truffes; ayez des petites caisses très-basses en papier chiqueté et soigneusement plissé; placez dans chacune d'elles une des truffes réservées rangez-les à mesure sur un plafond et avec le fonds restant dans la casserole à moitié congelé arrosez chacune d'elles à l'aide d'un pinceau, pour lui en laisser une légère couche. Maintenant, préparez une pyramide en bois ou en pain frit, un peu élevée; masquez avec du beurre vert et placez-la sur un socle en saindoux blanc, modelé dans le genre de celui que représente le dessin. Dressez contre cette pyramide les petites caisses de truffes en rangs superposés le plus régulièrement possible; introduisez dans les interstices quelques feuilles de persil bien vert et piquez sur le haut les hâtelets réservés à cet effet. — On fait aussi ces buissons sur des socles ovales beaucoup plus gros. Le genre corbeille convient aussi très-bien. On peut alors supprimer les petites

caisses et dresser les truffes simplement en pyramide, en comblant les vides avec de la gelée hachée et à l'aide d'un cornet. Dans quelques cas, on remplace celle-ci avec du persil en branche. On pique également dessus des hâtelets garnis des plus belles truffes. On sert aussi les truffes sur gradin très-bas en saindoux blanc, que l'on fixe sur le plat comme celui représenté au dessin n° 119. Les truffes peuvent être au naturel, c'est-à-dire ni glacées ni masquées de gelée.

1099. — BUISSON D'ÉCREVISSES. (Dessin n° 109.)

Lavez à plusieurs eaux une quarantaine de belles écrevisses, plus ou moins, selon leur grosseur; châtrez-les, c'est-à-dire arrachez à chacune la nageoire extrême du milieu de la queue, avec celle-ci vient le boyau qui longe la queue; marquez-les dans une casserole avec 50 gr. de beurre, 250 gr. de lard et jambon coupés en gros dés, un oignon émincé, une carotte, un bouquet de persil, sel, poivre, un verre de sauterne et le même volume de bouillon, couvrez la casserole et faites partir vivement en sautant les écrevisses de temps en temps. Après douze minutes d'ébullition, égouttez-les, les unes à côté des autres, sur une serviette, pour les laisser refroidir. Ayez un socle en saindoux blanc, placez dessus une pyramide en argent ou en plaqué, composée de 3 cercles dentelés de différentes grandeurs, formant gradin et soutenus par 3 petites tringles du même métal et soudés par le haut après le plus petit des anneaux; les autres doivent être soudés graduellement sur la longueur, à 7 centim. de distance les uns des autres, ce qui donne une pyramide de 35 centim. de hauteur sur 22 de large, à la base où il n'y a pas de cercle. Fixez dans l'intérieur du petit cercle supérieur un rond de pain frit, afin de pouvoir piquer un hâtelet dessus; commencez alors par accrocher 15 écrevisses par les queues, tout autour du cercle du bas, et placez entre chacune d'elles quelques feuilles de persil bien vert; accrochez-en ensuite 10 au gradin qui domine celui-ci, et 8 sur le plus élevé; piquez sur le haut un gros hâtelet en argent, soutenant une belle écrevisse ayant les pattes piquées dans la queue.

Si on n'avait pas à sa disposition l'ustensile que nous venons de décrire pour dresser les buissons, on peut le remplacer par des cercles en fer-blanc ou en bois de tamis, et même en carton. A l'égard de ce dernier, il suffit de former 3 bandes en fort carton, de 10 centim. de largeur et des dimensions suivantes : une de 50 centim., une de 45 et une de 24. Cousez les deux bouts de chaque bande ensemble et enveloppez ces cerceaux dans 3 serviettes fines pliées en conséquence; disposez-les en gradins les uns sur les autres, après avoir empli à peu près aux trois quarts chacun d'eux, soit avec des ronds en pain ou en bois mince entrant forcément; accrochez alors les écrevisses par la queue, de même que nous l'avons dit ci-dessus; garnissez les intervalles avec du persil vert et glacez les écrevisses au pinceau avec de la gelée moitié fondue, afin de leur donner du brillant. — Les buissons d'écrevisses dressés directement sur plat se préparent de même. On les fait ronds ou ovales; il suffit seulement pour cela de changer la forme des cartons.

1100. — BUISSON DE PETITS HOMARDS.

Ayez une douzaine de petits homards cuits et autant que possible d'égale grosseur; taillez un pain de mie en forme de pyramide; placez-le sur un socle ovale ou rond et masquez-le de beurre, pour le recouvrir ensuite avec du persil en branche; placez les homards tout autour, les queues en haut et les pattes pendantes; maintenez-les dans cette position à l'aide d'un hâtelet que vous piquez sur chaque homard et qui doit pénétrer jusque dans le pain; garnissez les intervalles et le dessus avec des beaux bouquets de persil, et placez en dessus le plus gros des homards réservé à cet effet. Les buissons de langoustes se préparent de même.

1101. — BUISSON DE CREVETTES.

Ayez 2 ou 3 kilos de belles crevettes, selon la grosseur que vous voulez donner au buisson; coupez-leur les barbes avec des ciseaux. On peut les dresser comme nous avons dit ci-dessus pour les écrevisses, mais il en faut au moins 8 rangs les uns sur les autres. On les dresse plus communément en couronnes dans un grand moule conique ou à dôme; on en met d'abord trois ou quatre au centre du fond; autour de celles-ci on dresse des couronnes, en rangeant toujours le côté de la queue contre le moule, jusqu'à ce qu'il soit plein; mais il faut avoir soin de soutenir à mesure les couronnes avec du persil en branche, que vous serrez bien. Lorsque le moule est plein, on le renverse sur un petit socle bas ou simplement sur un plat garni d'une serviette. — On dresse aussi les crevettes contre une pyramide en beurre très-élevée; on les adapte symétriquement contre cette pyramide, en les piquant dans le beurre par le côté pointu de la coquille. On peut les alterner de feuilles de persil en branche.

1102. — BUISSON COMPOSÉ.

Proportions : 3 moyens homards ou langoustes, 10 belles écrevisses, 1 kilo et demi de crevettes, 12 belles truffes cuites et glacées, persil en branche.

Apprêts : Formez une pyramide conique en carton, en forme de gros cornet, solidement cousu et ayant 40 centim. de haut et 20 de diamètre à sa base ; taillez une boule en pain de mie, de la grosseur d'une belle orange ; percez-la d'un trou conique ; faites-la frire et adaptez-la sur le haut de la pyramide en carton ; masquez le tout avec une couche épaisse de beurre, que vous lissez bien ; placez cette pyramide sur un grand plat rond ; dressez les 3 homards à distance égale, en les piquant avec des hâtelets, afin de les maintenir droits sur toute leur longueur, la queue ouverte et les grosses pattes en bas ; placez au bas 3 écrevisses entre chaque homard ; au-dessus de celles-ci piquez des crevettes par la tête dans la pyramide de beurre, en les montant régulièrement jusqu'au-dessous de la boule, dans laquelle vous en piquez aussi une double couronne à sa base ; masquez cette boule avec des feuilles de persil et fixez autour une couronne de truffes, en maintenant chacune d'elles avec un petit hâtelet ; piquez aussi sur le centre un hâtelet garni avec la plus belle truffe et une grosse écrevisse. On confectionne de même les buissons ovales, en distribuant la pyramide en conséquence. Ainsi dressés, ils peuvent être servis sur un gros socle ; ils produisent alors beaucoup d'effet.

ENTRÉES FROIDES.

Les entrées froides se dressent indifféremment sur pains de couleur, sur socles, en bordure ou sur plat ; cela dépend surtout du luxe et de l'élégance qu'on veut leur donner et aussi de leur constitution.

A quelques exceptions près, les entrées froides doivent être dressées alors même qu'elles sont sur socle de manière à être passées. Si on modifie quelquefois la forme des socles, et s'ils sont établis dans des conditions qui ne permettent pas de les passer, alors on leur applique la méthode employée à l'égard des grosses pièces, en les dressant d'abord sur plat afin de pouvoir placer celui-ci sur socle ; ces entrées sont en ce cas distinguées sous la dénomination d'*entrées montées*. La planche 22, consacrée à cette spécialité, donnera une idée de l'élégance dont on peut les entourer.

Les entrées froides sont généralement ornées de hâtelets transparents et dans quelques cas de sujets légers en tétine ; mais, dans tous les cas, l'ornement le plus direct et le plus essentiellement indispensable, c'est la gelée ; l'ordre et le goût avec lesquels on dresse une entrée froide font en réalité toute son élégance ; c'est une opération qui n'est pas facile à tout le monde et dont la pratique seule donne le secret ; d'ailleurs, chaque entrée a plusieurs genres différents que nous tâcherons de faire ressortir.

1103. — COTELETTES DE VEAU A L'ANGLAISE.

Taillez 12 belles côtelettes bien blanches ; elles doivent avoir au moins le double d'épaisseur des côtelettes ordinaires ; parez-les, cloutez-les avec truffes et lard blanchi et cuisez-les comme il est indiqué au n° 609 ; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les laisser refroidir sous presse légère couvertes de papier ; aussitôt refroidies, parez-les à vif, taillez la base afin de leur donner l'aplomb nécessaire pour être dressées debout ; parez régulièrement les bouts supérieurs des os pour les obtenir aussi blancs que possible et uniformes ; trempez les côtelettes une à une dans de la gelée refroidie à l'état de liqueur, placez-les à mesure debout sur une plaque, arrosez-les encore de gelée et laissez-les refroidir ainsi. Prenez un moule à pyramide rond légèrement conique, de la hauteur de 12 à 15 centim, et sa base large de 8 à 10, fichez-le dans de la glace pilée

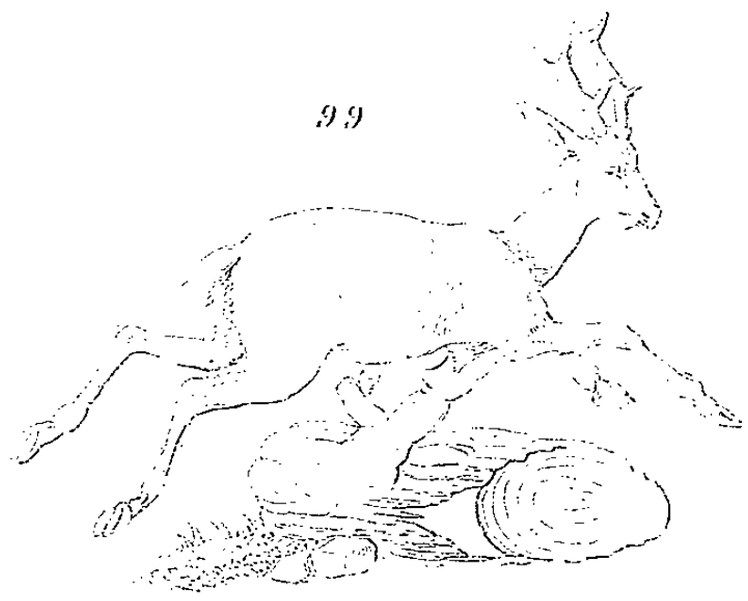
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 19.

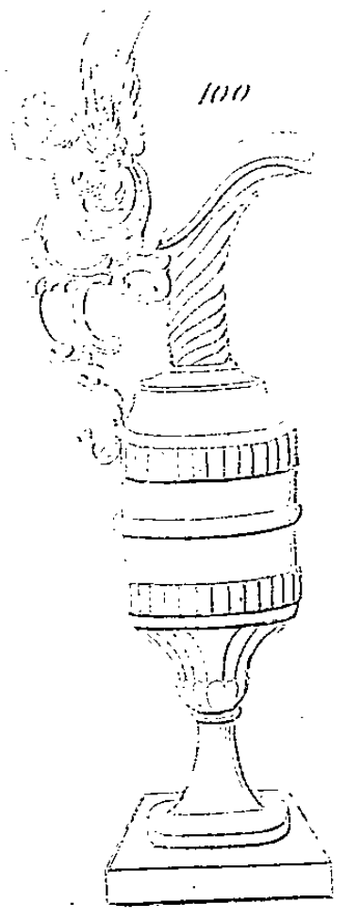
N°s 98, 99, 100, 103, 104, 105. — Sujets en tétine coulés ou taillés pour grosses pièces ou entrées froides.
N° 101. — Bastion d'anguille à la Moderne.
N° 102. — Pain Isabelle.

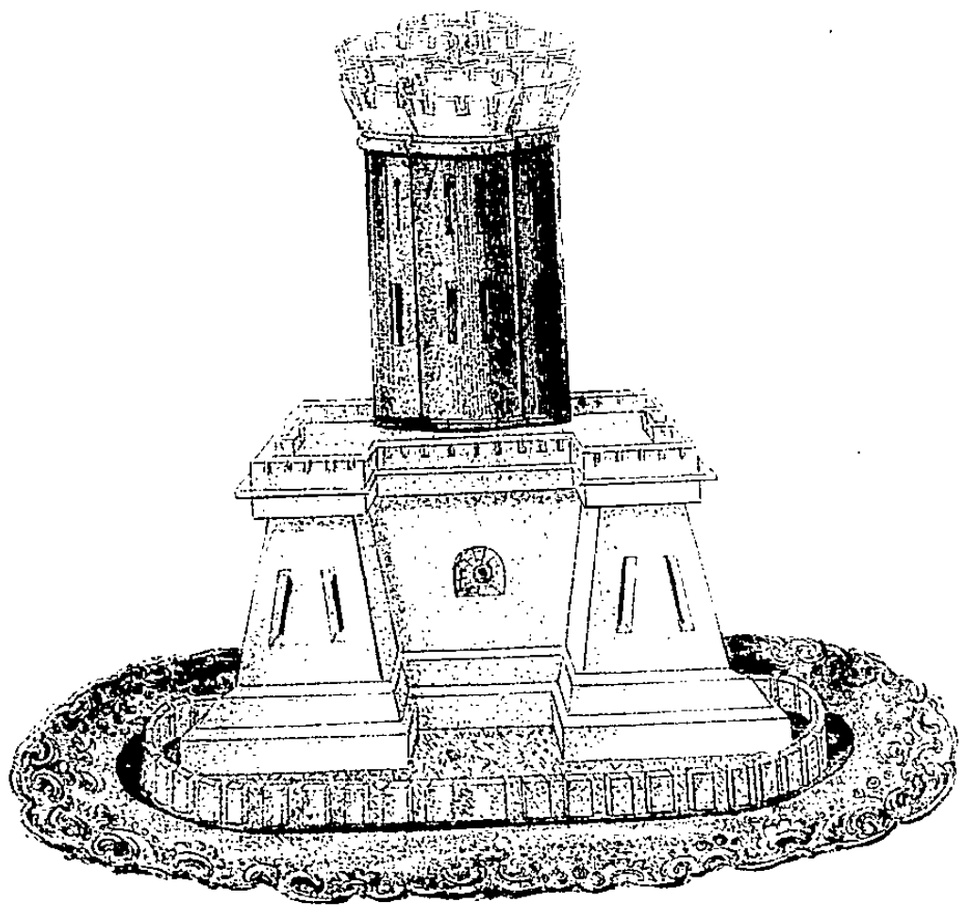
98

99

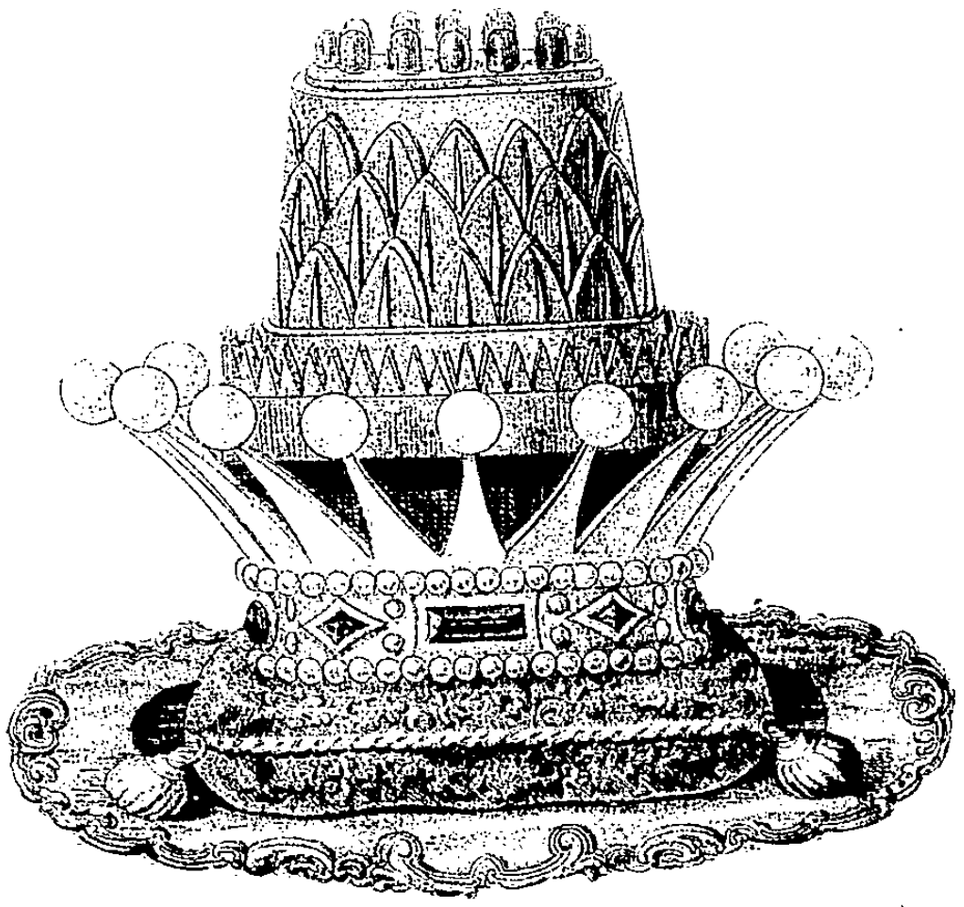


100

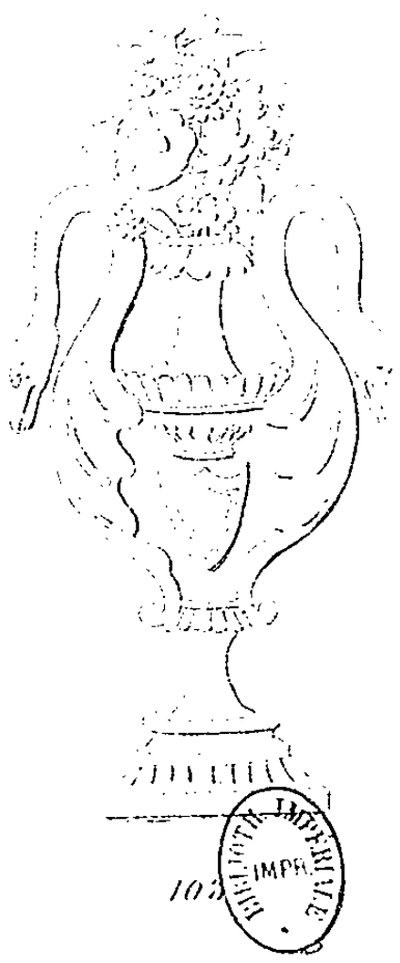




101

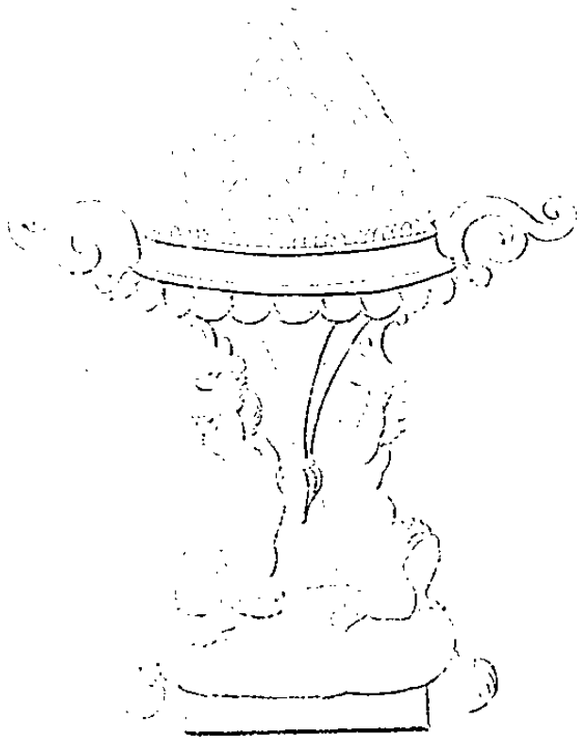


102



103

104



105

et dressez contre les pourtours et le fond une enveloppe de petites boules de légumes de nuances et espèces variées, cuits à fond et trempés à mesure dans de la gelée froide en les montant. Quand le moule est couvert, coulez sur ces légumes quelques cuillerées de gelée, et aussitôt qu'elle est prise, emplissez le vide avec une mayonnaise collée et dans laquelle vous additionnez aussi quelques légumes ; fermez ensuite le moule et laissez-le raffermir ; emplissez un autre moule uni à bordure avec du beurre de Montpellier d'une jolie teinte, placez-le sur glace et laissez-le raffermir aussi. Au moment de dresser, démoulez d'abord la bordure sur le fond d'un plat refroidi, puis la pyramide au milieu, papillotez les côtelettes, dressez-les régulièrement de bout sur la bordure, piquez un petit hâtelet sur le haut de la pyramide et servez. — Les côtelettes de mouton se cuisent et se dressent d'après cette méthode.

1104. — COTELETTES DE VEAU BELLE VUE. (Dessin n° 116.)

Marquez 12 belles côtelettes comme précédemment, mais piquez-les avec des filets de langue, truffes et tétine ; quand elles sont cuites et refroidies, parez-les correctement, glacez-les, rangez-les ensuite debout sur un plafond tenu sur le timbre, arrosez-les avec de la gelée mi-prise pour les masquer peu à peu d'une légère couche, papillotez les os et décorez les côtelettes sur l'épaisseur du dos avec quelques croissants de truffes et langue à l'écarlate légèrement humectés avec de la gelée ; dressez sur un plat d'entrée un pain vert de forme ronde au centre duquel vous fixez une colonne en tétine de la hauteur des côtelettes et assez épaisse pour leur faire appui. Collez au-dessus de cette colonne un petit vase léger et élégant moulé ou taillé, mais correct ; dressez les côtelettes debout en appuyant les os contre le haut de la colonne ; bordez les angles du pain vert avec un cordon de petits croûtons à cheval et décorez son épaisseur avec une guirlande ou tout autre ornement en beurre ou graisse poussé au cornet ou taillé au couteau ; poussez entre les côtelettes de la gelée hachée pour les soutenir et combler tous les vides ; croûtonnez le pied du pain et servez le plat sur socle, envoyez à part une sauce froide. Les côtelettes de mouton se préparent et dressent de même. — Le dessin qui représente cette entrée donne une idée de l'élégance qui distingue ce genre. Le socle est indépendant et peut être supprimé. Les filets de volaille peuvent être dressés d'après cette méthode en les alternant avec un croûton de langue de même forme.

1105. — COTELETTES DE VEAU A LA FAUBERT.

Taillez et cuisez 12 belles côtelettes ainsi qu'il a été dit plus haut, mais plus minces, complétement désossées et sans les clouter. Quand elles sont cuites, faites-les refroidir sous presse légère et parez-les ensuite à vif toutes uniformes ; cela fait, taillez au couteau ou à l'emporte-pièce 12 jolies rosaces un peu marquantes avec des lames de truffes et 12 de langue écarlate, les deux espèces conformes aux dimensions des filets de côtelettes. Placez celles-ci sur un plafond, toutes tournées dans le même sens, et appliquez sur la surface de chaque filet une des rosaces préparées, en trempant à mesure chaque détail dans de la gelée ; vous en décorez 6 avec des truffes et 6 avec de la langue. Alors couvrez le fond d'une plaque à rebords avec une couche de gelée ferme de l'épaisseur de 2 à 3 millim. Quand cette gelée est raffermie, rangez les côtelettes dessus du côté décoré, et les unes à côté des autres ; coulez aussitôt entre elles quelques cuillerées de gelée pour les consolider, et décorez-en la surface à l'égal des autres, moitié avec truffes et moitié avec langue, de manière que chaque côtelette ait une rosace rouge et l'autre noire ; coulez encore de la gelée jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur du décor et le recouvre à peine ; tenez sur glace. — Le moment de dresser étant venu, trempez un petit couteau dans l'eau chaude, et cernez tout le tour des côtelettes, en rasant les chairs autant que possible dans tous leurs contours. Quand les côtelettes se trouvent ainsi dégagées, passez vivement le fond de la plaque sur un fourneau pour l'exposer deux secondes à la chaleur douce, et enlevez les côtelettes une à une pour les dresser sur une bordure de beurre naturel bien épongé, et démoulée sur un plat rond. Ces côtelettes doivent être dressées les filets en haut. Placez une coupe blanche en tétine au centre du puits, en la collant avec un morceau de beurre manié, emplissez-la avec de belles olives farcies à l'aide d'un cornet, avec un appareil de pain de volaille à l'estragon, dressées en buisson et glacées à la gelée. Faites suivre l'entrée d'une sauce froide. — Les côtelettes de mouton, d'agneau et de chevreuil se traitent de même.

1106. — COTELETTES DE VEAU A LA BYZANTINE.

Taillez 12 côtelettes comme les précédentes, battez-les légèrement sans les parer, faites-les cuire dans un bon fonds de poêle, et laissez-les refroidir sous presse légère. Parez-les ensuite égales et droites ; enle-

vez-leur, avec un coupe-pâte de 3 centim. à peu près, un rond traversant de part en part sur le centre du filet, dont vous coupez la moitié en dés réguliers, auxquels vous additionnerez les deux tiers de leur volume de truffes, également coupées en dés et saucées avec quelques cuillerées de sauce Chaufroix blonde. Rangez alors les côtelettes sur une plaque et emplissez les cavités avec l'appareil amené au point de consistance voulue. Tenez ces côtelettes sur glace pour affermir l'appareil, puis masquez-les entièrement avec la même sauce Chaufroix déjà employée; en les sortant de la sauce, dressez-les debout sur une plaque, afin qu'elles refroidissent en conservant le brillant de la sauce des deux côtés. Quand elles sont refroidies, renversez sur un plat rond une bordure de gelée à l'anglaise. Décorez vivement le contour avec des détails de cornichons et langue à l'écarlate, que vous appliquez correctement, à l'aide d'une lardoire et en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Alors dressez les côtelettes en couronne dessus; piquez au bout de chacune un petit os blanc papilloté; garnissez le puits avec une escalope de ris de veau, foies gras de poularde et cornichons mêlés ensemble et saucés avec une mayonnaise légère; croûtonnez le pied de la bordure.

1107. — COTELETTES DE MOUTON A LA BERGERET.

Taillez 14 côtelettes de mouton du double de leur grosseur ordinaire, battez-les légèrement sans les parer, cloutez-les de part en part avec des filets de lard, rangez-les dans un sautoir foncé avec des lames de jambon et légumes; mouillez-les à couvert avec un bon fonds et faites-les cuire bien tendres pour les faire ensuite refroidir sous presse; parez-les à vif en tenant les filets bien arrondis et les bouts des os blancs et uniformes aussi bien dans la longueur que dans le volume. Aussitôt parées, trempez-les dans une sauce Chaufroix à la purée de champignons; faites-les refroidir sur plaque toutes appuyées dans le même sens et décorez-les d'une petite rosace de langue écarlate sur le centre du filet et d'une petite chaîne de ronds de truffes sur les bords, et arrosez-les de gelée mi-prise. Quand la sauce est raffermie, cernez les contours avec la pointe d'un petit couteau, détachez les côtelettes pour les papilloter et les dresser en couronne sur une bordure de pain de foies. Collez une jolie coupe en graisse coulée au centre du puits, emplissez-la avec quelques petites truffes entremêlées avec de la gelée hachée. Croûtonnez richement le pied de la bordure et envoyez. — Les côtelettes d'agneau et de gibier se préparent et se dressent de même.

1108. — COTELETTES D'AGNEAU A LA PHOCÉENNE.

Taillez 18 côtelettes d'agneau bien blanches; il faut autant que possible prendre les plus rapprochées de la longe, parez-les sans dégager le manche, battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les sauter au beurre clarifié; aussitôt atteintes, placez-les sous presse légère pour les faire refroidir droites, les parer de nouveau et les masquer avec une sauce Chaufroix à la purée d'artichauts en les rangeant à mesure sur une plaque; passez-la sur glace et laissez bien raffermir la sauce; cernez ensuite les côtelettes, papillotez-les, trempez-les dans la gelée mi-prise et dressez-les sur une bordure de légumes cuits à fond, marinés et montés en chartreuse contre les parois dont le vide est empli avec une escalope de ris d'agneau et champignons masqués avec la même sauce Chaufroix et raffermis sur glace; emplissez le puits avec des fonds de moyens artichauts entiers ou coupés en deux et légèrement masqués avec de la mayonnaise; croûtonnez le pied de la bordure et servez. — Pour ne pas prolonger ces descriptions, nous dirons que les côtelettes d'agneau, de veau et de mouton peuvent être masquées avec toutes les sauces Chaufroix simples ou composées et être dressées sur une bordure dans le genre de celles décrites précédemment. Il convient toujours de couler sur la sauce une légère couche de gelée.

1109. — COTELETTES DE VOLAILLE A LA CIRCASSIENNE.

Levez 12 ou 14 filets de volaille, retirez les peaux, battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les sauter sans les parer. Retirez-les du feu vert-cuits et faites-les refroidir sous presse très-légère pour ne pas exprimer leur suc; quand ils sont froids, parez-les en forme de côtelettes, masquez-les l'un après l'autre avec une sauce Chaufroix à la Circassienne, et rangez-les à mesure sur une plaque; quand la sauce est bien prise, passez-leur un petit os de volaille dans la partie la plus mince pour former le manche de la côtelette, auquel vous passez une petite manchette; puis dressez-les en couronne sur une bordure de pain de volaille à l'estragon et dressez dans le puits une grosse macédoine de légumes cuits à fond et marinés; croûtonnez le fond du plat d'après les règles ordinaires. Les côtelettes de volaille se masquent également avec toutes les sauces Chaufroix. On peut toujours leur couler une couche de gelée dessus et les dresser sur pain vert.

1110. — COTELETTES DE CHEVREUIL A LA DORSAY.

Après avoir taillé une quinzaine de côtelettes de chevreuil un peu épaisses sans les parer à fond, faites-les macérer vingt-quatre heures dans une marinade cuite; épongez-les bien et faites-les sauter. Quand elles sont cuites, faites-les refroidir sous presse, parez-les à vif, bien rondes et régulières; masquez-les ensuite avec une sauce Chaufroix à la purée de truffes; quand la sauce est raffermie, parez, papillotez et dressez-les ensuite sur une bordure de pain de gibier à la gelée; garnissez le puits avec une vingtaine de truffes tournées rondes; croûtonnez le pied de la bordure et servez. — On sauce également ces côtelettes avec toutes les sauces Chaufroix brunes. On peut aussi rôtir les carrés entiers et distribuer ensuite les côtelettes.

1111. — COTELETTES DE FOIE GRAS A LA KALERGI. (Dessin n° 115.)

Préparez un pain de foie gras d'après les règles décrites, mais duquel vous supprimez les dés de truffes et de tétine; faites-le cuire dans un moule carré; laissez-le bien raffermir sur glace; distribuez-le ensuite en lames d'un centim. à peu près d'épaisseur; divisez ces lames en deux ou trois parties, suivant leur dimension, et taillez-les en forme de petites côtelettes bien égales. Cela fait, trempez-les dans une sauce Chaufroix brune, réduite au vin du Rhin et amenée au point de consistance voulu; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire raffermir la sauce; alors placez sur chaque côté un rond de truffe, que vous maintenez en coulant dessus une légère couche de gelée; puis fichez dans chaque bout un filet rond de langue à l'écarlate, pour simuler l'os de la côtelette; parez le surplus de leur sauce et dressez-les en couronne sur un pain en graisse, blanc et taillé de forme évasée; au centre de ce pain vous fixez deux petites coupes l'une sur l'autre, taillées dans le même ordre que la première, de manière à former une fontaine telle que le représente le dessin. Ces coupes sont pleines de gelée hachée. Pour simuler l'eau, on fait ramollir quelques feuilles de gélatine un peu épaisse et bien blanche, qu'on distribue en filets et qu'on dispose dans le sens indiqué; soutenez les côtelettes en les entourant à la base avec un épais cordon de gelée tout autour du pain; puis croûtonnez richement la base de celui-ci. Servez le plat sur socle léger, ainsi que l'indique le dessin. — Cette entrée, par sa légèreté, figure très-bien sur table ou buffet.

1112. — COTELETTES DE HOMARD A LA HENRION.

Cuisez 2 beaux homards d'après les règles ordinaires, laissez-les refroidir; retirez les queues, parez-les et émincez-les en lames pour les mariner; coupez en dés réguliers leurs parures et les chairs des pattes, placez-les dans une casserole et liez-les à point avec une sauce Chaufroix blonde, mais réduite à extinction et bien collée; étalez cet appareil en couche carrée sur un petit plafond, en lui donnant de 10 à 12 millim. d'épaisseur; placez-le sur glace pour le faire bien raffermir; distribuez-le ensuite en une quinzaine de morceaux, auxquels vous donnez la forme de côtelettes uniformes; alors trempez-les avec ménagement dans une sauce Chaufroix, dans laquelle vous aurez fait entrer le corail des homards et du beurre d'écrevisse; pour l'obtenir rouge; rangez-les sur un plafond en les sortant de la sauce, faites-la bien raffermir sur glace, coulez de la gelée dessus; puis, parez-les du surplus de la sauce, fixez-leur un petit morceau de patte de homard sur le bout le plus mince, pour imiter les os; dressez-les en couronne sur une bordure en pain de carpe à l'estragon démoulé sur un pain vert; croûtonnez le pied de cette bordure et dressez les escalopes de homard dans le puits; masquez-les très-légèrement avec une sauce mayonnaise et envoyez le restant à part. — En opérant d'après ces prescriptions, on peut composer ainsi des côtelettes de langouste, écrevisse, et de toutes les espèces de poissons à chairs fermes.

1113. — COTELETTES DE SOLE A LA PHÉNICIENNE.

Habillez 3 belles soles, levez les filets, doublez et aplatissez-les légèrement; faites-les cuire, mouillez à moitié de hauteur avec du court-bouillon blanc; retirez-les et faites-les refroidir sous presse très-légère pour les avoir droits; alors parez-les en côtelettes uniformes et trempez-les une à une dans une sauce Chaufroix à la Circassienne; rangez-les à mesure et faites-les raffermir sur glace. Quand elles sont froides, parez-les du surplus de leur sauce; piquez-leur à chacune une patte d'écrevisse et dressez-les en couronne sur un pain blanc ou bordure de beurre; emplissez le puits avec un buisson d'escalopes de homard et de belles queues d'écrevisse; croûtonnez le pied de la bordure ou du pain et envoyez une sauce à part.

1114. — NOIX DE VEAU A LA GELÉE.

Parez et cloutez entièrement avec truffes, langue écarlate et lard blanchi, une moyenne noix de veau; bridez-la ronde et légèrement allongée; enveloppez-la de bandes de lard, ficelez et faites-la cuire dans un bon fonds de poêle et dans une casserole juste à sa forme; quand elle est cuite, laissez lui perdre sa plus grande chaleur dans son fonds même, puis débridez et faites-la refroidir dans un moule à timbale avec un poids dessus pour qu'elle en prenne bien la forme en refroidissant; sortez-la ensuite du moule pour la parer bien ronde en la tenant un peu plus étroite que le diamètre de ce moule; alors, divisez-la transversalement en lames minces que vous taillez en quatre. Ayez un autre moule à timbale semblable au premier, incrustez-le dans la glace pilée et coulez au fond une couche de gelée d'un demi-cent. d'épaisseur sur cette couche; rangez au centre une lame de veau divisée en quatre, mais en la reformant; sur cette lame coulez une autre couche de gelée aussi d'un demi-centim. d'épaisseur pour la masquer; aussitôt qu'elle est prise, recommencez l'opération et continuez jusqu'à ce que le moule soit plein; de cette manière, la noix se trouve toute chemisée; au moment de dresser, trempez le moule dans l'eau tiède et renversez-le sur un pain vert de 3 à 4 centim. de hauteur; rangez sur la surface supérieure de l'entrée une belle rosace de truffes exécutée avec des lames épaisses et bien noires, puis croûtonnez la base. Si on disposait d'un moule hexagone, l'entrée n'en serait que plus élégante. Si le plat devait être posé sur table, on pourrait poser sur le centre un petit sujet en tétine ou un joli hâtelet. Les noix de jambon se préparent ainsi; à l'égard des autres procédés, on peut consulter les grosses pièces froides. On dresse encore les noix de veau ou de jambon par le procédé indiqué pour la galantine de poularde, nº 1128, que représente le dessin nº 118.

1115. — RIS DE VEAU A LA MIRABEAU.

Choisissez 6 beaux ris de veau d'égale forme, faites-les dégorger et blanchir suivant la règle; cloutez-les avec des filets de truffes crues et tétine blanchie; il faut les clouter en dessous sans que les filets traversent; enveloppez-les de bandes de lard, ficelez-les et faites-les poêler bien blancs. Aussitôt cuits, emballez-les dans des petits linges à galantine, humectés avec la cuisson; serrez-les en dessous pour les maintenir bien ronds et les laisser refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite; parez et découpez-les en biais chacun en deux ou trois parties, sans les séparer et en leur conservant toujours leur forme; arrosez-les avec un peu de gelée, décorez-les sur la surface avec une belle rosace de truffes noires coupées en lames épaisses; placez-les sur glace et masquez-les avec quelques couches de gelée mi-prise, que vous coulez dessus par intervalles; laissez-les sur glace jusqu'au moment de dresser. Vous aurez préparé un petit socle d'entrée froide, bas, avec 6 gros cannelons, dans le genre que figure la croustade du dessin nº 63; emplissez ensuite un moule à pyramide uni, rond et de forme conique, avec un appareil de pain de volaille à la moderne. Quand il est raffermi et au moment de dresser, renversez-le sur le centre du petit socle; détachez alors les ris de veau du fond du sautoir, parez-les du surplus de gelée qui les entoure et dressez-les chacun dans une coquille du socle, moitié appuyés sur le pain; surmontez celui-ci d'un hâtelet transparent; entourez le pied du socle avec de la gelée hachée et croûtonnez avec une bordure de croûtons en beurre de Montpellier.

1116. — RIS DE VEAU A L'ÉCAILLÈRE.

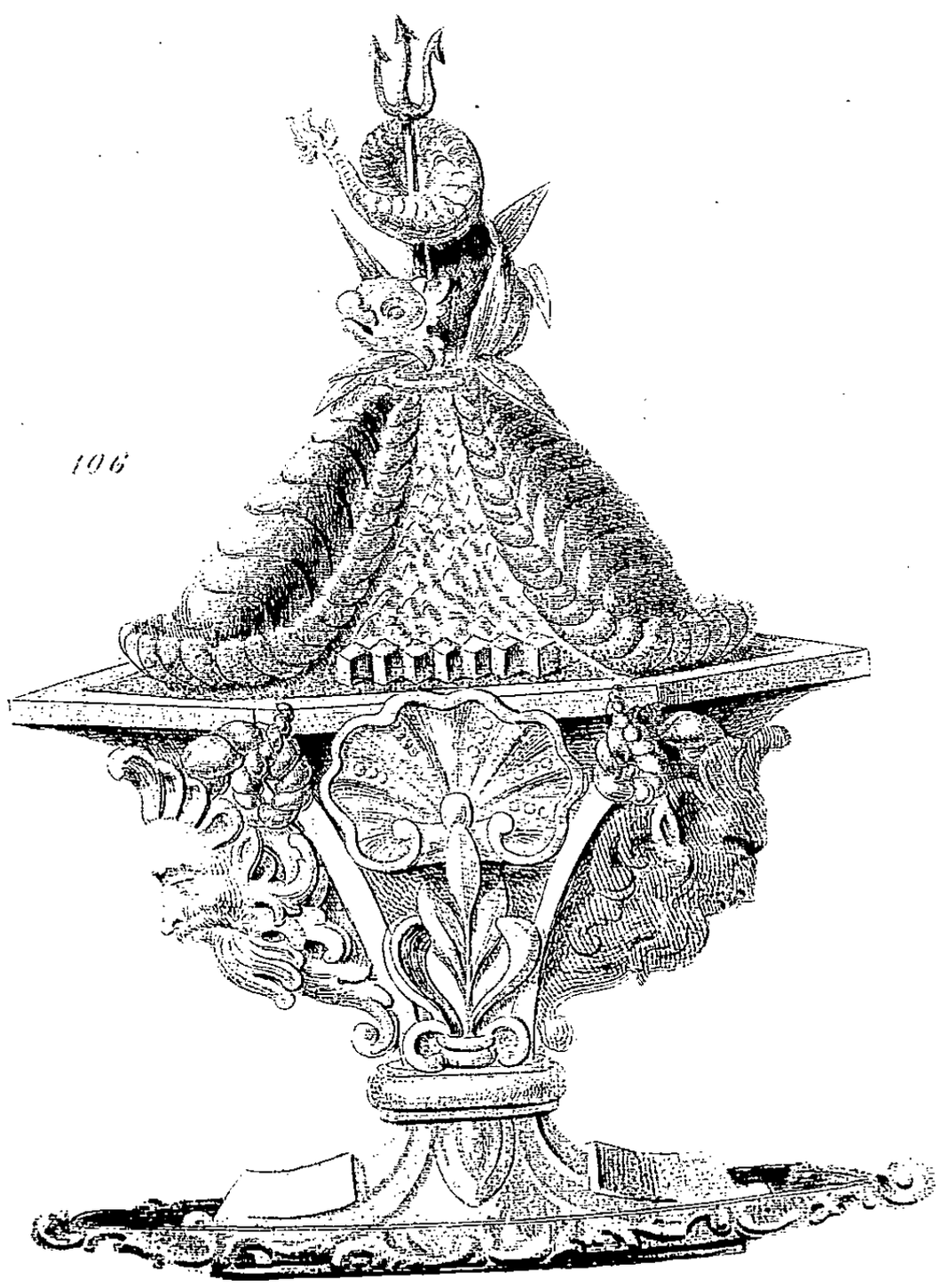
Après avoir préparé 6 ris de veau comme les précédents, cuisez et faites-les aussi refroidir sous presse légère; quand ils sont froids, parez-les ronds et partagez-les en deux parties sur leur travers; maintenez-les en forme en les masquant d'une petite couche de purée de truffes bien corsée que vous laissez raffermir, puis masquez-les entièrement avec une sauce Chaufroix brune et tenez-les sur glace. Maintenant moulez ou modelez 6 jolies coquilles en tétine, assez grandes pour contenir un ris de veau et ayant absolument la forme d'une coquille naturelle; on peut les mouler dans de véritables coquilles; d'un autre côté, vous préparez aussi

---

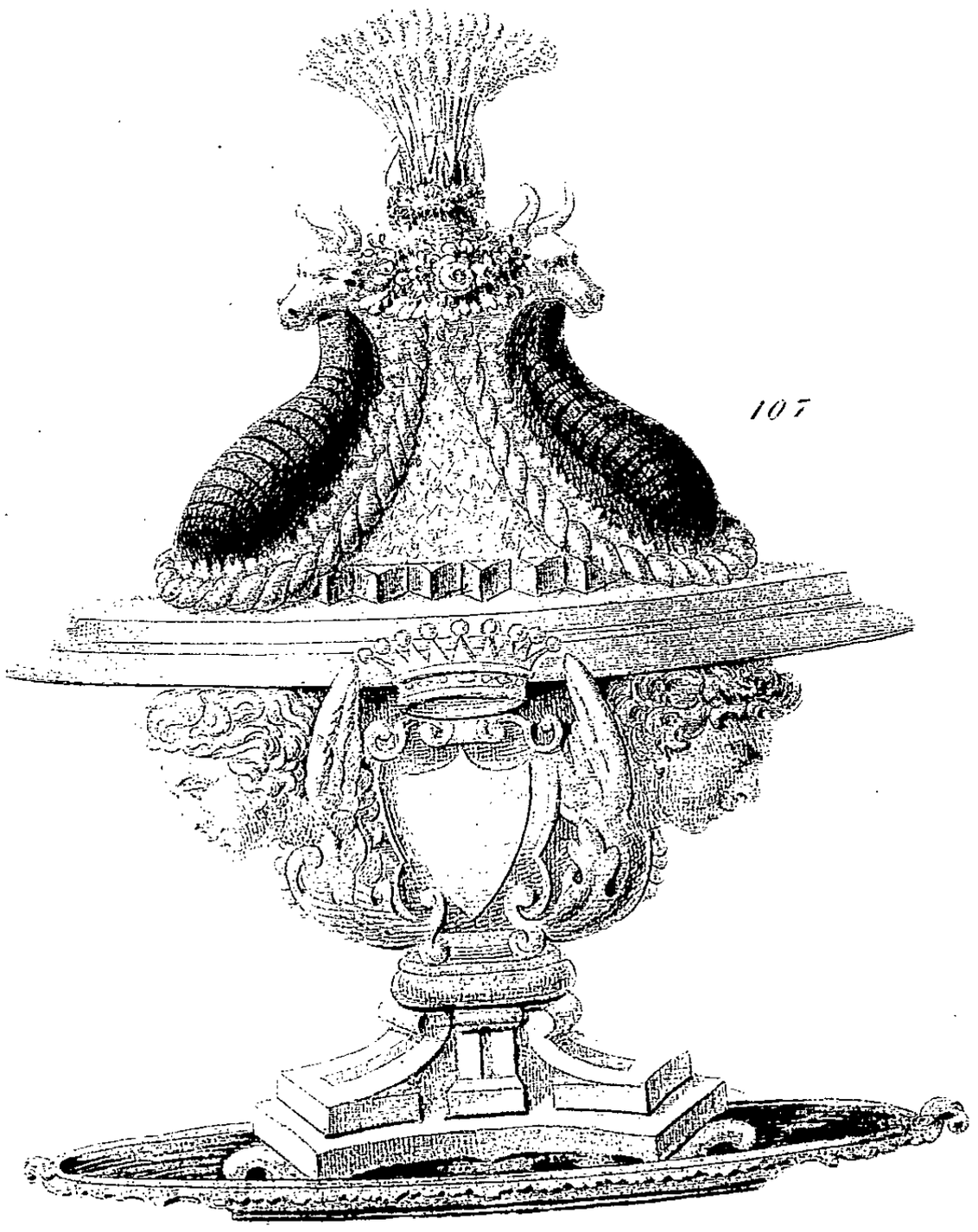
SOMMAIRE DE LA PLANCHE Nº 20.

Nº 106. — Queues de homard à la gelée.
Nº 107. — Langues à l'écarlate.
Nº 108. — Buisson de truffes au champagne.
Nº 109. — Buisson d'écrevisses.

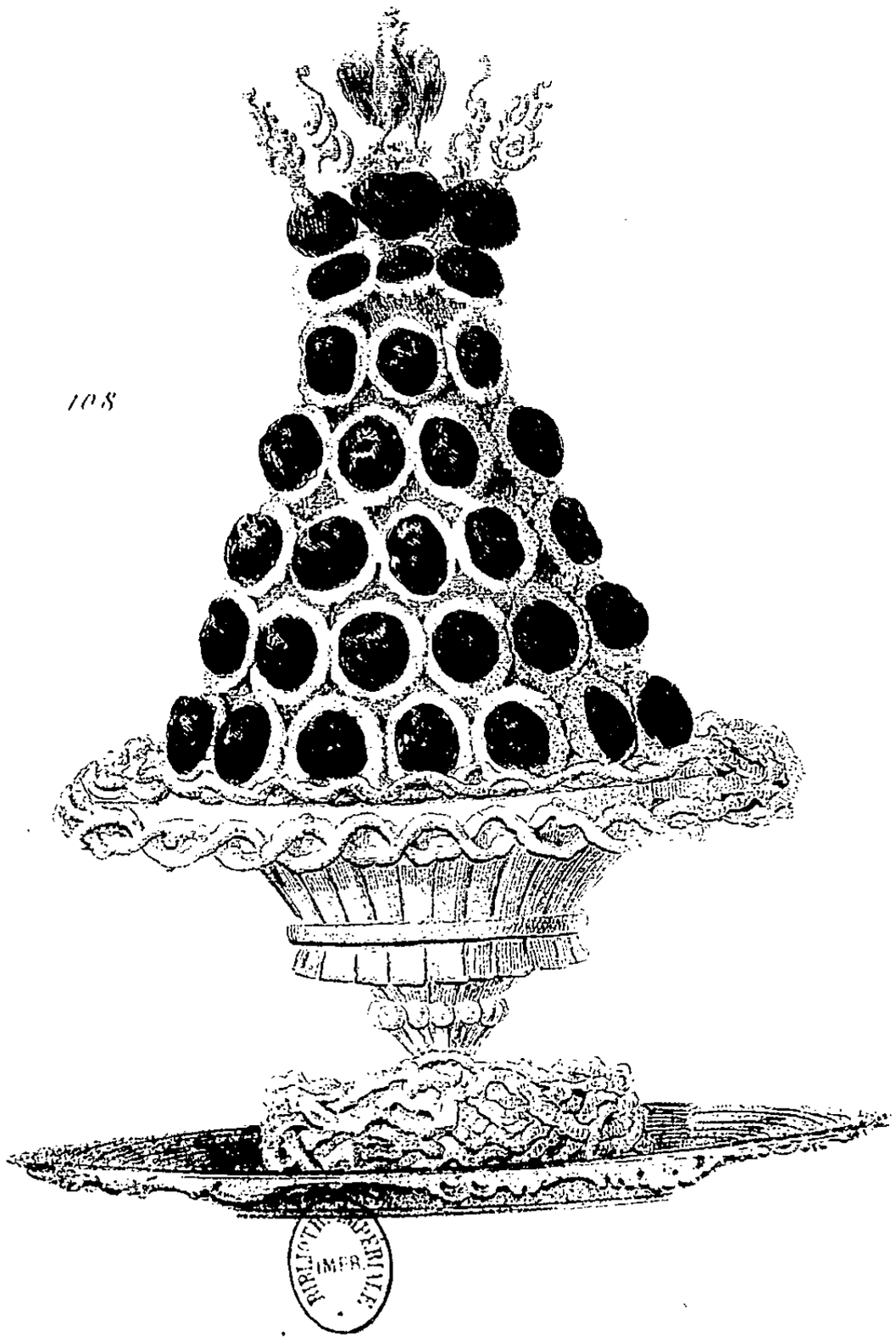
106



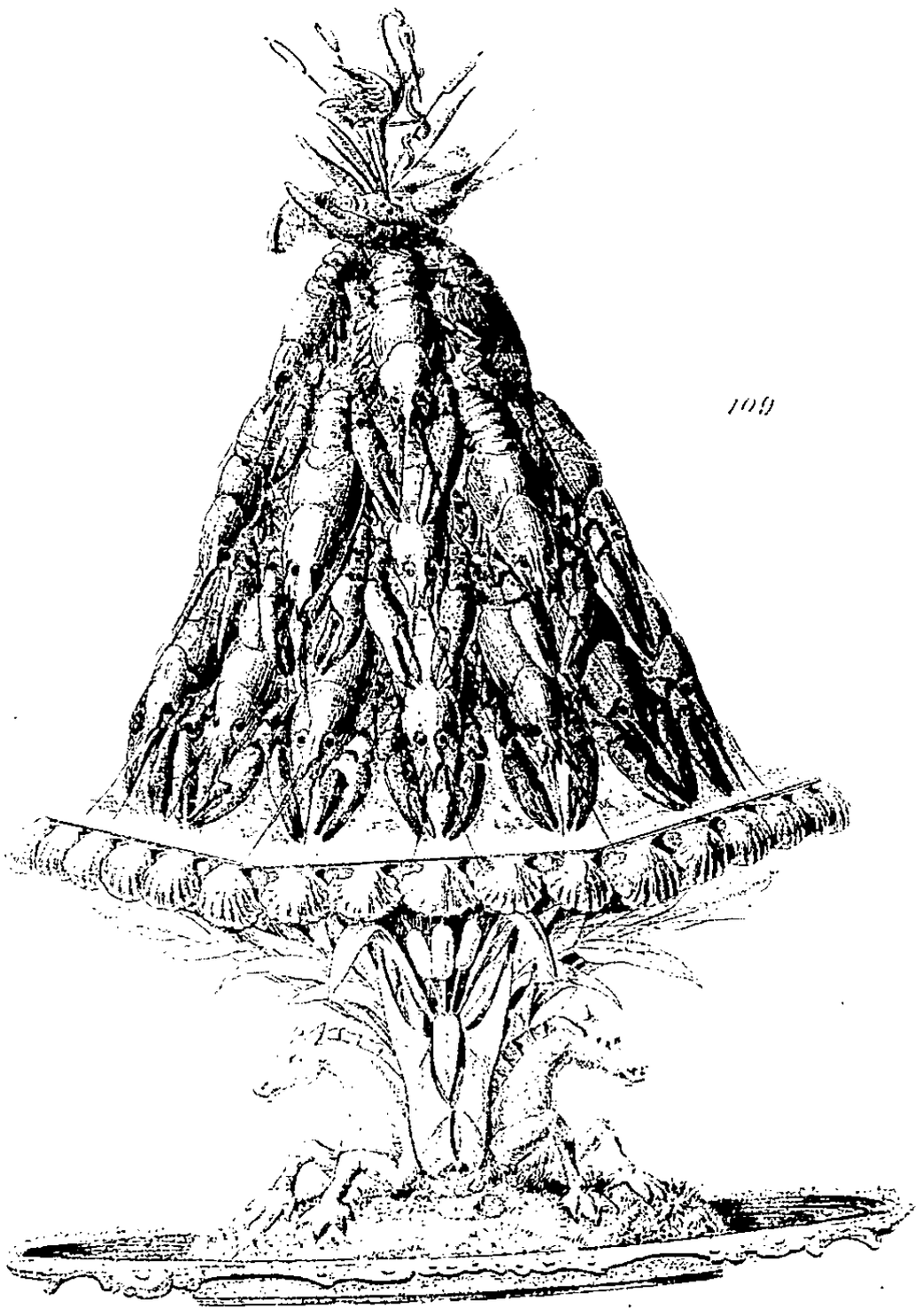
107



108



109



BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE

6 petits pains ronds en graisse blanche ayant 4 centim. de hauteur; décorez-les au beurre vert et rangez-les sur le fond d'un plat au milieu duquel vous collez une pyramide en graisse; posez alors les coquilles chacune bien d'aplomb et solidement fixées sur l'un des petits pains décorés; bordez-les au cornet avec du beurre de Montpellier; garnissez-les avec de la gelée hachée et dressez un des ris dans chacune; entourez le fond du plat avec des beaux croûtons de gelée; piquez dans la pyramide du milieu 6 petits hâtelets garnis de truffes dont un incliné entre chaque coquille, et plantez un joli hâtelet transparent sur le centre.

1117. — LANGUE DE MOUTON A LA DOMINICAINE. (Dessin n° 123.)

Faites blanchir, puis cuire dans un bon fonds de poêle 12 belles langues de mouton; aussitôt cuites, retirez-les pour les ranger sur une plaque et les faire refroidir sous presse légère; parez-les ensuite bien rondes et de forme élégante et glacez-les; taillez 12 tranches de langue à l'écarlate en forme de crête; ayez un pain de couleur blanche, au centre duquel sera fixé un support en graisse légèrement bombé et arrondi pour soutenir les langues avec aplomb; au-dessus de ce support, fixez une petite corbeille également en graisse moulée décorée au cornet en filets verts; le contour du pain sera décoré de losanges verts et bordé aux angles; il aura de plus, sur sa surface, 12 petits anneaux en graisse posés à plat et rangés de distance en distance à 2 centim. des bords; sur chacun de ces anneaux, vous faites porter une langue bien glacée que vous dressez debout la pointe en haut, ainsi que le représente le dessin; entre chacune de ces langues, vous rangez une des crêtes écarlates glacées à la gelée et soutenues avec de la gelée hachée, en les groupant avec régularité; rangez sur les bords du pain vert une chaîne de croûtons de gelée carrés dressés debout; bordez le pied du pain avec un épais cordon de gelée hachée poussée au cornet, garnissez aussi la corbeille du haut avec de la gelée et envoyez une sauce à part. — On dresse ainsi des langues écarlates alternées avec une grosse crête de tétine ou beurre de Montpellier.

1118. — PAIN DE GELINOTTE A LA CZARTORYSKI. (Dessin n° 121.)

Bardez et faites rôtir 5 gelinottes à la broche, laissez-les refroidir et prenez-en les chairs desquelles vous supprimez les peaux; hachez et pilez ces chairs, mouillez-les avec 3 décil. de gelée grasse fondue et passez cette purée à l'étamine; relevez-la dans une terrine; préparez 4 décil. de sauce Chaufroix de gibier que vous beurrez pendant qu'elle est encore chaude, avec 125 gr. de beurre le plus frais possible; lorsque le beurre est bien amalgamé à la sauce, mélangez celle-ci avec la purée, dans laquelle vous ajoutez aussi une monglas composé de 100 gr. de truffes, autant de filets de volaille cuits et langue à l'écarlate, le tout coupé en julienne fine; versez cet appareil dans un moule à cylindre uni et huilé que vous tenez dans la glace pilée; lorsque le pain est ferme, démoulez-le sur plat au centre duquel sera collée une colonne en graisse de la hauteur du moule; adaptez sur cette colonne un sujet en tétine à gradins ainsi que l'indique le dessin; glacez le pain et découpez-le en biais jusqu'à moitié de sa hauteur avec un couteau trempé dans l'eau chaude; entourez le haut et le bas du pain avec des petits croûtons de gelée.

1119. — PAIN DE GIBIER A LA MACÉDOINE.

Préparez et cuisez dans un moule à timbale, ou mieux encore une caisse carrée, un appareil de pain de gibier; quand il est refroidi, démoulez-le et distribuez-le en carrés oblongs de 5 centim. de long sur 4 de large et un et demi d'épaisseur; glacez-les entièrement, dressez-en une double couronne bien régulière sur un petit pain vert, emplissez le puits avec une riche macédoine de légumes cuits et marinés, croûtonnez le pied du pain vert et envoyez une sauce froide à part.

N. B. Tous les pains froids de volaille, foies gras ou autres peuvent être servis ainsi; on les dresse également sur petits socles ou sur bordures de gelée. On dresse aussi au milieu de la couronne une petite coupe en graisse sur laquelle on range une partie de la garniture; à défaut de garniture on les emplit simplement avec de la gelée. Comme variété on peut cuire des pains dans un ou deux moules ronds pour les dresser à l'instar de ceux des grosses pièces. En ce cas on les surmonte de coupes, sujets ou hâtelets.

1120. — PAIN DE VOLAILLE A LA ROSSINI. (Dessin n° 124.)

Faites un appareil de pain de volaille à l'estragon, déjà décrit; placez sur glace un moule dit à *macedoine*, sans le moule du milieu qui le double, et distribuez sans ordre symétrique contre ses parois des

lames épaisses de belles truffes coupées sur toute leur largeur en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise ; quand ce décor est posé, placez le moule de l'intérieur en le fixant au moyen des charnières qui lui sont adhérentes, et coulez peu à peu, dans le vide qu'ils laissent entre eux, de la gelée blanche bien refroidie, mais néanmoins liquide; quand le moule est plein, emplissez celui du milieu avec de la glace pilée pour précipiter la congélation de la gelée, et aussitôt cela obtenu, enlevez la glace du cylindre et remplacez-la par de l'eau tiède afin de le sortir de la gelée; alors tournez l'appareil de volaille sur glace jusqu'à ce qu'il soit arrivé au point de liaison voulu, additionnez-lui quelques truffes et versez-le dans le vide qu'a laissé le double fond; couvrez-le et laissez raffermir l'appareil à consistance. Au moment de servir trempez le moule dans l'eau chaude, retirez-le précipitamment pour l'essuyer et le renverser sur un pain vert ou blanc historié; rangez sur le bord du pain une chaîne de petits croûtons de gelée ronds, coupés à la colonne, et piquez au sommet du pain un hâtelet composé d'une belle crête et d'une truffe seulement glacée à la gelée.

N. B. On confectionne d'après la même méthode des pains de gibier, de foies gras ou de poisson. On peut chemiser de même toute espèce de pains non collés. En ce cas il faut leur donner la forme du moule en les tenant plus petits; on emplit alors le moule à moitié avec de la gelée; lorsqu'elle commence à prendre contre les parois, placez le pain sur le milieu et versez de la gelée liquide autour afin d'emplir le moule; tenez-le sur glace jusqu'à ce que la gelée soit ferme. Ces entrées peuvent aussi être démoulées sur socle ou simplement sur plat et entourées d'une garniture quelconque.

1121. — PAIN DE VOLAILLE CHANTILLY.

Levez les chairs de 2 moyens poulets poêlés ou rôtis, mais vert-cuits, coupez-les en dés pour les faire piler, additionnez le quart de leur volume de sauce suprême froide et passez au tamis; alors étendez cette purée avec 4 décil. de gelée bien collée et presque froide, mais sans vin; goûtez si elle est de bon goût et passez à l'étamine; essayez sa force dans un petit moule pour la rectifier au besoin; placez-la ensuite dans une casserole pour la tourner sur glace à la spatule jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'un appareil bavarois bien lisse. Incorporez à ce pain 2 décil. de crème bien fouettée, retirez aussitôt l'appareil et versez-le dans un moule uni à cylindre déjà huilé et placé sur glace; laissez raffermir l'appareil jusqu'au moment de dresser; alors renversez le pain sur un plat d'entrée au fond duquel vous aurez fait prendre une couche épaisse de gelée; décorez les parois du pain avec un joli décor en truffes bien prononcé et préparé d'avance, en ayant soin de tremper chaque détail dans la gelée mi-prise, à mesure que vous les appliquez; entourez le pied avec une couronne d'escalopes de foies gras saucées en Chaufroix. On dresse aussi ce pain sur un petit pain vert ou socle bas, au centre duquel vous fixez une colonne de sa hauteur, surmontée d'une petite coupe ou sujet en tétine. — Les pains de gelinotte, faisan et cervelle se préparent par les mêmes procédés.

1122. — PAIN-ISABELLE. (Dessin nº 102.)

Pilez les chairs de 3 bécasses rôties, après en avoir retiré les peaux et parties nerveuses, laissez-leur les foies et les intestins, ajoutez-leur 5 ou 6 truffes épluchées. Aussitôt pilées, étendez-les avec 2 décil. de bonne sauce Chaufroix au fumet de gibier; passez-les ensemble au tamis; alors étendez cette purée avec 5 décil. de gelée grasse très-forte; passez à l'étamine. Essayez la consistance de l'appareil dans un petit moule, placez-ensuite dans une casserole sur glace et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit lié à point; à ce point versez-le dans un moule à gelée dit à *artichaut*, fiché dans de la glace pilée, et laissez-le raffermir. Vingt minutes avant de servir, démoulez-le sur un rond de papier de son diamètre placé sur un couvercle de casserole, et masquez-le avec une sauce Chaufroix brune légèrement liée; tenez le couvercle dans le timbre jusqu'au moment de servir; ce moment venu, coulez-lui dessus une légère couche de gelée pour lui donner plus de brillant, parez-le à sa base et glissez-le sur un socle en forme de couronne. Ce socle est décrit à part. Entourez le pied du moule avec une chaîne de croûtons de gelée dressés debout.

N. B. Les pains de volaille, de gibier et de poisson peuvent être moulés, saucés et dressés de même, si on tient compte de la différence des éléments. Par rapport à l'application des sauces, ces pains peuvent également être dressés tout simplement sur pains verts ou blancs, ou même sur plat.

1123. — PAIN DE FOIE GRAS A LA GUTENBERG. (Dessin nº 128.)

Emplissez un moule à bordure cannelé en biais avec de la gelée grasse et succulente. Dix minutes avant de servir, démoulez-la sur un plat tenu sur glace; alors, retirez la graisse de dessus d'une terrine de foies gras façon Strasbourg, et, avec une cuiller à bouche trempée dans l'eau bouillante, enlevez l'intérieur de la terrine en forme de coquilles, que vous placez dans le pain de la bordure, en leur donnant la forme d'un buisson régulier, dégagé et pyramidal. — Les pains de gibier et de volaille peuvent se servir de même : c'est un genr simple et à la fois riche.

1124. — PETITS PAINS DE VOLAILLE A LA MARIE-LOUISE. (Dessin nº 120.)

Levez les chairs à 2 volailles rôties ou poêlées, hachez et pilez-les, mouillez-les avec 2 décil. de gelée blanche et passez cet appareil à l'étamine; relevez-le dans une terrine, pour lui amalgamer un demi-litre de sauce Chaufroix de volaille réduite à l'essence de champignons. Rangez sur de la glace pilée 22 très-petits moules à darioles; placez un rond de truffe au fond de chacun, et chemisez-les avec une couche très-mince de gelée blanche; emplissez-les ensuite avec l'appareil à pain de volaille, et laissez les petits pains se congeler. Pendant ce temps, placez sur un plat d'entrée un pain vert à 3 gradins; collez sur le haut une petite coupe en tétine garnie de gelée hachée et de petits ronds de langue à l'écarlate; démoulez les petits pains de volaille, rangez-les symétriquement sur chaque gradin, et entourez la base avec des petits croûtons de gelée blanche. Les petits pains de gibier, de foie gras, d'écrevisse se servent aussi de même.

1125. — PAIN DE CARPE D'ALENÇON.

Faites cuire à court mouillement et dans une bonne mirepoix une moyenne carpe; laissez-la refroidir, retirez les arêtes et les peaux pour piler les chairs avec quelques truffes et 3 filets d'anchois; étendez-les avec 3 décil. de velouté, dans lequel vous aurez fait entrer le fonds de la cuisson des carpes, et faites-les passer à l'étamine; alors étendez la purée avec 3 décil. de gelée et quelques cuillerées de bon vinaigre à l'estragon.— Maintenant, préparez une macédoine de cornichons, champignons au vinaigre, poussés à la colonne, queues d'écrevisse coupées en dés et quelques douzaines de noix d'huitres blanchies et parées; marinez tous ces éléments ensemble, saucez-les ensuite avec une mayonnaise collée. Décorez les parois d'un moule à timbale avec des truffes, chemisez-le avec de la gelée ferme et très-blanche; tenez-le sur glace; placez un quart de l'appareil de carpe dans une casserole et tournez-le sur glace pour le lier comme un appareil bavarois; à ce point, versez-le au fond du moule chemisé, où il doit former une couche de 3 centim. d'épaisseur. Quand elle est bien raffermie, versez dessus une couche de la macédoine à la mayonnaise; sur celle-ci, une couche d'appareil de carpe également liée sur glace, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Au moment de servir trempez le moule dans l'eau chaude, essuyez et renversez-le sur un pain vert ou blanc; entourez de beaux croûtons les bords du pain vert, et garnissez le pied avec une couronne de filets de sole, masqués de sauce Chaufroix au beurre d'écrevisse. — Ce pain peut être renversé simplement sur plat et entouré avec une couronne de beaux croûtons. Les pains de volaille peuvent être ainsi chemisés et fourrés avec un appareil collé et analogue.

1126. — PAIN-URUSKI.

Préparez un appareil de pain de carpe comme ci-dessus; préparez un salpicon de truffes cuites au vin et coupées en dés, auquel vous mêlez quelques cuillerées de petites boules de carottes bien rouges enlevées à la cuiller et blanchies à fond, puis quelques petites boules de cornichons bien verts et quelques olives tournées déjà blanchies; tenez ce salpicon de côté. Placez un moule à dôme sur glace, et montez symétriquement au fond et autour des parois du moule des queues d'écrevisse en rangs superposés, et en les trempant une à une à mesure qu'on les applique dans de la gelée mi-prise. Quand le moule est ainsi chemisé, placez l'appareil sur glace, tournez-le pour l'amener au point de consistance voulue; alors additionnez la garniture préparée, et emplissez le vide jusqu'à hauteur des parois. Fermez le moule, et laissez raffermir l'appareil jusqu'au moment de servir, Renversez-le sur plat, au fond duquel vous aurez fait prendre une couche épaisse de gelée; entourez le pain avec une douzaine de moyennes truffes à la Lucullienne, choisies bien rondes et glacées avec une couche de gelée; entourez-les d'un cordon de gelée poussée au cornet. Piquez au centre supérieur du pain un hâtelet garni avec une belle truffe et une quenelle méplate et décorée. Envoyez une sauce froide à part. Ce pain n'est exécutable que dans les pays où les écrevisses abondent.

1127. — PAIN D'ÉCREVISSES A LA HÉRARD.

Retirez les chairs et les œufs de 120 écrevisses cuites, ou plus si les écrevisses sont petites, pilez ces chairs très-fines, ajoutez-leur 2 décil. de velouté froid bien réduit à l'essence de champignons, pilez encore un moment et relevez cet appareil dans une terrine pour l'étendre avec de la gelée tiède et bien corsée, et faites-la passer en la foulant à travers une étamine; assurez-vous de son point précis d'assaisonnement et incorporez-lui 150 gr. de beurre d'écrevisse. Tournez alors l'appareil sur la glace jusqu'à ce qu'il commence à prendre du corps; versez-le ensuite dans un moule à cylindre huilé et incrusté dans glace pilée; laissez raffermir le pain et renversez-le sur un pain vert; croûtonnez la base avec de la gelée et collez dans le puits une colonne de la hauteur du pain surmontée d'une coupe en tétine, dans laquelle vous dressez un petit buisson de crevettes ou de queues d'écrevisse. On peut faire ce pain dans un moule uni, chemisé et décoré avec des truffes. On peut également le démouler sur un rond de papier pour le masquer avec une sauce Chaufroix au beurre d'écrevisse légèrement liée.

1128. — GALANTINE DE POULARDE A LA GELÉE. (Dessin n° 118.)

Désossez une belle poularde, emplissez-la comme il est dit aux *Grosses pièces;* cousez-la ronde, enveloppez-la dans un linge à galantine, liez le linge en boule du côté de la couture de la galantine et cuisez-la d'après les règles prescrites; en la sortant de la cuisson déballez-la pour la réemballer, et placez-la dans une petite terrine de son calibre, les parties cousues en dessus, pour la faire refroidir et lui faire prendre en même temps la forme bombée de la terrine; déballez-la quand elle est bien refroidie, parez le dessous et enlevez le dessus en entailles; taillez le morceau enlevé en tranches minces que vous remettez en entier dans l'entaille, glacez-la entièrement et dressez-la sur un petit socle bas, surmonté d'un pain vert dans le genre représenté par le dessin. — Entourez le pied de la galantine avec une chaîne de croûtons ou un cordon épais de gelée hachée, et le pied du socle également; ces ornements lui donnent du relief. — Les galantines de poulet, faisan et pintade peuvent être dressées de même.

1129. — GALANTINES DE POULET A LA PICHOT. (Dessin n° 114.)

Désossez et farcissez trois petits poulets à la reine, ainsi qu'il est indiqué à l'article des *Galantines à l'anglaise*. Cuisez-les d'après les règles indiquées et faites-les refroidir en les tenant aussi blancs que possible; quand ils sont froids découpez-leur l'estomac en entailles et remettez la partie enlevée après l'avoir distribuée en lames; masquez-les ensuite avec une sauce Chaufroix blonde et légère. Laissez-les refroidir et dressez-les debout avec un fond blanc, en les appuyant contre une pyramide de beurre; entre chaque poulet dressez des petites truffes noires glacées et de la gelée, en bouchant les interstices sur toute la hauteur des poulets; entourez le haut et le bas du pain avec des croûtons de gelée dressés debout. Collez au beurre sur le haut de l'entrée un tronc d'arbre surmonté d'un petit écureuil, le tout en tétine modelée, recouvrez la soudure avec de la gelée hachée et des truffes. Cette entrée est au nombre de celles appelées *montées;* elle est posée sur un socle élevé et peut faire face à un gros entremets, mais néanmoins elle peut être servie sur son plat et passée autour de la table en supprimant le socle; on peut aussi simplifier le sujet et le remplacer par un hâtelet transparent, coupe ou tout autre sujet dégagé. Les galantines de perdreau, bécasse, gelinotte et pluvier se servent de même, il faut seulement avoir soin de les masquer d'une sauce analogue à la nature de leur chair.

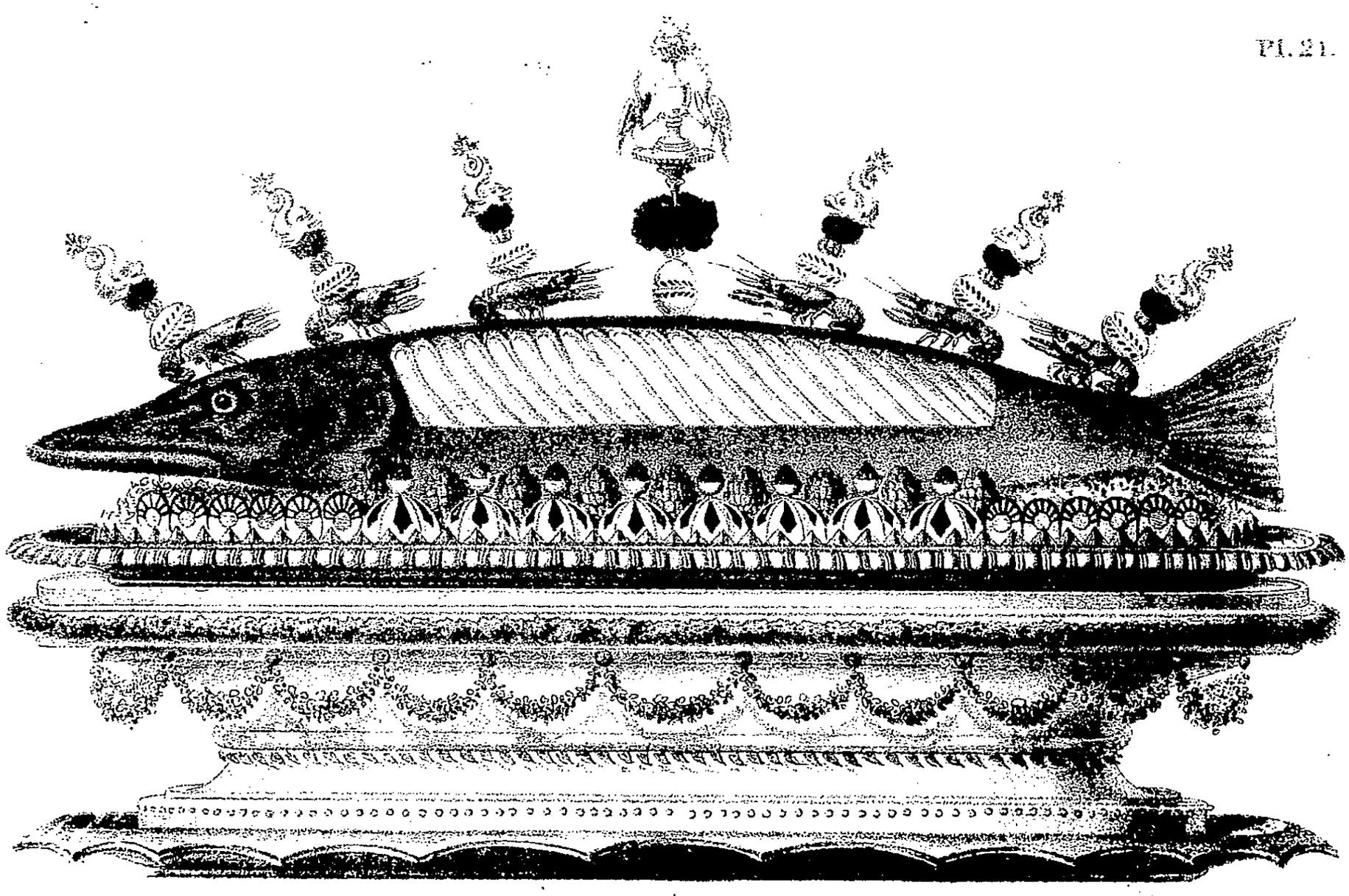
1130. — GALANTINES DE POULET A LA BANQUIÈRE.

Désossez 2 jeunes poulets, emplissez-les avec l'appareil à galantine décrit aux *Grosses pièces;* cousez-les en leur donnant une forme un peu plus allongée et moins épaisse que d'ordinaire; enveloppez-les dans un linge et cuisez-les d'après les règles ordinaires en les tenant bien blancs; quand ils sont cuits, chan-

---

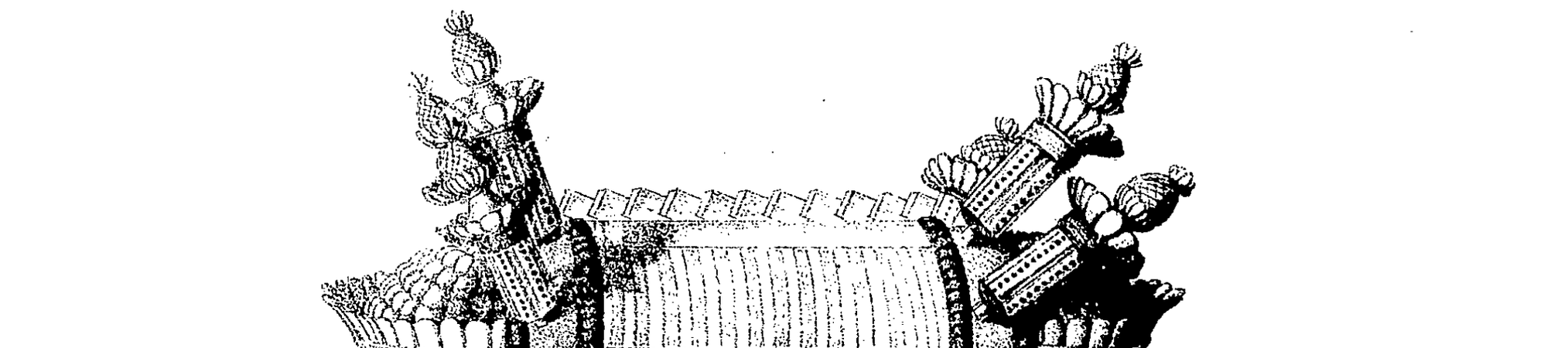
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 21.

N° 110. — Gros brochet froid à la gelée.
N° 111. — Darne d'esturgeon à la Morghan.
N° 112. — Grosse truite froide au bleu.



110

111



112

BIBLIOTH. IMPÉRIALE IMPR.

gez le linge et laissez-les refroidir bien ronds ; débridez-les ensuite, parez les deux extrêmes, glacez et découpez-les en tranches minces, régulières et proportionnées. Emplissez un moule à bordure uni avec de la gelée à l'anglaise, faites-la raffermir et démoulez-la sur un plat ; placez dans le cylindre de la bordure un pain en beurre arrondi dans les mêmes dimensions, et dressez les tranches de galantine dessus ; dressez sur le pain une garniture banquière et entourez la bordure avec une chaîne de beaux croûtons de gelée claire. — Ces galantines se dressent aussi sur pain ou sur socle bas; on emplit le puits avec une garniture quelconque ou avec une coupe montée sur un pied léger, dans laquelle on dresse un petit buisson de truffes.

1131. — GALANTINES DE PLUVIER A LA CINQ-MARS. (Dessin n° 122.)

Désossez et emplissez 5 pluviers avec une farce à galantine de gibier préparée dans les conditions indiquées aux galantines de perdreau, à laquelle vous additionnez truffes et foies gras coupés en petits dés ; cousez et cuisez-les dans un linge à galantine. Quand elles sont cuites, déballez-les pour rafraîchir le linge et les emballer de nouveau, afin de les avoir bien rondes. Aussitôt refroidies, découpez-les en tranches, puis remettez-les en forme, et traversez-les sur leur longueur avec un hâtelet ; masquez-les avec une sauce Chaufroix brune et laissez refroidir la sauce. Dans l'intervalle, placez sur glace un moule à cylindre à cinq gros cannelons, dans le genre qu'indique le dessin; faites prendre au fond une couche de gelée de 2 centim. d'épaisseur, puis dressez debout dans chaque cannelon les galantines toujours soutenues avec les hâtelets, et emplissez peu à peu le moule avec de la gelée; quand celle-ci arrive à couvrir les galantines, retirez les hâtelets et emplissez le moule jusqu'à hauteur des bords. Le moment du service arrivé, renversez le moule, après l'avoir vivement trempé dans l'eau, sur un plat d'entrée, au centre duquel vous aurez collé une petite colonne en graisse de la hauteur du moule et du diamètre de son cylindre ; alors collez sur cette colonne une espèce de gerbe formée en tétine ou un autre sujet.

1132. — GALANTINES DE PERDREAU EN BELLE VUE. (Dessin n° 117.)

Préparez 2 galantines de perdreau d'après le procédé décrit pour les galantines de faisans ; faites-les cuire et refroidir de même, parez-les et coupez-les en tranches de 6 millim. d'épaisseur ; faites refroidir une couche de gelée mince au fond d'un plafond bien droit, rangez les tranches de galantine à distance dessus, et recouvrez-les de gelée froide mais liquide; cette gelée doit être bien collée et dépasser le niveau de l'épaisseur des tranches de galantine ; laissez raffermir sur glace, découpez ensuite le contour de chaque tranche avec un coupe-pâte de 3 millim. plus large que celles de galantine ; enlevez ces tranches avec une petite palette, après avoir légèrement chauffé le dessous du plafond, et dressez-les en couronne sur le bord d'un socle taillé très-bas, au milieu duquel sera collée une pyramide en beurre ; masquez cette pyramide avec de la gelée hachée et dressez debout et appuyés contre elle 8 filets mignons de perdreau décorés aux truffes et glacés à la gelée mi-prise ; entre chaque filet placez un croûton de langue à l'écarlate, taillé de même forme et glacé à la gelée. Collez sur le haut de la pyramide un petit nid imité en beurre de Montpellier, raffermi et passé au tamis; placez dessus un petit caneton formé avec une cuisse de volaille de belle forme et bien glacée : les ailes et la queue sont imitées en beurre. — On fait aussi des galantines en belle vue moulées. Il faut avoir trois petits moules ovales, dont le fond est en forme de coquille ou simplement uni ; placez ces moules sur glace, décorez le fond avec des détails de truffes et de carton de volaille bien blanc ; chemisez ensuite ces moules avec de la gelée bien collée, et placez dans chacun d'eux une galantine de perdreau parée, glacée et coupée en tranches sans la déformer; finissez d'emplir les moules avec de la gelée. Lorsqu'elle est ferme, trempez-les à l'eau chaude pour renverser les galantines en triangle sur un pain vert. On peut dresser dans le milieu un petit buisson de truffes glacées ou une colonne en beurre, sur laquelle on adapte un petit sujet ou un hâtelet transparent. Entourez le fond avec des croûtons de gelée.

1133. — GALANTINES DE CAILLE PÉRIGORD.

Désossez une quinzaine de cailles et emplissez avec une farce à galantine de gibier, à laquelle vous amalgamez du jambon cuit, truffes et tétine coupées en petits dés ; cousez et enveloppez les cailles séparément dans des bandes de papier beurrées; pour les maintenir en forme faites-les poêler dans un bon fonds de mirepoix ; quand elles sont cuites égouttez-les pour les laisser refroidir ainsi; débridez, parez et glacez-les ensuite ; rangez sur glace une quinzaine de petits moules à aspics ovales, et placez au fond une rosace de truffes trempées dans la gelée; masquez le décor avec de la gelée, placez une galantine dans

chaque moule et emplissez-les peu à peu jusqu'aux bords ; au moment de dresser démoulez-les en couronne sur un pain vert; emplissez le puits avec un buisson de truffes glacées et bordez le bas du pain avec de beaux croûtons de gelée. — On dresse encore ces galantines sur un petit socle à deux gradins, et on dispose au centre une coupe sur pied emplie avec de la gelée; les ortolans, grives et mauviettes se préparent de même. On peut les masquer d'une sauce Chaufroix au lieu de les glacer.

1134. — GALANTINES DE BÉCASSINE A LA MUIRON.

Farcissez les bécassines d'après le procédé indiqué ci-dessus; à l'égard des cailles, enveloppez dans des petits linges et cuisez-les de même; quand elles sont cuites, serrez-les de nouveau et faites-les refroidir sous presse légère; débridez-les ensuite pour les parer et les glacer, rangez-les à mesure sur une plaque, décorez leur surface avec une petite rosace de truffes que vous maintenez avec une cuillerée de gelée. Emplissez un moule à bordure uni avec un appareil de pain de gibier à la gelée, faites-le raffermir sur glace; au moment de dresser démoulez-le sur le plat d'entrée et dressez les bécassines dessus en couronne régulière, le côté décoré en dessus; collez une coupe montée sur un pied et remplie avec un petit buisson de truffes parées et entourez le pied de la bordure avec un cordon de beaux croûtons de gelée. — On dresse encore ces galantines sur un simple pain vert, et on garnit le puits avec de la gelée hachée ou toute autre garniture.

1135. — GALANTINES DE MAUVIETTE EN BORDURE.

Désossez 20 mauviettes, emplissez-les avec un appareil à galantine de gibier, cousez-les, cuisez et faites-les refroidir sous presse légère; incrustez dans la glace pilée un moule à bordure uni, coulez-lui au fond une couche mince de gelée; quand elle est prise, appliquez dessus un décor en langue écarlate, masquez ce décor avec une autre couche de gelée d'un demi-centim. d'épaisseur, que vous laissez aussi raffermir à moitié; alors rangez dessus les mauviettes en couronne, après les avoir masquées d'une sauce Chaufroix; emplissez ensuite le moule peu à peu avec de la gelée, et laissez-lui prendre consistance; au moment de dresser, démoulez-la sur un plat d'entrée, entourez la bordure avec de beaux croûtons de pain de foie gras et emplissez le puits avec une garniture quelconque, ou simplement d'une coupe en graisse dans laquelle vous mettez de la gelée hachée. — Les ortolans se dressent de même. On peut démouler la bordure sur un pain vert.

1136. — GALANTINES D'ORTOLAN A LA FLORENTINE. (Dessin n° 119.)

Désossez 25 ortolans comme pour galantine, farcissez-les entièrement avec de la farce à galantine de volaille, à laquelle vous incorporez une cuillerée de farce de gibier et quelques truffes noires et jambon cuit coupés en petits dés; lorsque tous les ortolans sont ainsi farcis, repliez les peaux en dessus, enveloppez chacun d'eux avec une petite bande de papier pour les maintenir en forme, et rangez-les en les serrant les uns contre les autres dans un petit plat à sauter foncé de lard; arrosez-les avec quelques cuillerées de demi-glace et une de madère, recouvrez-les de bardes de lard et d'un papier beurré et poussez au four chaud pendant vingt-cinq minutes à peu près; laissez-les refroidir aux trois quarts pour les déballer ensuite et les parer, masquez-les alors avec une bonne sauce Chaufroix brune réduite à l'essence de truffes et suffisamment refroidie pour que chaque galantine en soit recouverte d'une couche épaisse, quoique bien lisse; rangez-les à mesure sur un plafond, laissez-les refroidir sur glace et coulez-leur dessus une mince couche de gelée; placez sur un plat d'entrée un petit socle blanc à trois gradins, collez sur le plus haut une petite coupe en tétine, montée sur un gros fil de fer; garnissez-la avec de la gelée hachée et des petites boules de truffes enlevées à la cuiller; garnissez chaque gradin avec de la gelée hachée, sur laquelle vous placez symétriquement les galantines d'ortolans à distance égale, étalez au fond du plat une petite couche de gelée hachée, sur laquelle vous rangez des ronds de truffes et de jambon cuit saucés en chaufroix.

1137. — GALANTINE D'ANGUILLE EN TURBAN.

Habillez, désossez et farcissez une belle anguille d'après le procédé décrit aux *Grosses pièces,* emballez-la dans un linge, liez-la aux deux extrémités avec de la ficelle, et le long de son épaisseur avec du ruban en fil, roulez-la ensuite en anneau correct et faites-la cuire dans une casserole ronde, mouillée à couvert avec un bon fonds de mirepoix; quand elle est cuite, égouttez-la pour la faire refroidir dans un petit sautoir, avec un petit moule à timbale dans le vide qu'elle laisse, afin de lui conserver sa forme; quand elle est

refroidie, déballez et parez-la, pour la découper en biais et par tranches régulières que vous glacez ensuite; alors chemisez * un moule à pyramide rond, dans le genre que représente le dessin nº 63; quand il est chemisé, décorez-le avec des couronnes superposées de queues d'écrevisse, d'olives tournées, des cornichons et truffes en boules, et trempant chaque détail dans la gelée froide, et distribuant les nuances avec discernement; raffermissez le décor en coulant encore quelques cuillerées à bouche de gelée, puis emplissez l'intérieur avec une salade de filets de poisson, saucée à la mayonnaise collée; couvrez le moule et laissez-le sur glace jusqu'au moment de dresser. Maintenant placez sur un plat d'entrée un fond en beurre de Montpellier, ayant 4 centim. de hauteur et juste de la dimension que vous voulez donner à l'entrée; faites-le raffermir sur glace, au moment renversez le moule chemisé sur le centre du pain, dressez la couronne d'anguille autour, poussez un léger cordon de beurre Montpellier et de gelée entre chaque tranche à cheval sur la coupure, et entourez le pied du pain vert avec des beaux croûtons de gelée.

1138. — GALANTINE D'ANGUILLE A L'INTENDANTE. (Dessin nº 125.)

Désossez, farcissez et emballez deux moyennes anguilles et faites-les refroidir bien droites et rondes; puis parez-les pour les glacer et les découper en lames régulières; cela fait, emplissez un moule à bordure cannelé avec de la gelée transparente et tenue un peu ferme; faites-la raffermir dans de la glace pilée. Au moment, plongez-la vivement dans l'eau chaude et démoulez-la sur un plat d'entrée, au fond duquel vous aurez fait prendre une couche épaisse de gelée. Dans le puits de cette bordure, placez un pain de beurre ordinaire raffermi et arrondi de la dimension de ce cylindre même et arrivant jusqu'aux trois quarts de sa hauteur; au centre de ce pain collez un montant conique, également en beurre, de 7 à 8 centim. de hauteur et dont le faîte sera surmonté d'un calice en beurre vert. Alors dressez contre le montant en beurre une couronne régulière de tranches de galantine, sur laquelle vous dressez une autre couronne montée en sens inverse, et sur celle-ci une troisième plus petite, de manière que l'ensemble forme une pyramide correcte et élancée. Entourez le pied de la bordure avec une couronne de croûtons en beurre de Montpellier, piquez un hâtelet transparent sur le haut et envoyez une sauce froide à part.

1139. — DARNE DE SAUMON BELLE VUE.

Taillez une moyenne darne de saumon bien ferme, enveloppez-la de lard et d'un linge, et faites-la cuire aussi entière que possible dans un fonds de mirepoix ou simplement à l'eau de sel; quand elle est cuite, laissez-la refroidir bien droite, puis déballez-la pour la parer et lui retirer les peaux; glacez-la ensuite avec du beurre d'écrevisse fondu avec un peu de glace, et dressez-la sur un pain vert de forme ronde; entourez-la en dessus et à la base avec une couronne de queues de crevette ou écrevisse, et le pain avec une chaîne de moyens croûtons de gelée; le pain vert peut être historié, mais il convient de laisser la darne dans sa simplicité; en dernier lieu, piquez quelques hâtelets sur son centre et servez à part une sauce froide. Si la darne se trouvait déformée, on pourrait la masquer avec du beurre de Montpellier pour lui donner une jolie forme. On peut encore préparer la darne d'après le procédé décrit au nº 921, pour la dresser comme il est dit pour la noix de veau, avec hâtelets ou un sujet quelconque dessus. On peut découper cette darne en lames et la chemiser en forme.

1140. — CÉLESTINES DE VOLAILLE.

Levez les chairs blanches d'une poularde poêlée ou rôtie, mais vert-cuite; taillez-les en petits dés réguliers, additionnez-leur un tiers de leur volume de truffes taillées de même. Avec les cuisses faites une petite purée que vous incorporez avec 2 décil. de sauce Chaufroix blonde et bien collée; tournez la purée sur glace, et aussitôt qu'elle est liée à point incorporez-lui le salpicon de volaille. Taillez 14 croûtons minces de langue écarlate en forme de filets de volaille et masquez-les tous d'un côté seulement avec une couche épaisse de l'appareil, afin de lui donner l'épaisseur d'une côtelette. Unissez bien cette couche pour rendre les célestines

* On chemise un moule quelconque en l'incrustant entièrement d'abord dans de la glace pilée, pour le bien pénétrer par le froid. Alors on le retire avec un linge pour que la chaleur des mains ne l'échauffe pas; on lui verse dedans quelques cuillers de gelée liquide, mais froide, qu'on promène vivement sur les contours du moule, jusqu'à ce qu'elle soit absorbée; et on répète l'opération jusqu'à ce qu'une couche plus ou moins épaisse soit appliquée contre les parois et le fond, d'une manière correcte autant que possible.

uniformes; laissez-les raffermir sur glace, puis masquez-les entièrement avec une sauce Chaufroix blonde en les rangeant à mesure sur une plaque que vous passez au timbre. Quand la sauce est raffermie, parez les célestines du surplus de la sauce et bordez-les d'un côté seulement avec des petits ronds de truffes enlevés à la colonne et humectés de gelée; piquez à leur extrême une petite papillote et dressez-les en couronne sur une bordure unie de gelée à l'anglaise; emplissez le puits avec une garniture quelconque; entourez l'entrée avec des beaux croûtons de gelée et servez avec une sauce froide à part. On confectionne ainsi des célestines de gibier, en liant le salpicon avec une purée faite avec les chairs des cuisses et saucée à brun. La bordure à l'anglaise peut être remplacée par un pain de gibier.

1141. — CÉLESTINES DE PERDREAU A LA MONTALEMBERT.

Levez les chairs de l'estomac à deux bons perdreaux rôtis vert-cuits, coupez-les en petits dés, mêlez-les avec un tiers de leur volume de foies gras coupés de la même manière. Etendez quelques cuillerées de purée de truffes avec le même volume de sauce Chaufroix brune à l'essence de gibier; tournez-la sur glace pour l'amener à consistance et additionnez-lui le salpicon préparé, de manière à en faire un appareil ferme, que vous étalez sur une plaque de l'épaisseur de 12 millim.; faites-le refroidir sur glace et taillez-le en quatorze parties en forme de filets de volaille réguliers; égalisez bien l'appareil, faites-le raffermir pour les masquer ensuite avec une sauce Chaufroix brune, les ranger sur un plafond et les passer sur le timbre. Bordez leurs contours d'un côté seulement avec des petits ronds de tétine ou langue écarlate, piquez-leur une petite papillote sur la partie aiguë et dressez-les en couronne sur une bordure de pain de gibier à la gelée; collez au centre du plat une coupe élancée que vous garnissez avec quelques petites truffes; entourez le pied de la bordure avec des beaux croûtons de gelée, et servez. On fait ainsi des célestines de bécasses, faisans, cailles, etc.

1142. — CÉLESTINES D'ÉCREVISSE.

Coupez en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisse cuites, mêlez-les avec un quart de leur volume de foies de lotte; étendez quelques cuillerées de purée de champignons avec le même volume de sauce Chaufroix blonde et bien collée; sautez au beurre 14 filets de sole ou tout autre poisson à chair ferme; laissez-les refroidir sous presse légère, parez-les en forme de côtelettes, mais en diminuant leur épaisseur. Tournez la purée sur glace pour la lier, incorporez-lui le salpicon d'écrevisses et distribuez cet appareil sur les filets de sole pour leur donner l'épaisseur d'une côtelette; lissez l'appareil et laissez-le raffermir sur glace; masquez ensuite les célestines avec une chaufroix en beurre d'écrevisse; rangez-les à mesure sur une plaque et laissez-les raffermir sur glace; parez-les ensuite, détachez-les et piquez-leur au bout une petite papillote et dressez-les en couronne sur un pain vert, garnissez le puits avec une petite macédoine de légumes marinés et envoyez une sauce à part. On fait ces célestines avec les homards, langoustes, crevettes et, en général, tous les poissons à chair ferme.

1143. — CHAUFROIX DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS.

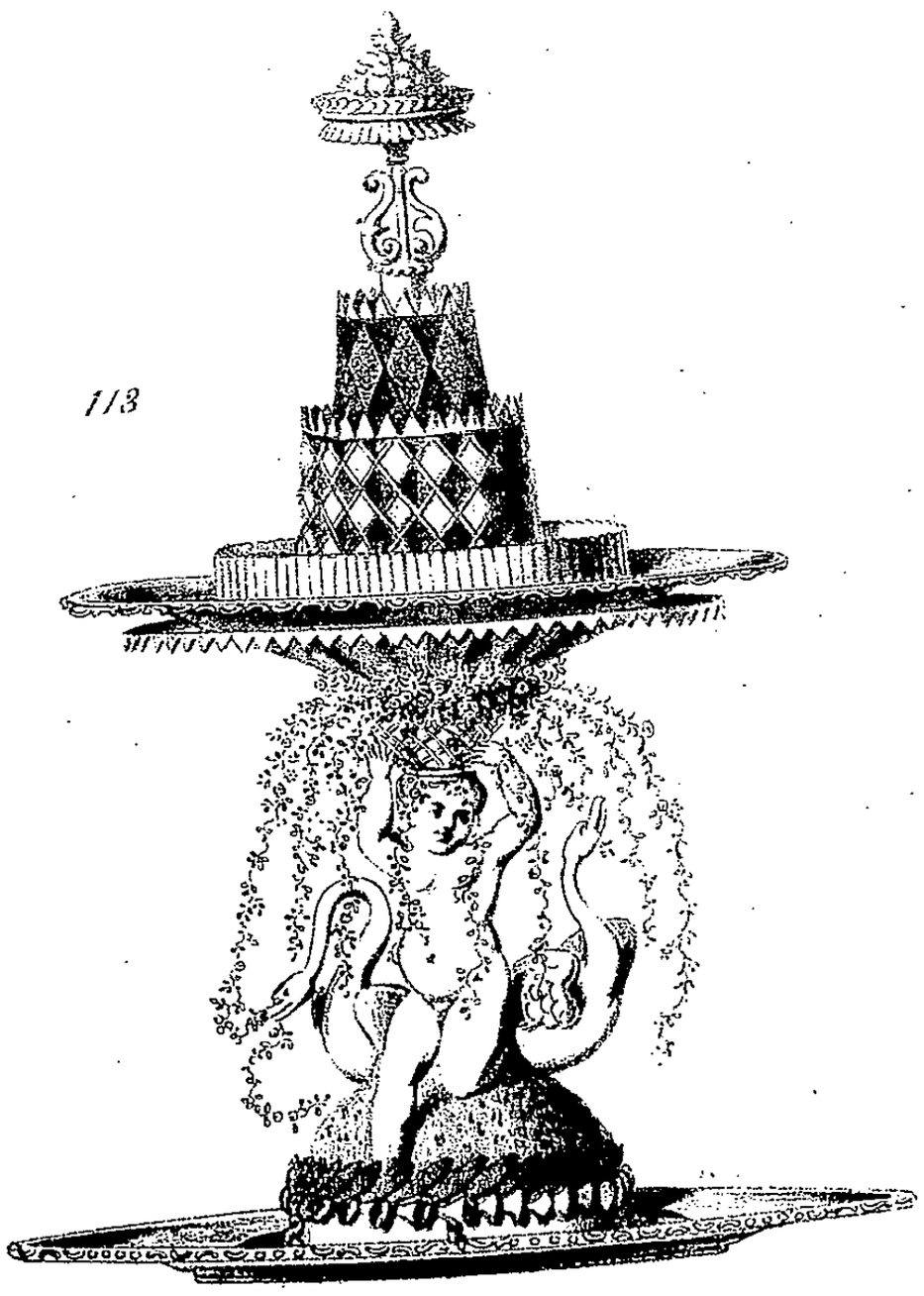
Cuisez à la broche, enveloppés dans une matignon, 4 estomacs de poulardes ou poulets moyens, laissez-les refroidir, puis enlevez les ailes et séparez les estomacs en deux sur leur longueur; retirez les peaux, parez-les de jolie forme; parez les moignons des filets, taillez-les égaux; trempez ensuite les filets et les estomacs dans une sauce Chaufroix à l'essence de champignons, en les rangeant à mesure, tous dans le même sens, sur une plaque que vous placez aussitôt sur glace. Emplissez alors un moule à bordure uni avec un appareil de pain de volaille bien corsé, amené au point de liaison voulu; faites-le prendre dans de la glace pilée. Au

---

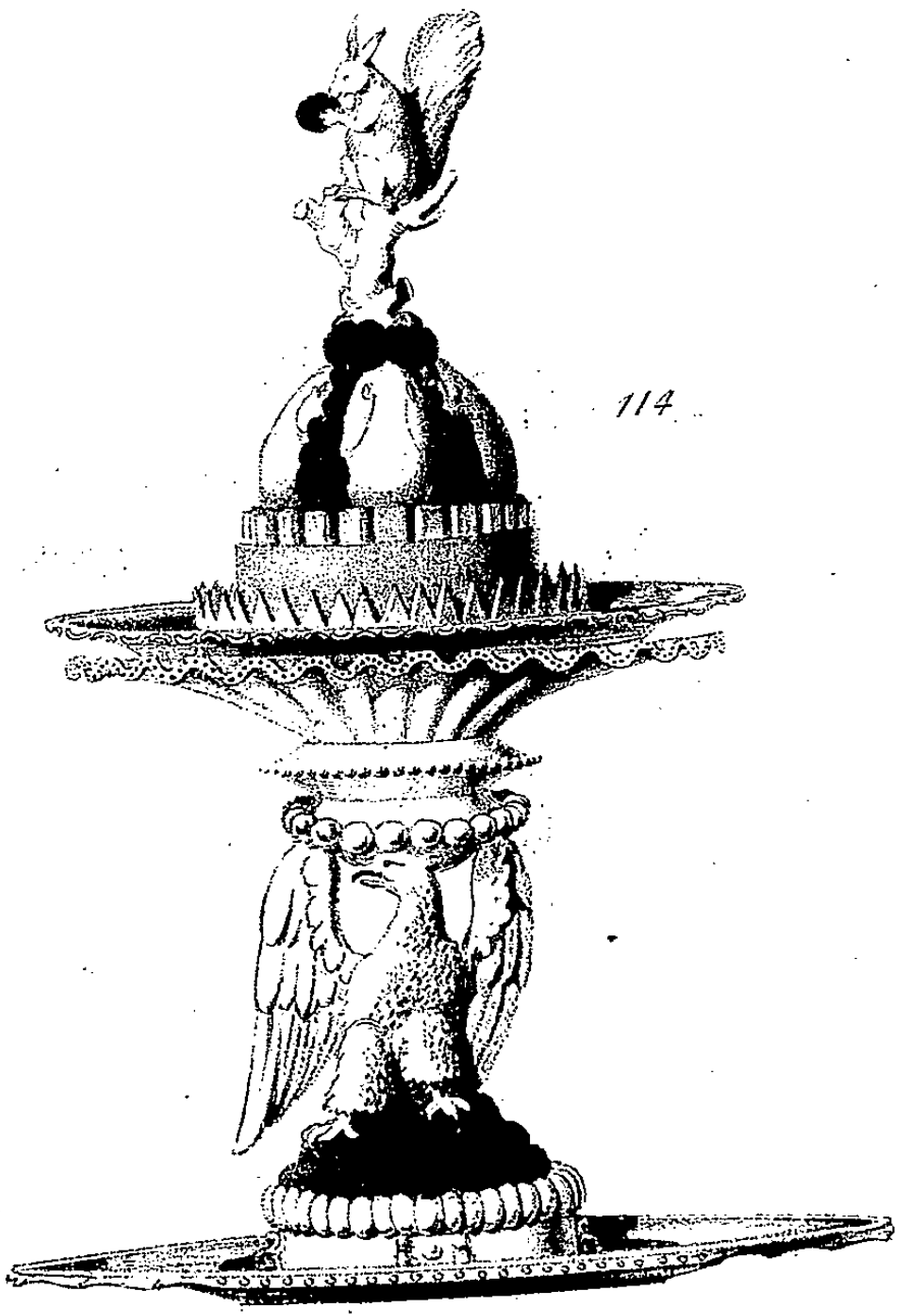
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 22.

N° 113. — Salade de filets de sole à la Parisienne.
N° 114. — Galantines de poulet à la Pichot.
N° 115. — Côtelettes de foie gras à la Kalergi.
N° 116. — Côtelettes de veau en belle vue.

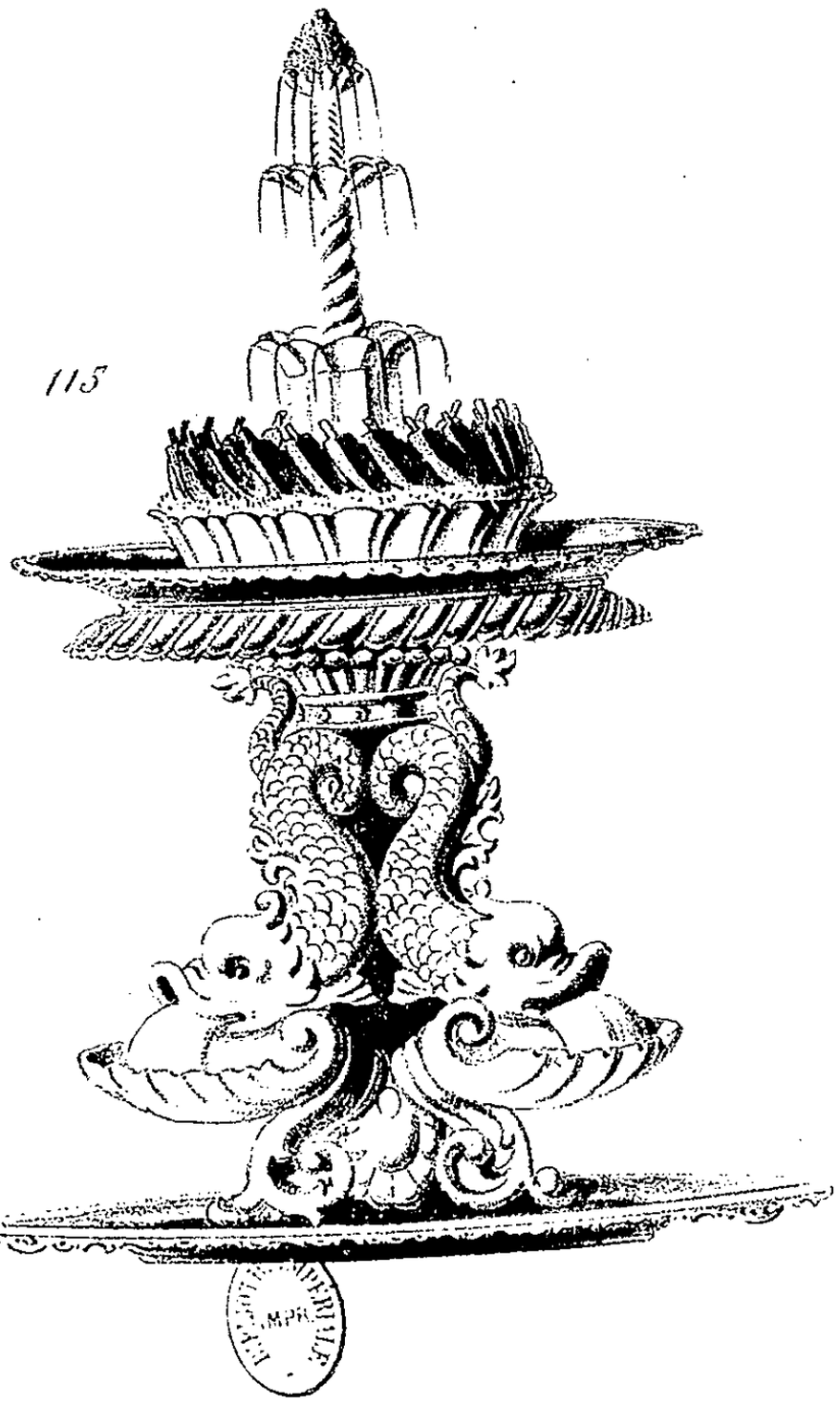
113



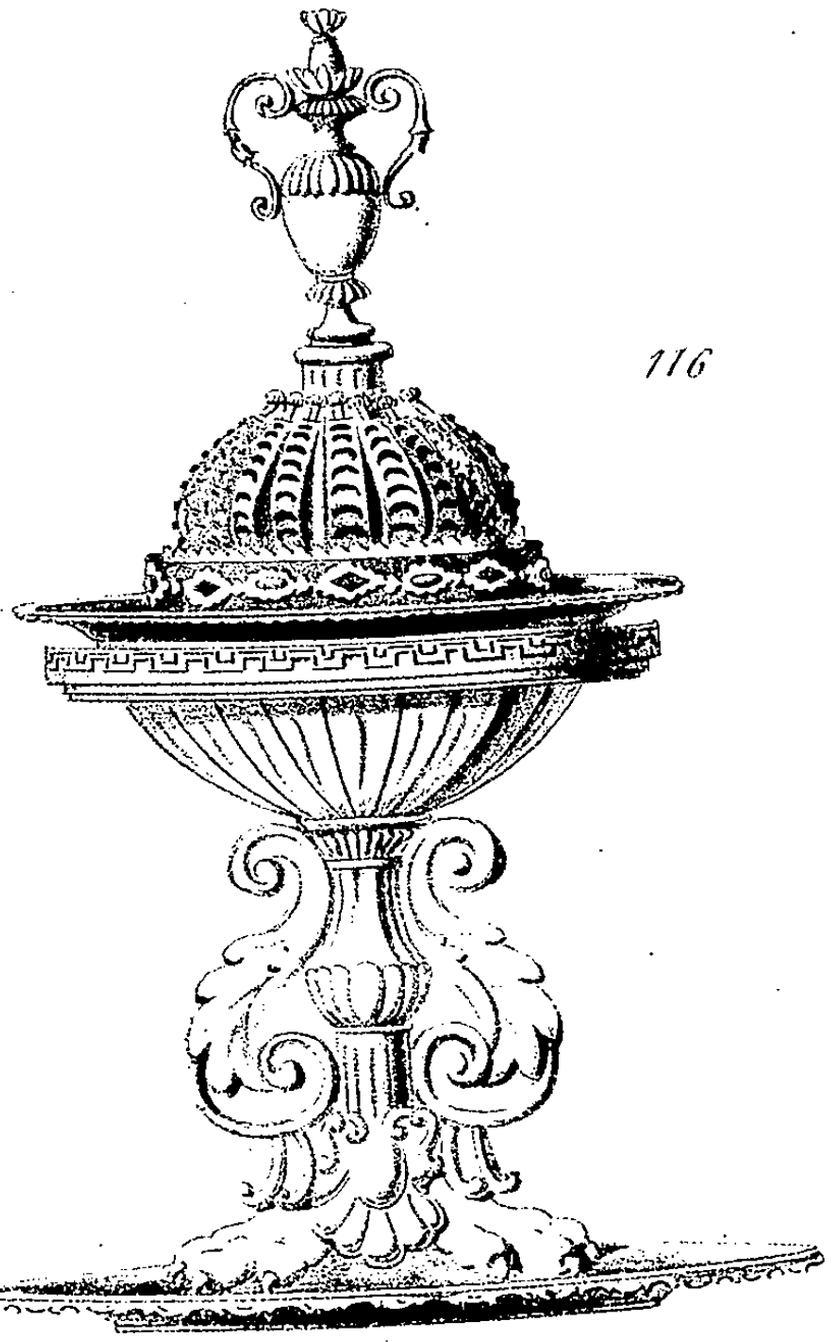
114



115



116



moment, renversez-le sur un plat d'entrée, au centre duquel vous collez une petite colonne en graisse ou en beurre; emplissez le puits de la bordure avec de la gelée hachée, pour en masquer complétement la colonne du milieu; parez la sauce qui déborde les contours des membres de volaille et dressez les ailes en couronne sur la bordure, dans le puits de laquelle vous dressez les estomacs debout, la partie la plus grosse en bas et la pointe contre la colonne, au faite de laquelle vous piquez un hâtelet transparent; placez entre chaque filet une belle crête saucée Chaufroix; garnissez le tour avec des beaux champignons aussi saucés et dressés sur un cordon de gelée hachée. — On masque également ces filets avec toute autre sauce blonde et même avec une mayonnaise collée. On peut varier la garniture et aussi la bordure. On fait aussi des chaufroix de volaille simplement avec des filets qu'on dresse debout, alternés avec un croûton de langue taillé de même forme et glacé.

1144. — CHAUFROIX DE FAISAN A LA LUCULLUS.

Levez les filets de 3 faisans, parez-les de leur épiderme, battez-les légèrement avec le manche d'un couteau humide et sautez-les au beurre en les tenant vert-cuits; faites-les refroidir sous presse légère pour ne pas les exposer à perdre leur jus, car il s'agit simplement de les obtenir droits; parez-les ensuite corrects et uniformes, puis trempez-les dans une sauce Chaufroix à la purée de truffes; rangez-les à mesure sur une plaque et placez-la sur glace pour raffermir la sauce. Alors incrustez un moule à bordure uni, coulez-lui dedans une couche de gelée de 1 centim. d'épaisseur, et avant qu'elle soit entièrement prise, rangez dessus une douzaine de grosses truffes tournées et cuites; emplissez peu à peu le moule et laissez raffermir cette gelée jusqu'au moment de servir; en dernier lieu, démoulez la bordure sur un plat froid, après avoir trempé le moule dans l'eau chaude; collez au centre du plat une coupe sur son pied, que vous emplissez avec des rognons de volaille dressés sur de la gelée hachée; dressez les filets sur le plat de la bordure, en les alternant de croûtons de langue à l'écarlate glacée à la gelée, et croûtonnez le pied de la bordure. — On peut dresser ainsi les filets de volaille, perdreau, gelinotte, etc., etc.

1145. — CHAUFROIX DE BÉCASSE EN BORDURE. (Dessin n° 127.)

Faites rôtir 4 bécasses bardées. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir, retirez ensuite les têtes, que vous mettez de côté, et divisez chaque bécasse en cinq morceaux, dont deux ailes, deux cuisses et un estomac; parez-les tous de jolie forme, en retirant la plus grande quantité des os, puis masquez-les d'une sauce Chaufroix de gibier; rangez-les à mesure sur une plaque et laissez-les raffermir sur glace; retirez les yeux des têtes et saucez-les également; les becs seront glacés et les yeux imités en truffe et tétine collées à la gelée; placez dans la glace pilée un moule à bordure uni, décorez le fond et les contours avec des détails de truffes. Cela fait, emplissez-le peu à peu avec de la gelée claire et laissez-la raffermir. Dix minutes avant de servir, renversez la bordure sur un plat froid, placez au centre un pain en beurre de la hauteur à peu près de la bordure, masquez-le d'une couche de gelée hachée; dressez d'abord les filets autour, les cuisses au milieu et les estomacs debout sur ceux-ci, et entre chacun d'eux les têtes des bécasses, également debout. — Pour dresser cette entrée avec élégance, il faut placer les membres avec aplomb, en les piquant avec deux lardoires, afin de pouvoir les dresser sans trop les manier; car la sauce perdrait son brillant et l'effet serait moins flatteur. — La bordure de cette entrée peut être remplacée par un pain de gibier ou simplement un pain nuancé. Les becs de bécasse peuvent être coupés à moitié. On dresse dans le même style les chaufroix de perdreaux et gelinottes.

1146. — CHAUFROIX DE GELINOTTE A LA CIRCASSIENNE.

Levez les filets ronds, c'est-à-dire sans le moignon des ailes et en laissant les filets mignons attachés à la carcasse; parez et faites-les sauter au beurre; tenez-les quelques minutes sous presse légère, afin de les obtenir droits. Quand ils sont froids, parez-les de nouveau, puis masquez-les d'une sauce Chaufroix à la Circassienne, en les rangeant à mesure sur une plaque, tous dans le même sens; placez un moule à bordure uni dans la glace, masquez-le au fond et contre les parois avec des olives farcies, bien épongées et montées en couronnes superposées, en ayant soin de les tremper dans la gelée à mesure qu'on les applique. Aussitôt le moule garni, emplissez-le avec une salade russe saucée à la mayonnaise collée et laissez-la raffermir sur glace; dans l'intervalle, parez les filets mignons, faites-les pocher en anneaux, parez-les bien ronds et saucez-les également à la Circassienne. Quand la sauce est raffermie, emplissez le vide de chaque anneau avec un

champignon mariné au vinaigre. Au moment, renversez la bordure sur un plat d'entrée, au centre duquel vous collez une coupe en tétine, coulée ou sculptée, et dressez dessus les anneaux en couronne et une cuillerée de gelée hachée au centre ; dressez les gros filets sur la bordure même, dont vous entourez le pied avec une chaîne de petits croûtons de gelée. — Les filets de perdreau et de volaille se préparent de même.

1147. — CHAUFROIX DE GELINOTTE A LA D'ÉRIVAN.

Faites rôtir à la Matignon 6 estomacs de gelinottes ; quand elles sont froides, déballez-les et retirez-leur les filets, parez-les bien et masquez-les d'une sauce Chaufroix à l'essence de champignons ; rangez-les à mesure sur une plaque, tous appuyés dans le même sens. Avec les parures cuites des estomacs et les chairs des cuisses crues, pilées avec la moitié de leur volume de tétine, faites un appareil de pain de gibier que vous cuisez d'après les règles dans une casserole bainmari ayant 3 cent. de large sur 12 de hauteur ; quand il est cuit et refroidi, démoulez-le pour le parer, le lisser et le glacer. Placez dans de la glace pilée un moule ayant la même forme du pain de gibier, mais avec 1 centim. de plus sur son diamètre ; coulez d'abord au fond une couche de gelée que vous laissez raffermir ; placez ensuite le pain dedans, coulez peu à peu de la gelée autour jusqu'à hauteur du pain ; placez sur le fond d'un plat d'entrée un pain en beurre de Montpellier de l'épaisseur de 2 centim., et renversez le pain de gibier dessus ; dressez les filets en couronne tout autour sur une couche de gelée hachée ; bordez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée, piquez un hâtelet transparent sur le centre du pain. — Les filets de perdreau et de volaille peuvent se servir dans le même genre.

1148. — CHAUFROIX DE PERDREAU A LA CHAMOUNIX.

Faites rôtir vert-cuits 6 perdreaux entiers, laissez-les refroidir ; séparez les estomacs de l'arrière-corps ; levez les filets entiers, parez-les suivant la règle et masquez-les avec une farce Chaufroix à la purée de gibier, à mesure qu'ils sont saucés, saupoudrez-les avec des truffes hachées et laissez-les refroidir ; parez-les ensuite, dressez-les en couronne sur un pain en graisse, blanc et historié, avec du beurre vert ; au centre de ce pain, collez une coupe blanche et sur pied, emplissez-la avec des truffes cuites au champagne et non tournées, mais seulement glacées ; entourez le pain avec de beaux croûtons de gelée et servez. — On peut masquer et dresser ainsi les filets de bécasse, gelinotte et pluvier.

1149. — CHAUFROIX DE FILETS DE GRIVES A LA SAVOISIENNE.

Faites rôtir vivement 18 belles grives pour les avoir vert-cuites et tenez-les au frais ; quand elles sont froides, levez les filets, parez et masquez-les avec une sauce Chaufroix à la purée de gibier ; placez un moule à bordure uni de forme un peu haute ; dans la glace pilée, versez au fond une couche de gelée un peu ferme de 2 millim. d'épaisseur ; quand elle est prise, rangez dessus un petit décor composé de truffes ou langue écarlate taillées à l'emporte-pièce ; couvrez ce décor avec de la gelée et dressez dessus une couronne d'escalopes de foie gras glacées, et finissez d'emplir le moule avec de la gelée que vous laissez raffermir jusqu'au moment de servir ; alors trempez le moule à l'eau chaude, essuyez et démoulez sur un plat froid : emplissez le puits avec une garniture d'olives tournées, blanchies, bien épongées, que vous saucez dans le plat même avec une sauce Chaufroix blonde ; dressez les filets de grive en buisson dessus ; entourez le pied de la bordure avec des petits croûtons de beurre de Montpellier. — Les filets de caille se préparent de même. On peut aussi lever les filets à cru, les sauter au beurre et les laisser refroidir pour les saucer ensuite.

1150. — CHAUFROIX DE MAUVIETTES A LA BONAPARTE.

Désossez 25 mauviettes, farcissez-les avec de la farce à galantine à laquelle vous aurez incorporé des truffes en petits dés, reformez les mauviettes bien rondes et entourez-les d'une bande de papier beurrée dont vous soulez le bout avec des œufs battus. Rangez-les dans un petit sautoir foncé de lard, en pressant les mauviettes les unes à côté des autres ; arrosez-les avec du beurre fondu, mouillez-les avec quelques cuillerées de madère et de glace ; faites-les partir sur le fourneau et poussez-les au four ; finissez-les de cuire en arrosant à chaque minute avec leur fonds ; laissez-les refroidir sous presse légère, déballez-les ensuite, parez et masquez-les avec une sauce Chaufroix à l'essence de gibier ; rangez-les à mesure sur une plaque ; aussitôt masquées, saupoudrez-les avec des truffes hachées ; laissez-les bien refroidir et dressez-les les unes à côté des autres sur un petit socle à deux gradins garni de gelée dans le genre du n° 119 ; poussez entre chacune d'elles un petit cordon de gelée hachée. — Les galantines de cailles et grives, ortolans, peuvent être masquées et se dresser ainsi.

1151. — CHAUFROIX DE FILETS DE SOLE A LA CARDINALE.

Levez les filets de 3 belles soles, partagez-les par le milieu, battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les sauter au beurre; laissez-les refroidir sous presse légère, pour les parer régulièrement en leur donnant la forme d'un filet de volaille; masquez-les avec une sauce Chaufroix, purée de tomates, et laissez-les raffermir sur glace; coulez de la gelée dessus; foncez un moule à bordure avec du papier d'abord, puis avec du beurre naturel bien manié; placez le moule sur glace une demi-heure; au moment de servir, renversez la bordure sur un plat, dressez les filets dessus et emplissez le puits avec une garniture samaritaine; entourez le pied de la bordure avec une chaîne de beaux croûtons. — Les filets peuvent être masqués avec toute autre sauce et comporter aussi une autre garniture. — Tous les filets de poissons à chairs fermes peuvent se préparer ainsi.

1152. — CHAUFROIX DE HOMARD A LA GELÉE.

Émincez 3 queues de homard en lames marquantes et coupées en biais, faites-les mariner deux ou trois heures, puis masquez-les avec une sauce mayonnaise collée; rangez-les à mesure sur une plaque pour les faire refroidir; placez un moule à bordure dans la glace pilée, décorez-le au fond avec des blancs d'œufs durs; masquez-le décor avec de la gelée et rangez dans le moule des queues d'écrevisse et des cornichons; dressez par petits groupes; couvrez-les peu à peu avec de la gelée, et quand celle-ci est raffermie, dressez d'autres groupes dessus, pour les couvrir de nouveau avec la gelée, et ainsi de suite. Quand le moule en est plein, laissez-la raffermir. Au moment de servir, trempez vivement le moule dans l'eau chaude, essuyez et démoulez sur un plat froid; placez au centre de la bordure un pain en beurre arrondi aux dimensions du cylindre; sur ce pain dressez une petite garniture jardinière froide, légèrement masquée de mayonnaise; dressez les lames de homard en couronnes superposées et servez une sauce à part. — On confectionne, en les masquant ainsi, les filets de tous les poissons fermes.

1153. — MAYONNAISE DE VOLAILLE A LA RAVIGOTE.

Cuisez 2 poulardes à la broche ou dans un fonds de poêle, en les tenant vert-cuites. Quand elles sont froides, dépecez-les par membres, coupez les cuisses et les estomacs en deux, parez-les avec soin en retirant les peaux, arrondissez le bout des ailes et faites mariner le tout à l'huile et vinaigre pendant quelques heures; préparez une macédoine de légumes variés; faites-les cuire à fond séparément, pour les mariner ensuite en salade. Incrustez un moule à bordure dans de la glace pilée; décorez-le avec des légumes marinés et égouttés, que vous soutenez avec une couche de gelée et terminez à emplir le moule, en alternant ainsi les légumes et la gelée; laissez-le sur glace jusqu'au dernier moment. Dix minutes avant de dresser, trempez vivement le moule dans l'eau chaude, pour renverser la bordure sur un plat refroidi; emplissez avec les légumes marinés et dressez dessus les membres de volaille en buisson régulier; masquez-les légèrement avec quelques cuillerées de mayonnaise ravigote et envoyez le surplus de la sauce à part. — Les mayonnaises de gelinotte, de poisson et homard se préparent de la même manière.

1154. — MAYONNAISE DE POULET A LA MODERNE.

Troussez 3 poulets comme pour entrée, bardez-les et faites-les poêler à court mouillement. Aussitôt cuits, détachez toutes les cuisses, coupez l'os du pilon à moitié de sa longueur, enlevez l'os du gras des cuisses et faites-les refroidir sous presse. Quand elles sont froides, dégagez les chairs du bout, retirez les peaux, parez-les avec soin, en leur donnant autant que possible la forme des filets. Alors découpez les filets et les estomacs, parez-les, retirez leurs peaux, puis mettez-les à mariner ensemble avec huile, sel, vinaigre, estragon, jus de citron, persil et cerfeuil hachés. Deux heures après, égouttez-les et trempez-les tour à tour dans une sauce mayonnaise collée; rangez-les à mesure sur une plaque, que vous tenez ensuite dans le timbre. Maintenant placez dans de la glace pilée un moule à bordure uni, décorez le fond et ensuite les parois avec des pommes de terre et des carottes cuites coupées symétriquement; montez-les par rangs, en alternant les nuances et les entremêlant avec des cornichons bien verts, taillés en conséquence. Tous ces légumes doivent être trempés dans la gelée à mesure qu'on les applique, afin de les maintenir; emplissez le vide de la bordure avec une mayonnaise collée, à laquelle vous mélangez une petite macédoine de légumes; faites-la raffermir. Au moment, renversez-la sur un plat froid, dressez les membres de volaille dedans, en buisson régulier et élevé, entourez le pied de la bordure avec de beaux croûtons de gelée et servez. — On dresse ainsi tous les filets de poisson à chairs fermes. Servez une sauce mayonnaise liquide dans une saucière.

1155. — MAYONNAISE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE.

Faites rôtir ou poêler à court mouillement deux bonnes volailles, poulets ou poulardes, laissez-les refroidir, dépecez-les par membres que vous coupez en deux; retirez les peaux, parez les membres correctement et marinez-les à l'huile, sel et vinaigre. Divisez en deux parties sur leur longueur huit œufs cuits et refroidis; parez-les moitiés par un bout afin qu'elles se maintiennent droites et rangez-les en bordure au fond d'un plat, le jaune tourné en dehors ; coulez au fond quelques cuillerées de gelée et tenez le plat sur glace.

Faites 4 œufs de mayonnaise, émincez 4 cœurs de laitue et mêlez-les avec la moitié de la mayonnaise, ajoutez quelques cornichons émincés, câpres entières, filets d'anchois et olives farcies marinées; cela fait, dressez dans la bordure une petite couche de cette salade et dessus une partie de la volaille par couches que vous entremêlez avec de la salade en leur donnant la forme pyramidale. Avec l'autre moitié de la mayonnaise, masquez toute la pyramide de manière à ne laisser voir aucun fragment de salade ou de volaille; pour cela la mayonnaise doit être très-ferme, ou alors il faudrait lui additionner quelques cuillerées de gelée réduite et refroidie pour la lier sur glace. Unissez la surface avec la lame d'un couteau et placez au sommet de la pyramide une rosace de filets d'anchois; croûtonnez le tour du pain vert et servez. — On prépare de même les mayonnaises de poisson, homard, langouste, etc.

1156. — MAYONNAISE D'ESCALOPE DE DINDE.

Faites rôtir à la Matignon un estomac de dinde de moyenne grosseur, tenez-le vert-cuit. Quand il est refroidi, détachez les filets pour les tailler en escalopes minces et aussi larges que possible; masquez-les ensuite avec une sauce mayonnaise collée.

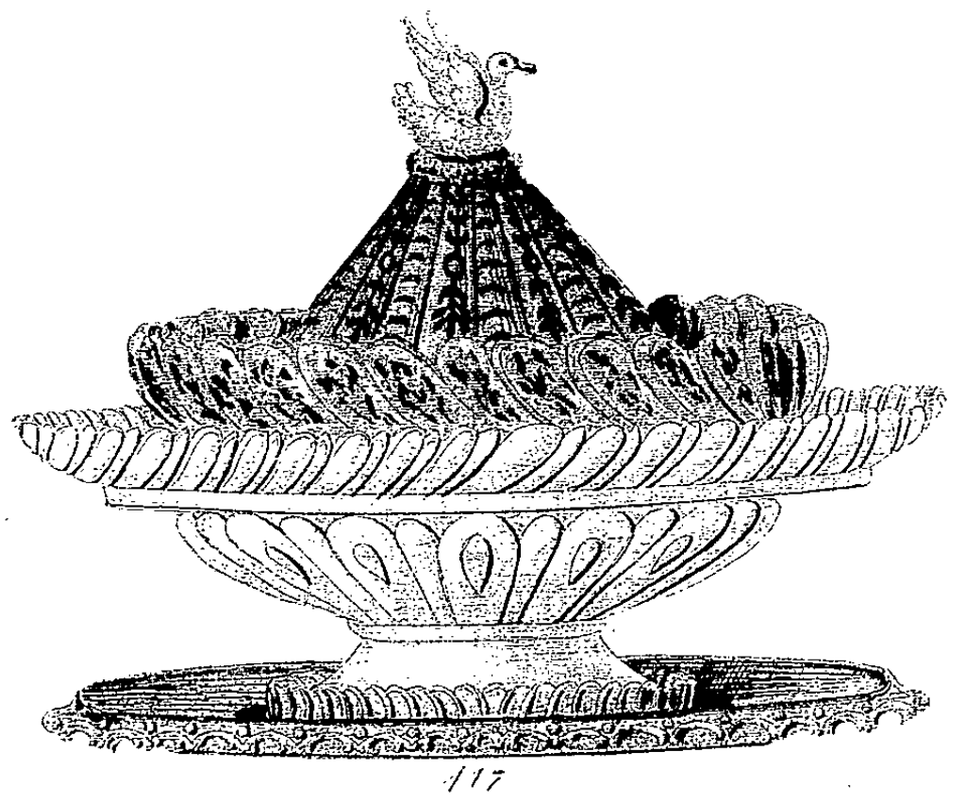
Maintenant chemisez un moule à cylindre uni, puis emplissez-le avec une mayonnaise à la gelée dans laquelle vous aurez incorporé une macédoine de légumes composée de haricots verts en losanges, bouquets de choux-fleurs, pointes d'asperges, petits pois, filets d'anchois coupés en dés, cornichons et champignons au vinaigre; laissez raffermir sur glace; au moment de dresser, renversez le moule sur un pain vert au centre duquel vous aurez collé une petite colonne de la hauteur même du moule; sur le faîte de cette colonne collez une petite coupe en tétine que vous emplissez avec des petites truffes tournées en olives ou enlevées à la cuiller et glacées; dressez sur le haut de la mayonnaise une couronne d'escalopes; dressez les autres autour sur un cordon de gelée hachée et croûtonnez richement le fond du plat. — Les mayonnaises de poulet et poisson se confectionnent de même.

1157. — MAYONNAISE DE FILET DE SOLE A LA MURAT.

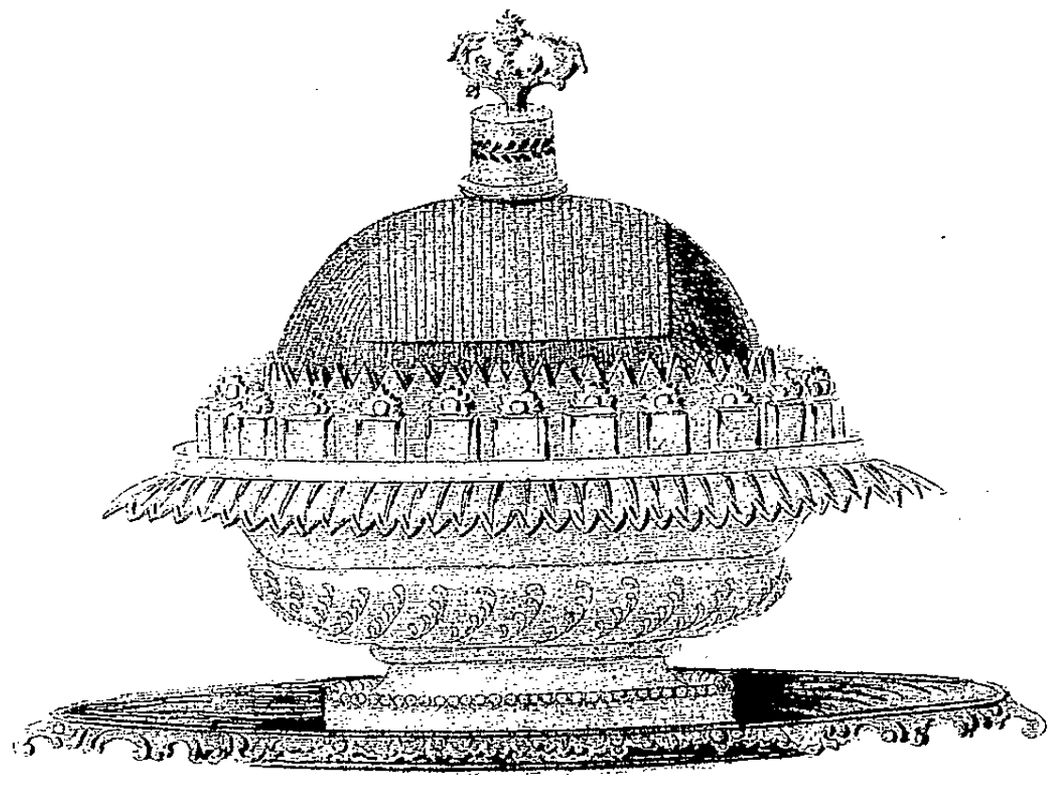
Sautez au beurre 18 filets de soles moyennes, faites-les refroidir sous presse légère, posez-les uniformes et masquez-les avec une sauce mayonnaise collée au beurre d'écrevisse; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez raffermir la sauce; incrustez dans de la glace pilée un moule à dôme, chemisez-le et montez par rangs, depuis le fond jusqu'aux bords, des queues d'écrevisse parées, entremêlées avec des olives tournées et blanchies; les unes et les autres doivent être à mesure trempées dans de la gelée mi-prise en les appliquant contre le moule, puis emplissez le vide du moule avec de la mayonnaise collée à laquelle vous incorporez une macédoine de légumes cuits et assaisonnés en salade, ainsi que quelques filets de sole et d'anchois coupés en dés; couvrez le moule et laissez raffermir l'appareil sur glace; au moment de dresser, renversez le moule sur une épaisse couche de gelée prise au fond du plat destiné; parez le surplus de la sauce qui entoure les filets, dressez-les autour en couronne et entourez-les eux-mêmes avec des petits croûtons de gelée. — Toutes les mayonnaises de poisson ferme peuvent se dresser de même.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 23.

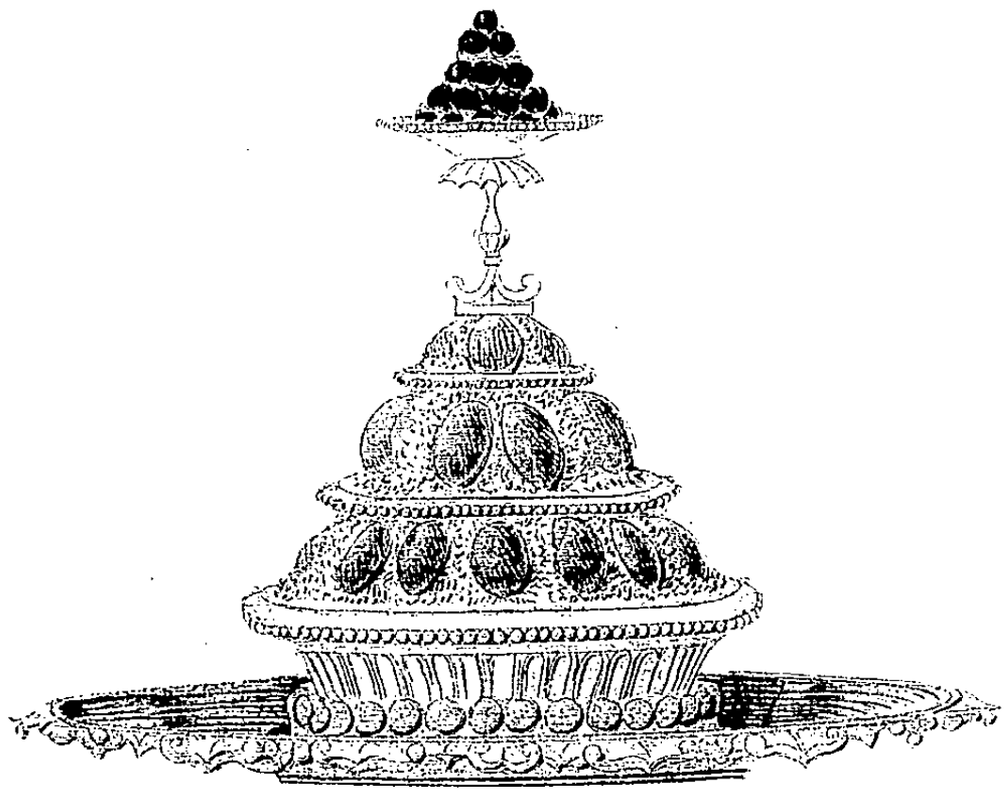
N° 117. — Galantines de perdreau en belle vue.
N° 118. — Galantines de poularde à la gelée.
N° 119. — Galantines d'ortolan à la Florentine.
N° 120. — Petits pains de volaille à la Marie-Louise.
N° 121. — Pain de gelinotte à la Czartoryski.
N° 122. — Galantines de pluvier à la Cinq Mars.



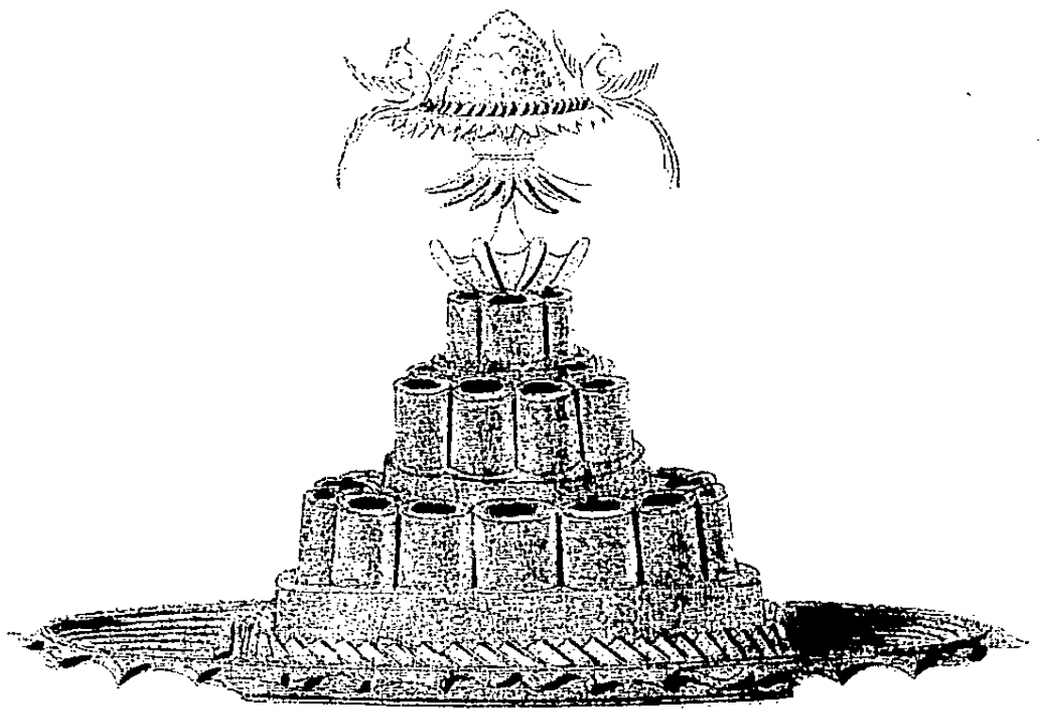
117



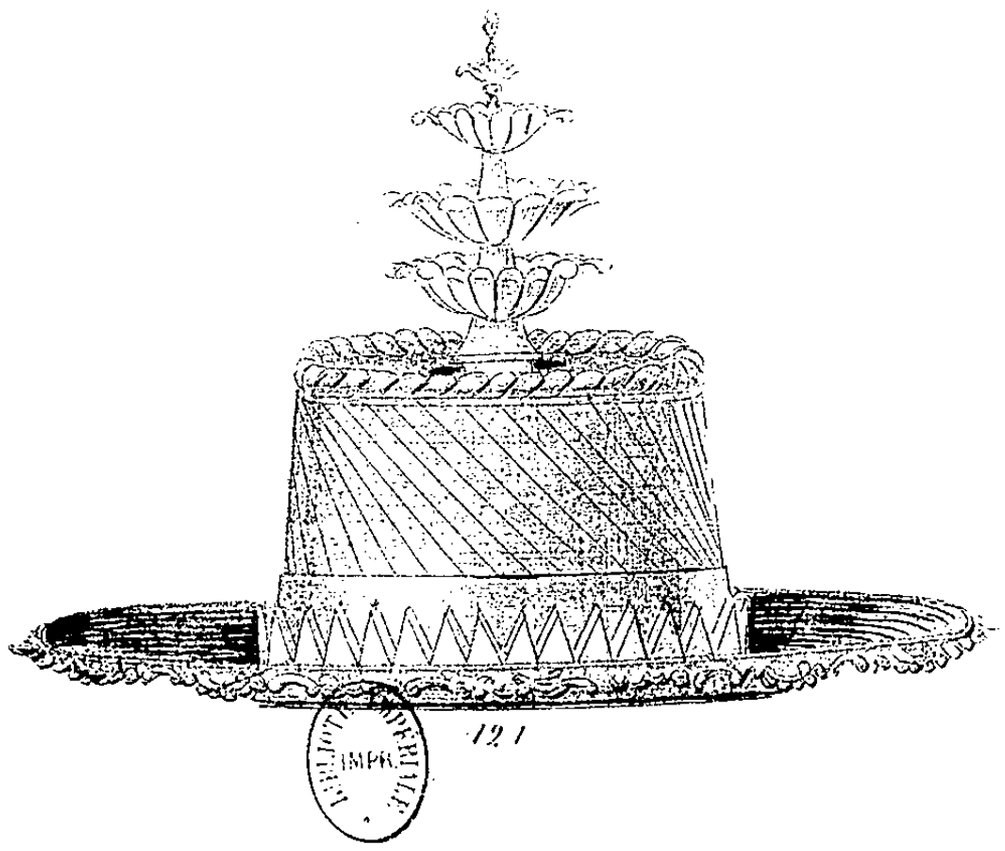
118



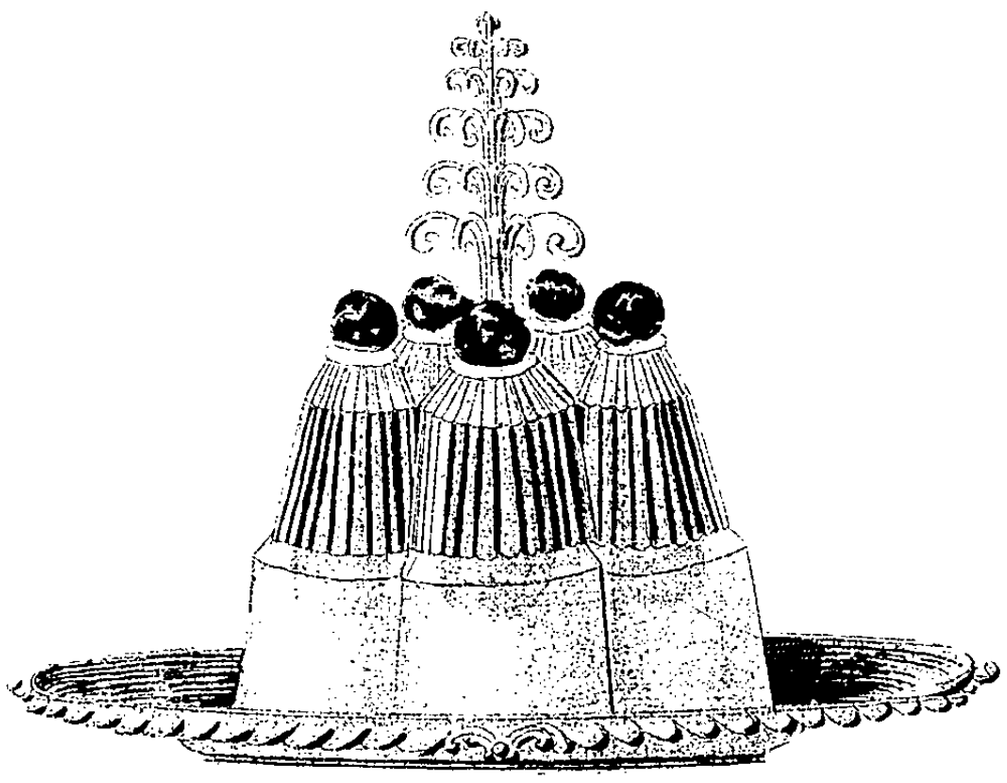
119



120



121



122

1158. — MAYONNAISE DE LANGOUSTE A LA GELÉE. (Dessin n° 126.)

Cuisez, suivant la règle, 4 langoustes bien fraîches; quand elles sont froides, retirez les queues et tenez-les au frais. Décorez le fond d'un moule à bordure uni avec une couronne de queues d'écrevisse appuyées sur une couche de gelée; emplissez le moule peu à peu jusqu'au tiers de sa hauteur avec de la gelée aussi, laissez-la raffermir. Et emplissez-le ensuite à peu près à la hauteur des bords, attendez qu'elle soit mi-prise pour dresser tout autour des parois une couronne de quartiers d'œufs durcis et décorés avec des feuilles de cerfeuil et œufs de langouste; rangez ces œufs la pointe en bas, et laissez raffermir la gelée à point. Dans l'intervalle, mêlez quelques cuillerées de mayonnaise avec un salpicon composé des chairs, des pattes et parures des queues de langouste, cornichons et câpres. Au moment de dresser, escalopez les queues de langouste, en réservant le bout de celles-ci de la longueur de 4 à 5 centim. Renversez la bordure sur plat, emplissez son cylindre avec un peu de beurre du même calibre et de sa hauteur, au centre duquel vous placez une petite colonne également en beurre pour servir de point d'appui aux langoustes desquelles vous dressez d'abord une couronne bien correcte sur le bord du pain de beurre; emplissez le vide qu'elle laisse entre la colonne avec la garniture à la mayonnaise préparée; dressez une autre couronne plus étroite sur cette première; emplissez de nouveau le vide, puis une troisième couronne, et dressez le bout des quatre queues reservées en dessus, en les soutenant avec de la gelée poussée au cornet. Au centre de ces queues piquez un hâtelet transparent orné avec des écrevisses venant aboutir sur la colonne. Masquez légèrement les tranches de langouste avec de la gelée mi-prise; croûtonnez le pied de la bordure et envoyez une saucière de mayonnaise à part. On peut aussi masquer ces tranches de langouste avec une mayonnaise très-ferme.

1159. — ASPICS DE PAIN DE FOIE DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

Tous les appareils de pains gras préparés dans les conditions ordinaires peuvent être employés pour garniture d'aspics; il s'agit seulement de les tailler en petits carrés ou en ronds à l'emporte-pièce; on peut alors les saucer en chaufroix ou les glacer. Les aspics se font dans des moules unis ou façonnés; on peut décorer le fond et les parties saillantes avec de la langue, truffe, blancs de volaille, blanc d'œuf, tétine et même du carton-farce décoré; on adapte ces décors avec de la gelée mi-prise; on coule ensuite de la gelée jusqu'au quart du moule; lorsqu'elle est prise, on dresse dessus en couronne les parties du pain découpé; ces parties doivent toujours être rangées le plus symétriquement possible et à une petite distance des bords; on recouvre ensuite avec de la gelée, et dessus celle-ci une autre couronne, et on emplit le moule de gelée; on le laisse congeler sur glace pour démouler au moment de servir. Ces détails se trouvent décrits au chapitre des *grosses Pièces froides*. Les aspics d'entrées se confectionnent par les mêmes méthodes, chacun dans leur spécialité. On les dresse sur socle, sur pains colorés ou simplement sur plats. Comme les moules d'aspics sont toujours à cylindre, on peut varier leur physionomie en fixant au centre des pains ou socles une petite colonne en graisse de la hauteur du moule au sommet duquel on fixe une coupe coulée qu'on peut emplir d'une garniture quelconque. Ce genre de colonne se coule en graisse dans le plus grand tube de la boîte à colonne dont on bouche la base en le plantant sur un morceau de légume; lorsque cette colonne est froide, on la démoule, on la perce au centre avec un hâtelet chaud, afin de pouvoir y piquer au moment un hâtelet ou un sujet. Ces colonnes se collent sur socle avec de la même graisse maniée. On peut aussi les tailler au couteau.

1160. — ASPICS DE RIS DE VEAU ET D'AGNEAU.

Les ris doivent être poêlés bien blancs, ceux d'agneau se font refroidir sous presse et se dressent en couronne sur des couches de gelée bien corsée et dans des moules à cylindre unis ou façonnés. Les ris de veau se taillent en escalopes, se masquent indifféremment avec une sauce Chaufroix quelconque, moins celles de gibier, et se dressent également en couronnes alternées par des couches de gelée. On peut toujours leur adjoindre des truffes, crêtes, rognons, langue et champignons. On les dresse d'après les indications données à l'article qui précède.

1161. — ASPICS DE FILETS DE VOLAILLE, GIBIER ET POISSON.

Quels que soient les filets, ils doivent être taillés de forme mignonne, cuits et parés suivant leurs exigences. On les dresse tels quels ou masqués d'une sauce Chaufroix en rapport avec l'espèce ou une mayonnaise collée; ceux de volaille ou gibier, on peut les mêler avec des filets de langue, tétine ou foie gras. Les truffes et champignons s'adaptent à tous. On dresse d'après les méthodes décrites sur plats, sur pains ou sur socles.

1162. — ASPICS D'ESCALOPES DE VOLAILLE, DE FOIE GRAS, DE GIBIER ET DE POISSON.

Toutes les escalopes grasses ou maigres, telles qu'elles sont décrites aux *Garnitures*, peuvent s'appliquer aux aspics simples ou saucées, seules ou accompagnées de truffes, langues, champignons, crêtes et rognons ; elles ont toujours le même emploi. On les range en couronnes et avec symétrie dans les moules entre des couches de gelée qu'on fait prendre les unes après les autres. Au moment de servir, on renverse le moule sur plat, sur pain ou sur socle bas. Ces entrées peuvent être garnies autour ou croûtonnées.

1163. — ASPIC DE VOLAILLE A LA SAINT-HONORÉ.

Taillez en petites escalopes 6 filets de volaille rôtis ou sautés; marinez-les avec un jus de citron et sel fin; taillez le même nombre de ronds de truffes de même grandeur et glacez-les légèrement. Maintenant, placez un moule à cylindre dans la glace pilée, emplissez-le au tiers de sa hauteur avec de la gelée blanche corsée et bien limpide; lorsqu'elle est prise, égouttez les escalopes de volaille sur une serviette et dressez-en moitié en couronne sur cette gelée en les alternant avec des lames de truffes; recouvrez-les avec une couche de gelée liquide; lorsqu'elle est prise, dressez dessus une autre couronne d'escalopes et truffes et finissez d'emplir le moule avec de la gelée; laissez raffermir l'aspic et démoulez-le sur un pain vert. Collez dans le puits une colonne en graisse surmontée d'une petite coupe garnie de gelée hachée et de petites truffes rondes taillées à la cuiller à racines; entourez l'aspic avec 5 petits bouquets de légumes variés et assaisonnés en salade; dressez entre chaque bouquet un groupe de petits croûtons de gelée rangés symétriquement; ces croûtons peuvent être remplacés par une garniture froide en rapport avec ce genre d'aspic. Le moule peut aussi être décoré soit au fond ou contre les parois. On peut encore confectionner, d'après le même procédé, des aspics de filets entiers de volaille ou de gibier glacés ou saucés, et même avec des galantines quelconque coupées en tranches minces et parées. On peut leur adjoindre truffes, champignons, crêtes, rognons, etc.

1164. — ASPIC A LA CUSSY.

Préparez selon la règle 24 beaux rognons de coq, 12 crêtes tendres et bien blanches, 12 moyennes quenelles de volaille fourrées et masquées avec une sauce Chaufroix blonde, 12 champignons bien blancs et 12 croûtons de langue écarlate taillés en forme de petites crêtes; placez un moule à aspic dans la glace pilée, coulez au fond une couche de gelée sur laquelle vous rangez 4 petits groupes de rognons de coq et 4 de champignons en les alternant; recouvrez-les de gelée de la hauteur de 2 centim. au-dessus de leur niveau; lorsque cette couche est prise, dressez dessus les crêtes en couronne et masquez-les aussi d'une autre couche de gelée sur laquelle vous dressez enfin les quenelles en les alternant avec les crêtes de langue; finissez d'emplir le moule pour laisser congeler l'aspic, le démouler et le garnir, soit avec de la gelée, soit avec une garniture froide quelconque; servez une sauce froide à part. On peut ajouter à cet aspic des escalopes de ris de veau ou d'agneau et des lames de truffes. On fait aussi des aspics avec une seule de ces garnitures, sans rien changer au principe de préparation.

1165. — ASPIC DE HOMARD OU LANGOUSTE.

Parez les chairs des queues de 2 ou 3 moyens homards, coupez-les en escalopes le plus également possible et placez-les dans un plat pour les mariner avec de l'huile et vinaigre à l'estragon. Deux heures après, égouttez-les sur une serviette et placez un moule à cylindre sur glace; décorez le fond avec des queues de crevette ou d'écrevisse, des blancs d'œufs durs coupés à l'emporte-pièce; recouvrez ce décor d'une couche de gelée lorsqu'elle est prise, dressez dessus une couronne d'escalopes de homard et continuez d'emplir le moule comme pour les autres aspics; démoulez au moment du service et envoyez une sauce mayonnaise ravigote à part. Les chairs des pattes et parures peuvent être coupées en petits dés, mêlées avec de la sauce mayonnaise et servies dans le puits de l'aspic. Des filets de poisson coupés en escalopes peuvent être employés par moitié avec les chairs de homard et saucés avec une mayonnaise au beurre d'écrevisse collée; les langoustes se préparent de même; on ajoute aussi à la garniture de ces aspics des quartiers d'œufs durcis, des crevettes parées. Mais ce genre convient plus particulièrement pour les bordures de gelée. Le décor des aspics de homard ou poisson peut se composer de truffes, cornichons, légumes divers, œufs de homard, blancs d'œufs pochés blancs ou roses, queues de crevette et d'écrevisse, filets d'anchois, feuilles d'estragon et de cerfeuil, et enfin avec du carton-farce historié.

1166. — ASPIC D'ÉCREVISSES A LA BAVAROISE.

Épluchez et parez 100 belles queues d'écrevisse cuites selon la règle; sautez-les dans une assiette en les arrosant avec une ou deux cuillerées de glace fondue; piquez-les l'une après l'autre avec une lardoire pour les glacer avec une sauce Chaufroix au beurre d'écrevisse bien rouge, et rangez-les à mesure sur une plaque que vous placez ensuite sur glace pour laisser raffermir la sauce; pendant ce temps, incrustez un moule uni à cylindre dans de la glace pilée et placez au fond une couche de gelée de 1 centim. d'épaisseur; lorsqu'elle commence à prendre, roulez-la contre les parois afin de chemiser légèrement le moule; placez alors au fond et contre les parois un rang de queues d'écrevisse que vous enlevez avec une lardoire, afin que l'excédant de la sauce reste sur la plaque; recouvrez ces queues avec de la gelée sur laquelle vous dressez un autre rang lorsque celle-ci est prise en les recouvrant encore de gelée; le moule doit alors être au tiers plein; lorsque la gelée est raffermie, versez dessus un appareil à pain d'écrevisse bien rouge et préparé d'après le procédé du pain *Herard*. Cet appareil doit emplir le moule aux deux tiers; lorsqu'il est congelé, finissez de l'emplir avec de la gelée : elle doit être très-blanche; laissez-la raffermir; au moment, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le bien et renversez-le sur un petit socle très-bas, entourez-le pied avec un cordon de gelée hachée et rangez une couronne de petits croûtons sur le haut de l'aspic; piquez dans le puits une colonne sur laquelle vous collez un petit gradin en tétine, dans le genre de celui représenté au dessin nº 121; garnissez chaque petite coupe du sujet avec de la gelée hachée, sur laquelle vous rangez les queues d'écrevisse restantes.

1167. — SALADE DE FILETS DE SOLE A LA PARISIENNE. (Dessin nº 113.)

Levez les filets de 6 moyennes soles, sautez-les au beurre et laissez-les refroidir sous presse; coupez-les ensuite en petites escalopes, marinez-les avec sel, poivre, huile, vinaigre à l'estragon, persil et cerfeuil hachés; passez 4 blancs d'œufs crus à l'étamine dans une tasse beurrée; d'un autre côté, mêlez 4 autres blancs d'œufs avec une cuillerée à café de cochenille clarifiée, passez-les aussi à l'étamine dans une autre tasse et pochez-les au bain-marie; préparez aussi une macédoine de légumes, tels que carottes taillées avec une petite cuiller à racines, petits pois, pointes d'asperges et haricots verts, ces légumes blanchis ou cuits selon leur exigence; emplissez avec du beurre manié, un grand moule à bordure cannelé et tenez-le sur glace; placez également sur glace deux moules unis à cylindre dont un moitié moins grand que l'autre; rangez contre les parois du plus petit des filets d'anchois bien parés que vous trempez dans la gelée mi-prise; placez-les de manière qu'en les croisant ils laissent entre eux des losanges vides; emplissez moitié de ces losanges avec des petites boules de carottes trempées à mesure dans la gelée mi-prise pour les ranger régulièrement contre le moule; emplissez les autres moitiés de losanges avec des ronds de cornichons collés par le même procédé; chemisez légèrement le moule intérieurement et tenez-le sur glace. Maintenant démoulez les blancs d'œufs cuits sur des feuilles de papier, divisez les blancs et les rouges en carrés minces et réguliers, trempez-les un à un dans de la gelée fondue et rangez-les en forme de damier contre les parois du grand moule. Cela fait, chemisez-le intérieurement et préparez une forte mayonnaise bien relevée de goût que vous collez avec de la gelée réduite avec quelques feuilles de gélatine; mêlez la macédoine de légumes à cette mayonnaise et rangez-la par couches dans les moules chemisés, en alternant chaque couche avec des escalopes de sole; lorsque les moules sont pleins, couvrez-les de papier et laissez-les sur glace jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme; en dernier lieu, démoulez la bordure de beurre sur un grand plat d'entrée, emplissez le puits avec du beurre aussi et enfoncez dedans une douille en bois masquée de la hauteur des deux moules superposés; maintenez-la solidement et masquez-la régulièrement avec du beurre; couvrez le fond avec un rond de papier et démoulez le plus grand moule dessus; trempez le second à l'eau chaude pour le démouler sur celui-ci; collez sur le haut de la douille du milieu une petite coupe en tétine, garnissez-la avec des petits fruits imités, des fleurs ou de la gelée hachée; placez au fond du plat et sur le bord de chaque gradin une bordure de croûtons de gelée blanche. Cette entrée est élégante, mais un peu élevée : c'est pour la mettre en rapport avec le socle qui la supporte. On peut la diminuer en mettant un seul moule à timbale chemisé et décoré avec des truffes ou des légumes; les escalopes de filets de sole peuvent être remplacées par d'autres poissons, des homards, des langoustes ou des écrevisses. Il faut servir une sauce ravigote à part. — On confectionne aussi des salades dans un moule à timbale chemisé et décoré, duquel on emplit le vide avec des légumes mêlés avec de la mayonnaise ou simplement avec de la gelée. Ces genres se trouvent décrits soit dans les grosses pièces, soit dans les garnitures froides.

DE LA CHARCUTERIE.

Les préparations de charcuterie ont trop de rapports avec celles de la cuisine pour que nous négligions d'en donner quelques détails, qui, dans leur exiguïté même, peuvent être de quelque utilité aux cuisiniers. D'ailleurs, les différentes salaisons se trouvant forcément classées au chapitre des *Conserves alimentaires*, nos descriptions seront diminuées d'autant.

1168. — FONTE DU SAINDOUX.

Le bon saindoux se fait avec de la panne ou graisse de rognon de porc frais; les graisses retirées des intestins ne peuvent donner la même qualité. Le lard frais peut, sans difficulté, être joint à la panne; le saindoux n'en obtient que plus de corps.

Apprêts : Coupez de la graisse de rognon de porc en gros dés, en ayant soin d'en retirer d'avance toutes les peaux inutiles; faites-la dégorger pendant quelques heures dans de l'eau acidulée avec un filet de vinaigre. Égouttez-la ensuite pour la mettre dans une marmite ou grande casserole, avec un verre d'eau; faites partir en plein feu. Lorsque la graisse commence à fondre, remuez au fond, afin qu'elle n'attache pas; laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'elle ne contienne plus d'humidité, ce que l'on reconnait en ce qu'elle devient claire et ne laisse plus échapper de vapeur; passez alors au tamis dans des terrines tout ce qui est liquide; laissez cuire encore les grappes pour les presser ensuite dans un linge, afin d'en extraire tout le liquide. — On conserve le saindoux en le versant lorsqu'il n'est plus que tiède dans des vessies de porc salées et séchées. On se sert pour cela d'un entonnoir; nouez l'ouverture de ces vessies et pendez-les dans un endroit frais. On verse aussi le saindoux dans des plats bien secs. Lorsqu'il est froid, on sème sur chaque pot une poignée de sel; couvrez-les avec un rond de vessie, et tenez-les au frais pour éviter que le saindoux rancisse.

La graisse de cuisson de charcuterie se clarifie comme celle de cuisine et se conserve de même.

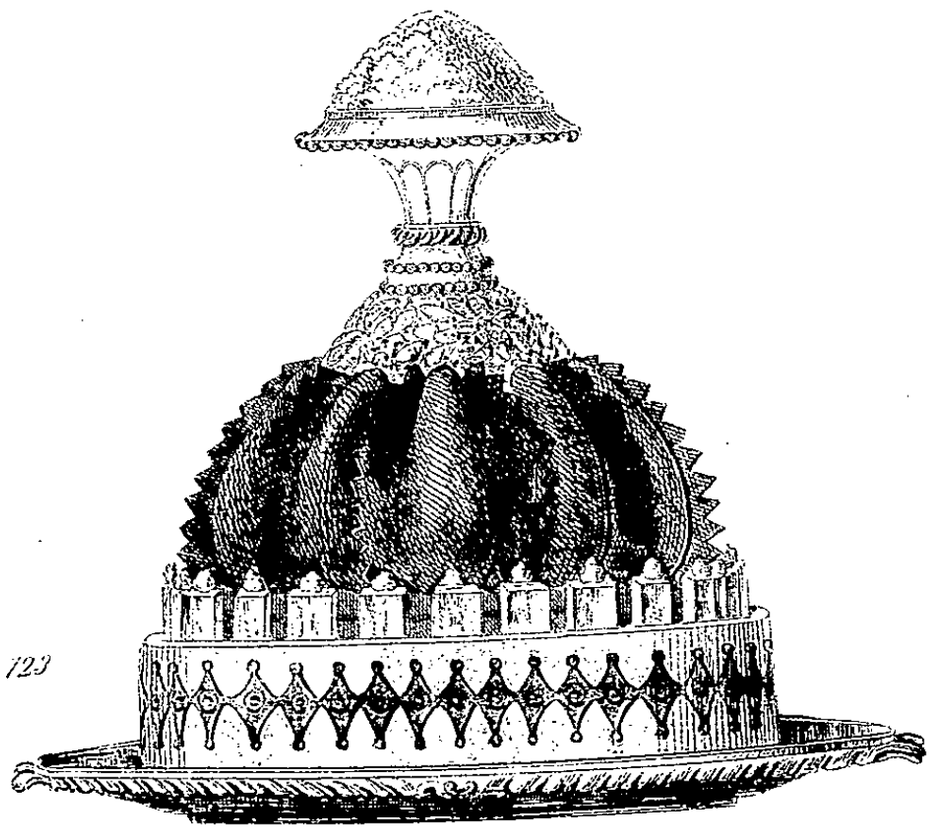
1169. — SAUCISSES.

Hachez 2 kil. de chairs maigres de porc bien énervées. Celles de filet sont préférables, avec 1 kil. 1/2 de lard frais, duquel vous aurez retiré la couenne; lorsque cette farce est réduite en pâte, assaisonnez avec sel et épices composées. Faites revenir 2 échalotes hachées très-fin avec une cuillerée de saindoux; lorsqu'elles ont frit une seconde, additionnez-leur une dizaine de champignons et une cuillerée de persil haché très-fin; laissez cuire un moment le tout jusqu'à évaporation complète de l'humidité des champignons, et faites-les refroidir pour les additionner à la farce, ainsi qu'une cuillerée de béchamel bien réduite; hachez encore un peu le tout jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré, et relevez l'appareil dans une terrine; pour confectionner des saucisses aux truffes, il suffit d'ajouter aux fines herbes un demi-kil. de truffes crues épluchées et hachées. Maintenant faites détremper dans l'eau des boyaux de mouton déjà salés, tels que les vendent les charcutiers. Après vous être assuré qu'ils ne sont pas percés, épongez-les et introduisez la douille d'un embossoir dans un des bouts (les charcutiers emploient à cet usage une machine à pression très-commode). Aussitôt la douille introduite, emplissez l'embossoir d'appareil, et faites-le couler par la pression dans les

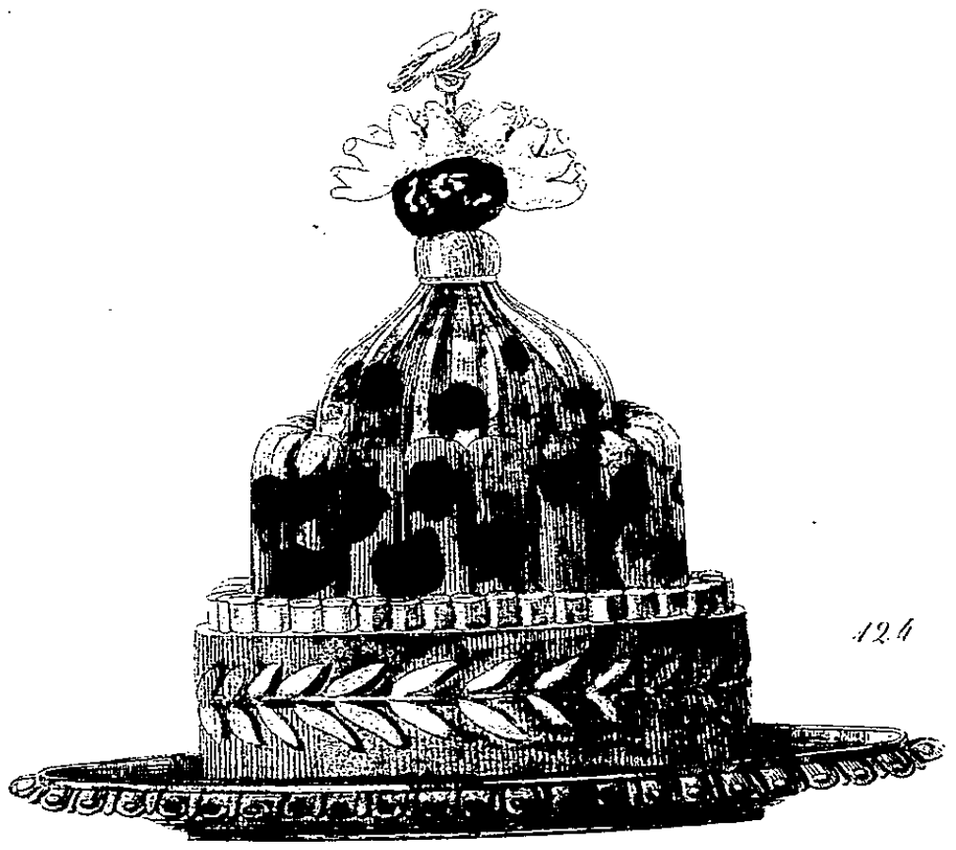
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 24.

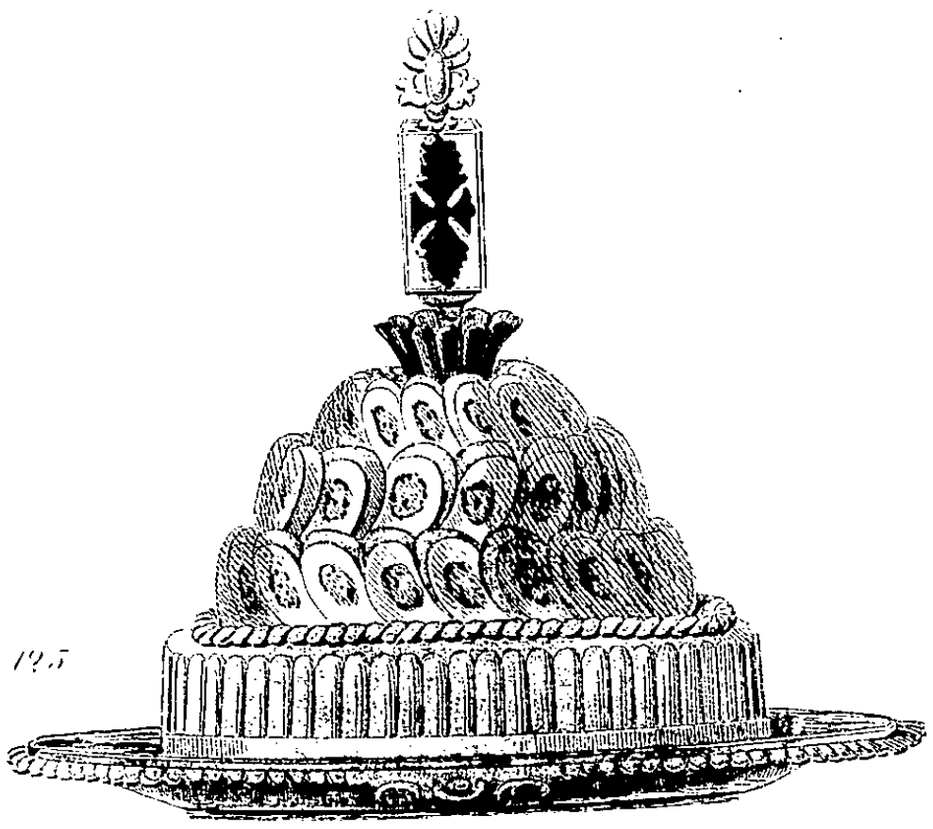
N° 123. — Langues de mouton à la dominicaine.
N° 124. — Pain de volaille à la Rossini.
N° 125. — Galantine d'anguille à l'intendante.
N° 126. — Mayonnaise de langouste à la gelée.
N° 127. — Chaufroix de bécasse en bordure.
N° 128. — Pain de foie gras à la Gutenberg.



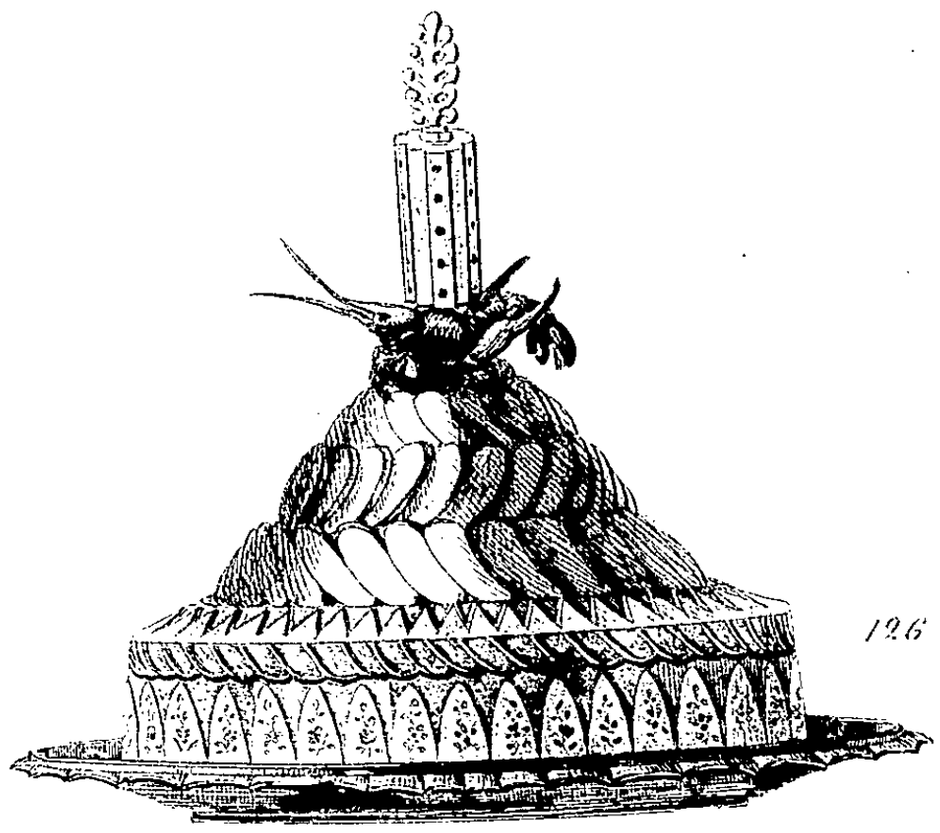
123



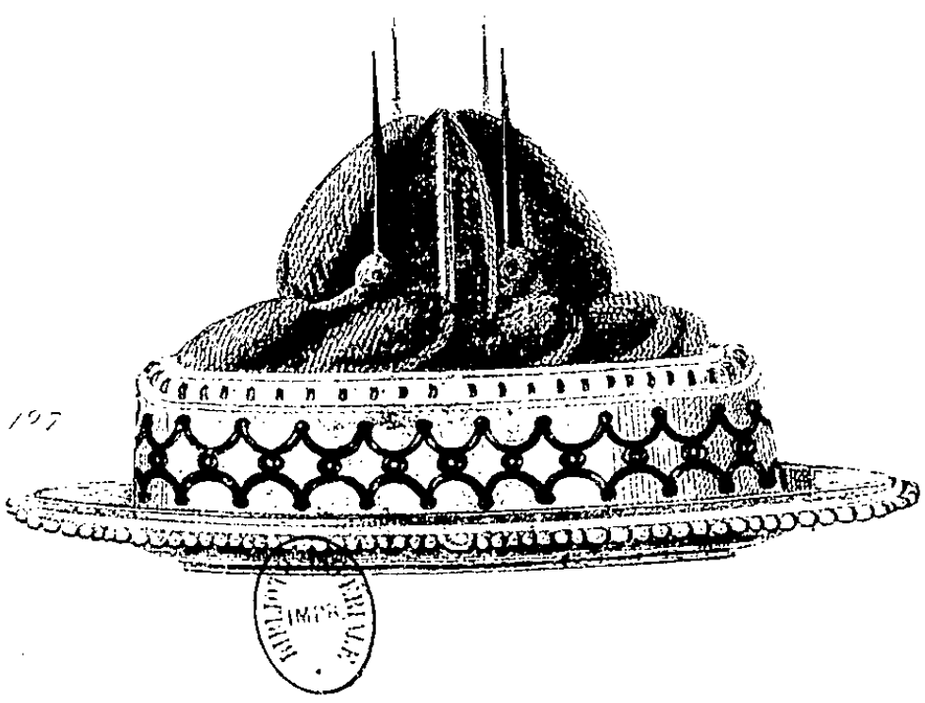
124



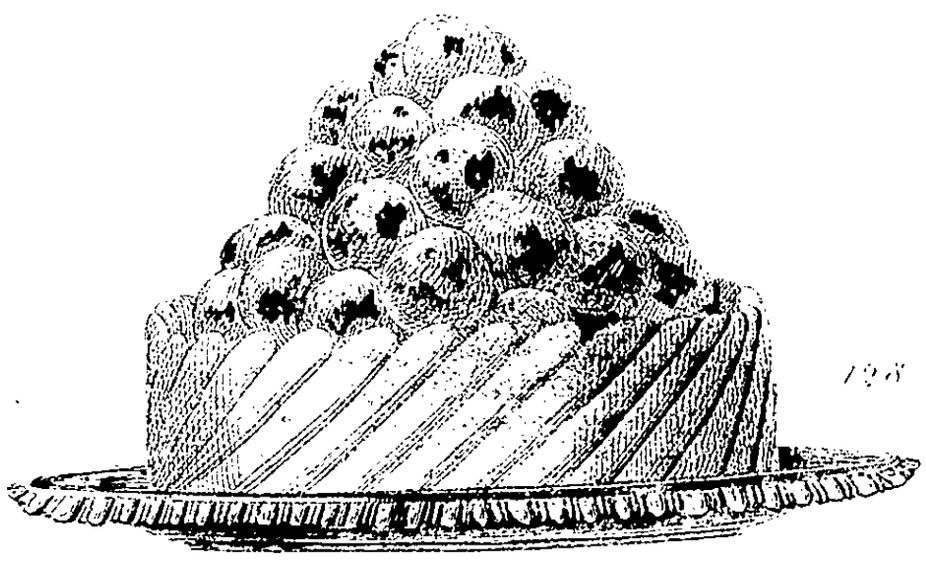
125



126



127



128

boyaux; il faut surtout observer que les chairs ne soient pas trop comprimées, ce qui ferait éclater les boyaux. Quand toute la farce est enfermée, percez ces boyaux avec une lardoire fine dans les endroits où se trouve de l'air comprimé; divisez ensuite les saucisses, en pressant et tournant le boyau de distance en distance, selon la longueur que vous voulez leur donner; coupez-les ensuite, rangez-les en pyramide sur un plat, et tenez-les au frais jusqu'au moment de les cuire. Ces saucisses se servent comme garniture pour hors-d'œuvre; pour les déjeuners on les sert grillées ou cuites très-doucement au beurre. On les sert sur une purée de légumes, de la choucroute ou au naturel, avec une sauce à part, telle que périgueux, tomates, italienne, etc. Avec ce hachis on confectionne les saucisses chipolata; alors on les tient très-courtes. Aux saucisses à l'Anglaise on additionne un cinquième de panade à la crème et poivre de Cayenne.

Les saucisses plates ne diffèrent de celles-ci que par la forme; étalez sur un linge une crépine de porc bien dégorgée à l'eau tiède et bien essuyée; placez sur le bord une cuillerée d'appareil, étalez-le carrément et ployez- le dans la crépine, que vous coupez tout autour, en évitant d'en mettre trop et d'employer les parties les plus grasses; reployez bien les bords afin que les saucisses en soient bien enveloppées, donnez-leur la forme oblongue; lorsqu'elles sont ainsi préparées, on les pane à l'Anglaise avec de la panure fraîche. Ces saucisses panées se servent habituellement grillées, dressées en couronne, et une sauce ou des cornichons au milieu. On les sert aussi pour garniture de relevé.

Les saucisses de lièvre, chevreuil, lapereau, dinde, oie, veau, se confectionnent comme celles décrites ci-dessus; les farces doivent être extrêmement fines, composées avec moitié viande et moitié lard frais; pour les chairs noires, on ajoute de la sauce madère bien réduite; cette sauce est remplacée par de la béchamel, de l'allemande, du velouté et même quelques jaunes d'œufs crus pour les chairs blanches.

1170. — BOUDINS NOIRS.

Lorsqu'on saigne un porc, faites recueillir le sang dans un vase contenant une demi-cuillerée de vinaigre; le sang doit être tourné avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit refroidi, ce qui l'empêche de se coaguler. Retirez les peaux à 1 kil. de panne ou graisse de rognon de porc, coupez-la en dés d'un centim. carré, hachez très-fin 250 gr. de la même graisse, faites-la fondre dans une casserole sur le feu, ajoutez-lui alors 8 oignons hachés et pressés, laissez-les cuire doucement sans qu'ils prennent couleur, ajoutez-leur 2 cuillerées de persil haché et versez-les bouillants dans 2 litres de sang que vous aurez passé au tamis dans une terrine; remettez le tout dans la casserole, ajoutez la graisse coupée en dés, un demi-litre de crème double, sel, poivre et épices et tournez cet appareil sur un feu doux jusqu'à ce que le sang commence à lier comme une crème et perde sa couleur rouge; il ne faut pas trop le chauffer, car il durcirait; reversez l'appareil dans la terrine, il doit avoir la consistance d'une sauce de civet; faites entrer cet appareil dans des boyaux salés, ramollis et bien lavés, il faut observer qu'ils ne soient pas percés; on se sert pour les emplir d'une espèce d'entonnoir très-large; la graisse doit être également répartie dans toute la longueur du boyau duquel vous aurez noué les deux bouts sans que l'appareil soit trop serré, ce qui les ferait éclater à la cuisson; placez alors les boudins en rond dans une grande casserole d'eau chaude, mais non bouillante; laissez-la ainsi au même degré jusqu'à ce qu'ils soient fermes au toucher; retirez-les ensuite avec une spatule, étendez-les sur un linge, graissez leur surface avec un morceau de panne, et laissez-les refroidir pour les couper par morceaux. On sert les boudins après les avoir ciselés et grillés, ou cuits au beurre.

1171. — ANDOUILLES.

Prenez un kilo et quart de boyaux de porc gras et bien frais, faites-les dégorger quelques heures à l'eau tiède acidulée, égouttez-les ensuite pour les rafraîchir et en séparer 6 morceaux de 35 à 40 centim. de long, en ayant soin de choisir les parties les plus grasses et surtout non percées; placez-les alors dans une grande terrine; taillez le restant des boyaux en filets, ainsi qu'une tétine et une fraise de veau cuites, équivalant à peu près au volume des boyaux émincés, et mêlez-les dans la même terrine; assaisonnez avec sel, poivre, muscade; ajoutez un oignon et une carotte émincés, thym, laurier et persil en branche, et ensuite un verre de madère; couvrez la terrine et laissez macérer ces viandes sept à huit heures. Ce temps écoulé, égouttez-les sur un linge, écartez les ingrédiens et mettez les 6 boyaux de côté, puis placez les filets dans un sautoir, dans lequel vous aurez passé au beurre 2 échalotes et une douzaine de champignons hachés; faites revenir le tout ensemble, jusqu'à ce que l'humidité soit réduite; ajoutez alors un morceau de glace et 1 décil. de sauce allemande, 250 gr. de truffes épluchées et crues, donnez un seul bouillon et laissez refroidir;

ficelez l'un des bouts de chaque boyau long et entonnez-les avec cet appareil sans les emplir tout à fait. Aussitôt emplis, liez l'autre bout des boyaux, rangez-les dans une braisière, couvrez-les avec moitié eau et lait, ajoutez sel et aromates, couvrez-les avec des bandes de lard et une feuille de papier, faites-les partir et laissez-les bouillir tout doucement, jusqu'à ce qu'ils soient bien attendris; alors retirez la braisière du feu et laissez-les refroidir aux trois quarts dans leur cuisson même; égouttez-les ensuite sur un plafond et laissez-les refroidir les uns à côté des autres et sous une presse très-légère. Quand on veut les manger, on les cuit sur le gril, enveloppées dans une feuille de papier graissée au saindoux, ou sinon panées et ciselées. On fait aussi ces andouilles sans truffes. On peut les cuire dans un fonds de poêle ou mirepoix. On les sauce encore à la Béchamel.

1172. — PIEDS DE COCHON SAINTE-MÉNEHOULD.

Flambez et lavez 6 beaux pieds de cochon, coupez-les en deux sur leur longueur, laissez-les dégorger dans l'eau tiède, puis joignez les moitiés en les serrant ensemble avec un ruban en fil; marquez-les dans une petite casserole ovale, mouillez-les largement avec bouillon et un demi-litre de vin blanc, ajoutez un morceau de jambon cru, un bouquet de persil garni, une carotte, un oignon, quelques pieds de champignons, 2 clous de girofle et gros poivre; recouvrez-les de papier, faites-les partir et laissez-les cuire doucement pendant six à sept heures. Lorsqu'ils sont bien tendres, laissez-les refroidir aux trois quarts dans leur fonds, égouttez-les ensuite sur une plaque, retirez les os, que vous remplacez par des quenelles de godiveau pochées de même forme, mais un peu plus petites; maintenez-les avec un peu de farce crue, à laquelle vous incorporez quelques cuillerées de truffes crues; resserrez les moitiés l'une contre l'autre, afin de les maintenir droites. Lorsque les pieds sont entièrement froids, parez-les et trempez-les dans des œufs battus avec moitié de beurre fondu, panez-les à la panure fraîche. Un quart d'heure avant de servir, faites-les griller de belle couleur, en les humectant par intervalle avec du beurre; servez-les à sec sur un plat. Envoyez une sauce tomates ou demi-espagnole à part. On sert aussi ces pieds tout simplement panés, grillés avec leurs os.

1173. — PIEDS DE COCHON TRUFFÉS.

Faites cuire 12 moitiés de pieds comme ci-dessus. Lorsqu'elles sont bien tendres, égouttez les 6 plus petites, désossez-les et laissez-les refroidir, pour les hacher ensuite très-fin avec 3 truffes crues et les mêler avec moitié de leur volume de farce à saucisse; égouttez les 6 autres moitiés, retirez les os et étalez-les sur un linge; placez sur chacun quelques lames de truffes et un sixième de la farce, puis de nouveau des truffes; enveloppez-les alors dans de la crépine de porc dégorgée à l'eau tiède et bien essuyée; donnez-leur une forme allongée; humectez-les au pinceau avec du beurre ou de la graisse, pour les paner à l'Anglaise*; régularisez-les avec la lame d'un couteau. Une demi-heure avant de servir, faites-les griller tout doucement ou faites-leur prendre couleur dans un sautoir avec du beurre; dressez-les sur plat coupés en deux ou trois parties, sans les déformer. Envoyez une demi-glace dans une saucière.

1174. — FROMAGE DE COCHON.

Ayez un foie de cochon bien blanc, divisez-le en plusieurs parties, que vous râpez avec le couteau pour en retirer les peaux et les parties filandreuses; hachez du lard frais très-fin, moitié du volume du foie, et mêlez-les ensemble pour les hacher de nouveau; hachez un gros oignon, pressez-le dans un linge pour en extraire l'eau, et faites-le revenir dans une casserole avec 200 gr. de graisse de rognon de porc hachée et 100 gr. de jambon cuit; au bout de quelques instants, ajoutez 250 gr. de gros lardons de bon lard d'un centimètre carré, assaisonnez de sel, poivre, muscade et 3 cuillerées de persil haché. Sitôt que les lardons sont bien chauds, égouttez-les sur une assiette, versez les fines herbes et leur graisse dans un mortier pour les piler avec la farce de foie déjà hachée; ajoutez sel, épices et 2 cuillerées de glace de viande fondue. Cette farce bien pilée, incorporez-lui 4 jaunes d'œufs crus et relevez-la dans une terrine. Maintenant, garnissez l'intérieur d'une casserole ou d'un grand moule à timbale avec des bandes de lard très-minces, versez dedans une couche de farce de 2 centim. d'épaisseur; sur celle-ci rangez régulièrement le quart des lardons passés

* On appelle paner à l'Anglaise tremper un objet quelconque dans des œufs battus avec du beurre fondu et un grain de sel.

aux fines herbes, recommencez trois fois l'opération avec de la farce et du lard, recouvrez l'appareil avec des bandes de lard, puis d'un rond de papier; poussez au four pour lui donner deux heures de cuisson; laissez ensuite refroidir jusqu'au lendemain. Trempez alors le moule à l'eau chaude, renversez le pain sur un couvercle, retirez le lard, lissez le tour avec un couteau trempé dans l'eau et glacez au pinceau, dressez sur plat, garnissez le tour de gelée hachée et de gros croûtons. — On cuit aussi cet appareil en terrine dans le genre de celles des pâtés de Strasbourg; on le sert dans la même terrine après avoir dégraissé le dessus. Pour faire le fromage de cochon aux truffes, il suffit d'y mêler 500 gr. de truffes crues et épluchées, dont un quart hachées très-fin et les autres coupées en dés.

1175. — FROMAGE D'ITALIE.

Ayez 6 oreilles de porc bien blanches, après lesquelles vous laissez une partie des bajoues; séparez les oreilles en deux afin de pouvoir bien les nettoyer intérieurement; flambez-les, lavez-les à l'eau tiède, ratissez-les bien et mettez-les dans une terrine avec 2 langues de porc auxquelles vous aurez retiré les peaux et que vous aurez divisées en 3 ou 4 parties; assaisonnez le tout avec 10 gr. de salpêtre en poudre, sel, poivre, thym, laurier, persil en branche, un oignon émincé, une gousse d'ail et un verre de vin; laissez-les macérer pendant huit jours dans cet assaisonnement en les retournant de temps en temps. Placez ensuite les oreilles et langues dans une marmite avec du grand bouillon, une bouteille de vin blanc, un fort bouquet de persil garni, deux oignons, une carotte et aromates, laissez cuire doucement pendant six heures à peu près; lorsque les cartilages des oreilles sont bien tendres, égouttez-les ainsi que les langues; coupez celles-ci en dés et placez-les dans une terrine avec les oreilles; ajoutez un peu d'épices si vous le jugez nécessaire, et 150 gr. de pistaches mondées, puis versez aussitôt l'appareil pendant qu'il est encore chaud dans un moule rond ou carré, mais en fer-blanc et percé de trous; placez dessus un couvercle que vous chargez d'un poids; laissez refroidir et ouvrez les charnières du moule, parez ensuite les contours et le dessus. On sert le fromage coupé en tranches avec de la gelée. En Italie, on refroidit la tête ainsi préparée dans des vessies de veau lavées dans du vin blanc, on noue ensuite l'ouverture de la vessie par laquelle on a introduit les viandes, et on la laisse refroidir sous presse pour la découper en tranches.

1176. — NOIX DE JAMBON EN TERRINE.

Levez la noix d'un jambon frais de jeune porc, retirez la couenne, mais laissez le lard; cloutez la noix intérieurement avec des gros lardons de lard et jambon salé, faites-la mariner dans une terrine avec persil en branche, carotte et oignon émincés, sel, poivre et un verre de madère; laissez-la pendant deux jours dans cet assaisonnement en la retournant de temps en temps. Ayez une terrine dans le genre de celle de Nérac, de forme plate et pouvant supporter la cuisson au four; garnissez-la intérieurement de bandes minces de lard, masquez le fond et les parois avec une couche de farce à saucisses de 2 centim. d'épaisseur; placez la noix dessus, recouvrez-la de la même farce et d'une bande de lard ronde et mince; mettez la terrine dans un plat à sauter avec 1 centim. d'eau, couvrez-la avec une petite assiette renversée qui entre juste sur la farce, poussez au four modéré et donnez-lui trois heures et demie de cuisson; retirez-la ensuite pour lui placer un petit poids dessus et laissez-la refroidir ainsi. Pour servir, enlevez la graisse qui est à la surface, sortez la noix, découpez-la en tranches et remettez-la dans la même terrine avec de la gelée; placez-la sur un plat en la masquant avec de la gelée grossièrement hachée.

1177. — CERVELAS.

Hachez séparément 4 kilos de chairs maigres de porc et 3 de lard frais, mêlez-les ensemble et assaisonnez-les avec sel, poivre et épices composées; on peut additionner une pointe d'ail et aussi des fines herbes aux truffes, mais cela est facultatif, et dans le cas seulement où on ne voudrait pas les conserver longtemps. Cela fait, emplissez avec cette farce des boyaux de bœuf déjà salés, nouez les cervelas aussitôt emplis, de la longueur que vous entendrez, car on en fait de très-courts et de longs variant de 10 à 20 et jusqu'à 30 centim.; quand ils sont noués, divisez-les et faites-les macérer dans la saumure pendant douze heures pour les sécher, ensuite on les fume d'après les règles décrites à l'égard des langues et jambons. Trois jours de fumigation suffisent. Quand on veut les manger, on les cuit à l'eau : une heure d'ébullition.

1178. — CERVELAS D'ESPAGNE.

Hachez très-fin 2 kilos de maigre de porc énervé avec 1 kilo 1/2 de lard frais et 500 gr. de foie de

porc, pilez ensuite le tout au mortier avec sel, poivre, épices, un peu de salpêtre et une cuillerée à café de poudre de piment rouge; emplissez avec cette farce des boyaux de porc ou de bœuf; ficelez les cervelas de 10 centim. de longueur chacun, terminez-les de même que ceux décrits ci-dessus. Ces cervelas se font bouillir et se cuisent dans la *ollia*, voyez *Potage*.

1179. — SAUCISSON D'OIE A LA FAÇON DE NOVARRE.

Épluchez et flambez quelques grosses oies bien en chair, coupez-leur la tête, les ailerons et les pattes, fendez la peau sur le milieu de l'estomac et des reins sur toute la longueur de l'oie; retirez les peaux de chaque côté sans attaquer les chairs; cousez ensuite ces peaux sur toute leur largeur avec du fil en laissant une ouverture d'un bout comme aux boyaux pour pouvoir introduire la farce; lorsque toutes les peaux sont ainsi préparées, salez-les et mettez-les en presse jusqu'au lendemain. Levez ensuite toutes les chairs des cuisses et des filets des oies; retirez les nerfs pour les passer avec moitié de leur poids de lard frais et le quart de graisse d'oie crue et les hacher ensuite; assaisonnez avec sel, épices, poivre, coriandre en poudre et 4 gr. de salpêtre par kilo; la farce étant bien hachée et amalgamée, relevez-la dans une terrine; tenez-la au frais jusqu'au lendemain; alors essuyez bien les peaux d'oie intérieurement, et emplissez-les avec la farce d'oie; fermez le bout en introduisant une cheville de bois dans l'ouverture de chaque saucisson, fixez après la cheville un anneau de ficelle, et faites-les macérer deux jours dans la saumure; égouttez-les ensuite et faites-les fumer trois jours seulement; conservez-les dans un lieu sec et frais; ils sont bons à manger après un mois. On les cuit à l'eau pendant une heure et demie à peu près avec un bouquet garni et des légumes, pour les dresser découpés en tranches sur de la choucroute fraîche à la Milanaise. On les mange aussi froids comme hors-d'œuvre.

1180. — MORTADELLES DE BOLOGNE.

Énervez 10 kilos de chairs maigres de porc, retirez la couenne à 5 kilos de lard frais, hachez très-finement le tout ensemble, ajoutez sel et salpêtre; broyez cette farce en petite quantité à la fois, sur un billot, avec une massue en bois ou par un autre procédé; mêlez-lui ensuite du poivre en grain et du lard sec coupé en gros dés, dans les proportions de 500 gr. par kilo; entassez cette farce sur un linge et laissez-la égoutter jusqu'au lendemain; emplissez ensuite des vessies de porc salées et bien essuyées; ficelez fortement l'ouverture et faites-les macérer pendant dix jours dans la saumure; égouttez-les ensuite et faites-les fumer pendant quatre jours; conservez-les pendues à l'air. Pour les cuire, on les fait bouillir pendant trois heures, plus ou moins, selon leur grosseur. On les sert froides en tranches pour hors-d'œuvre.

1181. — SAUCISSON CRU FAÇON DE LYON.

Hachez très-fin 4 kilos de noix de jambon frais, avec 2 kilos de chairs maigres de bœuf bien énervées; assaisonnez avec sel, poivre et 12 gr. de salpêtre en poudre. Lorsque cette farce est bien hachée, pilez-la peu à peu dans un mortier, relevez-la à mesure dans une terrine, pour lui incorporer une poignée de gros poivre en grain et 1 kilo 1/2 de lard sec coupé en dés; ficelez le petit bout avec trois morceaux de gros boyau de bœuf salé, emplissez-les le mieux possible avec les chairs que vous enfoncez bien avec un rouleau; nouez fortement le bout, ficelez ensuite les saucissons en anneaux très-serrés sur toute leur largeur et mettez-les dans la saumure, à laquelle vous additionnez quelques parties de vin rouge; laissez-les baigner ainsi pendant une semaine, égouttez-les ensuite et laissez-les sécher à l'air, puis à la fumée, pendant cinq à six jours; frottez-les ensuite avec de la lie de vin, resserrez les ficelles, laissez-les encore à l'air pendant quelques jours, ployez-les dans des feuilles d'étain laminées et laissez-les au frais. Ils sont bons à manger deux mois après.

1182. — SAUCISSON CRU A L'ITALIENNE — SALAME.

Prenez des chairs d'épaule de porc frais, retirez les peaux et les nerfs, ajoutez à ces chairs moitié de leur poids de lard frais, hachez-les grossièrement ensemble, assaisonnez avec sel, poivre en poudre et en grain et un peu de salpêtre, entassez ces chairs dans un linge et laissez-les égoutter jusqu'au lendemain; emplissez ensuite des boyaux de bœuf salés, très-longs; ficelez-les fortement sur toute leur longueur et faites-les macérer pendant huit jours dans la saumure; égouttez-les et fumez-les seulement jusqu'à ce que l'extérieur soit bien sec; conservez-les alors pendus dans un lieu sec et aéré. Ces saucissons peuvent être mangés crus deux mois après. On les coupe en tranches très-minces, dont on retire le boyau.

DES ROTS.

On distingue, en cuisine, deux catégories de rôts : les *gras* et les *maigres*. Les premiers se composent exclusivement de volaille ou de gibier; les seconds sont nécessairement choisis parmi les poissons des meilleures espèces.

Dans les rôtis gras, le point précis de cuisson est tellement essentiel et inhérent à la qualité, qu'il fait tout à la fois la difficulté et le mérite de ces mets. En principe, chaque espèce de chair, chaque pièce de rôt, suivant sa nature, sa grosseur et surtout son degré de tendreté, a sa règle particulière et méthodique de cuisson. La durée de cette cuisson, l'application du feu, sa marche réglée, sont autant de bases d'appréciation que la pratique met à profit. Si l'on attend un succès du hasard, si l'on ne cherche pas à se rendre compte des différences de résultats qu'on peut obtenir, c'est marcher en aveugle et en dehors de tout principe. L'art n'est cependant, ici, qu'un ordre ou une série d'observations attentives. On a beaucoup parlé de la science innée du rôtisseur : ceci n'est tout simplement qu'exagération ou enthousiasme ; l'étude, ou plutôt l'expérience seule fait le talent du rôtisseur : il faut plus de véritable science culinaire à un praticien pour finir une seule sauce que pour cuire vingt pièces de rôts. Néanmoins cuire un rôt dans la perfection est une opération qui n'est pas aussi facile qu'on le suppose.

La parfaite préparation des rôtis est moins dans les dispositions du cuisinier que dans le degré de cuisson et la tendreté des pièces elles-mêmes. On peut régler le feu, mais on n'attendrit pas les viandes : c'est là un écueil contre lequel on ne doit pourtant jamais se heurter ; car, s'il est vrai que la science ne nous ait pas encore appris à rectifier ou à combattre les effets inexorables d'une volaille trop dure, la pratique nous a donné les moyens de les reconnaître, et c'est assez pour les éviter ou les prévenir. Il y a d'ailleurs des cas exceptionnels où la responsabilité du cuisinier est à couvert. Mais dans une situation normale, par exemple, dans un pays où les bonnes provisions sont à portée de tout le monde, un cuisinier serait d'une négligence impardonnable s'il servait un rôti dur. Nous savons bien que les plus expérimentés peuvent, ou se laisser surprendre, ou se tromper sur les qualités apparentes d'une pièce de volaille ou de gibier ; cela est incontestable ; mais dans une circonstance semblable, un praticien scrupuleux, au prix des plus grands sacrifices, ne doit jamais servir des rôts défectueux, c'est-à-dire qu'il doit toujours les remplacer. En thèse générale, on ne doit donc compter sur un rôt qu'autant qu'on est pertinemment convaincu, par les épreuves et les moyens enseignés, qu'il se trouve dans des conditions de tendreté parfaite, eu égard à l'influence plus ou moins favorable de la saison.

La mortification raisonnée des pièces de rôts peut être considérée comme un auxiliaire qui leur apporte des qualités certaines, bien plus encore au gibier qu'à la volaille, quoique ni l'un ni l'autre ne gagnent à être mangés trop récemment abattus ; dans ce cas, la chair de volaille est coriace et souvent même d'une couleur rouge ; celle de gibier, plus sensible encore, manque complétement de parfum et de saveur. Mais en tout temps, même à l'égard du gibier, il y a certain degré de mortification qui ne doit pas être dépassé ; un cuisinier doit savoir faire la différence de cette mortification raisonnée, possible, avec celle qui ne serait pas sup-

portable; et un rôti, quel qu'il soit, s'il arrive par une cause quelconque à dépasser le degré voulu, nécessaire, doit être rigoureusement écarté. Ceci s'applique surtout aux volailles, dont la plus légère altération est un motif d'exclusion.

Le piquage des rôts de volaille et de gibier appartient encore à l'ancienne école. Quant à nous, nous croyons qu'une pièce de nature sèche par elle-même peut toujours être piquée sans inconvénient. Néanmoins, il est bon d'observer qu'on ne doit jamais abuser du lard, car il peut provoquer des répugnances dont les cuisiniers doivent tenir compte. A notre avis, il convient de ne piquer que la moitié du rôt, volaille ou gibier, en bardant simplement l'autre moitié.

Les rôts de poisson se cuisent ou frits ou grillés; ce dernier apprêt est le plus généralement adopté, quand toutefois l'espèce ne s'y oppose pas. Les rôts gras et maigres ont aussi, quoique dans des limites plus bornées, leurs sauces et leurs garnitures. Les plus usuelles sont le jus clair, le cresson et les croûtes. Les salades crues ou cuites sont de rigueur pour les deux catégories.

Les rôts de volaille ou de gibier ne doivent jamais languir à la cuisson; les uns et les autres demandent à être bien saisis et conduits à feu égal, plus ou moins violent, suivant le volume des pièces et surtout selon leur espèce. Quel qu'il soit, pour qu'un rôt ait un vrai mérite, il doit non-seulement se trouver atteint à point, mais encore être mangé aussitôt. Un rôt insuffisamment cuit ou desséché est naturellement imparfait, fût-il d'une coction irréprochable; mais il serait encore plus défectueux s'il n'était mangé à temps.

Dans les dîners de luxe à la Française, on sert toujours deux plats de rôts; dans le service à la Russe, de ces deux plats on peut n'en faire qu'un seul. Nous donnons nos prescriptions pour un dîner de douze personnes, en admettant qu'il y ait une seule espèce de rôt; si, au contraire, on voulait en servir plusieurs, il faudrait alors les modifier en conséquence.

Quant au découpage, comme il y a différents procédés à employer, nous les décrirons tour à tour dans les premières formules, afin de pouvoir y renvoyer dans celles qui suivent.

On sert quelquefois, et ensemble, des rôts chauds et des pièces froides, grasses ou maigres; mais cette méthode n'est pas usitée dans tous les pays. Ces préparations étant déjà décrites ailleurs, nous n'en parlerons ici que pour mémoire. Les menus que nous donnons indiquent en outre l'ordre et le choix des pièces qui conviennent le mieux. Les rôtis froids ne sont acceptables que sur les buffets ou soupers de bal.

Dans quelques contrées, on sert l'agneau ou chevreau pour rôt; cette infraction à la règle culinaire, qui veut que les viandes de boucherie soient en général mangées au commencement du dîner, ne saurait être tolérée que dans un repas bourgeois.

Tous les rôts gras sont donnés au point de vue du service à la Russe, c'est-à-dire découpés. Nous n'avons pas besoin de dire que pour le service à la Française, il faut les laisser entiers. Quant aux préparations, elles ne subissent aucune modification.

1183. — SAUCES ET GARNITURES DE ROTS.

Le jus. — Qu'il soit de volaille ou de gibier, il doit toujours être clair, succulent, légèrement coloré et au degré d'une demi-glace. Si les rôts sont sans garnitures, on sert le jus dans le plat même; et s'ils sont garnis de croûtes ou de cresson, on le sert dans une saucière.

Bread sauce. — Les Anglais mangent cette sauce, qu'on sert séparément, avec tous les rôts de volaille et gibier. Elle se trouve décrite au chapitre des *Sauces*.

Sauce venaison. — Les rôts de gros gibier peuvent être accompagnés d'une saucière de sauce acidulée et à laquelle on additionne de la gelée de groseille, et cela alors même qu'ils seraient garnis; on sert dans certains cas de la gelée toute simple, aussi en saucière.

Cresson. — Le cresson de fontaine est celui qu'on dresse le plus ordinairement autour des rôts ; il doit être bien lavé et égoutté, et au moment salé et vinaigré. On en dresse un bouquet aux deux bouts et aux deux centres du plat. Le cresson alénois s'emploie dans les salades crues à titre d'assaisonnement.

Croutes. — Elles sont destinées à accompagner les rôts de gibier dont les intestins et le foie servent à faire une petite farce. Les croûtes pour entourage de bécasses se taillent ovales ou oblongues et de l'épaisseur de 7 à 8 millim. On les frit au beurre d'un seul côté et on les égoutte ; on passe ensuite au beurre quelques cuillerées à bouche de mie de pain, suivant le nombre de bécasses, puis on additionne les intestins et les foies. Passez-les aussi une minute avec le pain, assaisonnez et faites piler et passer au tamis. Si la purée se trouve trop épaisse, on l'étend avec une cuillerée d'espagnole. Masquez la surface des croûtes du côté frit et rangez-les dans un sautoir légèrement beurré. Au moment de servir, faites-les partir sur le feu pour les colorer de l'autre côté ; glacez et dressez-les autour des pièces rôties. Pour le menu gibier, les croûtes se colorent au beurre, se glacent et se dressent sous le gibier même.

1184. — SALADES.

Avec les rôts, on sert deux genres de salades : les *crues* et les *cuites*. Les premières sont généralement adoptées ou préférées. Les crues doivent être tendres et de primeur, taillées courtes et bien assaisonnées. Les maîtres-d'hôtel sont chargés des soins qu'elles réclament. On les assaisonne de plusieurs manières : à l'huile, à la mayonnaise et à la crème. En règle générale, cet assaisonnement ne se fait que quelques instants avant de manger la salade, afin d'éviter de trop la flétrir par l'influence des acides.

Laitues. — Choisissez des laitues fraîches et tendres ; retirez-leur toutes les feuilles dures pour ne conserver que le cœur ; parez-le et coupez-le en deux ou en quatre, suivant sa grosseur ; passez deux jaunes d'œufs cuits au tamis et délayez-les avec l'huile nécessaire à la salade ; mêlez ensuite les laitues ; ajoutez sel, vinaigre, ciboulette, cerfeuil et estragon ; fatiguez jusqu'à ce que les feuilles s'imprègnent parfaitement de l'assaisonnement. — On peut remplacer les jaunes cuits par de la mayonnaise.

Chicorée. — Il faut les choisir jeunes et nouvelles, les parer des feuilles vertes, les couper en tiges courtes, les laver et les laisser s'éponger entre deux linges ; assaisonnez ensuite avec sel, huile, vinaigre, cerfeuil et estragon. — L'escarolle, l'andive, les pissenlits, barbes et mâches se traitent de même.

Romaine. — On doit supprimer leurs feuilles vertes, tailler les blanches en petites tiges de 5 à 6 centim., tailler le cœur en quatre et assaisonner comme les laitues, avec jaunes d'œufs, sel, huile et vinaigre. On peut encore ajouter cerfeuil, estragon, cresson alénois et pimprenelle.

Haricots verts. — Prenez-les très-fins, afin de pouvoir les laisser entiers ; faites-les blanchir à fond dans un poêlon à l'eau bouillante et salée ; égouttez et laissez refroidir ; passez deux anchois au tamis, délayez-les avec huile et vinaigre, mêlez-les avec cet assaisonnement et ajoutez sel et persil haché.

Salade macédoine. — Cuisez à l'eau et au sel lentilles, haricots blancs, pommes de terre, céleri-rave, betteraves (ces trois derniers taillés en bouchon pour être émincés en petites lames) ; mêlez-les par parties égales et assaisonnez avec sel, huile, vinaigre et cerfeuil haché. On peut ajouter de la salade crue.

Concombres. — Choisissez les plus tendres, fendez-les en deux ou en quatre ; retirez les semences si elles sont grosses et émincez-les en lames ; faites-les macérer un quart d'heure avec une pincée de sel ; égouttez leur eau et pressez-les bien entre deux linges pour les éponger ; assaisonnez-les ensuite avec sel, poivre, huile, vinaigre et fenouil, ciboulette ou persil hachés.

Choux rouges. — Émincez ces choux comme pour une julienne, faites-les blanchir à l'eau, égouttez et épongez-les sur un linge, puis assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Choucroute. — Choisissez-la fraîche, fine et blanche ; lavez-la et pressez-la dans un linge, puis assaisonnez avec peu de vinaigre, mais beaucoup d'huile. On peut ajouter à cette choucroute une petite pincée de poivre blanc.

Salade polonaise. — Haricots blancs entiers, pommes de terre et betteraves coupées en lames minces, cuites à l'eau, et adjonction de quelques poignées de salade verte. Assaisonnez.

Salade russe. — Taillez en dés ou en julienne des pommes de terre, des betteraves, racines de céleri cuites, des ogourcis ou des cornichons confits ; ajoutez câpres et filets d'anchois ; mêlez le tout ensemble et amalgamez avec une mayonnaise à la moutarde et au raifort râpé. On peut additionner de la mâche bien tendre. Cette salade doit être assaisonnée d'avance.

Salade de céleri. — Parez les pieds de céleri de leurs tiges dures, taillez les tendres de la longueur de 4 à 5 centim., parez-les bien, égouttez-les dans un linge, fendez les plus larges par le milieu et assaisonnez avec sel, huile, vinaigre et moutarde.

1185. — MANIÈRE DE BRIDER LA VOLAILLE POUR ROTS.

Les volailles étant habillées et l'os du brechet brisé avec la pointe d'un gros couteau, maintenez la cuisse la plus rapprochée de vous, droite et serrée contre l'estomac de la volaille : traversez-la avec l'aiguille à brider, à la hauteur de la jointure du pilon ; allez rejoindre l'autre cuisse pour la percer au même point en traversant le corps ; renversez la volaille sur l'estomac ; traversez le premier aileron dans le gras du moignon, ensuite le second ; arrivé là, arrêtez la ficelle en la serrant fortement. Maintenant, rabaissez les cuisses vers la carcasse, traversez-les à leur extrémité entre les os et la peau, et prenant la volaille de la main gauche en la renversant, vous passez l'aiguille à côté du *sot-l'y-laisse*, pour la faire sortir au même endroit, du côté opposé ; nouez la ficelle pour l'arrêter solidement ; de cette manière, les nœuds se trouvent tous sur le même côté. On peut ainsi débrider la volaille quand elle est cuite, sans être obligé de la retourner sur l'estomac, qui s'abîme toujours. Toutes les volailles pour rôts et une partie des pièces de gibier se bridents de même. A l'égard des dindes et autres grosses pièces, on double la ficelle.

1186. — DINDE TRUFFÉE ET BARDÉE.

Les dindes femelles sont toujours plus estimées et plus recherchées que les mâles ; elles doivent être grasses, blanches, mais surtout jeunes. On s'assure de leur tendreté en essayant le bout aigu de l'estomac, qui fléchit sous la pression si l'animal est tendre, et qui résiste si la pièce est avancée. On s'en assure encore en remarquant l'écaille des pattes, qui est noire aux dindonneaux, et rouge lorsqu'ils sont vieux, ou bien en pressant une petite noisette adhérente à l'os de la première phalange des ailerons, qui se trouve le plus rapproché de l'estomac. Les mêmes considérations s'appliquent en partie aux poulardes. Les chapons, pintades, faisans, et en général tous les gibiers marquants se reconnaissent à l'argot qui domine la patte ; il est beaucoup plus long chez les vieux. — Après avoir flambé une dinde à l'esprit de vin ou sur la flamme de charbon, et lui avoir grillé les pattes pour les parer de leur épiderme, essuyez-la bien avec un linge. épluchez et videz-la d'après les règles, taillez les bouts des pattes et enlevez les ailerons : c'est ce qu'on appelle *habiller*. Cela fait, brisez le brechet de l'estomac, parez-le des ailerons et du bout des pattes, et truffez. Pour truffer avec succès une pièce quelconque, il faut avoir des truffes fraîches et crues. On ne saurait indiquer la quantité nécessaire que d'une manière approximative, par la raison toute simple que les dindes ne sont pas toutes de la même grosseur. Ceci reste donc subordonné au jugement du cuisinier et aux dépenses dont il dispose. Les truffes étant bien brossées, parez-les attentivement de leurs grossières pellicules, que vous faites piler avec du lard râpé. Quand elles sont réduites en pâte, passez-les à travers un tamis, placez-les dans une casserole et sur feu, jusqu'à ce que le lard soit fondu ; alors additionnez les truffes en tiers ou coupées par moitié ; assaisonnez, opérez le mélange et laissez refroidir ; puis, introduisez les truffes dans l'intérieur de la dinde par l'estomac ; cousez les ouvertures des deux côtés après les avoir fermées intérieurement avec une bande de lard, et enfin bridez la dinde. Ainsi farcie, une dinde peut se conserver, si la saison ne s'y oppose pas, jusqu'à huit jours et même plus ; mais il faut éviter ce long séjour des truffes dans la volaille ; elles perdraient leur parfum. Trois jours suffisent pour bien parfumer les chairs sans trop sécher les truffes. Le jour où la dinde est destinée à être mangée, il faut lui couvrir l'estomac avec de larges bandes de lard, superficiellement

rayées avec la pointe d'un couteau, afin que la cuisson ne les déforme pas ; vous fixez ces bandes avec 4 ou 5 tours de ficelle régulièrement posés et à égale distance ; couchez aussitôt la pièce sur broche en évitant, autant que possible, de la traverser avec le fer. Une dinde peut être cuite à la broche anglaise, ou, à défaut, traversée par un hâtelet adapté à la broche ordinaire ; de cette manière les truffes ne sont pas brisées et ne laissent point échapper leur arome. Une fois la dinde fixée à la broche, on peut toujours la couvrir d'une simple feuille de papier beurrée, maintenue aussi avec de la ficelle.

La cuisson d'une dinde dépend uniquement de son volume et de son degré de trendreté primitive. Les dindes moyennes exigent de une heure et quart à une heure et demie de feu ; les plus grosses vont jusqu'à deux heures, surtout si elles sont farcies. Dans tous les cas la bonne direction du feu de broche exerce naturellement une grande influence sur leur cuisson. En principe, ce feu doit être allumé quinze ou vingt minutes d'avance, être allongé et bien fourni. Une fois la broche en mouvement, il faut entretenir le calorique et tenir la dinde à distance, afin qu'elle ne se pénètre que peu à peu et sans violence. A moitié cuisson, on peut la déballer et l'arroser avec du beurre, à l'aide d'un pinceau trempé dans ce beurre, car il ne convient pas d'employer le résidu de la lèche-frite, qui est toujours défectueux. Alors modérez l'action du feu, et lorsque la dinde est atteinte à point, enlevez les bandes qui la recouvrent et faites-lui prendre une belle couleur à l'estomac. On juge ordinairement de l'entière cuisson d'une pièce de volaille, en pressant entre les doigts les chairs des ailerons ou le gras des cuisses ; mais un homme de pratique s'en rapporte plus volontiers à son coup d'œil. Les signes physiques les plus significatifs sont des petits tourbillons de fumée blanchâtre qui s'échappent précipitamment des chairs de la volaille. A ce point le rôt réclame des soins assidus, car le moindre excès de feu donne à la viande une teinte excessivement colorée et en dessèche les superficies.

Autant que faire se peut, les rôtis, quels qu'ils soient, doivent être mis en action et conduits à leur cuisson de manière à arriver au moment même du service : c'est là le secret des grands rôtisseurs ; et si on veut se donner la peine de comparer le temps que nécessite la cuisson avec celui que prendra la durée du service, on est sûr de se trouver à point, à quelques secondes près, ce qui d'ailleurs n'est pas un défaut. Mais un rôt laissé dans l'attente perd évidemment de ses qualités essentielles, et un cuisinier habile ne s'y expose jamais ; il sait arriver à l'instant précis. La dinde cuite, salez et débridez-la ; séparez les cuisses du corps et taillez-les en 3 ou 4 morceaux ; séparez aussi la carcasse de l'estomac ; taillez les deux ailes très-courtes en laissant après elles une pointe des filets ; taillez ensuite ceux-ci en aiguillettes, mais laissez le centre de l'estomac, que vous coupez transversalement en 3 morceaux, et mettez les truffes de côté. Ces diverses opérations terminées, rangez les cuisses au centre du plat et dressez les autres membres en dessus, symétriquement disposés en buisson. Aux deux extrémités, dressez également 2 petits buissons de truffes ; glacez le tout, saucez légèrement avec du jus et envoyez-en une saucière à part.

1187. — DINDONNEAUX ROTIS ET PIQUÉS.

Pour un rôt élégant, il faut 2 dindonneaux, habillés et bridés ainsi que nous venons de le dire, mais sans truffes, avec un simple morceau de beurre sous la peau de l'estomac, pour les bomber et les tenir moins secs. Une fois bridés, flambez-les de nouveau à la flamme pour leur roidir légèrement les peaux, on les pique plus aisément. Coupez alors 2 petits morceaux de lard salé bien sec et ferme, de forme oblongue et de 4 centim. de large sur 12 de long, détaillez-les très-régulièrement en lardons de 2 millim. carrés, tous uniformes en épaisseur et en longueur ; si c'est possible tenez-les sur glace, puis commencez à piquer l'estomac transversalement, de 2 ou 3 rangs de lardons sur chaque filet, suivant leurs dimensions. L'essentiel est que ces lardons soient symétriquement placés et le plus rapprochés possible, afin que l'estomac en soit à peu près couvert. Les lardons doivent sortir des chairs d'un centimètre au moins, car la cuisson les diminue beaucoup ; traversez les volailles avec un fort hâtelet en fer et couchez ensuite sur broche. Au moment voulu, faites-les partir à feu modéré. Il leur faut de quarante-cinq à soixante minutes, suivant leur grosseur. Il s'agit donc de calculer le temps qu'ils exigent avec la marche du service, c'est-à-dire, de combiner la cuisson avec le moment où ce rôt doit paraître sur table. Ceci est d'une importance trop capitale pour que nous n'en fassions pas une règle, un

principe absolu. Dix minutes avant de retirer les dindonneaux du feu, enlevez les feuilles de papier qui les enveloppent, faites-leur prendre un peu de couleur, glacez-les au pinceau, débridez, salez et débrochez sur plaque; détachez les cuisses et les ailes de chaque dindonneau, séparez l'estomac de la carcasse, parez celle-ci, divisez-la transversalement en 3 parties, que vous dressez en long sur le centre du plat, mais le côté de l'intérieur en dessus. Enlevez alors 2 petits filets attenant aux ailerons et 2 aiguillettes de chaque côté; parez la poitrine et divisez-la en 2 parties; reformez l'estomac en dressant la poitrine sur la carcasse même et en appliquant des deux côtés les aiguillettes enlevées, puis les ailes dans le sens même où elles se trouvaient. Divisez les cuisses en 2 morceaux et placez-les au bout de l'estomac, des deux côtés et les jambes en dehors; appuyez et serrez les membres les uns contre les autres, de telle sorte que le dindonneau, reformé avec les différentes pièces qui le composent, conserve à peu près sa physionomie entière. Dressez les 2 volailles à côté l'une de l'autre sur un plat; glacez au pinceau, garnissez de 4 bouquets de cresson, et envoyez du jus à part. Ces dindonneaux peuvent également être truffés. Cette méthode de dresser est très-convenable.

On emploie le même procédé à l'égard du découpage des poulardes, chapons et poulets; mais les uns et les autres peuvent toujours être simplement dressés en buisson.

1188. — CHAPONS ROTIS.

Si les chapons sont beaux, 2 suffisent, et dans un dîner où il y a des rôts différents, un beau chapon peut même aller pour un dîner de 12 personnes. Les chapons flambés et habillés suivant la règle, on leur brise le brechet et on fourre les estomacs avec un peu de beurre ou de la graisse. Bridez-les ensuite avec 2 brides; couchez-les sur broche directement, en évitant de percer l'estomac et les fixant par les pattes avec de la ficelle et enveloppez-les d'une forte feuille de papier beurré. La cuisson d'un chapon peut varier de une heure à une heure et quart; le feu doit être régulier, continu et bien concentré. Au bout de trois quarts d'heure, déballez-le et faites-lui achever sa cuisson tout doucement, en l'arrosant de temps à autre avec du beurre fondu. En dernier lieu, glacez au pinceau, salez et débrochez sur plaque; débridez et découpez ensuite en détachant d'abord les cuisses de l'estomac, et l'estomac de la carcasse; parez et taillez celle-ci en 3 parties, que vous dressez les unes à côté des autres, en travers du plat; enlevez les pattes des cuisses, divisez ces dernières en 2 parties et dressez-les à plat de chaque côté de la carcasse; détachez les deux filets des estomacs; laissez une bonne partie de la poitrine; parez les ailerons des ailes et dressez celles-ci sur chaque cuisse. Les poitrines bien parées et divisées en deux par le milieu, iront dressées sur les carcasses. Dressez aussi 4 bouquets de cresson aux centres et aux deux bouts; glacez au pinceau et envoyez une saucière de jus à part. — Les dindonneaux et poulardes peuvent se découper et se dresser de même. Les chapons sont souvent servis truffés.

1189. — COQS VIERGES.

Les coqs vierges se piquent et se truffent comme les dindonneaux; on les cuit en un peu moins de temps que les chapons. On peut les découper en 5 morceaux, les dresser en forme entière, en plaçant, aux deux angles du plat, les truffes en buisson; on sauce légèrement avec du jus clair. Servez-en dans une saucière et du cresson en salade à part.

1190. — POULARDES ROTIES A L'ANGLAISE.

Il faut 2 belles poulardes pour un rôt de douze personnes, ou 3 si elles sont petites. Flambez-les, habillez-les et farcissez-leur l'estomac avec un appareil ainsi préparé: prenez pour chaque poularde 150 gr. de mie de pain à potage, que vous faites imbiber quelques minutes dans du bouillon blanc tiède, et que vous exprimez aussitôt pour la placer dans une casserole avec 1 décilitre de bouillon et en former une panade un peu ferme; retirez-la du feu; ajoutez une demi-cuillerée à bouche de persil haché, un peu de sel et quelques jaunes d'œufs; laissez refroidir cette panade pour l'introduire ensuite dans l'intérieur des poulardes ou simplement dans la poche de l'estomac. Les poulardes ainsi emplies doivent être bridées comme à l'ordinaire, puis bardées ou piquées. Si on voulait les piquer, on pourrait toujours en laisser une bardée. Donnez aux poulardes une heure à peu près de cuisson; enveloppez-les dans du papier; cuisez-les avec soin

et à point; glacez, salez et débrochez pour les débrider et découper par membres; dressez-les dans leur forme naturelle, ainsi que nous l'avons déjà indiqué pour les dindonneaux; glacez et entourez-les de jus clair. Servez une sauce au pain à part.—On peut truffer et piquer les poulardes, ou les dresser entourées de cresson.

1191. — POUSSINS ET POULETS NOUVEAUX A LA POLONAISE.

Les Polonais et les Russes sont très-friands de petits poussins; ils les mangent très-jeunes et à peine de la grosseur d'un pluvier. A Hambourg et à Pétersbourg, on les engraisse aussitôt après l'incubation, et au bout d'un mois seulement ils se trouvent aussi gros que des pigeons et aussi blancs que de vrais chapons. Ces poulets ainsi engraissés se vendent, à Pétersbourg, jusqu'à 12 francs la pièce. Pour en faire un véritable mets à la Polonaise, il faut les saigner et les échauder à l'eau bien chaude, afin de les plumer. Une fois dégarnis de leurs plumes, on les flambe, on les habille, on les lave intérieurement à l'eau froide, on les éponge bien, et on les farcit avec un bon morceau de beurre bien amalgamé avec une poignée de mie de pain fraîchement râpée, une cuillerée de persil haché et un peu de sel. On marie le beurre avec le pain sur un couvercle, à l'aide d'un couteau. Lorsqu'ils sont farcis, on les bride, en ramenant le cou et la tête, bien épluchés, vers les cuisses. Le foie du poussin se place en biais sur les ailerons. Dès qu'on les a bridés, on les enfile, en travers, avec un hâtelet en fer, qu'on fixe à la broche; on les fait partir à feu violent en les arrosant de beurre fondu. Quinze à vingt minutes suffisent pour les cuire. Cinq minutes avant de les débrocher, saupoudrez-les avec de la mie de pain fraîche; salez, et dès que le pain a pris couleur, débrochez sur plaque; débridez et découpez-les en deux, par le milieu; reformez-les en les dressant sur plat, les uns à côté des autres, et arrosez-les de nouveau avec le beurre de leur cuisson. On peut aussi cuire ces poulets comme nous l'avons indiqué à propos des poulardes et autres pièces de volaille, c'est-à-dire simplement bardés et entourés de cresson. On peut également les farcir avec du riz bien cuit au bouillon et fini avec beurre et persil haché. Il en faut de 6 à 8 pour douze personnes. Il est naturel qu'on peut toujours les plumer au lieu de les échauder.

1192. — OISONS ROTIS.

Si les oisons sont bien gras, ils peuvent constituer un bon rôt. Il en faut 2 pour un dîner de douze personnes. On peut éviter de les barder. Quand ils sont flambés et habillés, bridez-les, couchez-les sur broche et faites partir à bon feu, en les arrosant souvent avec du beurre fondu. Ils demandent trois quarts d'heure de cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, glacez, salez et débrochez sur plaque; retirez les cuisses, coupez-les en deux et dressez-les au fond du plat; séparez les estomacs des carcasses et découpez-les en aiguillettes sans briser les charpentes, en les laissant à leur place, et dressez-les sur les cuisses. Les 2 oisons se placent l'un à côté de l'autre, sur la longueur du plat, entourés de 4 bouquets de cresson et glacés au pinceau. On peut farcir ces oisons avec des pommes aigres, crues et parées en quartiers.

1193. — ROTS DE CANETONS.

Les canetons se dressent et se cuisent comme les oisons, sauf le temps de cuisson, qui est un peu plus court, car une demi-heure suffit. Il en faut 3 pour douze personnes; mais les canetons de Rouen, qu'on sert à Paris, sont assez gros pour n'en servir que 2 seulement. On peut les farcir à l'anglaise, en ajoutant un peu de sauge à la farce; on les sert aussi aux pommes, comme les oisons, et on les découpe en morceaux plus ou moins nombreux, selon leur grosseur, pour les dresser reformés ou en buisson.

1194. — ROTS DE PIGEONS.

Il est nécessaire que les pigeons soient jeunes et gras. Il en faut 6 pour faire un rôt de douze personnes. Habillez-les, troussez-les et bardez-les avec une barde de lard qui leur recouvre entièrement l'estomac; couchez-les sur hâtelet, puis sur broche, et faites partir à feu violent dix-huit à vingt-cinq minutes durant; salez, débridez et découpez-les, soit en cinq morceaux s'ils sont gros, ou en trois s'ils sont petits; taillez droit le filet en même temps que la cuisse, des deux côtés de l'estomac, et laissez-les ainsi dans leur forme; dressez-les les uns à côté des autres, en ligne droite ou en cercle, les pattes en dedans; en ce cas le cresson va au milieu, ou alors

aux deux angles et au centre du plat; glacez-les. S'ils étaient par trop petits, on les couperait seulement par le milieu. On peut cuire les pigeons après les avoir farcis avec de la moelle de bœuf hachée, mêlée à quelques cuillerées de mie de pain, sel et persil haché.

1195. — ROTS DE PINTADES.

Les pintades peuvent fournir un bon rôt, si elles sont jeunes et élevées à la campagne ; 2 belles volailles de cette espèce suffisent pour douze personnes. On les barde ou on les pique ; l'apprêt et la cuisson ne diffèrent guère de la préparation des poulardes. On peut faire cinq morceaux des estomacs et les dresser ainsi que nous l'avons recommandé pour les dindonneaux. Glacez-les et entourez-les de cresson ou de jus clair.

1196. — PAONS ROTIS.

Les paons ne sont bons et acceptables qu'à condition qu'ils sont jeunes et tendres. On les traite alors en cuisson à l'égal des dindonneaux ; on les pique ou on les barde.

1197. — ROTS DE GIBIER.

Le gibier constitue, en général, un rôt très-distingué; le plus commun a ses admirateurs constants. Les amateurs de gibier l'aiment alors qu'il est arrivé à un point qu'ils appellent *faisandé*, c'est-à-dire lorsque la mortification est poussée à ses dernières limites. Le fait est que certaines espèces supportent sans trop en souffrir une mortification si forte, qu'on la croirait voisine de l'altération des chairs. Mais si ce goût exagéré obtient quelques préférences, il est certain que le plus grand nombre proteste ; il serait donc imprudent de servir, dans un dîner où les convives sont nombreux, un rôt qui, prisé par les uns, pourrait répugner à d'autres. Les exagérations de goût seront toujours incompatibles avec le tact si fin et si subtil des amphitryons gourmets. On doit donc, dans un dîner d'étiquette, toujours prendre le milieu entre les deux extrêmes ; on est plus sûr de contenter tout le monde. A ce propos, nous dirons qu'un gibier trop frais est bien moins savoureux et aromatisé qu'un gibier mortifié ; mais du mortifié au faisandé il y a la même différence qu'entre un fruit altéré et un fruit mûr. Le gibier, presqu'en général, ne doit être plumé ou dépouillé qu'en dernier ressort et au moment le plus rapproché de celui où il doit cuire. Le gibier d'eau fait exception à la règle comme principe de cuisson; nous ajouterons qu'il doit être vert-cuit, et surtout servi en sortant de la broche.

1198. — FAISANS ROTIS.

Le faisan a le privilége d'être considéré comme le gibier le plus précieux, même dans les pays où il ne possède pas toutes les qualités qui lui sont ordinairement attribuées. Sans vouloir rien diminuer de son mérite particulier, nous pensons que sa réputation est un peu exagérée, en ce qui concerne le fumet ; il n'en possède pas un aussi prononcé que les bécasses; aussi beaucoup d'amateurs lui font l'injure de lui préférer celles-ci. Au fond, le faisan a une bonne chair, on ne saurait lui contester sa succulence, surtout quand il est jeune et nourri dans les forêts où les plantes aromatiques abondent. Les faisans mâles sont les plus estimés, peut-être à cause de la beauté de leur plumage, mais les femelles de même âge ont toujours les chairs plus fines. Il en faut 2 pour un rôt de douze personnes. Voici comment ils se préparent et se découpent : avant de plumer le faisan, vous lui taillez les ailes à la jointure du moignon, et la queue en lui faisant adhérer le croupion ; détachez également le cou garni de ses plumes, après l'avoir débarrassé de la poche de l'estomac (ceci ne s'applique qu'aux mâles seulement); habillez et troussez d'après les règles ordinaires; flambez à l'esprit de vin, pour lui roidir la peau et ensuite le piquer, si on le juge convenable, ou alors le barder ; couchez-le sur broche enveloppé d'une feuille de papier beurré ; faites partir à bon feu et donnez-lui de quarante-cinq minutes à une heure de cuisson. Au bout d'une heure, déballez, faites colorer tout doucement. Quand il est tout à fait cuit, glacez et débrochez sur plaque; débridez et détachez les cuisses, coupez-les en deux ; détachez aussi l'estomac de la carcasse; divisez les filets de l'estomac et coupez la poitrine en deux ; placez la carcasse, séparée en deux parties, au fond du plat, et reformez le faisan de la manière indiquée pour les chapons. Maintenant, collez un petit croûton de pain frit au milieu du plat, du côté où sont dressées les cuisses ; appuyez

le croupion et la queue sur ce croûton, et posez la tête du faisan à l'opposé, en la traversant avec un hâtelet pour la fixer. Cette disposition a l'avantage de ne gêner personne et de ne laisser aucune partie des plumes du faisan dans le jus. Glacez et entourez avec du cresson ou une sauce claire. On peut en outre servir des croûtes avec les faisans, garnies de foies pilés et passés, ainsi que nous l'avons expliqué plus haut. Le plumage n'est pas de rigueur.

1199. — COQS DE BRUYÈRE ET COQS DE BOIS.

Le coq de bruyère se prépare comme le faisan; c'est un gibier recherché, s'il est jeune et tendre; s'il est vieux et dur, il ne vaut absolument rien. Nous en dirons autant du coq des bois. En Angleterre et en Russie, ils sont très-communs et d'un grand secours dans la cuisine; pour rôts, on les barde ou on les pique; on les cuit à feu vif et on les découpe en quatre ou cinq morceaux, suivant leur grosseur, pour les dresser en buissons.

1200. — JEUNES COQS DE BOIS A L'ALLEMANDE.

Videz-les comme les autres gibiers, sans les barder, placez-les dans une casserole avec du beurre fondu, faites-les cuire à petit feu en les retournant de temps en temps; une fois cuits, on les sale et on les égoutte. Additionnez à leur fonds quelques cuillerées de crème aigre sans faire bouillir, mais en agitant la casserole. Taillez les coqs par membre, dressez les sur le plat et arrosez-les avec cette sauce.

1201. — PERDREAUX ROTIS.

Le principal mérite d'un perdreau c'est d'être tendre. On distingue les perdreaux des perdrix, d'abord parce que les jeunes ont les premières plumes de chaque aile plus rondes à leur extrémité, et ensuite parce que la peau des pattes est lisse, unie et de teinte plus claire; on les reconnaît enfin en pressant entre le pouce et l'index l'os du crâne qui est d'autant plus flexible que le perdreau est tendre. Il y a, en Europe, plusieurs espèces de perdreaux : les bartavelles ou perdreaux rouges, et les gris. Dans tous les pays, les perdreaux rouges ont une suprématie incontestable sur l'autre espèce. Les climats ou les températures extrêmes leur conviennent mal; aussi l'Espagne et le Nord du continent européen ne fournissent que de mauvaises qualités; les meilleurs perdreaux, on peut le dire, sont certainement ceux que fournit la France. A quelque espèce qu'ils appartiennent, les perdreaux se piquent ou se bardent; vingt-cinq ou trente minutes sont suffisantes pour les cuire, surtout les plus jeunes, qui sont naturellement plus tôt atteints. On les arrose à la cuisson avec du beurre fondu.

Le perdreau se découpe de plusieurs manières; celle qu'on emploie le plus communément le partage en trois parties; c'est-à-dire : détachez d'un seul coup le filet et la cuisse de chaque côté, en laissant l'estomac avec la carcasse qui lui correspond; reformez le perdreau et servez-le comme s'il était intact. Chacun de ces morceaux peut aussi être séparé en deux. Une autre méthode consiste à séparer le gibier en quatre parties, les 2 filets et les 2 cuisses, qu'on pare et qu'on dresse en buisson, ou par groupes, les cuisses en dessous et les filets posés sur elles. La troisième manière, celle qu'on adopte dans les maisons les plus somptueuses, est plus élégante; elle consiste à détacher entièrement l'estomac de l'arrière-train, ou le découpant en deux ou trois parties, pour le remettre ensuite dans son état primitif. Le perdreau conserve, de cette manière, aussi bien sa forme que s'il n'était pas découpé; seulement, il faut un plus grand nombre de pièces, car les cuisses sont rarement touchées, n'étant pas détachées. —Les perdreaux rôtis peuvent se garnir de croûtes, cresson et même de quartiers d'oranges, de bigarades ou citrons; en ce cas il faut toujours du jus à part. Dans les pays où les perdreaux rouges sont rares, on leur détache le cou sans le plumer, et on les dresse avec des papillotes autour du rôt.

1202. — GELINOTTES ROTIES A LA LITHUANIENNE.

Les gelinottes sont peu communes en France, mais très-bonnes; elles n'ont pas la même qualité en Russie, où elles sont en abondance. Leur chair est plus blanche que celle des perdreaux; elles ont de gros estomacs, mais leurs cuisses ne sont pas bonnes, et par conséquent peu estimées. Préparez d'avance 100 gr. de beurre manié avec 100 gr. de mie de pain râpée; ajoutez du sel et une cuillerée de persil haché; quarante minutes avant de servir le rôt, faites cuire à la broche 4 ou 5 gelinottes bardées; aussitôt cuites, débrochez,

débridez et coupez-les en trois parties sur leur longueur, comme nous venons de le dire à l'égard des perdreaux; aussitôt découpées, placez entre les deux parties latérales de l'estomac 2 lames de beurre manié avec le pain; appuyez légèrement et rangez-les à mesure dans une casserole pouvant juste les contenir, serrées les unes contre les autres, mais toujours dans leur forme naturelle, comme si elles n'étaient pas découpées; versez dans cette casserole 2 décil. de consommé chaud, couvrez-la et posez-la sur un feu doux, à peine suffisant pour entretenir la chaleur. Douze ou quinze minutes après, enlevez les gelinottes une à une, dressez-les symétriquement sur plat de rôt, en conservant leur forme entière. Ajoutez ensuite, dans le fond de la casserole d'où elles sortent, le jus de 2 citrons; roulez-la sur le feu pour mêler ce jus à la sauce fournie par les gelinottes, et arrosez-les avec. Cette manière de procéder est également applicable aux perdreaux des deux espèces.

1203. — BÉCASSES, BÉCASSINES ET BÉCASSEAUX ROTIS.

Supprimez les ailes des bécasses avant de les plumer, flambez-les; retirez-leur, sans couper le cou, la poche de l'estomac, dans lequel vous faites rentrer le bec, et coupez le haut des pattes. Videz-les en pratiquant une ouverture de côté; passez les intestins et le foie au beurre, ainsi qu'il est indiqué au n° 1183. Bridez et bardez alors d'une bande de lard mince et ciselée, que vous fixez avec quelques tours de ficelle; couchez les bécasses sur hâtelet, puis sur broche, et faites partir vingt-cinq minutes seulement avant de servir. Elles doivent aller vivement quelques minutes avant de les débrocher. Retirez le lard pour les colorer, glacer et saler; découpez-les comme les perdreaux, en 3 ou en 5 parties, pour les dresser en groupes ou en buisson. Les bécassines et les bécasseaux se vident également. Si les uns et les autres sont bien gras, on peut les barder. Dans tous les cas on les fait marcher vivement, quinze à dix-huit minutes seulement. Les grosses bécassines se coupent en deux, les petites se laissent entières. Outre les croûtes, qui sont des garnitures indispensables pour les bécasses et les bécassines, on peut encore les entourer d'un bouquet de cresson. Les bécasses vidées se farcissent aussi de truffes en morceaux, mêlées avec du lard râpé, qu'on passe ensemble deux minutes sur le feu; assaisonnez, et introduisez-les par l'ouverture du côté pour les trousser ensuite.

1204. — ROTS DE CANARDS, CANETONS ET SARCELLES SAUVAGES.

Les canards ont nominativement plusieurs espèces; elles sont même très-variées. L'espèce qui porte ce nom est celle qui supporte le moins la mortification. Aussitôt qu'on en dispose, il faut se hâter d'en séparer les intestins. Tous les canards trop avancés contractent facilement un goût de poisson désagréable. Les sarcelles sont un diminutif des canards sauvages. La chair, quoique fine et délicate, emporte avec elle une certaine odeur poissonneuse qui ne plaît pas à tout le monde. Au bon temps des moines gastronomes, ce gibier était considéré comme poisson, et, par conséquent, mangeable les jours maigres ou d'abstinence. Les canards, quelle que soit leur espèce, doivent être bien essuyés à l'intérieur. On les bride, mais on ne les barde pas. Les grosses pièces exigent quarante-cinq minutes de cuisson et quelquefois plus; les sarcelles et canetons, vingt-cinq à trente minutes. On découpe les canards sauvages d'après le procédé indiqué pour les perdrix; les filets étant plus forts peuvent ensuite être divisés en aiguillettes. On peut les farcir à l'anglaise avec panade, poivre, oignon et persil. Dans le midi de la France, les sarcelles s'emplissent quelquefois avec des olives marinées et farcies de purée d'anchois; cette addition leur donne un fumet qui les rend dignes des tables les plus recherchées.

1205. — ROTS DE PLUVIERS ET VANNEAUX.

De toutes les espèces, celle du pluvier doré est la plus estimée; mais pour cela il doit être gras. On le vide, on supprime le cou sans le plumer, pour le servir papilloté à côté du gibier. Bridé d'une seule ficelle et enveloppé de papier huilé, il se cuit en vingt ou vingt-cinq minutes. On le découpe en deux ou en quatre et on l'entoure, si l'on veut, de cresson.

1206. — ROTS DE BISETS ET RAMIERS.

Les bisets et les ramiers sont tout simplement des pigeons sauvages; s'ils diffèrent l'un de l'autre, ils se préparent de la même manière; mais ils ne sont véritablement appréciés ou appréciables que jeunes. Videz-les,

bardez-les, donnez-leur vingt-cinq minutes de cuisson, et découpez-les en quatre parties, qu'on accompagne de cresson, croûtes et jus.

1207. — ROTS DE POULES D'EAU.

Les oiseaux aquatiques n'ont pas la même valeur dans tous les pays; leurs qualités dépendent surtout des lieux où ils se nourrissent. Si les poules d'eau sont tendres, c'est un rôt distingué; lorsqu'elles sont dures, c'est souvent un gibier immangeable. Leur cuisson est la même que pour les bécasses.

1208. — ROTS DE GRIVES.

Les grives sont communes à peu près dans toutes les contrées. La Corse, en particulier, en fournit d'excellentes. L'automne est la meilleure saison pour les manger. Avec l'intérieur, on fait des croûtes; on les bride et on les barde ; quinze minutes de feu violent suffisent pour les cuire à point. On doit les servir vert-cuites et les laisser entières, après les avoir glacées.

1209. — ROTS DE CAILLES ET ROIS DE CAILLES.

Les cailles sont très-estimées, mais elles doivent être grasses. Vidées, bridées et bardées, on les enveloppe d'une feuille de vigne coupée de la largeur de la barde ; cette feuille s'applique sur la chair et la barde est liée dessus. Faites-les partir rondement, retirez-les au bout de quinze à seize minutes de cuisson et dressez-les entières. Les rois de cailles sont plus estimés encore, mais seulement ceux qui se nourrissent loin des marais. On les traite comme les cailles ordinaires.

1210. — ROTS D'ORTOLANS.

L'ortolan est un gibier partout recherché des gourmets. Il n'est pas commun dans tous les pays ; mais il abonde en France, en Angleterre et en Italie, où on le prend vivant pour l'engraisser; sa graisse est une de ses premières qualités. Les ortolans se vident, mais ne se bridents pas ; on ne les barde pas non plus ; on les cuit vivement et on les sert entiers. Quoique excellents et, comme nous l'avons dit, très-recherchés, il n'est guère possible de les offrir autrement que comme second plat de rôt.

1211. — ORTOLANS A L'ITALIENNE.

Coupez autant de croûtons de pain que d'ortolans ; taillez le double de petits carrés de jambon fin et cru ; couchez les ortolans sur hâtelet, en plaçant entre chacun d'eux un croûton de pain et 2 carrés de jambon, et faites marcher vivement. Au moment de les dresser, prenez un pinceau et humectez-les avec de l'œuf battu dans lequel vous aurez mis un morceau de beurre fondu. Aussitôt masqués, saupoudrez-les de mie de pain séchée au four; donnez-leur encore deux tours de feu et servez sans garniture ni jus.

1212. — ROTS D'ALOUETTES OU MAUVIETTES ET BECFIGUES.

Les alouettes ne se vident pas ; on ne leur retire que le gésier ; on les barde et on les cuit vivement, douze à quinze minutes. Les becfigues, qui exigent moins de temps pour les cuire, s'apprêtent de même que les alouettes et ortolans. On peut toujours les glacer.

1213. — OUTARDE ET CANE-PÉTIÈRE.

L'outarde est un rôt friand et distingué, mais à la condition expresse que la pièce sera jeune et mortifiée à point. On prépare et on cuit ce gibier comme les dindes, bardé ou piqué. La cane-pétière est un diminutif de l'outarde ; la délicatesse de sa chair est la même ; l'une et l'autre se préparent aussi de la même manière et se cuisent enveloppées avec des feuilles de papier huilées.

1214. — DES ROTS DE GROS GIBIER OU VENAISON.

Il y a deux catégories distinctes de gros gibier : dans la première, qui ne brille pas par la variété des espèces, on classe les lièvres, levrauts et lapereaux ; la seconde, qu'on appelle venaison, comprend les sangliers, chevreuils, daims, etc. Au point de vue culinaire, ces deux catégories se confondent. Toutes les espèces de gros

gibier, avant d'être mises au feu, demandent à être mortifiées. Pour précipiter cette mortification, on emploie les marinades crues ou cuites, suivant l'espèce.

1215. — ROTS DE LEVRAUTS.

Le levraut, dans la bonne saison, est seul digne de figurer comme rôt sur une table de luxe. Ceux des montagnes sont plus savoureux que ceux de la plaine. On distingue le jeune levraut du lièvre à la flexibilité cassante des pattes de devant, et de plus, par un petit durillon saillant qu'on trouve au-dessus des premières jointures de ces pattes. On peut encore s'assurer de son jeune âge en essayant de déchirer la peau inférieure du ventre ou celle des cuisses ; plus elle résiste, plus le lièvre est avancé. —On dépouille les levrauts après leur avoir coupé les pattes du devant à la jointure, et celles du derrière à la moitié de cette hauteur. Cette opération est suivie d'une incision au bas-ventre, sans atteindre la chair, et qu'on écarte avec la main pour faire sortir les cuisses par cette ouverture, en les retournant. Une fois ces cuisses dégagées, prenez-les de la main gauche, tandis qu'avec la droite vous ramenez la peau retournée jusqu'aux épaules ; délivrez celles-ci et poussez jusqu'à la tête. Ici vous employez un petit couteau pour la détacher avec plus de facilité. Maintenant, videz le levraut de ses intestins, sans crever aucun des boyaux, et mettez le sang de côté. Le lièvre dépouillé, enlevez-lui les épaules, le cou et la poitrine ; frappez avec le manche d'une spatule sur l'os du gras des cuisses pour les briser ; cela fait, marinez-le dans une marinade froide, huile et vinaigre, et laissez-le macérer. Quelques heures avant de le rôtir, égouttez et épongez-le ; parez les filets et les cuisses à vif pour les piquer sur ces deux parties. Ainsi préparé, couchez-le sur hâtelet, puis sur broche, fixez-le solidement ; on peut couvrir le piquage avec une feuille de papier ; faites partir trente à quarante minutes avant de servir. Il faut régler le feu de manière à ce que les filets se trouvent moins exposés à son action que les cuisses, qui sont naturellement plus lentes à pénétrer. Dix minutes avant de débrocher sur plaque, déballez et glacez au dernier moment. — Un levraut cuit ainsi entier peut être découpé en morceaux proportionnés, sans retirer les os ni du râble ni des cuisses. Pour le servir d'une façon plus distinguée, enlevez les filets du râble et les noix des cuisses, découpez-les et remettez-les à leurs places. Dans tous les cas, papillotez les os, glacez la pièce et entourez-la de jus clair, ce qui est en dehors des sauces venaison ou confitures qu'on voudrait servir à part. Les Anglais mangent toujours le rôt avec de la gelée de groseilles. — A défaut de levraut, on sert les râbles de lièvres sans les cuisses ; en les découpant, on en retire les filets, qu'on cisèle et qu'on remet à leur place. — Pour un dîner de 12 personnes, il faut 2 derrières de levrauts ou lièvres.

1216. — ROTS DE LEVRAUT A L'ALLEMANDE.

Après avoir habillé et mariné un levraut, piquez-le, couchez-le sur broche et faites cuire en l'arrosant avec de la bonne crème double, fraîche ou aigre, mêlée avec le fonds de la marinade ; lorsqu'il est cuit, débrochez, découpez et saucez avec le fonds de la cuisson.

1217. — ROTS DE LAPEREAU.

Les lapereaux se traitent à l'égal des lièvres, moins la marinade, que l'on peut supprimer. Donnez vingt à trente minutes de cuisson à feu vif, et découpez tout simplement par morceaux le râble et les cuisses.

1218. — ROTS DE CHEVREUIL.

Les seules parties du chevreuil qu'on puisse servir pour rôt, sont les quartiers et la selle ; celle-ci est évidemment la plus distinguée. Les unes et les autres doivent être mises en marinade cuite ou crue. Nous préférons cette dernière, qui est une combinaison de légumes aromatisés, avec un verre de bon vinaigre et autant d'huile. Ce procédé sèche moins les chairs et les parfume tout aussi bien qu'un autre. On ne doit employer la marinade cuite qu'alors qu'on veut conserver longtemps les pièces ; mais c'est les exposer à perdre de leurs qualités. Le jour où l'on veut servir le gibier, on le retire de la marinade pour l'égoutter, l'éponger, le passer à vif et le piquer. Les selles se piquent sur toute la longueur des filets, les quartiers sur la surface de la fausse noix dans toute son étendue. Les selles de chevreuil demandent une heure à peu près de cuisson douce et réglée. On ne les emballe pas ; on les arrose souvent avec le fonds de leur marinade ; quand elles sont

débrochées, on retire les deux filets, qu'on taille en biais pour les remettre à leur place. Glacez et entourez de jus clair; la sauce se sert à part. Les quartiers exigent de une heure et quart à une heure et demie, suivant leur grosseur, et doivent aussi être souvent arrosés. Une fois cuits, enlevez la noix du dessous, ciselez-la en tranches, découpez le dessus en entailles profondes et remettez la partie enlevée dans son sens naturel. Cette noix se dresse en demi-couronne à l'extrémité du quartier. On peut encore la découper en enlevant d'un trait les deux parties latérales de l'os, tailler celui-ci à la hauteur de la première jointure, ciseler les deux parties, les reformer et les placer à la suite du membre, qui doit toujours être papilloté. On glace, on arrose de jus, mais en servant la sauce à part.

1219. — QUARTIER DE CHEVREUIL A LA POLONAISE.

Égouttez le quartier de sa marinade, piquez-le et couchez-le sur broche; passez dans la lèche-frite une partie seulement de la marinade, mêlée avec le double de ce volume de crème aigre. Pendant la cuisson, arrosez souvent avec ce mélange; et quand le quartier est découpé, passez dessus le fonds de la cuisson.

1220. — ROTS DE SANGLIER ET MARCASSIN.

Le marcassin est le sanglier âgé de moins d'un an. Le sanglier de deux ans ou moins peut seul être employé pour rôt. Les qualités de ce gibier dépendent surtout des lieux où il se nourrit; c'est sans doute pour cela qu'il est très-apprécié dans certains pays, tandis que dans d'autres on n'en fait aucun cas. De même que pour le chevreuil, on ne sert du sanglier que les quartiers et les selles. Si celles-ci sont trop volumineuses, on les divise en long et en deux parties. On peut les tenir vingt-quatre heures dans la saumure avant de les mariner; cette marinade doit être cuite et plus forte qu'à l'ordinaire; les pièces peuvent d'ailleurs la supporter jusqu'à huit jours sans que la chair en souffre; on ne les marine qu'après les avoir parées; on les rôtit piquées ou sans les barder ni les piquer, mais en les arrosant très-souvent avec leur marinade même. Il leur faut à peu près deux heures de cuisson. Du reste, contrairement à tous les gibiers, cette viande de sanglier ne peut être mangée saignante. Les quartiers se découpent comme ceux du chevreuil et s'entourent également de jus. On sert à part une sauce relevée. Ce gibier convient beaucoup mieux pour relevés ou pour entrées que pour rôt. Les marcassins s'échaudent ou se flambent et ne se dépouillent pas.

1221. — ROTS DE CERF ET DE DAIM.

Les espèces de daim et de cerf se préparent absolument comme celle de chevreuil. Il n'est pas toujours nécessaire de piquer les daims si ces animaux sont gras.

1222. — ROTS DE POISSON.

Dans le chapitre des *Relevés maigres*, nous avons suffisamment décrit les procédés spéciaux d'*habillage;* nous n'avons donc plus à nous occuper ici de ces détails.

Les rôts de poisson, quoique servis chauds, peuvent néanmoins être accompagnés de sauces froides, sans en altérer le caractère. — Les poissons se découpent ou se laissent entiers; cela n'a d'importance que par rapport aux cuissons. Aussi nous contenterons-nous de donner quelques instructions à l'égard de ces cuissons; car toutes les espèces se traitent à peu près de même.

Les poissons froids qui peuvent être servis comme rôts se trouvent compris dans la classe des grosses pièces froides. Les poissons froids se servent simplement dressés sur plat, avec du persil ou de la gelée; dans les deux cas, ils peuvent aller sur socle pour les soupers de bal.

Les rôts de poisson sont le plus souvent ou grillés, ou cuits au four, ou frits. Les deux premières méthodes, décrites au chapitre des *Relevés*, sont beaucoup moins usitées que celle des fritures. Les pièces importantes frites se garnissent habituellement avec des bouquets de persil frit, ou même d'un entourage de petits poissons tels qu'anchois, éperlans, crevettes, petites sèches, gougeons, etc.; on les garnit encore avec des quartiers de citron seulement. Une des premières qualités du poisson frit, c'est d'être mangé de suite. Il faut, en conséquence, tenir compte du temps qu'il doit rester dans la friture, pour arriver au moment opportun Cette friture doit toujours être abondante et aussi choisie que possible.

1223. — ROTS DE SOLES FRITES.

Levez la peau des soles des deux côtés, taillez les têtes en biais, faites-leur sur le dos une longue incision arrivant jusqu'à la profondeur de l'arête principale ; dégagez légèrement les chairs de chaque côté des filets, farinez-les douze à quinze minutes avant de servir, et plongez-les dans une friture chaude, abondante, en ayant soin d'en mettre peu à la fois. Quand ces soles sont également colorées et bien atteintes intérieurement, retirez-les avec une écumoire, égouttez-les sur un linge et salez ; dégagez légèrement les filets, taillez la grosse arête au-dessous de la tête et à l'extrémité opposée, pour la retirer d'un trait ; emplissez le vide de cette arête avec une lame de beurre maître-d'hôtel ; dressez sur serviette et entourez le tout de deux bouquets de persil frit. On envoie des citrons coupés à part.

1224. — ROTS DE SOLES FRITES A LA COLBERT.

Habillez les soles, retirez-leur les peaux, fendez-les sur le dos comme nous venons de le dire, dégagez également les chairs des filets, farinez, passez à l'œuf battu, égouttez et passez aussi à la mie de pain fraîche ; serrez la panure contre le poisson et placez-le sur une plaque couverte d'une feuille de papier. Au moment voulu, plongez les soles à grande friture bouillante, retournez-les au bout de quelques minutes, afin qu'elles se colorent également des deux côtés ; réglez l'action du feu de manière que la friture ne se refroidisse pas, sans cela le poisson perdrait ses sucs essentiels et sortirait humide sans être atteint. Le point capital, c'est de les plonger à grande friture, bien chaude et d'en mettre peu à la fois ; toute la théorie se résume dans ces deux considérations. Lorsque les soles sont cuites, égouttez-les sur un linge, salez et retirez-leur l'arête principale pour les fourrer avec une lame de beurre maître-d'hôtel. Garnissez de persil ou de friture mignonne, et envoyez des citrons à part.

1225. — ROTS DE MERLANS, CABILLAUDS, ETC., ETC.

Les petits merlans se cisèlent sur les côtés, se salent, se farinent et se plongent dans la friture, tels qu'ils sont, ou roulés en anneaux. On les ouvre aussi par le milieu, du côté du ventre. Après avoir retiré la tête, détachez l'arête principale, assaisonnez, farinez, panez à l'œuf et cuisez à friture ardente ; égouttez sur linge, salez de nouveau et dressez sur serviette, avec un bouquet de persil frit autour. Les gros merlans peuvent se couper en tranches régulières ; salés et farinés, on les plonge en petite quantité dans une friture bouillante ; salés une seconde fois et égouttés, on les dresse sur serviette, en plaçant chaque morceau dans l'ordre où il était avant d'être séparé du tout, de manière à reformer le poisson. Garnissez aussi avec du persil frit ou avec une friture de petits poissons. — Les petits aiglefins, schilles, cabillauds et sandachs se préparent de même.

1226. — ROTS DE ROUGETS.

Gros ou petits, on choisit les rougets bien frais. Habillez-les suivant la règle, farinez-les, panez-les à l'œuf et au pain, plongez-les à grande friture bien chaude, mettez-en peu à la fois, afin que la quantité de poisson ne refroidisse pas la friture ; il en sortirait mou et mal atteint. A leur sortie, salez et dressez-les sur serviette, les uns à côté des autres, entourés de petite friture ou d'un bouquet de persil frit.

1227. — ROTS DE TRUITES.

Les petites truites doivent être vivantes, si c'est possible. Habillées, ciselées sur le dos, farinées et passées à l'œuf, puis à la mie de pain, on les plonge à friture chaude. Égouttez-les ensuite sur un linge, salez et dressez-les sur serviette, avec garniture de persil. Quand elles sont panées comme nous l'indiquons ci-dessus, on peut également les frire au beurre dans un sautoir. Les grosses truites se coupent en tranches, se farinent ou se panent et se font frire de la même manière, mais pour être reformées sur plat. — Les saumons et seiblins se traitent également ainsi.

1228. — ROTS DE CARPES.

Les grosses carpes s'apprêtent et se coupent comme les truites. Les petites ou les moyennes se fendent sur le dos, depuis la tête jusqu'à la queue ; on en brise la grosse arête ; on les farine et on les cuit à grande friture. — Les belles perches peuvent être traitées de même.

1229. — ROTS D'ÉPERLANS, SARDINES ET ANCHOIS.

Aux éperlans on peut retirer la tête ou les laisser entiers. Farinez, passez à l'œuf et à la mie de pain, faites cuire à grande friture, salez et dressez en buisson ou rangez-les à côté les uns des autres. On les frit aussi en anneaux. Les goujons se traitent comme les éperlans. Aux sardines retirez les têtes, farinez et passez à l'œuf seulement, dressez en buisson ou rangez-les en lignes. Les anchois se farinent tout simplement.

1230. — ROTS DE BROCHETS.

Les petits peuvent se frire en petits tronçons farinés. Les gros se coupent en tranches farinées, passées à l'œuf, puis à la mie de pain, et se cuisent à grande friture, pour être reformés sur plat. On peut aussi enlever les filets d'un gros brochet, les émincer en tranches et les passer à l'œuf, pour les frire au beurre clarifié dans un sautoir.

DES ENTREMETS DE LEGUMES.

Toutes les productions végétales fraîches, à quelque famille qu'elles appartiennent, susceptibles de recevoir une application culinaire, sont désignées sous le nom générique de LÉGUMES et servent pour entremets. Les œufs et les farinages entrent également dans cette classification.

L'entremets de légumes, comme résistance, est un des moindres plats du dîner, et pourtant il est indispensable comme diversion. Les primeurs en font toute la richesse. Un légume ordinaire, pour peu qu'il soit introuvable ou d'un prix fabuleux, joue un grand rôle sur une table : tel est le préjugé.

Le système Appert, en fournissant les moyens de conserver en toutes saisons un nombre infini de légumes qui, mangés à distance, constituent de véritables primeurs, offre des ressources à l'aide desquelles on peut, dans tous les pays, improviser ou composer des entremets qui ont presque toujours le mérite de la nouveauté.

D'ordinaire, les légumes sont servis après les rôtis : nous croyons qu'on devrait les servir immédiatement après les entrées ; cet ordre méthodique nous paraît plus rationnel, en ce que les légumes reposent le palais de la satiété ou de la succulence des mets qui les précèdent. C'est pour ainsi dire une sorte de transition entre les deux services. D'ailleurs, les rôts étant toujours suivis de salade, c'est là ce qui devrait clore la série culinaire proprement dite.

Dans un dîner soigné, quelle que soit la saison, les légumes secs ne peuvent être servis que comme auxiliaires, et encore nous croyons qu'il ne faut pas en abuser.

En toute occurrence, il est urgent de n'employer à leur cuisson que de l'eau de fontaine, toujours abondante et salée proportionnément. La cuisson des légumes frais doit s'opérer vivement, et lentement à l'égard des légumes secs. Les premiers se cuisent de préférence dans des poêlons ou bassines.

En résumé, les légumes sont servis en casserole d'argent ou sur plat, s'ils sont saucés ou garnis; et pour quelques-uns, la sauce se sert à part. Il en est d'autres qui se servent frits et alors dressés sur serviettes.

1231. — TRUFFES NOIRES A LA MIREPOIX.

Pour un entremets ordinaire, il faut choisir 15 à 18 belles truffes. Faites-les tremper à l'eau froide, mais en ayant soin de ne les laisser que juste le temps nécessaire pour pouvoir les séparer, à l'aide d'une brosse, de la terre qui les enveloppe. Un trop long séjour dans l'eau pourrait altérer ou diminuer leur arome. Lors-

qu'elles sont bien propres, placez-les dans une casserole, mouillez-les aux trois quarts de leur hauteur avec moitié mirepoix et moitié vin du Rhin ou champagne; masquez-les en dessus avec des bandes de lard et un rond de papier beurré, et faites les partir vivement vingt-cinq ou trente minutes. Au moment de servir, le mouillement des truffes doit être réduit d'un tiers; alors dressez-les telles quelles sans les tourner, dans une casserole d'argent que vous couvrez immédiatement, et envoyez-les toutes bouillantes. Vous pouvez aussi envoyer à part du beurre frais du jour. On peut encore les dresser sur serviette; c'est là une vieille méthode et que nous ne croyons pas la plus convenable.

1232. — SAUTÉ DE TRUFFES AU MADÈRE.

Pelez attentivement une quinzaine de belles truffes crues, émincez-les de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs et sur toute leur largeur. Sept à huit minutes avant de servir, placez ces truffes dans un sautoir, avec 100 gr. de beurre fondu, un peu de sel et un grand verre de madère; couvrez le sautoir et faites partir sur feu ardent, jusqu'à ce que le mouillement tombe à glace; retirez alors le vase du feu, additionnez aux truffes 4 cuillerées à bouche de glace de volaille et 150 gr. de beurre maître-d'hôtel; roulez-les sans les faire bouillir, seulement pour leur incorporer la glace et le beurre, et servez dans une casserole d'argent plate, avec des croûtons de pain glacés autour. On en prépare ainsi au vin du Rhin et au champagne.

1233. — CROUTE AUX TRUFFES NOIRES.

Foncez un moule à flan cannelé avec de la pâte fine; cuisez le flan, c'est-à-dire masquez-le intérieurement avec du papier beurré et emplissez-le de farine; mettez au four. Quand la croûte est sèche et cuite à point, videz et glacez-la; emplissez ensuite avec un sauté de truffes, tel que nous venons de l'indiquer.

1234. — TRUFFES NOIRES A L'ITALIENNE.

Prenez une vingtaine de moyennes truffes rondes, tournez et émincez-les en lames subtiles. Sept à huit minutes avant de servir, passez à l'huile dans un plat à sauter une échalote hachée; additionnez alors les truffes émincées, assaisonnez-les et passez-les sur un feu violent, sans les quitter et en les sautant toujours. Quand elles sont bien chaudes, mouillez avec un verre de madère, un décilitre d'espagnole réduite; ajoutez une petite pointe d'ail et un peu de poivre; réduisez de moitié; retirez le sautoir du feu et finissez avec 60 gr. de beurre d'anchois et une cuillerée de persil haché. Servez dans une casserole d'argent, avec ou sans croûtons.

1235. — TRUFFES NOIRES A LA CRÈME.

Émincez une vingtaine de truffes comme nous l'indiquons à l'article qui précède; préparez une sauce à la crème; mettez les truffes dans un sautoir avec 100 gr. de beurre, un peu de sel, un demi-verre de vin du Rhin et 3 cuillerées à bouche de glace; placez le sautoir sur un feu violent et sautez les truffes jusqu'à ce que le mouillement tombe à glace. Étalez au fond d'une casserole d'argent chaude, une petite couche de sauce à la crème préparée; sur cette couche, étalez un tiers des truffes et arrosez-les avec une bonne cuillerée de sauce; ajoutez la seconde partie des truffes et saucez également avec modération; placez le restant, saucez, saupoudrez le dessus avec un peu de parmesan et glacez à la salamandre. — Cette opération doit se faire sur le fourneau et avec le plus de célérité possible. On sert quelquefois ces truffes en coquilles.

1236. — TRUFFES BLANCHES A LA PIÉMONTAISE.

Lavez une dizaine de belles truffes du Piémont, épluchez-les pour enlever toute la terre qui se trouve dans les cavités, et émincez-les au moment en lames transparentes. Dans le pays qui les produit, on emploie, à cet effet, un instrument très-commode, sur lequel on frotte les truffes, qui tombent d'elles-mêmes toutes émincées et d'une finesse remarquable. Au moment de servir, beurrez le fond d'une casserole d'argent; ayez 3 décil. de bonne espagnole réduite au tiers, finissez-la avec 200 gr. de beurre d'anchois et 2 cuillerées de glace; rangez les truffes dans la casserole, par couches, que vous saucez légèrement et que vous humectez tour à tour; saucez également le dessus, couvrez le tout et tenez-le deux minutes à la bouche du four. Envoyez la casserole couverte.

1237. — CROUTES AUX CHAMPIGNONS.

Les champignons ne devraient jamais toucher l'eau ; mais des motifs de prudence et de propreté rendent cette mesure indispensable; il faut donc les nettoyer le plus rapidement possible et surtout ne pas les laisser séjourner dans le liquide. Prenez une centaine de champignons non ouverts et fraîchement cueillis, séparez-les de leurs queues et tournez-les vivement; jetez-les dans une casserole avec quelques cuillerées à bouche d'eau froide acidulée et 2 jus de citron ; sautez-les de temps en temps pendant que vous les tournez ; ajoutez-leur ensuite 200 gr. de beurre et du sel ; couvrez, faites partir et donnez huit à dix minutes d'ébullition. Quand ils sont cuits, égouttez, dégraissez leur cuisson pour la mêler à 5 décil. de velouté ; réduisez quelques minutes, liez avec 2 jaunes et passez à l'étamine sur les champignons. Taillez 12 petits croûtons de forme ronde sur la mie d'un pain à potage, à laquelle vous laissez adhérer une petite couche de croûte ; beurrez ces croûtons, faites-les griller ou sauter sans prendre couleur, dressez-les en rosace au centre d'une casserole d'argent et versez les champignons dessus.

1238. — CHAMPIGNONS FARCIS.

Choisissez quelques douzaines de beaux champignons ouverts; retirez les queues; tournez-les et videz-les en dessous avec une cuiller à racines; placez-les dans une terrine avec beurre et sel ; hachez très-fin les parures et les parties les plus saines des queues ; passez au beurre une cuillerée à bouche d'échalote ; ajoutez les parures et faites revenir vivement. Quand ils sont tombés à glace, ajoutez une bonne poignée de mie de pain et 1 décil. de sauce Béchamel réduite, une cuillerée de persil haché et une pointe de muscade ; retirez du feu, laissez refroidir un instant pour emplir aussitôt la partie concave des champignons et les ranger sur plaques à rebords beurrées. Vingt minutes avant de servir, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez de beurre fondu et poussez à four vif. Une fois cuits, dressez-les en casserole. Les champignons farcis à la Provençale se font de même, à l'exception de l'emploi du beurre qu'on remplace par de l'huile, avec addition de quelques cuillerées de tomates. Les oronges peuvent également se farcir avec leurs pieds et parures hachés, en ajoutant oignons, mie de pain et persil ; cuisez au four avec de l'huile et rangez-les sur plat.

1239. — CEPS A LA PROVENÇALE.

Détachez les queues des têtes, lavez-les bien ensemble, émincez-les sans les tourner, passez avec moitié beurre, moitié huile, une cuillerée à bouche d'oignon haché. Cette opération finie, ajoutez une gousse d'ail entière et une feuille de laurier, et, en dernier lieu, 2 anchois pilés, puis les champignons ; assaisonnez et faites-les tomber à glace ; mouillez enfin avec un peu de bonne espagnole et de glace, additionnez encore du persil haché et un filet de citron, retirez l'ail et le laurier, et dressez en casserole avec des croûtons frits autour.

1240. — CEPS A LA POLONAISE.

Après les avoir bien lavés, épongez-les, émincez-les sans les peler et sautez-les au beurre ; assaisonnez et faites tomber à sec très-doucement. A ce point, ajoutez un morceau de glace, saupoudrez de mie de pain et mouillez avec quelques cuillerées de crème aigre; sautez-les bien sans faire bouillir, versez dans une casserole d'argent, saupoudrez une seconde fois de mie de pain et laissez gratiner à four doux.

1241. — ORONGES A LA POLONAISE.

Il y a, en Pologne, un petit champignon très-estimé connu sous le nom de *ridzi*. Ce champignon a quelques rapports pour le parfum avec l'oronge d'Italie, il se prête aux mêmes préparations; mais on le mange surtout préparé de la manière suivante : après avoir épluché et lavé une quantité suffisante de ces champignons, essuyez-les ; passez au beurre moitié d'un oignon haché; lorsqu'il est blond, joignez-lui les champignons ; assaisonnez de sel et poivre, mouillez d'un peu de demi-glace et un demi-jus de citron; semez dessus un peu de panure, finissez de cuire au four et servez.

1242. — MORILLES A LA POULETTE.

La quantité de morilles nécessaire est déterminée par leur grosseur. Parez les queues des petites, divisez les grandes en deux ou plusieurs parties, et placez-les dans une terrine d'eau tiède sans les toucher : la terre dont elles sont imprégnées se détache ainsi peu à peu ; jetez-les ensuite dans une casserole d'eau également tiède ; faites-les blanchir, retirez-les de l'eau avec l'écumoire après le premier bouillon, égouttez-les encore sur un linge pour les éponger ; passez-les au beurre après ; assaisonnez et mouillez avec du velouté, ajoutez un petit oignon, un bouquet de persil garni, retirez la casserole sur feu modéré et laissez-les cuire doucement. En dernier lieu, retirez oignon et persil, liez avec 2 jaunes étendus et quelques cuillerées à bouche de crème double, et finissez avec le jus d'un citron et un morceau de beurre.

1243. — MORILLES A L'ITALIENNE.

Lavez, épluchez et blanchissez les morilles, égouttez-les, passez à l'huile et beurre un petit oignon haché et un bouquet de persil ; quelques minutes après, additionnez les morilles et faites-les réduire avec un demi-verre de marsala ; ajoutez 2 ou 3 cuillerées de bon velouté ; faites cuire tout doucement, et finissez-les avec un petit beurre d'anchois, le jus d'un citron et une cuillerée de persil haché lavé à l'eau chaude et pressé.

1244. — MORILLES A L'ESPAGNOLE.

Parez, blanchissez ces morilles, comme il est indiqué au n° 1242 ; après les avoir bien égouttées et pressées, sautez-les à l'huile avec quelques dés de jambon cru ; salez légèrement ; faites-leur réduire un verre de vin blanc, ajoutez alors quelques cuillerées d'espagnole, poivre rouge, persil haché, le jus d'un citron et un morceau de glace.

1245. — TOPINAMBOURS A LA CRÈME.

Les topinambours n'ayant pas le mérite d'être rares ne sont pas recherchés, néanmoins, on ne saurait nier que c'est un excellent légume. Préparez une petite casserole de sauce à la crème, pour la finir au moment ; parez les topinambours, ronds ou en olives ; faites-les blanchir à fond, cuisez-les un instant au beurre ; assaisonnez avec sel et muscade ; saupoudrez le fond d'une casserole d'argent beurrée avec un peu de parmesan râpé, masquez-le avec quelques cuillerées de sauce, placez dessus une couche de topinambours, que vous masquez aussi de sauce et saupoudrez encore de parmesan ; continuez ainsi de couches en couches toujours alternées à la fois de sauce et de parmesan ; glacez à la salamandre.

1246. — TOPINAMBOURS A LA CRACOVIENNE.

Parez, blanchissez et sautez au beurre, comme ci-dessus ; assaisonnez avec sel et muscade ; dressez ensuite dans une casserole d'argent, et masquez avec de la mie de pain passée au beurre.

1247. — PETITS POIS A L'ANGLAISE.

Grâce à la conservation, ce légume est maintenant commun dans toutes les saisons et dans tous les pays. A l'état naturel, sa première qualité, c'est d'être tendre et fraîchement cueilli. Les petits pois étant écossés et choisis, on les plonge dans un poêlon d'eau bouillante et salée, 12 à 15 minutes seulement avant de les servir ; on les fait marcher rondement, ils restent plus verts. Aussitôt qu'ils sont cuits, égouttez-les pour les placer dans une casserole d'argent, avec un bon morceau de beurre dessus, non fondu et légèrement salé.

1248. — PETITS POIS A LA FRANÇAISE.

Placez ces petits pois dans une casserole plus large que haute, avec 200 gr. de beurre, un verre d'eau, un petit oignon, un peu de sel et un bouquet de persil et laitue ; maniez-les bien, égouttez l'eau, faites-les partir vivement et sautez-les de temps en temps. Aussitôt atteints, ajoutez une pointe de sucre, retirez le bouquet de légumes et finissez avec du beurre et de l'allemande ; versez ensuite dans une casserole d'argent et entourez avec quelques croûtons frits au beurre. On peut lier ces pois avec quelques jaunes d'œufs. — Les pois de conserve se chauffent au bain-marie, s'égouttent sur un tamis, puis se finissent avec de la sauce, du beurre et assaisonnement.

1249. — HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Les haricots les plus tendres sont ceux qu'on doit choisir et préférer. S'ils sont nouveaux, on les cuit entiers; aussitôt qu'ils grossissent on les taille en deux ou en trois sur leur longueur. Dans le premier cas, coupez les deux extrémités, rafraîchissez-les en les plongeant dans une casserole non étamée, contenant de l'eau salée en ébullition, faites-les cuire vivement. Après leur cuisson, égouttez-les, ressuyez-les sur un linge, et dressez-les dans une casserole d'argent avec un bon morceau de beurre frais et légèrement salé.

1250. — HARICOTS VERTS A LA FRANÇAISE.

Quand ils sont cuits bien verts, passez-les immédiatement dans un sautoir contenant du beurre fondu en quantité suffisante; placez-les sur un feu vif, sautez-les jusqu'à ce qu'ils soient à sec; assaisonnez d'une pointe de sel et muscade ; au moment de servir, finissez-les avec un beurre maître-d'hôtel, un peu de glace et le jus d'un citron; dressez avec des croûtes au four. On peut ajouter quelques cuillerées d'espagnole.

1251. — HARICOTS A LA LYONNAISE.

Passez au beurre une cuillerée à bouche d'oignon haché, additionnez les haricots, sautez-les quelques minutes, assaisonnez légèrement de sel et muscade, ajoutez quelques cuillerées d'espagnole et de glace, une cuillerée de persil haché, finissez avec un morceau de beurre et le jus d'un citron.

1252. — HARICOTS A LA POULETTE.

Passez, comme il est dit ci-dessus, une cuillerée à bouche d'oignon haché avec un morceau de beurre ; additionnez quelques cuillerées de velouté, donnez deux bouillons, ajoutez ensuite les haricots, laissez-les cinq ou six minutes sur un feu modéré, et finissez avec une liaison, un morceau de beurre et une cuillerée de persil haché et épongé.

1253. — HARICOTS VERTS EN PETITS POIS.

Épluchez des haricots verts bien fins, coupez-les ensuite transversalement par petits carrés gros comme des petits pois, faites-les blanchir dans l'eau salée, de manière qu'ils arrivent juste au moment de servir; égouttez-les alors et sautez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un décil. d'allemande, une pointe de sucre et une cuillerée de persil haché. Servez-les entourés avec des croûtons glacés.

1254. — FÈVES DE MARAIS A LA BÉCHAMEL.

Choisissez ces fèves très-tendres, retirez-leur les peaux et faites-les blanchir à fond, comme les petits pois ; sautez-les vivement quelques minutes au beurre, assaisonnez avec une pointe de sel, sucre et muscade. Au moment de servir, et hors du feu, saucez-les à la Béchamel; finissez et passez-les en ajoutant un morceau de beurre, et dressez en casserole.

1255. — DES ASPERGES.

Depuis longtemps déjà on trouve des asperges à peu près toute l'année. L'horticulture, cette sœur prévoyante de la cuisine, fait chaque jour de miraculeux efforts pour lui apporter de nouvelles créations ; et la conservation aidant, les asperges seront bientôt en abondance dans les contrées où l'air et l'ingratitude du climat leur refusent la vie. Un entremets d'asperges est très-distingué et très-estimé des gourmets en général. Le plus souvent on les sert entières, bouillies tout simplement, et dressées sur serviette avec une sauce à part. Les plus grosses sont les mieux goûtées, et il en faut de belles pour un service même ordinaire.

1256. — ASPERGES SAUCE AU BEURRE.

Effeuillez les asperges à partir de la tête et le long de la tige, égouttez leur extrémité aiguë, ratissez-les sur tous les contours et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide. Cela fait, tirez-les et classez-les par catégories de forme; dressez-les en faisceaux dans une casserole et la tête en bas afin de les régulariser ; liez-

les avec trois tours de ruban en fil; taillez-les toutes égales. Cette opération terminée, enveloppez-les dans un linge, tenez-les dans un lieu frais et enfermez-les dans un vase à l'abri du contact de l'air. Néanmoins, il ne faut pas les laisser trop longtemps dans cet état; si on peut les cuire de suite, elles n'en valent que mieux. Vingt à vingt-cinq minutes avant de servir, plongez-les dans l'eau bouillante et salée, en ayant soin d'y mettre d'abord les plus épaisses, et, à quelques minutes d'intervalle, les plus subtiles; de cette manière elles arrivent ensemble à une cuisson égale. Aussitôt en ébullition, couvrez la braisière et sondez-les de temps à autre. Leur cuisson doit être continue et s'opérer violemment; on en reconnaît le point à la flexibilité des têtes sous la pression du doigt. Ce point obtenu, égouttez-les sur un tamis, et dressez-les en buisson sur serviette, les plus belles dessus. Dans les dîners, on accompagne les asperges de deux saucières, l'une de beurre et l'autre de sauce au beurre.

1257. — ASPERGES A LA POLONAISE.

Choisissez les plus belles, effeuillez-les et enlevez régulièrement, avec un petit couteau, toute l'enveloppe pelliculaire qui recouvre leur tige. Cette opération diminue évidemment leur épaisseur; mais, au fond, elle en augmente la quantité, puisqu'on peut les manger entièrement. Elles sont en outre plus agréables, puisqu'elles ne conservent plus de filaments. Liez-les en faisceaux avec trois tours de ruban en fil, taillez-les égales et plongez-les dans l'eau bouillante en leur donnant quinze à dix-huit minutes de cuisson seulement; égouttez et épongez-les sur un linge, dressez-les sur plat et saucez avec une sauce au pain grillé, n° 247. On dresse aussi ces asperges sur une serviette, en servant à part un sambayon au vin peu sucré.

1258. — ASPERGES A LA PIÉMONTAISE.

Effeuillez, ratissez et cuisez des asperges comme nous l'avons dit ci-dessus, dressez-les sur plat élargies et non en buisson; saupoudrez la partie mangeable avec du parmesan râpé, et saucez-les dessus au moment avec un beurre à la noisette bouillant.

1259. — POINTES D'ASPERGES AU SUPRÊME.

Pour cet office les asperges n'ont pas besoin d'être de la plus grosse forme. Effeuillez-les et taillez-les en tiges de 4 à 5 centim. de long, toutes égales; plongez-les à l'eau bouillante et salée pour les blanchir à fond; égouttez-les sur un linge et placez-les dans un sautoir contenant du beurre fondu; passez sur feu quelques minutes; assaisonnez avec sel, pointe de muscade et sucre en poudre; saucez modérément avec une sauce suprême; finissez avec quelques cuillerées de glace, beurre et le jus d'un demi-citron.

1260. — POINTES D'ASPERGES A LA COLBERT.

Les asperges vertes sont celles qu'on doit préférer. Il faut les choisir égales, les effeuiller, casser les tiges, afin de n'employer que les parties les plus tendres. Taillez-les transversalement en petites tiges d'un centim. au plus; séparez les têtes et blanchissez-les à fond dans deux poêlons différents. Aussitôt cuites, égouttez-les sur un linge, placez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre; assaisonnez avec sel, pointe de sucre et muscade; saucez ensuite à point, avec une sauce allemande ou béchamel, et finissez-les avec un peu de glace et beurre; dressez sur plat au centre d'une couronne d'œufs pochés ou croûtons.

1261. — CARDONS A LA MOELLE.

Les cardons d'Espagne et de Piémont sont les plus estimés. Leur cuisson réclame des soins qu'on ne saurait oublier qu'au détriment du légume, qui, du reste, est accepté dans les plus grands dîners. Choisissez 3 ou 4 pieds de cardons, suivant leur volume; écartez les tiges les plus dures et détachez les blanches jusqu'à celles qui forment le cœur; divisez celui-ci en quatre parties, parez-les et jetez-les dans de l'eau acidulée; taillez les autres tiges les plus tendres seulement en tronçons de 10 à 12 centim., et en écartant avec soin toutes celles qui ne sont pas blanches; jetez-les également dans l'eau coupée avec du vinaigre; plongez ensuite le tout dans une ébullition d'eau à laquelle vous additionnez quelques croûtes de pain et un

filet de vinaigre, et poussez violemment cette ébullition. Au bout de quelques minutes, c'est-à-dire aussitôt que la peau cotonneuse se détache des tiges sous la pression d'un linge, égouttez-les pour les passer immédiatement à l'eau froide, parez-les des filaments superficiels sans détériorer les petites côtes qui les recouvrent, en les rejetant à mesure dans un autre vase d'eau acidulée. Cela fait, rangez-les dans une casserole, masquez-les d'un rond de papier beurré et mouillez-les à couvert avec un fonds blanc n° 213; couvrez aussi de bandes de lard, et faites-les mijoter jusqu'à leur parfaite cuisson, en prenant la précaution de les retirer lorsqu'ils seront tendres, pour les égoutter, les parer soigneusement et les ranger dans une nouvelle casserole foncée de lard, les tiges les plus tendres en dessus. Couvrez-les de nouveau avec des bandes de lard, mouillez à couvert avec du vin blanc et du bouillon succulent; faites-les partir une dernière fois pour achever leur cuisson sur l'angle du fourneau. Dix minutes avant de les servir, égouttez encore les cardons, rangez-les sur un couvercle de casserole, dans le sens qu'ils doivent être dressés sur plat, c'est-à-dire les uns à côté des autres, en buisson ou plutôt en pyramide; parez-les ensemble des deux bouts, pour les égaliser; glissez-les aussitôt sur plat et saucez-les soit avec une espagnole, soit avec un velouté réduit.

1262. — CARDONS AU PARMESAN.

Taillez et parez les tiges des cardons, blanchissez et faites cuire avec tous les soins indiqués à l'article précédent; distribuez-les ensuite en ronds de 2 ou 3 centim. de diamètre (pour les tiges étroites, on emploie un coupe-pâte moins large); jetez-les dans un sautoir avec une petite demi-glace, et laissez-les jusqu'à ce que le fonds se trouve réduit. — Ayez une petite sauce à la crème et 150 gr. de parmesan frais et râpé; saupoudrez le fond d'une casserole d'argent avec un peu de ce fromage, puis sortez les ronds de cardons du sautoir pour les dresser en couches au fond de la casserole; saupoudrez encore chaque couche de parmesan et masquez-les de sauce; terminez le dessus avec de la crème; saupoudrez et glacez à la salamandre.

1263. — CARDONS POIRÉS AU GRATIN.

Choisissez de belles côtes de poirées, épaisses et bien blanches, coupez-les de 15 centim. de longueur, enlevez tous les filaments, faites-les blanchir pendant un quart d'heure dans de l'eau légèrement salée; égouttez-les ensuite, rangez-les dans une casserole, recouvrez-les de bandes de lard et finissez de les cuire avec du beurre et consommé. Lorsqu'elles sont tendres, faites réduire leur fonds vivement, jusqu'à ce qu'elles tombent à glace; égouttez alors les cardons poirés sur un tamis, coupez-les ensuite en losanges réguliers de 4 centim. de longueur et sautez-les au beurre; lorsqu'ils ne contiennent plus d'humidité, ajoutez 2 poignées de parmesan râpé et 1 décil. d'espagnole bien réduite; sautez bien le tout ensemble et versez dans une casserole d'argent; semez du parmesan dessus et faites gratiner au four.

1264. — ARTICHAUTS BOUILLIS SAUCE HOLLANDAISE.

Choisissez-les bien tendres, taillez les tiges qui les supportent en les parant des premières feuilles vertes et dures; écourtez les feuilles restantes, arrondissez les fonds, citronnez-les et jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide; plongez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante citronnée et salée, couvrez cette casserole, et faites-les marcher vivement. La durée de leur cuisson varie suivant leur grosseur et leur tendreté. On s'assure qu'ils sont atteints en les sondant avec une pointe quelconque. Aussitôt cuits, égouttez en les renversant sur un tamis; retirez les feuilles et le foin de l'intérieur, remettez-les un moment au chaud et dressez-les dans une casserole, le fond en haut; envoyez à part une hollandaise ou beurre fondu.

1265. — ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Les artichauts qu'on veut préparer de cette manière doivent être tendres et ne pas toucher l'eau; leur grosseur en détermine le nombre. — Parez légèrement leur fonds, citronnez-les à mesure, écourtez-les et écartez légèrement les feuilles du cœur pour les assaisonner intérieurement avec sel, épices, persil haché, parures de champignons et quelques cuillerées à bouche de mie de pain, le tout mêlé. Après cet assaisonnement, entourez-les d'un tour de ficelle et rangez-les de suite dans une casserole plus large que haute, le fond

de l'artichaut appuyé sur celui de la casserole, préalablement beurrée et foncée de quelques lames de jambon, d'oignons et de carottes, auxquels on adjoint un bouquet de persil garni et un verre de madère. Ces artichauts doivent être bien serrés l'un contre l'autre. Masquez-les de bandes de lard et d'un rond de papier ; couvrez hermétiquement la casserole ; faites partir en ébullition réglée ; retirez aussitôt cette casserole à la bouche du four pour mieux régulariser l'action du calorique sur son contenu, et arrosez-les de temps en temps avec leur cuisson même. Au moment de servir, retirez les artichauts avec précaution, débridez-les, renversez-les sur un plat ou une casserole, dégraissez leur cuisson, passez au tamis, mêlez quelques cuillerées d'espagnole vivement réduite et masquez-en les artichauts.

1266. — ARTICHAUTS FARCIS A LA BORDELAISE.

Parez-les ainsi que nous venons de le dire, videz-les à moitié à l'aide d'un petit couteau ou d'une cuiller à racines et assaisonnez. Passez à l'huile 2 ou 3 cuillerées à bouche d'oignons hachés, égouttez l'huile, ajoutez assez de mie de pain râpée et du persil pour en faire une farce de quelque consistance ; complétez cette préparation avec du jambon cuit et haché très-fin, et quelques cuillerées d'espagnole réduite. Maintenant, emplissez le vide des artichauts avec cet appareil, couvrez-les chacun d'une bande de lard que vous fixez à l'aide d'un tour de ficelle ; rangez-les dans une casserole plus large que profonde, dont le fond est masqué avec du jambon, légumes et aromates ; maintenez-les debout en les serrant, mouillez avec moitié sauterne et moitié de bon fonds ; faites partir doucement et laissez-les cuire à la bouche du four. Lorsqu'ils sont bien atteints, dressez-les sur plat ou casserole, passez et dégraissez le fonds de leur cuisson, additionnez une petite sauce espagnole, réduisez-la quelques minutes et masquez-en les artichauts.

1267. — ARTICHAUTS A LA LYONNAISE.

Coupez 6 gros artichauts en quatre parties chacun, ou 12 petits en deux seulement. Dans l'un et l'autre cas, parez les fonds très-lisses, auxquels vous retirez les feuilles du milieu et celles des extrémités qui sont trop dures, pour n'en laisser que quelques-unes de blanches. Parez les angles des feuilles et des fonds, frottez-les à mesure avec la moitié d'un citron et jetez-les dans une eau acidulée pour les empêcher de noircir. Cette opération doit être prompte. Aussitôt parés, égouttez-les sur un linge et épongez-en bien l'eau ; foncez le fond d'un sautoir avec 250 gr. de beurre ; dressez les artichauts à plat, saupoudrez de sel, couvrez d'un rond de papier beurré et faites-les partir vivement. Sitôt le beurre en ébullition, retirez-les sur feu modéré, mouillez-les avec quelques cuillerées de bon fonds et couvrez le sautoir ; retournez-les de temps en temps, et quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur plat. Dégraissez et liez le fonds de cuisson avec quelques cuillerées de glace et de velouté, beurre, persil et jus de citron ; masquez-en les artichauts, placez entre chacun un petit croûton de pain frit. Si les artichauts étaient avancés, on pourrait les blanchir.

1268. — FONDS D'ARTICHAUTS A L'ESPAGNOLE.

Il faut en prendre une douzaine de moyenne grosseur, les parer d'abord des feuilles qui enveloppent leurs fonds, les citronner et les jeter dans un vase d'eau froide acidulée, les égoutter ensuite pour les plonger à l'eau bouillante aussi acidulée, couvrir la casserole et les laisser bouillir jusqu'à ce que le foin se détache facilement des fonds. Alors enlevez-les avec l'écumoire, jetez-les immédiatement dans l'eau froide, détachez tout le foin adhérent, tournez régulièrement les fonds, rafraîchissez, égouttez sur linge, rangez-les dans un sautoir proportionné à leur volume, mouillez à couvert avec du bon bouillon, ajoutez le jus d'un citron, couvrez de bandes de lard et d'un rond de papier beurré, et faites partir. Quand l'ébullition commence, retirez sur feu modéré pour achever la cuisson. Lorsqu'ils sont tendres, il faut les égoutter encore, les dresser dans une casserole et les masquer d'une espagnole claire, mais bien réduite. On peut dresser entre chacun d'eux un croûton demi-circulaire ou une laitue braisée.

1269. — FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS.

Les fonds étant cuits comme nous venons de l'indiquer, il faut les égoutter, les bien ressuyer, emplir

leurs cavités avec des fines herbes cuites et mêlées à un tiers de leur valeur de farce. Saupoudrez de mie de pain, arrosez avec du beurre fondu, jetez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de demi-glace, placez-les à la bouche du four, arrosez-les de leur mouillement, dressez sur plat, liez le fonds avec un peu d'espagnole et saucez autour.

1270. — TOMATES FARCIES.

Quel que soit l'appareil qu'on leur destine, il faut les choisir d'égale forme, qu'elles soient mûres et bien en chair; si elles sont grosses, une douzaine suffit. Faites à chacune, du côté de la tige, une incision circulaire en rapport avec leur forme, exprimez-en l'eau et les semences, salez légèrement et laissez bien égoutter sur un tamis; emplissez-les, soit avec une farce à quenelles ou au gratin, soit simplement avec des fines herbes passées au beurre et mêlées à la mie de pain, ainsi que nous l'avons dit à l'égard des champignons farcis; saupoudrez-les avec de la mie de pain blanche, rangez-les dans un sautoir beurré, arrosez-les avec du beurre fondu, faites partir sur feu pendant quelques minutes; couvrez-les de papier et poussez au four modéré. Quand elles sont cuites, dressez-les sur plat, étendez leur fonds de cuisson avec un peu de glace et quelques cuillerées d'espagnole, et saucez autour. Si on les prépare simplement avec l'oignon passé, la mie de pain et le persil, on peut les arroser et les cuire à l'huile. C'est ce qu'on appelle à la Provençale.

1271. — TOMATES AU GRATIN.

Coupez en travers et par le milieu une douzaine de belles tomates fermes, exprimez en même temps leur eau et les semences, salez légèrement et laissez égoutter quelques minutes sur un tamis; faites un appareil sec, avec oignon haché et passé au beurre, quelques parures de champignons crus, persil haché et mie de pain blanche, 2 cuillerées de glace; assaisonnez et mêlez ensemble; emplissez-en les cavités de chaque moitié de tomate, arrosez-les avec du beurre ou de l'huile, rangez-les dans un grand sautoir beurré, faites partir quelques minutes sur le fourneau pour réduire leur humidité, puis poussez au four modéré; arrosez-les de temps en temps, et aussitôt cuites, dressez-les en couronne sur plat ou en casserole.

1272. — OIGNONS FARCIS.

Choisissez des oignons blancs d'une égale grosseur, parez-les de leur pellicule et faites-les blanchir quelques minutes; passez-les à l'eau froide, égouttez et videz-les à l'aide d'une cuiller à racines, par une ouverture pratiquée à l'une des deux surfaces; alors emplissez-les avec une farce crue de veau ou de volaille, mais dans tous les cas un peu ferme. Unissez-la bien, rangez les oignons dans un sautoir foncé avec du lard et serrez les uns contre les autres; mouillez-les à moitié de leur hauteur avec du bouillon, faites-les partir vivement; puis couvrez-les d'un papier beurré et poussez-les au four. Quand le fonds est réduit, les oignons doivent se trouver atteints. Le temps de leur cuisson dépend beaucoup de leur qualité; si les oignons sont cueillis depuis peu, ils seront meilleurs et plus tôt atteints; ce n'est guère d'ailleurs que dans ces conditions qu'on peut les employer.

1273. — CÉLERI A L'ESPAGNOLE.

Parez 12 pieds de céleri de leurs tiges vertes pour n'y laisser que les blanches et les plus tendres; arrondissez ces pieds, tenez-les d'une longueur de 12 centim. environ; jetez-les dans un vase d'eau froide, pour les plonger ensuite à l'eau bouillante salée et les égoutter. Après dix minutes d'ébullition, rafraîchissez et parez-les; liez-les deux à deux; foncez une casserole avec des débris de lard et jambon, rangez les céleris dessus, mouillez à hauteur avec du bon bouillon, ajoutez une pointe de sucre blanc, recouvrez avec des bandes de lard, faites partir en ébullition, retirez ensuite sur feu modéré en les laissant cuire tout doucement. Le temps de cuisson dépend absolument de leur état de tendreté. Cette cuisson achevée, égouttez-les sur un linge; parez et taillez-les correctement, dressez sur plat ou en casserole, et saucez d'une espagnole claire réduite au vin. — Les céleris à la crème se préparent ainsi qu'il est indiqué à l'égard des cardons au parmesan; mais on peut toujours supprimer le fromage.

1274. — FENOUIL.

Le fenouil est une production italienne. On le mange cru; mais cuit, il constitue un excellent entremets. Il a beaucoup de rapport avec le céleri et se traite, d'ailleurs, de la même manière.

1275. — CÉLERI A LA BOUQUEREL.

Épluchez 8 racines de céleri bien tendres, coupez-les en quartiers ; arrondissez les angles et retirez les parties dures ; blanchissez-les pendant dix minutes à l'eau bouillante, puis égouttez-les et braisez-les dans une casserole proportionnée, après les avoir recouverts de bandes de lard et mouillés de consommé ; lorsque les céleris sont cuits, égouttez-les, passez-en moitié au tamis pour en faire une purée et la finir d'après le principe décrit à l'article. Trempez les quartiers de céleri restants dans une sauce Villeroy ; laissez-les refroidir, panez-les ensuite deux fois ; au moment de servir, faites-les frire de belle couleur, dressez-les en couronne et versez au milieu la purée de céleri un peu ferme, après lui avoir amalgamé un morceau de beurre frais au dernier moment.

1276. — CONCOMBRES SAUTÉS.

Faites un choix de concombres tendres, coupez-en les deux extrêmes, parez de leur pellicule, divisez-les en tronçons, puis en quartiers, donnez-leur une jolie forme, abattez les angles, jetez-les dans l'eau froide, ensuite dans l'eau bouillante pour les blanchir quelques minutes seulement ; égouttez-les pour les repasser à l'eau froide, les égoutter encore pour les éponger ; placez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez avec sel, mignonnette et pointe de sucre, et faites réduire tout doucement avec un peu de consommé. Après leur cuisson, égouttez le beurre, additionnez 2 cuillerées à bouche de glace et 4 de velouté, roulez-les dans leur sauce, ajoutez une cuillerée de persil haché et dressez en casserole.

1277. — CONCOMBRES AU GRATIN.

Parez les concombres en petits ronds, cuisez-les comme les précédents ; masquez le fond d'une casserole d'argent avec un peu de béchamel, dressez par couches masquées de sauce et saupoudrées de fromage de parmesan ; continuez ainsi jusqu'à la fin. Mêlez un blanc d'œuf fouetté très-ferme avec 3 cuillerées de la béchamel restante ; masquez-en la surface des concombres et poussez à four modéré pour les colorer.

1278. — CONCOMBRES FARCIS.

Après les avoir pelés, taillez les deux bouts, divisez en tronçons de 5 à 6 centim., faites blanchir quelques minutes, videz-les de leur semence à l'aide d'un tube à colonne, rafraîchissez, épongez, emplissez-les de farce à quenelles un peu ferme, à laquelle vous mêlez quelques fines herbes ; lissez-les aux extrémités avec la lame d'un couteau trempée dans du blanc d'œuf ; rangez-les ensuite dans un sautoir proportionné foncé de lard et jambon, chaque tronçon debout et l'un à côté de l'autre ; mouillez à hauteur avec un bon jus clair, couvrez de nouvelles bandes de lard, faites partir en ébullition et laissez mijoter sur feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient atteints. Dès qu'ils sont cuits, retirez-les sur plaque, passez et dégraissez le fonds, faites réduire en glace légère ; remettez les concombres dans le sautoir et laissez mijoter un moment ; dressez dans une casserole, étendez le fonds avec quelques cuillerées d'espagnole claire, donnez deux bouillons et masquez.

1279. — CONCOMBRES EN CARDES.

Après avoir retiré les peaux à 6 gros concombres, coupez chacun d'eux en quatre sur leur longueur, enlevez les semences, arrondissez les bouts et les angles tout en laissant à chaque morceau la dimension d'une belle côte de cardon ; blanchissez-les à l'eau salée pendant cinq minutes, égouttez ensuite pour les marquer dans une casserole foncée de lard ; recouvrez-les de même, mouillez d'un bon fonds, ajoutez un bouquet et cuisez-les trois quarts d'heure ; égouttez pour les dresser comme les cardons ; saucez avez une demi-espagnole beurrée au moment.

1280. — CONCOMBRES A LA DUCHESSE.

Parez, farcissez et cuisez les concombres comme nous venons de le dire. Quand ils sont cuits et glacés, divisez chaque tronçon en petites rouelles de 1 centim. d'épaisseur ; rangez-en une partie sur le fond d'un plat les uns à côté des autres, saucez légèrement d'une bonne béchamel, finissez au moment, continuez à les monter ainsi en pyramide, et en les alternant avec la même sauce ; saupoudrez de parmesan râpé, arrosez de beurre fondu, poussez au four modéré, et laissez-les dix minutes seulement.

1281. — CAROTTES A LA MAITRE-D'HOTEL.

Les carottes ne sont admissibles pour entremets qu'à l'état de primeur. Choisissez-les d'égale forme, tournez-les entières, blanchissez-les à fond, égouttez-les ensuite sur linge pour les éponger, mettez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées à bouche de consommé clair, un peu de sel et une pointe de sucre; faites tomber à glace, retirez-les du feu, additionnez 200 gr. de beurre maître-d'hôtel, 2 cuillerées de velouté, et dressez en casserole. Les petits navets se préparent aussi d'après la même méthode. Les uns et les autres peuvent être saucés à la béchamel.

1282. — SALSIFIS.

Les salsifis doivent être choisis tendres et frais. Ratissez-les pour enlever les peaux noires, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée, parez-les ensuite en ne leur laissant que 15 centim. de longueur ; ficelez-les en bottes, rangez-les dans une casserole, mouillez-les d'un blanc préparé selon la règle, recouvrez d'un papier beurré, et donnez-leur deux ou trois heures de cuisson, selon leur tendreté; égouttez et dressez-les en pyramides, parez les bouts, divisez-les en deux sur leur travers, et masquez avec une sauce quelconque.

1283. — SALSIFIS A LA VILLEROY.

Les salsifis doivent être cuits d'avance comme il est indiqué à l'article précédent. Egouttez-les bien, taillez-les de 8 centim. de long; trempez-les dans une sauce Villeroy ou une béchamel réduite ; laissez-les refroidir sur un plafond ; panez-les une fois sur la sauce et une fois à l'œuf ; au moment de servir, faites frire les salsifis de belle couleur, égouttez-les bien et dressez-les en buisson.

1284. — LAITUES GLACÉES.

La quantité se détermine d'après leur grosseur. Détachez leurs feuilles vertes, arrondissez la tige, lavez-les bien et blanchissez-les quelques minutes ; retirez-les avec l'écumoire, et plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide ; aussitôt refroidies, égouttez-les, exprimez entièrement leur eau en les pressant une à une ; fendez-les sur leur longueur sans les séparer, retirez la tige intérieure ; salez, reformez-les en repliant les extrémités pour les ranger à mesure dans une casserole foncée de lard et jambon ; serrez-les autant que possible, mouillez à hauteur avec un bon fonds de poêle; recouvrez-les aussi de lard ou d'un papier beurré et faites-les partir; une fois en ébullition, retirez la casserole sur feu modéré, couvrez-la et laissez réduire tout doucement ; au bout d'une heure, égouttez-les sur un couvercle de casserole, épongez leur graisse, parez-les attentivement en les repliant de nouveau ; rangez-les dans un sautoir, mouillez avec quelques cuillerées de demi-glace et glacez-les au moment ; dressez sur plat, saucez d'une demi-espagnole réduite et alternez avec une croûte de pain frite et glacée. Ainsi glacées, on peut les masquer avec toute autre sauce.

1285. — LAITUES FARCIES.

Les laitues parées, blanchies et cuites comme on vient de l'indiquer, on les emplit avec une petite partie de farce à quenelles un peu ferme ; on les referme et on les marque dans un petit sautoir, pour les glacer et pocher la farce, ceci en les tenant au four dix minutes, après les avoir humectées avec une demi-glace.

1286. — AUBERGINES FARCIES.

Fendez 7 ou 8 aubergines moyennes par le milieu et videz-les avec une cuiller à bouche, en laissant à l'enveloppe une épaisseur de 6 millim. environ ; salez légèrement et renversez-les sur un tamis, afin d'égoutter leur eau ; essuyez-les ensuite et faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre ; maintenant hachez leur intérieur, exprimez-en bien l'eau dans un linge, passez au beurre le même volume d'oignons hachés, auxquels vous additionnez l'intérieur des aubergines ; quand cet appareil est à sec, ajoutez une poignée de mie de pain, mouillez avec 4 cuillerées à bouche de jus, donnez deux bouillons et retirez l'appareil du feu pour le lier avec 2 ou 3 jaunes ; ajoutez 1 cuillerée de persil haché et 2 anchois passés au tamis ; emplissez alors les cavités de chaque moitié, saupoudrez avec de la mie de pain, arrosez avec de l'huile ou du beurre fondu, rangez-les

dans un sautoir beurré mince, faites partir sur un fourneau, poussez à four modéré, donnez trente-cinq minutes de cuisson, et enfin dressez sur plat en couronne sans autre garniture. On farcit aussi les aubergines avec une farce à gratin ou à quenelles, aux fines herbes, et en procédant de même.

1287. — AUBERGINES AU GRATIN.

Faites choix des plus petites, retirez-leur les peaux, émincez-les en tranches fines sur toute leur longueur, saupoudrez-les de sel pour leur faire rendre l'eau, égouttez et épongez-les bien, divisez-les en trois ou quatre parties, farinez et faites-les frire tour à tour au beurre clarifié; quand elles sont toutes cuites, rangez-les par couches au fond d'une casserole beurrée, en masquant chaque couche avec du velouté et une pincée de fromage mêlé avec du persil haché; masquez également en dessus, saupoudrez de fromage, arrosez de beurre fondu, poussez à four modéré et laissez gratiner une quinzaine de minutes seulement.

1288. — COUCOUCELLES BRAISÉES.

On fait une grande consommation de ces petites courges en Italie; les plus estimées sont celles qui n'excèdent pas la grosseur d'une reine-Claude. Il faut les tourner très-rondes, les blanchir quelques minutes à l'eau et les braiser ensuite dans un bon fonds; leur cuisson demande une demi-heure à peu près; on les égoutte ensuite pour les dresser et les saucer d'une espagnole un peu beurrée.

1289. — COUÇOUCELLES A LA MILANAISE.

Après avoir tourné un nombre suffisant de coucoucelles, séparez-les en deux, sautez-les au beurre dans un plat à sauter avec du sel, cuisez-les aux trois quarts, dressez-en ensuite une couronne sur un plat, comblez le milieu avec d'autres moitiés, saupoudrez-les avec du parmesan râpé; sur celle-ci dressez les autres, toujours par couches avec du fromage; lorsqu'elles sont dressées, glacez et semez dessus une dernière couche de parmesan, arrosez avec du beurre fondu, glissez le plat au four pour les faire légèrement gratiner et les servir.

1290. — CHICORÉE A LA CRÈME.

Lorsque les têtes de chicorée sont parées de toutes leurs feuilles vertes, il faut les laver, les tailler en petites tiges et plonger la chicorée à l'eau bouillante et salée pour la blanchir à fond, l'égoutter et la rafraîchir, en exprimer toute l'eau qu'elle contient, la hacher ensuite; alors passez cette chicorée au beurre pour la sécher entièrement; salez-la avec modération, puis mouillez-la avec un égal volume de bonne béchamel; réduisez le tout à la spatule, assaisonnez avec sel, pointe de sucre et muscade, finissez avec 2 cuillerées à bouche de glace et un morceau de beurre; dressez en casserole et entourez avec des croûtons ou œufs pochés et glacés.

1291. — CHICORÉE AU JUS.

La chicorée blanchie et hachée, on la place dans une casserole avec quelques cuillerées de consommé ou fonds de cuisson de veau, que l'on fait tomber à glace très-doucement; on y ajoute alors 2 décil. d'espagnole, et, réduisant le tout ensemble au point de consistance voulu, on finit avec un morceau de beurre, un peu de glace et une pointe de sucre, et on dresse en casserole, en entourant la chicorée de croûtons ou d'œufs pochés, et en sauçant légèrement le dessus avec de la demi-glace.

1292. — ÉPINARDS AU VELOUTÉ.

Il faut trier, laver à plusieurs eaux les épinards et les blanchir à fond dans un poêlon et à l'eau salée, en les poussant violemment afin de les maintenir bien verts; aussitôt blanchis, égouttez-les pour les rafraîchir et en exprimer toute l'eau entre deux linges; hachez-les ensuite et passez-les quelques minutes au beurre; assaisonnez avec sel, pointe de muscade et sucre; mouillez avec un tiers de leur volume de velouté réduit; finissez avec un bon morceau de beurre, et servez en casserole garnie d'œufs pochés ou de croûtons frits et glacés. Les épinards doivent être réduits et finis au moment même. On peut également les faire à la crème, en procédant comme ci-dessus, à l'exception du velouté, qu'on remplace par de la béchamel.

1293. — ÉPINARDS A LA PIÉMONTAISE.

Blanchissez des épinards nouveaux à l'eau bouillante et salée ; aussitôt attendris, égouttez-les et pressez-les dans un linge pour en extraire toute l'eau qu'ils contiennent ; alors placez 100 gr. de beurre dans une casserole, et celle-ci sur feu; quand le beurre arrive au degré dit *la noisette*, additionnez-lui un bon beurre d'anchois et une pointe d'ail, et ensuite les épinards ; assaisonnez et mouillez avec un peu d'espagnole et glace fondue ; donnez quelques bouillons et dressez sur plat ou en casserole. Ces épinards doivent rester un peu fermes. On leur additionne quelquefois des raisins de Corinthe.

1294. — CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS SAUCE AU BEURRE.

Les choux-fleurs et les brocolis sont deux légumes de la même espèce et qui se traitent par le même procédé. Le second est très-commun en Italie. Divisez-les en petits bouquets dont vous parez les tiges à vif; arrondissez-les et faites-les cuire à l'eau salée, dans laquelle vous mettez un morceau de beurre; dressez ensuite en casserole ou sur plat et envoyez à part une sauce au beurre, hollandaise ou autre.

1295. — BROCOLIS AUX ANCHOIS.

Après avoir cuit des brocolis comme à l'article précédent, égouttez et épongez-les sur un linge et divisez-les en petits bouquets ; sautez-les au beurre dans un plat à sauter, avec une pointe de muscade ; dressez-les en dôme et masquez-les avec 2 décil. d'espagnole un peu serrée, à laquelle vous incorporez au moment 150 gr. de beurre d'anchois et un demi-jus de citron.

1296. — CHOUX-FLEURS AU GRATIN.

Cuisez ces choux-fleurs comme les autres ; sautez-les une minute au beurre ; assaisonnez, dressez en casserole par couches alternées avec parmesan et sauce Béchamel ; masquez-les de la même sauce, à laquelle vous mêlez un blanc d'œuf fouetté ; arrosez de beurre fondu et finissez au four modéré; douze minutes suffisent.

1297. — CHOUX-FLEURS A LA VILLEROY.

Après avoir cuit des bouquets de choux-fleurs d'après le procédé décrit ci-dessus, égouttez-les bien ; assaisonnez-les avec sel et muscade, et masquez-les ensuite avec une sauce Villeroy ; laissez-les refroidir pour les paner ensuite à l'œuf, en les conservant bien entiers. Au moment de servir, plongez-les en petite quantité à la friture bien chaude, faites-leur prendre une belle couleur; égouttez-les et dressez sur serviette.

1298. — CHOU DE MER. — KISSEL.

Épluchez les tiges les plus belles, parez-les de 15 centim. de longueur, lavez-les à plusieurs eaux et ficelez-les par paquets ; vingt-cinq minutes avant de servir, plongez-les dans une casserole d'eau salée en ébullition ; égouttez-les au moment pour les dresser sur une serviette. Servez à part du beurre à peine fondu et travaillé avec un peu de sel pour le rendre moelleux. On remplace ce beurre par une hollandaise.

1299. — CHOUX-RAVES FARCIS.

Il faut choisir ces légumes de primeur ou tout au moins bien tendres. Ayez 18 petits choux-raves, tournez-les bien ronds et d'égale grosseur; blanchissez-les à fond dans de l'eau salée en ébullition ; lorsqu'ils sont flexibles au toucher, égouttez et rafraîchissez-les ; retirez alors l'intérieur à l'aide d'une cuiller à racines, de manière à laisser dans chacun un vide pour pouvoir les farcir ; marquez-les à mesure dans un plat à sauter, foncé de lard et proportionné ; passez au beurre quelques champignons hachés, mouillez-les avec 3 décil. de velouté ; réduisez cette sauce très-serrée, liez-la alors avec 3 jaunes d'œufs et laissez-la refroidir dans une petite terrine, pour lui mêler ensuite quelques cuillerées de farce à quenelles et une de persil haché ; emplissez les choux-raves avec cette farce à l'aide d'un cornet ; mouillez-les à moitié de leur hauteur avec du bon fonds de braise; recouvrez-les de lard et d'un papier beurré ; cuisez-les au four, en les arrosant de temps en temps avec leur fonds; dressez en casserole, glacez et masquez-les avec une demi-espagnole.

1300. — PATATES A L'ESPAGNOLE.

Épluchez des patates de Malaga bien saines, le nombre dépend de leur grosseur; coupez-les en tranches transversales de 15 millim. d'épaisseur; marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre clarifié; saupoudrez de sel et cuisez-les doucement, en ayant soin de les retourner lorsqu'elles sont cuites d'un côté; leur cuisson étant complète, égouttez-les sur serviette et dressez en casserole; saucez légèrement d'une demi-espagnole très-claire. On les cuit aussi au four sans être pelées, pour les dresser sous une serviette pliée.

1301. — MACÉDOINES DE LÉGUMES.

Les macédoines printanières donnent de riches entremets, si elles sont variées et les légumes qui les composent de premier choix, surtout comme primeurs. La saison du printemps est naturellement la plus avantageuse pour ces entremets. On les dresse en croustades, en bordures, ou simplement en casserole.

Pour confectionner une macédoine, on fait un choix de légumes bien assortis, tournés, parés, blanchis et cuits suivant les exigences de leur forme et de leur nature, comme s'ils devaient être servis séparément. Ces divers apprêts sont détaillés au chapitre des *Garnitures*, qu'on pourra consulter. Lorsque ces légumes sont cuits, placez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez avec sel, muscade et sucre, sautez-les quelques minutes sur feu vif, et saucez à court avec quelques cuillerées de sauce brune ou blanche, mais réduite et finie à point; roulez-les dans cette sauce en agitant le sautoir sans le secours de la spatule; ajoutez quelques cuillerées de glace de volaille fondue et dressez sans ébullition.

Voici par ordre ou catégorie les espèces les plus convenables pour former une macédoine distinguée :

1° *Légumes cuits à l'eau :* Petits pois, haricots verts (cuits entiers ou taillés en losanges), petits choux de Bruxelles, choux-fleurs en bouquets, brocolis, fèves de marais, pointes d'asperges et petits haricots flageolets.

2° *Légumes blanchis et glacés au consommé :* Petits oignons ronds d'égale grosseur, petits navets, carottes, pieds de céleri, choux-raves. (Tous ces légumes peuvent être parés en gousses, levés à la cuiller ou à la colonne.)

3° *Légumes cuits à blanc :* Fonds d'artichauts, champignons, salsifis, pieds de céleri et cardons. (Les premiers se cuisent entiers, ronds et bien tournés, les salsifis en tiges, les céleris et cardons en tronçons.)

1302. — BORDURES ET PAINS DE LÉGUMES.

Ces bordures se composent avec des légumes frais, auxquels on additionne des jaunes d'œufs dans une proportion relative à la consistance nécessaire. On confectionne ces bordures avec des purées de pommes de terre, de pois, de haricots nouveaux, de carottes, céleris et navets. Pour les préparations, nous renvoyons au chapitre des *Purées pour entrées*. Les apprêts sont les mêmes; l'addition des œufs en fait seule la différence.

Les moules à bordures peuvent être unis ou façonnés. Après les avoir beurrés, on les emplit de l'appareil dont on dispose, et on les recouvre d'un papier beurré pour les tenir au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil soit ferme. On démoule la bordure sur un plat et garnit l'intérieur avec une macédoine, petits pois, pointes d'asperges ou autres. On peut dresser en dessus une couronne de laitues ou fonds d'artichauts.

On procède à la confection des pains comme à celle des bordures, car ils se composent des mêmes éléments. Comme les bordures aussi, les pains peuvent être saucés et garnis de légumes choisis. Ni l'un ni l'autre de ces entremets ne peut être considéré par lui-même comme un plat de distinction. Nous ne le produisons donc qu'à titre d'accessoires qui peuvent quelquefois suppléer aux besoins du moment.

1303. — ENTREMETS D'ŒUFS.

Les œufs ne sont compris dans les entremets de légumes qu'à la condition que ces derniers entrent pour quelque chose dans la préparation. Il y a bien des procédés pour les cuire, mais tous n'entrent pas également dans le cadre d'un dîner. Nous ne mentionnerons donc ici que les plus applicables.

1304. — ŒUFS MOLLETS.

Cinq minutes seulement après que les œufs sont mis dans l'eau bouillante, retirez-les pour les plonger dans l'eau froide et leur enlever les coquilles, sans froisser ou entamer les blancs, qui seuls ont acquis une

certaine fermeté, tandis que les jaunes sont restés liquides. Si ces œufs sont très-gros, laissez-les cuire trente secondes de plus. Ils se servent ordinairement sur une purée de chicorée et épinards; entre chacun d'eux on peut placer un croûton frit taillé en crête. Les glacer ou saucer au suprême avant de les servir.

1305. — ŒUFS POCHÉS.

Les œufs frais du jour même conviennent seuls à cet emploi. Placez dans une petite bassine à fond bombé de l'eau fortement salée et acidulée, et lorsque l'ébullition est bien prononcée, cassez les œufs, en les ouvrant aussi près que possible de l'eau bouillante, pour les pocher avec plus de sûreté. Aussitôt les œufs cassés et l'eau en ébullition, retirez la bassine sur le coin du fourneau, suivez-les attentivement, et aussitôt que leur enveloppe offre la résistance nécessaire, retirez-les avec une cuiller percée pour les plonger dans l'eau tiède; arrondissez-les ensuite en les parant de leurs contours irréguliers; épongez-les bien et dressez-les en couronne autour d'un plat, en réservant le centre aux légumes. Ces œufs pochés se servent avec de la chicorée, des pointes d'asperges, petits pois, etc.

1306. — ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES.

Battez 18 œufs et passez-les à l'étamine; assaisonnez et jetez-les dans une casserole avec 200 gr. de beurre et 2 cuillerées de crème double; placez la casserole sur un feu modéré; tournez-les vivement à la spatule, afin qu'ils ne prennent pas au fond et se lient ensemble comme une crème. A ce point, versez des truffes dedans toutes chaudes, que vous aurez émincées, sautées au beurre et mouillées de quelques cuillerées de madère et de velouté; servez bien chaud; entourez-les avec des croûtons frits au beurre et glacés. Les truffes peuvent être remplacées par des pointes d'asperges ou des petits pois.

1307. — ŒUFS AU MIROIR.

Ces œufs peuvent remplacer les œufs pochés, lorsqu'il s'agit de les servir autour ou sur des légumes. Il faut à cet effet les préparer de la manière suivante : beurrez grassement le fond d'un plat à sauter bien droit; cassez 15 œufs bien frais sur ce beurre, en tenant les jaunes à distance les uns des autres; saupoudrez-les de sel et cuisez-les au moment, soit au four ou sur un fourneau très-doux, en couvrant le plat à sauter avec un couvercle chargé de feu. Lorsque les œufs sont cuits superficiellement, c'est-à-dire que l'intérieur des jaunes doit rester liquide, distribuez-les avec un coupe-pâte d'un diamètre plus grand que celui des jaunes; lorsqu'ils sont tous coupés, enlevez-les avec une petite palette très-mince, pour les ranger à mesure en cordon autour des épinards ou autres légumes qu'ils sont destinés à garnir; glacez et servez.

1308. — ŒUFS FARCIS AUX CHAMPIGNONS.

Les œufs farcis s'emploient aux mêmes usages que ceux décrits plus haut. Ayez 20 œufs durs bien épluchés; coupez-les en deux sur leur longueur; retirez les jaunes; rangez les parties vidées sur un plafond; emplissez leurs cavités avec des champignons coupés en petits dés et réduits avec de la sauce veloutée. D'un autre côté, pilez les jaunes d'œufs cuits avec moitié de leur volume de panade, autant de beurre, sel, muscade, et 2 jaunes crus; passez cette farce au tamis; masquez séparément les moitiés d'œufs, afin que les fines herbes se trouvent recouvertes et les œufs dans leur forme première; dorez les surfaces et rangez-les en pyramide dans une casserole d'argent beurrée et foncée du reste de la farce; saupoudrez-les de panure fine; arrosez de beurre et faites prendre couleur au four modéré.

1309. — ENTREMETS DE FARINAGE.

Ces sortes d'entremets sont d'une grande utilité pendant l'hiver, surtout dans les pays dépourvus de légumes frais; c'est probablement ce qui les a fait classer dans cette série de l'ordre du service qui ne leur appartient pas. Nous croyons néanmoins devoir mentionner ceux qui ne se trouvent pas déjà décrits ailleurs.

1310. — APPAREIL DE GNOQUIS A LA ROMAINE. — GNOCCHI.

Proportions : 200 gr. de farine, 10 gr. de fécule, 6 décil. de crème simple, 150 gr. de beurre, 12 jaunes d'œufs, une cuillerée à bouche de sucre, un grain de sel, 100 gr. de parmesan râpé.

Procédé : Placez la crème froide dans une terrine, la farine, le sel, le sucre et les œufs ; fouettez l'appareil et passez au tamis dans une casserole, avec la moitié du beurre, tournez-le à la spatule comme une crème ; aussitôt que l'appareil commence à se lier, retirez-le du feu et liez-le bien à force de travail, puis remettez sur feu ; amenez-le à l'ébullition et réduisez-le dix minutes ; retirez-le du feu, incorporez le restant du beurre et le parmesan, et faites-le refroidir sur plaque en terrine ou en moule.

1311. — GNOQUIS A LA ROMAINE.

Après avoir cuit un appareil de gnoquis comme il est décrit à l'article des *Détrempes*, étalez-le sur une plaque beurrée en lui donnant 12 millim. d'épaisseur ; laissez-le refroidir ; coupez alors cet appareil avec un coupe-pâte rond, de 4 centim. de diamètre ; enlevez ces ronds et trempez-les les uns après les autres dans du beurre fondu, et de là dans du fromage de parmesan râpé ; beurrez le fond d'une casserole d'argent ; rangez les gnoquis dedans en plusieurs couronnes superposées ; arrosez de beurre fondu et faites prendre couleur au four chaud. Les gnoquis peuvent être coupées en losanges, passées de même au beurre et fromage et dressées en étoile sur un plat. On peut les ranger en couches en les saupoudrant et les pousser au four pour les gratiner.

1312. — PANNEQUETS A LA BÉCHAMEL.

Cassez 6 œufs dans une terrine, fouettez-les, additionnez-leur 4 cuillerées à bouche de farine, un peu de sel et une pointe de sucre, fouettez bien le tout ensemble et mouillez avec 2 décil. de lait tiède et 25 gr. de beurre fondu ; cela fait, chauffez une petite poêle à pannequets, beurrez le fond avec un pinceau trempé dans du beurre clarifié et versez dedans une cuillerée de l'appareil mentionné, étendez-le sur tout le fond de la poêle et cuisez à feu modéré ; dès que la pâte a pris couleur d'un côté, détachez le bord avec la pointe d'un couteau et retournez le pannequet pour le faire colorer de même de l'autre côté ; terminez ainsi avec le reste de la pâte en plaçant à mesure les pannequets sur le fond d'une assiette renversée. Lorsqu'ils sont tous finis, rangez-les un à un dans une casserole d'argent en les alternant avec de la béchamel et parmesan râpé ; arrosez-les de beurre fondu, saupoudrez de parmesan et poussez au four doux.

1313. — FONDUE A LA PIÉMONTAISE.

Placez 6 jaunes d'œufs crus dans une casserole, étendez-les avec 2 décil. de crème simple. Coupez en petits dés 600 gr. de gruyère frais dit *fontine*, mettez-en moitié avec les jaunes et tournez doucement sur le feu comme une crème jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Ajoutez alors le reste du fromage et tournez sur le feu sans trop de précipitation, sans quoi la fondue filerait, c'est ce qu'il faut éviter ; il faut également éviter de la faire bouillir ; lorsqu'elle est liée de la consistance d'une béchamel un peu serrée, versez-la dans une croûte à flan toute chaude placée sur un plat. La fondue aux truffes ne diffère de celle-ci qu'en ce qu'on lui incorpore des truffes blanches coupées en petits dés ; lorsqu'elle est cuite, on en sème aussi dessus coupées en lames très minces avant d'envoyer. Le fromage suffit habituellement pour saler la fondue, mais il est bon de la goûter afin d'y additionner du sel au besoin ; on peut ajouter une pincée de poivre.

DES ENTREMETS DE DOUCEUR.

Pendant longtemps les entremets furent tenus en suspicion par les gourmets eux-mêmes, qui s'en défiaient un peu par amour-propre, un peu par préjugé. Il semblait que cette partie du dîner fût spécialement dévolue aux dames ; les temps sont bien changés, et à l'heure qu'il est nous doutons fort qu'un cuisinier crût pouvoir prendre sur lui de servir un dîner sans entremets, fût-ce même dans un simple dîner de garçons.

Les potages et les entremets sont les anneaux extrêmes qui forment la chaîne d'un dîner classique. Les premiers en donnent, dans une certaine mesure, l'appréciation culinaire ; les seconds les terminent par une diversion agréable. A ce seul point de vue même les entremets ont donc un intérêt puissant, puisque leur plus ou moins de perfection peut influencer d'une manière fâcheuse ou favorable l'opinion des convives.

Les entremets n'ont pas pour ainsi dire de principe uniforme ou régulier, la fantaisie, l'inspiration, le goût ont aussi, à côté des préceptes reconnus, leur part d'influence sur les résultats. Cette partie est en somme une des plus susceptibles de variété. On fait entrer dans la confection de ces mets tant d'éléments divers, qu'on peut dire, sans exagération, que chaque genre traité dans toute son extension entraînerait à des descriptions infinies ; ce n'est pas sous ce point de vue que nous entendons les traiter. Nous leur donnerons le plus d'extension possible ; nous donnerons toutes les nouveautés produites, mais nous nous abstiendrons d'entrer dans des détails minutieux que tous les cuisiniers sont à portée de saisir par de simples indications. Nous voulons ici, comme ailleurs, sortir de cette méthode descriptive trop multiple pour être saisissable et qui n'a d'autre but que de noircir du papier. Nous ne ferons jamais un article détaché ou une formule spéciale pour décrire des variétés qu'on peut très-clairement indiquer en quelques mots. Au fond, les genres sont peu nombreux dans cette partie, mais en revanche on les varie à l'infini ; et les plus simples, les plus ordinaires, s'ils sont traités avec goût, acquièrent de la distinction ; cela dépend absolument de la manière qu'ils sont compris et exécutés.

Nous avons divisé ce chapitre en deux parties : la première renferme les *entremets chauds*, et la seconde, *les froids*. Les entremets de pâtisserie formeront un chapitre spécial qui viendra à la suite de ceux-ci. Nous ne produisons pas de planche d'entremets chauds par cette raison qu'ils n'ont pas de formes assez distinctives d'avec les entrées moulées.

1314. — SAUCES D'ENTREMETS CHAUDS.

Sauce anglaise. — Placez 100 gr. de beurre dans une petite casserole avec une forte cuillerée à bouche de fécule ; mêlez-les ensemble en les tournant avec une spatule ; ajoutez alors 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, 1 décil. de madère et 1 décil. d'eau ; tournez cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, mais sans la laisser bouillir. On essence cette sauce à l'orange, citron, vanille, rhum, etc.

Sauce a la crème vanillée. — Placez 6 jaunes d'œufs dans une casserole, travaillez-les avec 6 cuillerées à bouche de sucre en poudre et une petite cuillerée à café de fécule de riz ou de pommes de terre ; ajoutez une demi-gousse de vanille fendue en deux et mouillez, peu à peu, avec 1 décil. de crème simple ; tournez-la à la spatule sur un feu modéré sans la laisser bouillir ; mais qu'elle soit un peu plus liée qu'une crème anglaise ordinaire ; passez alors à l'étamine ; mêlez 2 cuillerées de crème fouettée ou un petit pain de beurre frais.

Sauce au madère. — Faites bouillir dans une casserole 2 décil. de vin de Madère avec le même volume de sirop à 32 degrés ; lorsque l'ébullition se prononce, liez avec une cuillerée à café de fécule délayée à froid avec un peu d'eau. Ne laissez plus bouillir, additionnez 25 gr. de beurre fin.

Sauce abricots. — Chauffez 150 gr. de marmelade d'abricots avec 2 décil. d'eau tiède, le quart d'un bâton de vanille et 2 cuillerées de madère, délayez bien le tout et passez à l'étamine. Pour les abricots frais il suffit, après en avoir retiré les noyaux, de les cuire dans du sirop et de passer le tout à l'étamine. On peut remplacer le madère par une liqueur quelconque, soit noyau, marasquin, etc. On procède de même à l'égard de tous les fruits susceptibles d'être mis en marmelade.

Sauce gelée. — Quelle que soit l'espèce de gelée de fruits, pour être employée à saucer les entremets il suffit de la fondre au bain-marie et de l'étendre avec un peu d'eau si elle est trop compacte. Les gelées rouges doivent être chauffées dans des poêlons non étamés. Les sirops de fruits faits à cru peuvent être employés sans les chauffer, afin de mieux conserver leur parfum de fraîcheur.

Sauce rouge a l'Allemande. — Délayez un petit pot de marmelade du fruit de l'églantier (voyez *Marmelade*) dans une casserole, avec du vin blanc du Rhin, du sucre et un peu de cannelle ; laissez bouillir un moment ; si la sauce était trop claire, liez-la avec un peu de fécule de pommes de terre. Cette sauce se sert spécialement pour les poudings.

Sauce d'orgeat. — Faites cuire 125 gr. de sucre au petit cassé, décuisez-le alors avec 2 décil. de lait d'amandes bien essencé, un demi-bâton de vanille et une cuillerée de marmelade d'abricots. Laissez lever un bouillon et passez au tamis. On peut mêler 3 cuillerées de crême fouettée à cette sauce avant de servir, une goutte de marasquin, d'eau de noyau ou de fleur d'oranger.

Sauce aux pêches. — Tournez à cru 12 moitiés de pêches, cuisez-les dans 3 décil. de sirop à 30 degrés, passez le tout à l'étamine et additionnez une cuillerée d'eau de noyau.

Sauce aux fraises. — Passez 400 gr. de fraises au tamis, mélangez à la pulpe 200 gr. de sucre dont 50 gr. vanillé, passez à l'étamine et tenez au frais. Cette sauce se sert froide. On prépare de même des sauces d'abricots, de pêches, de framboises, de melon. On peut ajouter une cuillerée de rhum ou liqueur avant de servir.

Sauce au punch. — Placez dans une casserole 2 décil. de rhum, 150 gr. de sucre, le quart d'un bâton de vanille, zestes d'orange et citron ; quelques minutes avant de servir, placez la casserole sur le feu, laissez enflammer l'esprit, couvrez ensuite la casserole, ajoutez un jus d'orange et passez au tamis.

Sauce bischof. — Faites bouillir 3 décil. de bon vin blanc avec 100 gr. de sucre, ajoutez le quart d'un zeste de citron coupé en filets très-fins, 20 amandes coupées en filets et autant de pistaches coupées de même, 100 gr. de raisins de Smyrne et un petit morceau de cannelle; liez avec une cuillerée de fécule; laissez réduire d'un quart à casserole couverte et retirez ensuite la cannelle.

Sauce chocolat. — Faites fondre à la bouche du four 125 gr. de bon chocolat sans sucre, étendez-le peu à peu avec un quart de litre d'eau, ajoutez quelques cuillerées de sucre en poudre, un demi-bâton de vanille, tournez à la spatule pour amener à l'ébullition, passez à l'étamine et ajoutez 2 cuillerées de crème fouettée au moment de servir.

Sauce au café. — Grillez dans un poêlon 125 gr. de café ; quand il est à point, versez-le dans un bain-mari contenant 3 décil. d'eau bouillante, couvrez la casserole et laissez infuser un moment; passez peu à peu l'infusion dans une casserole contenant 4 jaunes d'œufs travaillés avec 4 cuillerées à bouche de sucre en poudre; tournez l'appareil sur feu comme une crème; lorsqu'il est lié, passez-le au tamis et mêlez-lui 2 cuillerées de crème double.

Anglaise a l'orange. — Placez 6 jaunes d'œufs dans une casserole et 125 gr. de sucre, travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il blanchisse; mouillez peu à peu avec 3 décil. de petite crème et tournez sur le feu pour le lier, en observant bien qu'il ne doit pas bouillir; ajoutez alors un peu de sucre orangé et passez au tamis. Les crèmes aux amandes, pistaches, noisettes et noix fraîches se font de même; seulement au lieu d'orange on ajoute, lorsque la crème est cuite, 50 gr. de l'un de ces fruits pilés avec 2 cuillerées de crème et passés à l'étamine. On peut ajouter de la vanille et 2 cuillerées de crème fouettée.

Sambayon au vin. — Mettez 5 jaunes d'œufs dans un poêlon avec 100 gr. de sucre en poudre et un zeste de citron, travaillez l'appareil avec un fouet, mouillez-le avec 2 décil. de vin de Malaga ou du vin blanc sec ; placez la casserole sur feu modéré; fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et consistant, mais sans ébullition; retirez le citron et passez à l'étamine. Cette sauce doit être finie au moment de la servir. On peut ajouter en dernier lieu une cuillerée de rhum ou toute autre liqueur.

Sauce mousseuse. — Placez 6 jaunes d'œufs dans une terrine; cinq minutes avant de servir, travaillez-les avec le fouet et versez dessus 2 décil. de sirop chaud à 28 degrés, ajoutez de la vanille ou zeste, passez à l'étamine dans un poêlon et fouettez vivement sur un feu modéré, jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; ajoutez 2 cuillerées de crème fouettée très-ferme et servez de suite.

1315. — POUDING DE CABINET.

Placez 10 jaunes et 2 œufs entiers dans une terrine, ajoutez 150 gr. de sucre, dont un quart parfumé à l'orange; travaillez l'appareil à la spatule et mouillez peu à peu avec 6 décil. de crème simple froide; laissez

fondre le sucre pour passer ensuite dans une terrine. Beurrez un moule uni à cylindre, placez un rond de papier au fond, décorez le tour avec des fruits confits de différentes nuances, tels que cédrat, abricots, angélique, cerises mie-sucre, raisins secs. Ce décor doit être caractérisé ou pour mieux dire marquant; les décors minutieux en ce genre ne rendent jamais l'effet qu'ils semblent promettre. Cela fait, taillez des lames de biscuit de 1 centim. d'épaisseur à peu près et de la hauteur du moule; masquez-les de marmelade d'abricots et dressez-les debout les uns contre les autres, en appuyant la marmelade contre les parois du moule. Coupez en dés des fruits confits tels que écorces d'orange, cerises, reines-Claude, abricots, mêlez-les avec quelques raisins de Malaga, Smyrne et Corinthe; placez une partie de ces fruits au fond du moule, recouvrez-les avec quelques lames de biscuit et des macarons brisés; recommencez avec des fruits, biscuits et macarons et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein; versez alors l'appareil à la crème, peu à peu avec une cuiller, afin d'imbiber les biscuits; une trop grande dose versée d'une seule fois ferait remonter les biscuits au-dessus; recouvrez d'un rond de papier beurré; placez le moule dans une casserole, appuyé sur une petite grille; baignez-le avec de l'eau bouillante jusqu'aux trois quarts de sa hauteur; tenez la casserole sur le feu pour l'amener au degré de l'ébullition en la retirant aussitôt; couvrez-la et placez à la bouche du four ou sur l'angle du fourneau, avec quelques charbons dessus. Un point essentiel à observer, c'est que l'eau demeure toujours très-chaude sans bouillir. Il faut trois quarts d'heure pour cuire un pouding dans un moule à cylindre et une heure si le moule est plein. Au moment de servir, parez la partie supérieure du pouding et démoulez-le sur plat; dressez sur le haut une couronne de petits fruits confits chauffés dans un peu de sirop essencé, et masquez avec du sambayon ou crème anglaise. Envoyez de la même sauce à part. — On peut cuire ce pouding dans un moule à gelée ordinaire sans le décorer, et garnir le tour une fois qu'il est démoulé avec des fruits confits ou cuits au sirop. L'orange peut être remplacée par de la vanille ou tout autre.

1316. — POUDING DE CABINET A LA ROYALE.

Beurrez un moule à timbale et masquez-le d'un rond de papier beurré. Ayez une petite brioche cuite en casserole un peu plus large que le moule; parez-la du même diamètre et coupez-la en lames transversales de 1 centim. d'épaisseur; videz-les au milieu avec un coupe-pâte de 6 centim. de diamètre et masquez-les avec de la marmelade; placez alors une de ces lames au fond du moule et semez dessus des pistaches hachées très-fin; placez-en une autre que vous saupoudrez de macarons écrasés, puis une troisième saupoudrée avec des pistaches, et enfin une autre avec des macarons, et ainsi de suite jusqu'à 1 centim. des bords du moule. Maintenant coupez des fruits confits par quartiers, tels que reines-Claude, abricots, pêches, cerises; lavez-les dans un peu d'eau chaude pour extraire une partie du sucre; placez ces fruits par couches dans le puits des lames de brioche, en les alternant avec un peu de cette dernière, coupée en petits dés; lorsque le moule est ainsi garni, emplissez-le peu à peu avec un appareil à la crème cru, préparé comme il est dit à l'article précédent, mais parfumée aux amandes et vanille; recouvrez d'un rond de papier beurré et faites pocher l'appareil au bain-marie, ainsi qu'il est dit plus haut. Au moment de servir, renversez le moule sur un linge pour l'égoutter, puis démoulez-le sur le plat et masquez avec une sauce aux pêches; placez une rosace formée avec des losanges d'angélique chauffée dans du marasquin et dressez sur le milieu un bouquet de cerises mi-sucre.

1317. — POUDING DE CABINET A L'ITALIENNE.

Émiettez 400 gr. de biscuit quelconque dans une terrine, ajoutez quelques macarons écrasés, une cuillerée de sucre au citron, 3 œufs entiers et 6 jaunes; travaillez le tout à la spatule et étendez peu à peu avec 2 décil. de crème crue et un petit verre de rhum; passez au tamis. Coupez alors en petits dés 200 gr. d'écorces confites de cédrat, citron et orange épluchés, une poignée de raisins de Corinthe; additionnez le tout à l'appareil de la terrine; emplissez avec un moule à dôme beurré et fariné; placez celui-ci daus un sautoir appuyé sur un coupe-pâte, pour le maintenir droit; il ne faut pas d'eau; poussez-le au four modéré pendant une heure et un quart; démoulez sur plat et masquez avec une sauce au punch.

1318. — POUDING DE CABINET A LA REINE.

Taillez au coupe-pâte 35 lames de pain de mie de 1 centim. d'épaisseur sur 4 de diamètre; faites-les tremper dans de la crème double crue; lorsqu'ils sont bien imbibés, rangez-les sur une plaque; saupoudrez-les avec du sucre fin des deux côtés; fouettez 7 œufs entiers, étendez-les avec 2 décil. de crème crue et le même volume de sirop vanillé et passez à l'étamine. Beurrez un moule à timbale, placez un rond de papier beurré au fond et sur celui-ci une lame de pain que vous alternez avec des lames minces d'ananas cuites et quelques pistaches coupées par moitié; sur celles-ci placez-en une autre et continuez en les alternant jusqu'à ce que le moule soit plein aux trois quarts; mouillez peu à peu avec l'appareil aux œufs; couvrez le moule et faites pocher l'appareil au bain-marie, d'après le procédé décrit plus haut; une heure après, renversez le pouding sur un plat et masquez-le avec un sirop d'ananas.

1319. — POUDING A LA PÉRUGIENNE.

Détrempez 4 œufs de pâte à nouilles, abaissez-la le plus mince possible, divisez-la en bandes de 4 centim. de large, placez-les l'une sur l'autre et taillez les nouilles très-fines; blanchissez-les dans du lait en ébullition et légèrement sucré; égouttez-les sur un tamis dès qu'elles sont bien tendres, placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, 1 demi-décil. de marasquin, 6 macarons écrasés très-fin et une cuillerée de marmelade d'abricots, que vous mêlez ensemble; étalez l'appareil sur une plaque beurrée et laissez refroidir; préparez un appareil de crème anglaise aux amandes, beurrez un moule à dôme, taillez cet appareil avec un coupe-pâte rond et rangez-les dans un moule à timbale par couches que vous saupoudrez de macarons écrasés; lorsque le moule est presque plein, versez l'appareil liquide dedans, couvrez-le et faites cuire au bain-marie pendant une heure; quand le pouding est cuit, épongez-le sur un linge et démoulez sur plat; masquez-le avec une anglaise aux amandes.

1320. — POUDING AU PAIN NOIR A L'ALLEMANDE.

Placez dans une terrine 4 jaunes et 3 œufs entiers, ajoutez 200 gr. de sucre en poudre et un peu de zeste de citron râpé; travaillez à la spatule un quart d'heure, ajoutez 200 gr. d'amandes hachées sans être émondées, une pincée de cannelle en poudre et une cuillerée de chocolat râpé; travaillez encore un moment et incorporez à cet appareil 60 gr. de mie de pain noir que vous délayez avec 1 décil. de vin de Bourgogne, puis 100 gr. d'écorces de citron et orange confites et coupées en petits dés; mêlez bien le tout ensemble; additionnez 4 blancs d'œufs fouettés, versez l'appareil dans un moule à timbale beurré et cuisez pendant une heure à four modéré; démoulez sur plat et servez avec une sauce bischof.

1321. — POUDING A L'ANGLAISE — PLUM-PUDDING.

Proportions : 300 gr. de graisse de bœuf, 250 gr. de raisins de Corinthe et Smyrne, 125 gr. de malaga, 125 gr. d'écorces d'orange, citron et cédrat confites, 300 gr. de farine et mie de pain, par moitié, 275 gr. de cassonade, une pointe de sel et muscade râpée, une pincée de gingembre en poudre, le zeste d'un demi-citron, 8 œufs entiers, 2 décil. d'eau-de-vie, 1 décil. de crème.

Procédé : Épluchez et lavez les raisins, marinez-les avec l'eau-de-vie, retirez les peaux de la graisse de bœuf et hachez-les très-fin; placez tous ces ingrédients dans une terrine, incorporez les œufs peu à peu et la crème, ensuite travaillez le tout à la spatule pour en former une pâte consistante; beurrez une serviette, saupoudrez-la de farine, étalez-la sur une terrine assez grande et versez l'appareil sur le milieu; rapprochez les pans de la serviette en les serrant de manière que celui-ci forme une grosse boule; liez fortement la serviette et plongez le pouding quatre heures avant de servir dans une marmite d'eau bouillante; entretenez l'ébullition réglée jusqu'au dernier moment; alors égouttez-le sur un grand tamis, déballez-le, parez légèrement le dessus pour lui donner de l'aplomb, et renversez-le sur plat; masquez-le avec une sauce anglaise ou simplement de rhum chauffé avec du sucre; en ce cas, allumez le rhum et envoyez le plat tout flambant. — On peut aussi supprimer le gingembre de l'appareil et le mouler dans un moule à dôme ou à grosses côtes beurré. Alors on couvre ce moule avec la serviette dont on lie les bords en dessous du moule; on le cuit de même que le précédent. On peut aussi le cuire au four dans un moule beurré et couvert, avec ou sans bain-marie.

1322. — POUDING CAMBACÉRÈS.

Proportions : 300 gr. d'amandes douces et une douzaine d'amères, 300 gr. de raisins de Malaga épepiné, 300 gr. d'écorces d'orange, cédrat et citron confites, 300 gr. de biscuit émietté, 250 gr. de moelle de bœuf, 150 gr. de sucre en poudre, 100 gr. de farine, 100 gr. d'angélique coupée en dés, 8 jaunes et 4 œufs entiers, 1 décil. d'eau de noyau et un demi-décilitre de rhum.

Procédé : Pilez séparément les amandes, raisins, écorces et moelle, mêlez-les ensuite ensemble et passez-les au tamis ; placez cette purée dans une terrine, incorporez peu à peu la farine et le sucre, les œufs, essence, les liquides et l'angélique, essayez l'appareil dans un petit moule que vous cuisez à la bouche du four, afin de juger de la consistance. Beurrez et farinez un moule à dôme ; emplissez-le avec l'appareil, placez-le dans une casserole en l'appuyant sur un coupe-pâte; emplissez la casserole aux trois quarts d'eau bouillante, et faites pocher l'appareil au four ; quand il est raffermi, renversez-le sur un plat et masquez avec une sauce abricots.

1323. — POUDING A LA VERNET.

Faites dégorger 400 gr. de moelle de bœuf, épongez-la ensuite et passez-la au tamis; fendez 50 beaux marrons, passez-les au beurre pour les faire ouvrir, enlevez-leur l'écorce et les pellicules, cuisez-les ensuite dans une casserole avec du lait bouillant, mais en petite quantité, afin qu'ils soient à sec lorsqu'ils seront cuits; passez-les au tamis, placez cette purée dans une terrine, incorporez-lui la moelle, 250 gr. de sucre dont 100 gr. vanillé, une cuillerée de farine de riz, 250 gr. de raisins de Smyrne, autant d'ananas cuit coupé en dés, 1 décil. de kirsch, le zeste d'une orange, 5 œufs entiers et 5 jaunes ; essayez l'appareil, versez-le ensuite dans un moule uni à cylindre et beurré ; couvrez le moule et placez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'aux trois quarts de sa hauteur et faites pocher l'appareil sans ébullition pendant trois quarts d'heure ; lorsqu'il est raffermi, égouttez-le sur un linge et démoulez sur plat ; masquez-le avec un sirop d'ananas au kirsch.

1324. — POUDING TYROLIEN.

Faites fondre à la bouche du four 100 gr. de cacao broyé sans sucre, ou 150 de bon chocolat ordinaire; lorsqu'il est ramolli, versez-le dans une terrine, travaillez-le à la spatule et incorporez-lui peu à peu 2 décil. de crème et 300 gr. de biscuit écrasé; passez cette pâte au tamis, remettez-la dans une terrine pour lui amalgamer 150 gr. de moelle de bœuf hachée très-fin et 200 gr. de marmelade d'abricots, 100 gr. de raisins de Smyrne, 100 gr. de sucre vanillé, 6 jaunes et 5 œufs entiers ; beurrez et farinez un grand moule uni à cylindre, emplissez-le avec l'appareil, placez-le dans un petit plat à sauter sans eau, et faites cuire au four modéré pendant une heure à peu près; démoulez sur un plat et masquez avec une sauce au chocolat. — La moelle peut être remplacée par du beurre.

1325. — POUDING A LA VÉSUVIENNE.

Proportions : 50 marrons, 1 bâton de vanille pilé avec 100 gr. de sucre, 250 gr. de raisins de Corinthe, 200 gr. d'écorces de citron et orange confites, 100 gr. de riz blanchi et cuit très-sec à la crème, 2 décil. de marasquin, 10 jaunes et 2 œufs entiers.

Procédé : Avec les marrons faites une purée bien sèche et vanillée; lorsqu'elle est froide, incorporez-lui les raisins épluchés et lavés, le riz et le sucre vanillé, les écorces coupées en petits dés, le marasquin et les œufs un à un ; essayez l'appareil, emplissez-en un moule à cylindre uni et beurré; couvrez de papier et faites pocher au bain-marie pendant une heure et un quart ; démoulez sur plat et emplissez le cylindre avec un gros salpicon de fruits confits; faites chauffer 2 décil. de rhum avec 125 gr. de sucre; lorsque l'esprit s'enflamme, versez dans le puits et sur le pouding et envoyez-le ainsi tout allumé.

1326. — POUDING A LA D'ALBERTAS.

Faites bouillir 2 décil. d'eau dans une casserole, ajoutez 150 gr. de beurre, un grain de sel et

2 cuillerées de sucre en poudre; le tout étant à l'ébullition, additionnez 125 gr. de farine tamisée que vous remuez vivement à la spatule pour en former une pâte à choux légère; après l'avoir desséchée un moment, incorporez-lui 150 gr. de chocolat sans sucre, fondu et délayé avec 2 cuillerées de crème; puis 200 gr. de sucre vanillé, 1 œuf entier et 6 jaunes; vingt-cinq minutes avant de servir, incorporez 6 blancs d'œufs fouettés très-ferme et versez l'appareil dans un moule à savarin beurré, duquel vous aurez augmenté la hauteur en le bordant de papier; placez aussitôt ce moule dans un sautoir avec 2 centim. d'eau bouillante; poussez à four modéré, mais bien atteint. Au moment retirez le papier, démoulez la bordure sur le plat; masquez vivement avec une sauce chocolat et servez de suite. — Ce pouding est très-délicat, on peut lui donner toute autre essence et remplacer cette sauce par une crème quelconque.

1327. — POUDING AUX AMANDES.

Délayez 7 ou 8 cuillerées de fécule de riz avec 5 décil. de lait d'amandes, ajoutez une pointe de sel et 50 gr. de beurre frais, cuisez à feu doux en tournant à la spatule, jusqu'à ce que l'appareil prenne de la consistance; à ce point, mêlez-lui 200 gr. de sucre à la vanille; retirez l'appareil du feu, et vannez-le jusqu'à ce qu'il soit à moitié refroidi; ajoutez alors 10 jaunes et 2 œufs entiers, 4 cuillerées de chantilly, et 6 blancs d'œufs fouettés très-ferme; puis versez-le dans un moule à timbale; beurrez, placez le moule au bain-marie avec de l'eau bouillante au quart de sa hauteur, et poussez au four modéré; vingt-cinq minutes de cuisson suffisent. Quand l'appareil est raffermi, démoulez-le sur plat et masquez avec une crème anglaise à l'ananas. On peut ajouter à cet appareil 100 gr. de cédrat confit coupé en filets.

1328. — POUDING A L'ANANAS.

Faites fondre 70 gr. de beurre dans une casserole, auquel vous mêlez le même poids de farine tamisée et une cuillerée de fécule de riz; laissez cuire une minute sur le feu et mouillez avec 5 décil. de crème; travaillez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit compacte; étendez-le alors avec 4 décil. de sirop d'orgeat et laissez-le refroidir à moitié, pour lui incorporer 125 gr. d'ananas coupé en dés, 4 œufs entiers, 6 jaunes et 3 blancs fouettés; beurrez un grand moule à cylindre, emplissez-le avec cet appareil et donnez-lui une heure de cuisson au bain-marie; démoulez ensuite sur plat et arrosez avec un sirop d'ananas vanillé, auquel vous additionnez quelques cuillerées d'ananas coupé en dés.

1329. — POUDING GORMANSTON.

Proportions : 400 gr. de mie de pain à potage, 100 gr. de graisse de rognon et 100 de moelle de bœuf, 250 gr. de sucre, 300 gr. de raisins et écorces confites, 1 décil. de rhum, zeste d'orange, 10 jaunes, 2 œufs entiers et 4 blancs fouettés.

Procédé : Épluchez, pilez et passez au tamis la graisse et la moelle dégorgées; imbibez la mie de pain dans du lait tiède, exprimez-la aussitôt, placez-la dans une casserole avec 1 décil. de crème et desséchez-la sur le feu pour lui donner de la consistance; à ce point, retirez-la; incorporez le sucre, la graisse et la moelle, une pointe de muscade, et les œufs peu à peu, ensuite tous les autres ingrédients, et en dernier lieu les blancs fouettés. Versez l'appareil dans un grand moule à timbale beurré et fariné; placez le moule sur une plaque, couvrez et poussez-le à four modéré pour lui donner une heure et demie de cuisson; quand il est cuit, dégagez les parois, renversez sur plat et masquez d'une sauce abricots au madère.

1330. — POUDING DE PAIN A L'ANGLAISE — BREAD-PUDDING.

Proportions : 500 gr. de mie de pain à potage, 250 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 1 bâton de vanille, 4 jaunes et 6 œufs entiers, 300 gr. de smyrne égrainé, 6 macarons pulvérisés, 3 décil. de crème, un grain de sel.

Procédé : Coupez le pain en gros dés, faites-le tremper dans du lait tiède, exprimez-le aussitôt; placez-le dans une casserole avec 1 décil. de crème; desséchez-le à la spatule sur l'angle du fourneau; lorsque la pâte est consistante, retirez-la du feu et incorporez le beurre, les macarons écrasés, 250 gr. de sucre vanillé, et les raisins bien épluchés, puis les œufs peu à peu; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré; placez ce

moule dans une casserole appuyé sur un coupe-pâte, et versez de l'eau bouillante autour à moitié de sa hauteur; faites partir en ébullition, couvrez la casserole, placez un charbon ardent sur le couvercle pour sécher l'humidité; maintenez l'ébullition pendant une heure et demie, en ajoutant de temps en temps de l'eau bouillante pour remplacer celle qui s'évapore par l'ébullition. Lorsque le pouding est cuit, renversez-le sur un plat et saucez-le au fond avec une anglaise à la vanille. On peut entourer ce pouding avec des fruits cuits et le masquer avec une sauce abricots.

1331. — POUDING GEORGE IV.

Cuisez 2 à 3 douz. de pannequets très-minces, masquez chacun d'eux avec une cuillerée de riz cuit à la crème, vanillé, sucré et lié; étalez-le en couche mince et roulez les pannequets en petits cannelons dont vous parez les deux extrémités; cela fait, beurrez grassement un moule à timbale avec du beurre clarifié, et placez au fond un rond de papier juste de sa dimension, que vous beurrez aussi; glacez ce moule au sucre en poudre comme pour biscuit, et dressez les pannequets en couronne au fond et contre les parois; masquez-les ensuite avec une couche légère de marmelade d'abricots; emplissez le milieu avec des pannequets pliés que vous appuyez les uns sur les autres, poussez le moule au four doux et laissez-le une heure à peu près pour lui faire prendre une belle couleur; démoulez au moment sur un plat et masquez avec un sirop de fraises à cru et vanillé.

1332. — POUDING WELLINGTON.

Cuisez moitié d'un moule à timbale de crème au bain-marie au café, broyez-la ensuite avec 8 jaunes et 2 œufs entiers et passez-la à l'étamine. Faites alors 3 douz. de pannequets très-minces et masquez-les avec de la marmelade d'abricots; beurrez un moule à dôme, masquez-le au fond et aux parois avec des pannequets, dans toute leur largeur, le côté masqué d'abricots en dedans; pliez ceux qui restent en quatre et rangez-les par couches dans le moule en les alternant avec quelques cuillerées de l'appareil au café; lorsque le moule est plein, masquez son orifice avec un large pannequet; fermez le moule avec son couvercle et placez-le dans une casserole en l'appuyant sur un coupe-pâte pour le maintenir droit; versez de l'eau bouillante autour jusqu'aux trois quarts de sa hauteur; couvrez la casserole et faites partir en ébullition, puis placez-la à la bouche du four ou sur les cendres chaudes, avec quelques charbons ardents sur le couvercle, et laissez pocher l'appareil sans ébullition pendant une heure et un quart; au moment de servir, renversez le moule sur plat et masquez le pouding avec une sauce mousseuse au café. On peut remplacer l'appareil par une crème pâtissière au citron, café, vanille, chocolat, fleurs d'oranger, à laquelle on ajoute quelques jaunes et 2 œufs entiers, lorsqu'elle est déjà cuite, ou par un autre appareil à soufflé de marrons, auquel on ajoute un peu moins de blancs d'œufs fouettés qu'il n'est indiqué à l'article. La sauce mousseuse peut aussi être remplacée par une sauce aux fruits.

1333. — POUDING DE SEMOULE A LA WESTPHALIENNE.

Faites bouillir 1 litre 1/2 de petite crème avec 1 bâton de vanille et emplissez-la avec 250 gr. de semoule, en tournant l'appareil à la cuiller, afin qu'elle ne fasse pas de grumeaux; laissez-la cuire doucement pendant douze minutes, additionnez 250 gr. de sucre, 150 gr. de beurre bien frais, 4 œufs entiers et 6 jaunes; l'appareil doit rester ferme; alors beurrez 2 plafonds et étalez l'appareil dessus en couches de 1 centim. d'épaisseur et laissez-le refroidir; glacez le dessus au sucre en poudre et poussez les plaques au four chaud; lorsque l'appareil est raffermi, sortez-le du four et divisez-le en ronds du diamètre exact du moule à timbale que vous voulez employer; beurrez bien ce moule et rangez les abaisses dedans, l'une sur l'autre, en les masquant à mesure, d'un seul côté, avec une couche de marmelade d'abricots; lorsque le moule est plein, tenez-le vingt minutes au bain-marie; au moment, renversez sur plat, masquez avec une sauce abricots au madère et dressez autour une couronne de fruits. On opère de même avec du riz ou des nouilles.

1334. — POUDING WASHINGTON.

Levez les chairs des estomacs de 2 volailles rôties, hachez-les pour les piler ensuite avec 150 gr. de moelle de bœuf; ajoutez 3 décilitr. d'appareil à soufflé à la vanille et passez au tamis; relevez l'appareil dans

une terrine, ajoutez 200 gr. de raisins de Smyrne, 6 cuillerées à bouche de marmelade de pommes, une pointe de muscade, 3 œufs entiers et 5 jaunes ; beurrez un moule à cylindre uni, emplissez-le avec l'appareil, que vous faites pocher au bain-marie sans ébullition ; au moment, renversez sur un plat et masquez avec une sauce anglaise aux amandes ou aux fruits.

1335. — POUDING DE FRANCFORT.

Proportions : 175 gr. de beurre, 175 gr. d'amandes, 175 gr. de sucre, 6 jaunes d'œufs, 6 blancs, 125 gr. de mie de pain noir, vanille, cannelle.

Procédé : Travaillez bien le sucre, les jaunes et le beurre, additionnez ensuite les amandes pilées et passées ; incorporez la mie de pain séchée et passée au tamis, ajoutez quelques cuillerées d'écorce de citron hachée, la vanille et la cannelle ; beurrez un moule d'entremets et emplissez-le avec cet appareil, couche par couche, alternées avec des cerises mi-sucre ; placez le moule sur une petite plaque, poussez au four modéré et faites pocher l'appareil ; au moment démoulez sur plat, masquez le pouding avec une sauce composée avec de la mie de pain, sirop de cerises et vin rouge ; infusez à la cannelle ; donnez dix minutes d'ébullition ; quand elle est liée comme une crème anglaise, passez au tamis, ajoutez une poignée de cerises.

1336. — POUDING D'ABRICOTS A L'ANGLAISE.

Foncez un moule à dôme beurré avec de la pâte à dresser très-mince, et masquez-la d'une couche de marmelade de pommes bien serrée ; fendez en deux une trentaine d'abricots bien mûrs, sautez-les dans une terrine avec 200 gr. de sucre vanillé et 2 cuillerées d'eau-de-vie, emplissez ensuite le moule en les serrant le plus possible, recouvrez-les avec un rond de pâte que vous soudez bien avec celle du tour ; couvrez le moule et enveloppez-le dans un linge, liez-le de manière que le couvercle ne puisse bouger et plongez-le dans une marmite d'eau bouillante ; donnez deux heures d'ébullition, puis égouttez et déballez le moule ; renversez le pouding sur plat et masquez-le d'une sauce abricots au madère. On peut entourer le pouding, quand il est dressé, avec des reines-Claude confites au liquide. On fait de même des poudings aux pêches, pommes, cerises, groseilles à maquereau et pour ainsi dire avec tous les fruits, en se réglant sur la nature de ceux-ci pour le temps de cuisson que vous devez leur donner.

1337. — POUDING DE PÊCHES AU RIZ.

Fendez en deux une quinzaine de pêches, blanchissez-les un moment dans un sirop léger pour retirer les peaux ; blanchissez à l'eau 200 gr. de riz pendant deux minutes, égouttez-le ensuite et cuisez-le très-ferme avec 3 décilitr. de crème ; lorsqu'il est à sec, mêlez-lui un morceau de beurre et 150 gr. de sucre, dont une partie parfumée au citron ; beurrez un moule à dôme, masquez-le intérieurement d'une couche de riz de 2 centim. d'épaisseur à peu près, emplissez le milieu avec les moitiés de pêches, recouvrez-les avec le reste du riz, fermez le moule, enveloppez-le dans un linge, plongez-le à l'eau bouillante et donnez une heure et demie de cuisson ; au moment de servir, démoulez sur le plat et masquez avec une sauce aux pêches parfumée au marasquin. On remplace les pêches par des abricots, pommes, ananas, reines-Claude et marrons entiers cuits au sirop.

1338. — POUDING A LA COWLEY.

Proportions : 175 gr. d'amandes, 175 gr. de sucre, 8 jaunes d'œufs, 8 blancs, 250 gr. de pulpe de pommes de terre pelées cuites à l'eau, desséchées et passées au tamis, une gousse de vanille et un grain de sel.

Procédé : Travaillez dans une terrine les jaunes et le sucre pilé avec la vanille ; quand l'appareil est mousseux, additionnez les amandes pilées et passées au tamis ; incorporez ensuite les blancs fouettés et la pulpe de pomme de terre ; versez alors l'appareil dans un moule uni beurré et glacé, poussez-le au four modéré et donnez-lui vingt-cinq à trente minutes de cuisson ; au moment de servir, renversez-le sur plat, duquel vous masquez simplement le fond avec un sambayon, et envoyez le surplus à part. On peut cuire les pommes de terre au four et masquer l'entremets avec une sauce abricots à la vanille. — On confectionne par le même procédé un pouding de marrons, il faut seulement observer de les cuire bien secs et bien les vanille.

1339. — POUDING A LA CAMERANI.

Préparez 2 œufs de pâte à nouilles, que vous abaissez et coupez en filets très-fins de 2 centim. de long ; foncez un moule à dôme avec de la pâte fine ; mêlez 3 décilitr. d'appareil à soufflé très-ferme avec 150 gr. de pâte d'amandes passée au tamis ; blanchissez les nouilles dans du lait ; quand elles sont cuites, égouttez-les, incorporez-leur 3 œufs entiers, 100 gr. d'écorces d'orange confites et coupées en dés, 100 gr. d'ananas, 100 gr. de marrons confits coupés de même et 100 gr. de raisins de Smyrne épluchés ; emplissez le moule avec cet appareil, couvrez-le d'un rond de pâte que vous soudez avec l'abaisse principale, fermez ce moule, enveloppez-le d'un linge, plongez-le à l'eau bouillante et donnez-lui une heure et demie d'ébullition constante ; déballez le moule et renversez le pouding sur plat, masquez-le avec un sirop d'ananas au marasquin.

1340. — POUDING DE RIZ A L'ORANGE.

Lavez et blanchissez 350 gr. de riz, égouttez et cuisez-le dans une casserole avec 6 décilitr. de crème bouillante et un grain de sel ; lorsque l'ébullition est prononcée, placez la casserole sur un feu très-doux et laissez bouillir tout doucement pendant quarante minutes ; alors touchez le riz pour vous assurer qu'il est bien tendre, sinon ajoutez encore un peu de crème pour finir de le cuire ; quelques minutes avant de le retirer du feu, additionnez 200 gr. de sucre en poudre, dont 50 gr. à l'orange, et 150 gr. de beurre fin ; versez le riz dans une terrine, incorporez-lui 150 gr. de fruits confits coupés en petits dés, 100 gr. de cerises mi-sucre, ajoutez 2 œufs entiers, 5 jaunes et 3 blancs fouettés ; beurrez un moule à timbale, masquez le fond avec un rond de papier aussi beurré, glacez-le au sucre fin ou panez-le simplement avec de la mie de pain très-fine ; emplissez-le avec l'appareil et couvrez-le d'un papier beurré ; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur, couvrez-la et laissez cuire le pouding sans ébullition ; une heure après, démoulez sur plat et masquez-le d'une sauce abricots à l'orange. Ce pouding peut également se cuire au four sans eau ; on le garnit ensuite avec des fruits demi-confits et on sert à part une sauce froide aux fraises. On peut encore opérer en cuisant le riz sec et peu sucré et le mêlant au moment avec un appareil à biscuit ordinaire.

1341. — POUDING DE SEMOULE.

Faites bouillir 6 décil. de petite crème ; au moment de l'ébullition, incorporez-lui peu à peu 200 gr. de semoule que vous laissez tomber en pluie, ajoutez 200 gr. de sucre ; cuisez l'appareil en le tournant à la spatule jusqu'à ce qu'il devienne serré. A ce point versez-le dans une terrine et mêlez-lui 150 gr. de beurre fin, un zeste ou fleurs d'oranger pralinées et pilées ; travaillez la masse et additionnez peu à peu 2 œufs entiers, 5 jaunes, 3 blancs fouettés et 3 cuillerées de crème Chantilly ; beurrez un moule à cylindre uni, masquez le fond avec un papier beurré ; passez de la farine ou de la panure très-fine dans l'intérieur du moule ; emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil et poussez-le au four modéré, mais bien atteint ; donnez à peu près quarante minutes de cuisson et démoulez sur plat ; emplissez le puits avec un gros salpicon de fruits confits chauffés dans du madère ; saucez le tour du pouding avec de la gelée de groseille fondue. On peut cuire aussi ce pouding au bain-marie, c'est ce qu'on appelle à la *Hollandaise*. — Les poudings de riz, vermicelle et nouilles peuvent se faire de même.

1342. — POUDING DE NOUILLES A L'ITALIENNE.

Blanchissez à l'eau bouillante 4 œufs de nouilles très-fines, égouttez-les après deux minutes d'ébullition et finissez de les cuire avec 2 décil. de crème, 150 gr. de beurre et un grain de sel ; couvrez la casserole et laissez-les se renfler doucement ; lorsque la crème et le beurre sont absorbés, additionnez 200 gr. de sucre en poudre, 6 macarons amers pulvérisés, un peu de zeste de citron et orange haché très-fin, 150 gr. de cédrat coupé en filets, 1 œuf entier et 4 jaunes ; foncez un moule à timbale beurré avec de la pâte fine très-mince, emplissez-le avec l'appareil, auquel vous mêlez 4 cuillerées de crème fouettée ; couvrez-le également avec un rond de pâte ; cuisez le pouding au four modéré pendant cinquante minutes à peu près ; démoulez ensuite sur plat et masquez-le avec une sauce abricots au marasquin ; semez dessus des pistaches hachées. — Les poudings de riz et semoule peuvent être faits ainsi ; on peut les entourer de fruits en compote ou demi-confits.

1343. — POUDING DE SAGOU.

Faites tomber en pluie 200 gr. de sagou blanc dans 7 décil. de lait en ébullition, laissez-le cuire pendant vingt-cinq minutes et incorporez-lui 200 gr. de sucre, ce qui le ramollit sensiblement; laissez-lui reprendre du corps et versez-le dans une terrine; ajoutez 150 gr. de beurre fin, un peu de zeste de citron, orange, eau de fleurs d'oranger et 100 gr. de pistaches pilées avec un œuf et passées au tamis; lorsque le tout est bien incorporé, ajoutez peu à peu 8 jaunes d'œufs frais et 3 blancs fouettés; versez cet appareil dans un moule beurré et fariné; cuisez-le dans une casserole d'eau bouillante que vous placez à la bouche du four modéré, mais sans lui faire prendre l'ébullition; quarante à cinquante minutes après le pouding doit être raffermi; démoulez sur plat et arrosez d'une sauce bischof.

1344. — POUDING DE POMMES.

Coupez 10 belles pommes en quartiers, épluchez-les et sautez-les au beurre avec un demi-décil. de madère et 100 gr. de sucre; lorsqu'elles commencent à glacer, ajoutez 125 gr. de marmelade d'abricots, 50 gr. de sucre vanillé, 125 gr. de cerises mi-sucre; foncez un grand moule à dôme avec de la pâte à foncer très-mince, emplissez-le avec les pommes, recouvrez-les d'un rond de pâte, fermez le moule, enveloppez-le dans un linge très-serré, plongez-le dans une marmite d'eau en ébullition et donnez-lui une heure et demie de cuisson; au moment de servir, déballez le moule, renversez le pouding sur un plat et masquez-le d'une sauce abricots à la vanille. On confectionne ainsi des poudings avec tous les fruits; il faut seulement observer qu'ils soient assez fermes pour ne pas tomber en purée.

1345. — POUDING SOUFFLÉ AU CITRON.

Placez 10 jaunes d'œufs dans une casserole avec 25 gr. de sucre en poudre, 2 jus de citron, 1 zeste haché et 25 gr. de beurre, tournez à la spatule et cuisez cet appareil sur un feu très-doux pour le lier comme une crème; arrivé à ce point, passez-le à l'étamine dans une terrine et faites-le vanner jusqu'à ce qu'il soit froid; pendant ce temps, fouettez 10 blancs d'œufs, incorporez-les peu à peu à l'appareil en même temps qu'une cuillerée à café de fécule et versez dans un moule à timbale beurré et fariné, que vous placez au bain-marie dans 3 centim. d'eau bouillante, et cuisez au four modéré pendant vingt-cinq minutes, sans que l'eau cesse de bouillir. Il faut que le pouding soit mangé aussitôt cuit, pour cela il faut le mettre au four en temps précis; démoulez sur plat et servez autour une sauce mousseuse au citron.

1346. — PATÉ DE POMMES A L'ANGLAISE.

Ayez un plat creux en porcelaine ou faïence pouvant aller au four. Coupez 20 pommes en quartiers, épluchez et parez-les; dressez ces pommes par couches dans le plat; mettez en dessous un petit brin de cannelle et entre chaque couche de pommes un peu de cassonade ou de sucre en poudre. Les pommes doivent s'élever en dôme plus haut que le bord du plat; saupoudrez le dessus avec du sucre; mouillez le bord du plat sur lequel vous collez une abaisse de pâte fine très-mince; humectez-la à sa surface et recouvrez le tout avec une abaisse large de la même pâte, appuyez-la sur les contours pour la faire porter assez profondément sur les bords du plat, afin que le dôme des pommes se trouve bien dégagé; cannelez les rebords par le même procédé indiqué aux pâtés de viande; humectez la surface avec quelques cuillerées d'eau; semez un peu de sucre sur la pâte du centre et poussez au four doux; donnez une heure et un quart de cuisson, en ayant soin de couvrir le dessous avec du papier sitôt qu'il a pris couleur. Ce temps écoulé, posez-le sur un plat et envoyez-le sans autre accessoire. On fait de même des pâtés de groseilles à maquereau, groseilles ordinaires blanches ou rouges, framboises, abricots, prunes, cerises, et enfin tous les fruits tendres.

1347. — CHARLOTTE DE POMMES A L'ANGLAISE.

Coupez 15 belles pommes par quartiers, parez-les en retirant les peaux et le cœur, émincez-les et sautez-les au beurre dans un plat à sauter, avec 200 gr. de sucre en poudre, un brin de cannelle et un demi-zeste de citron; poussez le plat à sauter au four pour les finir de cuire; lorsqu'elles sont tombées à glace, mêlez-leur

150 gr. de marmelade d'abricots et tenez-les au chaud. Maintenant clarifiez 300 gr. de beurre, beurrez un moule à timbale, et glacez-le au sucre en poudre; enlevez la croûte d'un pain de mie un peu rassis; coupez-le de la hauteur du moule et de 4 centim. de large; émincez-le en tranches de cette dimension et de 2 millim. d'épaisseur; coupez ensuite le reste du pain en lames très-minces, dans lesquelles vous taillez au coupe-pâte des ronds de 4 centim. d'épaisseur; trempez alors ces ronds d'un seul côté dans du beurre clarifié, appuyez-les de ce côté dans du sucre en poudre, et dressez-les en couronne autour du fond du moule; placez au milieu un peu de mie de pain hachée, beurrée et sucrée; pour cacher entièrement le fond du moule, trempez de même les lames droites du pain dans du beurre et du sucre; et placez-les droites contre les parois du moule en les faisant porter à moitié les unes sur les autres; le moule ainsi garni, recouvrez-le afin que le pain ne sèche pas; un quart d'heure avant de servir, emplissez le moule avec les pommes chaudes, couvrez d'un rond de pain et d'un couvercle, poussez-le au four un peu vif; lorsque vous jugez le pain de belle couleur blonde, retirez le moule du feu, renversez la charlotte sur un plat, laissez le beurre s'égoutter un moment et enlevez le moule; dressez autour une couronne de quartiers de poires rouges en compote cuites dans un sirop serré; servez une sauce abricots à part. Les charlottes de poires fondantes se préparent de même, mais on laisse les poires en petits quartiers; les pommes peuvent être laissées aussi en quartiers, ou réduites en marmelade serrée. On peut cuire ces charlottes dans les cendres rouges, recouvertes d'un couvercle avec du feu dessus.

1348. — CHARLOTTE A LA VARSOVIENNE.

Foncez un moule à timbale avec du pain, comme à l'article précédent; masquez alors le pain avec une épaisse couche de marmelade de pommes bien serrée, vingt-cinq minutes avant de servir ayez une macédoine de fruits demi-confits, ou cuits au sirop, chacun selon leur consistance; tels que reines-Claude, abricots, cerises, mirabelles, quartiers de poires-pêches. Les petits fruits seront laissés entiers, et les gros coupés en quartiers, mais tous dépourvus de noyaux; tenez-les au chaud dans un plat à sauter, avec 2 cuillerées de madère, autant de marmelade d'abricots; versez-les, couche par couche, dans le moule en les alternant avec de la marmelade de pommes très-serrée; couvrez le dessus avec un rond de pain, poussez le moule au four vif; lorsque le pain est de belle couleur, renversez sur plat, et entourez de belles reines-Claude entières; saucez d'un sirop au punch.

1349. — CHARLOTTE DE BRIOCHE A LA PARISIENNE.

Cuisez d'après les règles une brioche dans un moule uni d'entremets, mais elle doit entrer au four demi-heure seulement avant de servir; quand elle est cuite, parez droit le dessus, et divisez-la entièrement en lames minces transversales et sur toute sa largeur; replacez aussitôt ces lames l'une sur l'autre dans leur sens naturel, en les masquant tour à tour avec une marmelade ou sirop d'abricot au marasquin, et les saupoudrant avec des pistaches hachées; aussitôt la brioche remise en forme, placez-la sur plat, masquez-la aussi de marmelade étendue au marasquin, et saupoudrez avec des pistaches.

1350. — CHARLOTTE DE POIRES A LA NAPOLITAINE.

Taillez en quartiers une dizaine de grosses poires d'hiver ou autres, retirez les peaux et parties dures du cœur, placez-les dans une casserole étamée avec un morceau de cannelle et zeste de citron; recouvrez-les de quelques parcelles de leur peau, mouillez-les d'un sirop léger, et faites-les cuire à couvert sur un feu doux, lorsqu'elles sont cuites et bien rouges, égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec 3 cuillerées de leur fonds, autant de madère, quelques cuillerées de marmelade de pommes, 100 gr. de petits raisins, et 100 gr. d'écorces confites coupées en dés. Cela fait, foncez un moule à timbale avec de la pâte frolle un peu ferme mais abaissée mince, masquez-la au fond et au tour avec une couche de marmelade bien réduite. Trois quarts d'heure avant de servir, emplissez-la avec l'appareil de poires; couvrez d'un rond de pâte et poussez au four modéré; au moment, démoulez et masquez avec du sirop rouge, réduit à point, avec vanille et de jus de pomme, afin qu'il soit à moitié en gelée. On fait ainsi des charlottes de pommes et autres fruits.

1351. — CHARLOTTE D'ANANAS.

Foncez de pain un moule à charlotte d'après le procédé indiqué plus haut; parez un bel ananas, coupez-le en quartiers et faites cuire dans un sirop léger avec une demi-gousse de vanille; réduisez moitié du sirop avec 500 gr. de marmelade de poires peu sucrée, et lorsqu'elle est très-serrée, masquez-en les lames de pain qui recouvrent le fond et les parois du moule. Vingt minutes avant de servir, versez dans la charlotte les quartiers d'ananas émincés, recouvrez avec de la marmelade de poires et un rond de pain et poussez au four. Lorsque le pain a pris couleur, démoulez la charlotte sur plat, arrosez-la avec le sirop d'ananas renforcé avec du sucre et réduit un moment. On peut remplacer l'ananas par des abricots, pêches, reines-Claude. Ces fruits ainsi que l'ananas peuvent être demi-confits en conserve.

1352. — CHARLOTTE A LA POLONAISE.

Cuisez un biscuit dans un moule à cylindre; lorsqu'il est refroidi, coupez-le transversalement en tranches minces; masquez moitié de ces tranches avec de la crème pâtissière au chocolat, et les autres avec de la crème pâtissière à la vanille; placez-les ensuite les unes sur les autres dans un plat, comme pour monter un mille-feuilles. Cela fait, marquez un appareil à meringues, bien ferme, et masquez-en le biscuit d'une couche mince et décorez ensuite avec le reste de la meringue que vous poussez au cornet. Disposez le décor de manière à pouvoir l'orner, après la cuisson, avec quelques cordons de confitures variées poussées au cornet; saupoudrez de sucre fin, et poussez le plat au four très-doux pendant une heure; décorez-la en la sortant du four et versez dans le puits une sauce mousseuse à la vanille; si cette charlotte est très-élevée, il faut, avant de la pousser au four, piquer sur le dessus 3 petits bâtelets très-minces, afin de soutenir les lames de biscuit, et empêcher la charlotte de se déformer au four; les bâtelets se retirent avant de servir. On fait aussi cette charlotte avec des biscuits à la cuiller dressés en couronnes superposées; les deux variétés de crème ne sont pas rigoureusement nécessaires, une seule peut suffire; elle peut aussi être remplacée par des confitures. On peut servir au milieu un sambayon, une compote ou un salpicon de fruits.

1353. — TIMBALE A LA CONDÉ.

Foncez un moule à dôme avec de la pâte fine très-mince, piquez-la en quelques endroits pour qu'il n'y ait pas d'air comprimé entre la pâte et le moule; couvrez cette pâte avec des feuilles minces de papier découpées et beurrées; finissez d'emplir le moule avec de la farine ou une graine quelconque; poussez le moule au four pour cuire la timbale de belle couleur. Videz-la alors, retirez le papier et séchez-la quelques minutes à la bouche du four. C'est ce que l'on appelle cuire à blanc; maintenant blanchissez 125 gr. de riz, égouttez et finissez de le cuire avec de la crème bouillante; lorsqu'il est bien cuit, mêlez-lui 100 gr. de sucre vanillé et 25 gr. de beurre fin, tenez-le au chaud. Fendez en deux 25 beaux abricots, plongez-les quelques minutes dans un sirop léger en ébullition; égouttez-les pour retirer les peaux et les placer à mesure dans un petit poêlon; tenez-les au chaud avec un peu de leur sirop réduit. Cela fait, ajoutez au riz 2 jaunes d'œufs frais et 2 cuillerées de chantilly et versez-le par couches minces dans la croûte de timbale chaude en alternant le riz avec des abricots; la dernière couche doit être de riz; démoulez la timbale sur plat; enlevez un petit couvercle sur le fond et masquez avec une sauce abricots vanillée. Les abricots peuvent être remplacés par tout autre fruit. On peut garnir la timbale après l'avoir foncée à cru avec de la pâte frolle et cuire à four modéré.

1354. — TIMBALE MACÉDOINE.

Foncez un moule à dôme avec de la pâte fine, et cuisez la timbale comme ci-dessus. Cela fait, ayez des fruits en compote, tels que abricots, pêches, quartiers de poires, reines-Claude, pommes, marrons et amandes fraîches émondées; ces fruits doivent être cuits séparément selon leur nature; placez-les par parties égales dans un plat à sauter avec un peu de sucre parfumé au citron, à l'orange et à la vanille, puis quelques cuillerées de marmelade d'abricots; tenez ces fruits au chaud; masquez l'intérieur de la timbale avec une couche de marmelade de pommes chaude et très-ferme, emplissez-la ensuite avec les fruits; recouvrez de marmelade

de pommes et démoulez la timbale sur le plat ; arrosez avec le sirop des fruits très-réduit auquel vous additionnez 2 cuillerées de marasquin. Cette timbale peut être garnie avec une seule espèce de fruits frais ou de conserve.

1355. — TIMBALE A LA DUCHESSE.

Détrempez 300 gr. de pâte à foncer un peu ferme à laquelle vous ajoutez une pincée de sucre; moulez-la en parties de la grosseur d'un œuf et laissez-la reposer ; roulez ensuite chaque partie de l'épaisseur d'un gros macaroni ; placez un moule à dôme à côté de vous et un petit plat à sauter avec du beurre clarifié liquide ; trempez un de ces cordons dans le beurre et placez un bout directement au centre du moule en entourant la pâte tout autour du point central ; continuez de même avec les autres cordons jusqu'au haut des bords du moule en colimaçon. Masquez alors cette pâte sous une couche de marmelade de coings un peu ferme et finissez d'emplir le moule avec une macédoine de fruits préparés comme à l'article précédent; recouvrez-le de suite avec une abaisse de pâte très-mince et poussez le moule à four chaud ; placez-le sur une chevrette afin qu'il se tienne d'aplomb et recouvrez-le avec un couvercle ; après une demi-heure de cuisson, renversez la timbale sur le plat, arrosez-la avec le sirop des fruits réduit un peu serré et auquel vous additionnez 2 cuillerées de kirsch.

1356. — TIMBALE LAGUIPIERRE.

Abaissez 500 gr. de pâte fine de l'épaisseur de 2 millim., détaillez-la, au coupe-pâte, en ronds de 3 centim. de diamètre ; piquez-en un avec une lardoire, trempez-le dans du beurre clarifié liquide et placez-le au centre d'un moule à dôme ; trempez de même les autres et dressez-les en couronne autour du premier en les échevauchant ; placez ainsi des couronnes superposées jusqu'aux bords du moule ; maintenant cuisez à fond à grande eau 150 gr. de riz ; égouttez-le et placez-le dans une petite terrine avec un peu de sirop ; coupez en filets très-fins 15 amandes vertes confites ; coupez de même 100 gr. d'ananas cuits au sirop ou confits, placez-les dans un sautoir avec 90 gr. de pistaches coupées en dés et 100 gr. de raisin de Smyrne ; ajoutez à cela 3 décil. d'appareil à soufflé de marrons à la vanille et 1 décil. de marasquin ; incorporez le riz bien égoutté à cet appareil et emplissez la timbale ; recouvrez-la d'un rond de pâte et cuisez-la au four modéré pendant trois quarts d'heure. Démoulez-la ensuite sur plat, masquez-la d'un sirop vanillé et entourez-la de quartiers de pêches ou abricots en compote.

1357. — TIMBALE D'AREMBERG.

Cuisez en compote une douzaine de belles poires coupées en quartiers, placez-les dans un sautoir avec 150 gr. de marmelade d'abricots et 150 gr. de pistaches pilées avec un petit verre de marasquin ; tenez-les au chaud ; beurrez un moule à timbale, foncez-le avec de la pâte frole, emplissez-le avec l'appareil, recouvrez d'une abaisse de même pâte et poussez au four modéré ; donnez quarante minutes de cuisson, démoulez sur plat, masquez d'une sauce d'abricots au madère et saupoudrez avec des pistaches hachées. Ces timbales peuvent être garnies avec toute autre espèce de fruits en compote.

1358. — TIMBALE POMPADOUR.

Cuisez un baba dans un moule à timbale un peu haut, cernez-le ensuite à 1 centim. de la croûte et videz-le ; emplissez-le avec une macédoine de fruits demi-confits chauffée dans de la marmelade d'abricots et un peu de kirsch ; recouvrez-la avec le rond du baba enlevé et démoulez la timbale sur plat ; glacez-la avec une glace fondante aux amandes amères et servez de suite. Si la timbale est un peu consistante, il faut découper la croûte de dessus, afin que l'on puisse se servir.

1359. — TIMBALE MÉDINE.

Cuisez un savarin dans un moule à dôme, videz-le ensuite par-dessous, afin de laisser le dôme intact ; conservez le couvercle; chauffez 250 gr. de raisins de Malaga épepinés dans un verre de vin blanc, un peu d'eau, zeste de citron et cannelle; couvrez la casserole et laissez-les aller lentement pendant une demi-heure ; égouttez-les ensuite, retirez la cannelle et le zeste, ajoutez aux raisins le même volume de confiture de cerises avec

leur gelée, 50 gr. d'angélique coupée en dés, 50 gr. de pistaches coupées en deux et quelques quartiers de pommes en compote peu sucrées et coupées en dés; tenez le tout au chaud quelques minutes avant de servir, ajoutez quelques cuillerées de lait d'amandes très-concentré et une goutte d'eau de fleurs d'oranger : ce lait d'amandes, combiné au sirop de cerises, donne aux fruits un goût d'orgeat qui leur sied très-bien; emplissez le savarin, qui doit être chaud, recouvrez-le de son couvercle et démoulez sur le plat; glacez la charlotte avec de la glace chaude au chocolat ou avec de la glace fondante au kirsch; entourez la base d'un cordon de mirabelles confites chauffées dans un peu de kirsch.

1360. — TIMBALE SAINT-HONORÉ.

Ayez un savarin cuit de la veille dans un grand moule uni à cylindre, sans qu'il soit siropé; coupez-le en tranches transversales de 1 centim. d'épaisseur, videz le milieu de ces tranches avec un coupe-pâte de 8 cent. de diamètre, rangez ces couronnes sur des grilles ou plafonds, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites-les griller au four vif ou à la flamme; imbibez-les ensuite avec un peu de sirop de pêche vanillé et à l'aide d'un cornet; masquez chaque anneau d'une couche d'appareil à soufflé; placez une de ces couronnes sur un plat et les autres dessus, dans le genre d'un gâteau napolitain de 12 centim. de hauteur; masquez l'intérieur et le dessus avec une couche mince d'appareil à soufflé, semez dessus des amandes hachées, piquez sur le haut 4 petits hâtelets qui traversent les ronds de savarin dans toute leur épaisseur, afin qu'ils ne glissent pas; poussez le plat au four modéré, en le retournant de temps en temps; lorsque l'appareil qui couvre la timbale a pris une belle couleur, garnissez l'intérieur du cylindre avec une compote de moitiés de pêches bien chaudes : les pêches peuvent être remplacées par une compote quelconque; retirez les hâtelets ou brochettes et servez.

1361. — TIMBALE NAPOLITAINE.

Étalez sur deux grandes plaques 2 abaisses minces de pâte napolitaine, cuisez-les au four un peu chaud, en les poussant l'une après l'autre à quelques minutes d'intervalle; en sortant du four, coupez-les en 12 ronds à l'aide d'un moule à timbale renversé de 14 cent. de diamètre; videz-les avec un coupe-pâte de 7 cent.; écrasez les parures au rouleau, mettez-les dans une casserole avec 6 jaunes d'œufs et 100 gr. d'amandes pilées avec un œuf entier; mouillez avec 4 décilitres de crème; cuisez cette pâte comme une frangipane; lorsqu'elle est cuite, passez-la au tamis : cette pâte doit être un peu ferme; mêlez-lui 250 gr. de fruits confits coupés en très-petits dés, une pincée de cannelle en poudre et un petit verre d'alkermès ou curaçao; masquez avec cet appareil un anneau de pâte napolitaine, mettez-le sur un plat, sur celui-ci placez-en un autre que vous masquez de même, et ainsi de suite jusqu'à ce que la timbale ait la hauteur voulue; unissez alors le tour et masquez-le de pâte à choux ou de meringue, que vous étalez au couteau en couche très-mince; glacez au sucre en poudre et poussez au four doux, afin que la timbale ait le temps de chauffer à fond pendant que le tour prend couleur; au moment de servir, versez au milieu un sambayon bien mousseux.

1362. — TIMBALE DE RIZ A LA PARISIENNE.

Montez un napolitain comme celui qui précède, en alternant les anneaux avec de la marmelade d'abricots tiède. Il doit être monté dans le plat même et quelques minutes seulement avant de servir; tenez-le à la bouche du four. Au moment emplissez le cylindre avec un bon riz vanillé fini au moment et auquel vous incorporez 2 décil. de Chantilly. Servez une sauce abricot à part.

1363. — TIMBALE LAMORMORA.

Abaissez très-mince 5 œufs de pâte à nouilles, ciselez-la ensuite le plus fin possible; blanchissez les nouilles à fond dans du lait bouillant un peu sucré; lorsqu'elles sont bien tendres, égouttez-les, remettez-les dans la même casserole avec un morceau de beurre et 100 gr. de sucre à l'orange; tournez-les bien, ajoutez 5 jaunes d'œufs et 4 blancs fouettés; versez cet appareil dans un moule à timbale beurré et pané, cuisez-le pendant une heure au four très-doux; cinq minutes avant de servir, cernez le dessus à 2 centim. du bord,

cernez de même jusqu'aux trois quarts de la profondeur du moule; enlevez toutes les nouilles du milieu avec une cuiller, en observant que les bords doivent être assez fermes pour se soutenir; emplissez le milieu avec une compote de cerises sans noyaux ou des confitures à sirop serré; recouvrez le dessus avec des nouilles; passez un couteau entre la timbale et le moule, et démoulez sur un plat; arrosez le dessus avec une sauce froide aux fraises bien rouge.

1364. — TIMBALE DON BAZAN.

Beurrez grassement un moule à timbale; coupez de l'angélique en carrés de 2 centim., placez-les contre les parois du moule en forme de damier, en laissant entre chacun un carré de même dimension vide. Cuisez 300 gr. de riz cuit à la crème; lorsqu'il est bien tendre, mêlez-lui 150 gr. de sucre en poudre, un zeste de citron et 50 gr. de beurre; laissez-le encore au feu jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Cela fait, mêlez-lui 4 jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en remuant le riz afin qu'il soit bien lié; laissez-le refroidir à moitié, puis travaillez-le encore pour le maintenir en pâte très-ferme; versez-en moitié du moule et étalez-le vivement contre les parois, afin de soutenir l'angélique sans la déranger; donnez au riz 2 centim. d'épaisseur tant au fond qu'autour; maintenant garnissez le milieu avec des marrons confits sautés avec un peu de marasquin et de marmelade d'abricots; recouvrez avec du riz et cuisez au bain-marie pendant trois quarts d'heure; sortez ensuite le moule de l'eau; laissez-le refroidir pendant dix minutes afin que le riz se raffermisse; démoulez sur un plat et arrosez avec de la gelée de pommes moitié prise.

1365. — CRÈME AU BAIN-MARIE AU CAFÉ.

Torréfiez 250 gr. de café dans un poêlon, lorsqu'il est à point, versez-le tout chaud dans une casserole contenant 5 décil. de crème déjà bouillie; couvrez hermétiquement la casserole et laissez infuser pendant vingt-cinq minutes; après ce temps, passez la crème à la serviette et allongez-la avec 2 décil. de crème crue; travaillez 15 jaunes et 1 œuf entier dans une terrine avec 200 gr. de sucre en poudre; amalgamez-leur la crème, peu à peu, et passez à l'étamine. Beurrez un moule à cylindre uni ou à gros cannelons; emplissez-le avec l'appareil de crème et placez-le sur une grille dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'aux trois quarts de sa hauteur; couvrez la casserole et tenez-la sur un feu doux ou à la bouche du four, sans ébullition, pendant une heure à peu près; quand la crème est raffermie, tenez-la quelques minutes hors du feu; dégagez les parois en soufflant autour; renversez-la sur un plat et masquez-la d'une crème anglaise au café, à laquelle vous mélangez au dernier moment quelques cuillerées de crème fouettée. — Ces crèmes se servent aussi froides et peuvent être aromatisées à l'orange, citron, vanille, fleurs d'oranger, amandes pralinées. Pour ce dernier parfum, il suffit d'infuser dans la crème 150 gr. de nougat pilé et un peu de vanille, il faut alors moins de sucre; au lieu de beurrer le moule, on peut le glacer avec du sucre ou caramel à peine blond; elle se cuit de même et se sert aussi chaude ou froide.

1366. — CRÈME AU BAIN-MARIE AU CHOCOLAT.

Faites ramollir à la bouche du four 150 gr. de cacao broyé, ou 250 gr. de bon chocolat; travaillez-le ensuite en le mouillant peu à peu avec 5 décil. de crème chaude sucrée. Broyez à part avec le fouet 12 jaunes et 1 œuf entier avec 25 gr. de sucre vanillé; étendez-les avec l'appareil chaud, passez à l'étamine et emplissez un moule à cylindre beurré; passez immédiatement le moule au bain-marie pour pocher la crème comme ci-dessus; quand elle est raffermie, démoulez sur plat et saucez avec une sauce chocolat.

1367. — PAIN DE POMMES A LA MIRABEAU.

Passez à l'étamine 5 décil. de marmelade de pommes peu sucrée, mêlez avec le même volume d'appareil de soufflé à la vanille; additionnez peu à peu 12 jaunes, 1 œuf entier et un décil. de curaçao; travaillez l'appareil à la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne mousseux; beurrez un moule uni à cylindre; emplissez-le avec l'appareil et faites le pocher au bain-marie; tenez la casserole à la bouche du four sans ébullition; lorsque le pain est ferme, démoulez sur plat et masquez avec de la gelée de pomme fondue et vanillée

moitié congelée. — D'après ce principe, on peut confectionner des pains avec toutes les purées de fruits; il faut seulement observer de ne pas trop les sucrer et tenir l'appareil à soufflé plus ou moins serré, selon la consistance de la marmelade. Le curaçao peut être remplacé par toute autre liqueur; ceci dépend du goût.

1368. — PAIN DE RIZ A LA CASTIGLIONE.

Blanchissez et cuisez à la crème 250 gr. de riz; quand il est cuit à point, finissez-le avec un morceau de beurre, sucre et zeste d'orange; d'un autre côté, vous aurez paré et cuit au beurre 20 beaux quartiers de pommes; dix minutes avant de servir, rangez au fond d'un moule à cylindre uni et beurré une couche de riz, sur cette couche, rangez quelques pommes que vous masquez d'une autre couche de riz, et terminez en alternant les pommes et le riz. Le moule ainsi empli, laissez reposer quelques minutes l'appareil, et au moment renversez-le sur plat pour le masquer avec un sirop de pomme à l'orange. — On peut opérer ainsi à l'égard des pêches, abricots, poires et reines-Claude, en changeant la sauce.

1369. — CROUTES A L'ANANAS.

Parez et cuisez au sirop un petit ananas, coupez-le en gros dés, réduisez le sirop auquel vous ajoutez le zeste d'une demi-orange, couvrez-en les dés d'ananas et tenez-les au chaud. Coupez une brioche peu beurrée en lames de 1 centim. d'épaisseur, divisez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre, saupoudrez-les de sucre et faites-les glacer des deux côtés au four ou sur le gril. Maintenant, masquez le fond du plat avec une couche de marmelade de pommes bien réduite; masquez de même chaque rond de brioche, et dressez en couronnes superposées; tenez-les un moment à la bouche du four, et arrosez-les avec le sirop d'ananas; versez les dés et le sirop d'ananas dans le puits.

1370. — CROUTES AU MADÈRE.

Placez dans une petite casserole un petit pot de cerises en confiture, 50 gr. de beaux grains de malaga épepinés, 12 amandes vertes confites et coupées en dés, 25 gr. de pistaches émondées; ajoutez 3 décil. de sirop d'abricots ou de gelée de pommes liquide, 2 décil. de bon vin de Madère et une demi-gousse de vanille ou zeste; couvrez la casserole et laissez cuire le tout très-lentement pendant une demi-heure. Coupez un petit pain de mie en lames de 6 millim. d'épaisseur; divisez-les ensuite avec un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre; saupoudrez-les de sucre et faites-les glacer des deux côtés; dressez-les sur plat les uns sur les autres, comme des petits napolitains, en laissant un vide au centre du plat; arrosez-les à mesure avec le sirop des fruits; versez les fruits au milieu et le reste du sirop. On peut dresser et garnir ainsi les croûtes de brioche; on peut aussi les masquer avec une sauce abricots au madère.

1371. — CROUTES A L'ITALIENNE.

Taillez sur la mie d'un pain à potage 20 croûtons ovales de 7 millim. d'épaisseur, laissez-les tremper dans de la crème double crue et un peu sucrée; lorsqu'ils sont bien imbibés, égouttez-les sur une serviette; passez-les dans des macarons amers écrasés très-fin; trempez-les dans des œufs battus et panez-les; égalisez-les avec la lame du couteau, et dix minutes avant de servir, faites-leur prendre couleur doucement dans un sautoir avec du beurre clarifié; égouttez-les ensuite sur un linge; étalez une couche de gelée de groseille sur un côté de chaque croûte; dressez-les en couronne sur un plat, et versez dans le puits, un gros salpicon de pommes et poires en compote, que vous aurez coupées en dés et chauffées dans un sirop au madère. On peut ajouter à celui-ci 50 gr. de cédrat haché et quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

1372. — CROUTES A LA PARISIENNE.

Taillez une coupe dans un pain de mie, faites le pied à part pour plus de facilité. Un quart d'heure avant de servir, faites-la frire dans du beurre clarifié et égouttez-la; collez au fond d'un plat un carré de pain frit, sur lequel vous fixez la coupe avec 2 petits hâtelets invisibles; l'intérieur de la coupe doit être peu vidé, dans le genre d'une croustade, et masqué avec de la marmelade de pommes un peu ferme; taillez 18 croûtes oblon-

gues en savarin ou en brioche, saupoudrez-les de sucre et faites-les griller, rangez-les ensuite dans un plat à sauter, arrosez-les avec un peu de sirop au madère et étalez sur chacune une petite couche de marmelade d'abricots un peu ferme ; poussez le plat à sauter au four pour les chauffer à fond. Vous aurez tenu au chaud, dans une sauce abricots au madère, une belle macédoine de fruits de conserve ou compote, tels que moitiés d'abricots, pêches, reines-Claude entières, mirabelles, cerises, marrons et autres. Au moment, groupez-en une partie dans la coupe ; sortez les croûtes du four ; versez sur chacune une cuillerée de glace fondante au kirsch et dressez-les en couronne autour de la coupe ; placez le reste des fruits entre la coupe et les croûtes, arrosez-les avec le sirop et envoyez aussitôt. On peut donner plus de grâce à cet entremets, en fixant sur le plat une jolie coupe creuse en pâte d'office, que vous masquez de marmelade et garnissez avec une belle macédoine.

1373. — POMMES AU RIZ.

Après avoir blanchi 250 gr. de riz, cuisez-le à la crème et finissez-le avec 100 gr. de beurre fin, 200 gr. de sucre pilé, sur lequel vous aurez primitivement frotté le zeste d'un citron ou d'une orange ; laissez le riz sur l'angle jusqu'à ce qu'il reprenne de la consistance ; incorporez-lui alors 2 jaunes d'œufs frais et versez-le dans un moule à bordure ou à savarin beurré ; laissez-le au chaud ; chauffez dans un plat à sauter 30 quartiers de pommes en compote, avec un pot de marmelade d'abricots et un petit verre d'eau de noyaux. Lorsqu'elles sont bien chaudes, démoulez le riz sur le plat et dressez les pommes en dôme au milieu ; masquez-les avec la marmelade un peu réduite ; décorez le dessus de la bordure de riz avec un cordon de cerises mi-sucre ; entremêlez quelques losanges d'angélique avec les pommes et servez. — Cette manière de dresser les pommes est simple, mais élégante ; pourtant il ne faut pas la considérer comme une règle de laquelle on ne peut s'écarter. Les pommes peuvent être remplacées par des pêches, abricots, poires, etc.

1374. — POMMES AU RIZ MERINGUÉES.

Cuisez et finissez du riz comme il est dit à l'article précédent, cuisez aussi 25 beaux quartiers de pommes dans un sirop léger. Avec la moitié du riz moulez une bordure, que vous démoulez quelques minutes après sur un plat ; masquez légèrement le fond du plat dans le puits, avec une couche de riz, sur laquelle vous dressez les pommes, en les alternant et les dressant en pyramide ; alors semez dessus quelques cerises et masquez les pommes et le riz avec une couche de marmelade d'abricots. Faites 3 blancs de meringue à la vanille ; avec un tiers de cet appareil, masquez les pommes et le riz d'une couche légère, sur laquelle vous poussez au cornet, le restant de l'appareil en perles, les unes à côté des autres, pour masquer complétement l'entremets ; ces perles doivent être comme de très-petites moitiés de meringues. Saupoudrez de sucre et poussez au four doux pour lui faire prendre couleur ; en le sortant, piquez quelques losanges ou moitiés de pistaches entre les perles et servez avec une sauce aux fruits à part. On peut aussi dresser les pommes sur la bordure même, les masquer de marmelade, puis de meringue, en laissant vide le puits de la bordure. Quand la bordure est décorée et sortie du four, garnissez le puits avec une macédoine de fruits variés et symétriquement dressés ; saucez avec modération et servez bien chaud.

1375. — POMMES AU GRATIN.

Coupez transversalement 18 moyennes pommes calville, enlevez-leur le milieu avec un coupe-pâte rond de 3 centim. de diamètre ; tournez chaque moitié en forme de gros anneaux en arrondissant les angles ; cuisez-les dans un sirop léger et vanillé ; égouttez-les, dès qu'elles sont cuites, ajoutez quelques cuillerées de marmelade d'abricots au sirop et réduisez-le à la petite nappe ; à ce point, retirez la vanille, et replacez les pommes dans leur cuisson, glacez-les en les arrosant avec cette gelée ; tenez le plat à sauter à la bouche du four, afin de bien pénétrer les pommes. Vous aurez préparé une petite croûte à pâté chaud dans un moule évasé et très-bas ; cette croûte doit être simplement en pâte à dresser ou d'office, dans laquelle vous ajoutez un peu de sucre et de zeste de citron râpé ; lorsqu'elle est cuite de belle couleur et vidée, glacez-la intérieurement et extérieurement avec de la marmelade d'abricots chauffée et placez-la sur plat, emplissez-la avec 24 des plus petites moitiés de pommes et leur fonds en les dressant le plus pyramidalement possible ; glacez les 12 moitiés

de pommes restantes avec de la glace royale à laquelle vous aurez mêlé le double de son volume d'amandes hachées très-fin ; poussez-les au four chaud pour leur faire prendre couleur vivement ; enlevez-les ensuite avec précaution pour les placer symétriquement sur la pyramide de pommes qui garnit le pâté chaud ; emplissez les intervalles avec de la marmelade d'abricots que vous poussez au cornet, et le milieu de chaque pomme avec de la gelée de groseille ; entourez cette gelée avec 10 moitiés de pistaches, en les piquant sur les pommes. La croûte du pâté peut être emplie aux trois quarts avec du riz vanillé, et les pommes peuvent être remplacées par tout autre fruit. Les poires se traitent de même.

1376. — POMMES AU BEURRE.

Taillez par quartiers une quinzaine de belles pommes, enlevez les cœurs et les peaux, arrondissez les angles, et rangez-les à mesure dans le fond d'un grand sautoir en les arrosant peu à peu avec 200 gr. de beurre fondu ; saupoudrez-les ensuite avec 200 gr. de sucre vanillé ou de sucre en poudre, et joignez-leur un bâton de vanille ou un zeste de citron et un verre d'eau ; couvrez le sautoir et faites-les partir en ébullition finissez de les cuire à la bouche du four ou en plaçant du feu sur le couvercle ; au bout de dix à douze minutes, retournez-les et laissez-les ainsi finir de cuire très-doucement. Pendant ce temps, taillez 18 petites croustades de mie de pain rondes et de la forme de petites bouchées ; cernez le dessus avec un petit coupe-pâte rond et faites-les frire au beurre ; videz-les ensuite comme des petits pâtés et saupoudrez-les à blanc avec du sucre ; garnissez-les intérieurement avec des cerises ou autres confitures et tenez-les à la bouche du four ; dressez les quartiers de pommes en pyramide sur un plat ; versez un pôt de gelée de pomme dans le plat à sauter, tournez-la pour la faire fondre, glacez-en les pommes et rangez les petites croustades de cerises autour et servez chaud. Ces petites croustades peuvent être remplacées par des petits savarins cuits en moules à darioles vidés et emplis avec un salpicon de fruits.

1377. — ABRICOTS A LA CONDÉ.

Beurrez grassement un moule à bordure uni ou à savarin, farinez-le une demi-heure avant de servir, emplissez-le avec du riz cuit à la crème et fini avec beurre, vanille et jaunes d'œufs, et cuisez au four modéré. Pendant ce temps, retirez les noyaux de 25 abricots coupés en moitiés, tournez-les à cru et cuisez-les une minute dans un sirop serré ; après un moment, égouttez-les sur un tamis et réduisez le sirop avec la pulpe de quelques abricots passés au tamis à cru ; cuisez cette marmelade à la nappe en y ajoutant un peu de sucre vanillé, et les amandes d'abricots épluchées et coupées en petits filets ; puis enfin les moitiés d'abricots que vous tenez au chaud ; quelques minutes avant de servir, démoulez la bordure sur un plat, versez les abricots dans le puits en rangeant les plus belles moitiés en dôme sur le haut ; saupoudrez-les avec quelques macarons amers, écrasés et mêlés avec du sucre en poudre ; faites praliner à la salamandre ; arrosez la bordure avec de la marmelade d'abricots ; semez dessus des pistaches hachées, et servez. La bordure peut être remplacée par une bordure plus basse dressée à la main avec du riz à blanc ; lorsqu'elle est garnie et que les abricots ont pris couleur sous la salamandre, on dresse sur cette bordure une couronne de croquettes de riz farcies de confitures. Ces croquettes peuvent être poudrées de sucre ou glacées avec de la glace fondante au noyau. Les abricots peuvent de même être dressés au milieu d'une couronne de petites tartelettes de riz chaudes, meringuées et décorées aux confitures.

1378. — SOUFFLÉS.

Les soufflés sont des entremets qui réclament plus de soins que ne le ferait supposer leur simplicité apparente ; de la préparation préliminaire de l'appareil, puis de sa cuisson précise, dépend uniquement la réussite. Il faut quand on veut servir ces entremets se mettre bien en règle avec le temps et le four ; il ne suffit pas de chauffer celui-ci à point, il faut calculer le temps précis que comporte l'opération, et se baser sur le plus ou moins de rapidité que s'exécute le service, afin que le soufflé soit mangé à l'instant même où il atteint sa parfaite cuisson ; si on ne tenait pas compte de cette observation et que le soufflé soit cuit longtemps avant, il serait très-difficile qu'il attendit sans perdre une partie de ses qualités et même de son

apparence. Avec les fourneaux dont la cuisine est dotée, la difficulté de cuisson peut être plus facilement surmontée, car on dispose de plusieurs fours ayant une chaleur graduée et pouvant être augmentée ou diminuée suivant le besoin ; si la manière de bien cuire un soufflé entre pour beaucoup dans sa réussite, celle de le servir n'est pas non plus sans importance. Les soufflés en petites caisses sont, à notre avis, les plus faciles à servir et ceux qui conservent le mieux une certaine apparence, lorsque le plat a déjà été présenté à quelques convives ; mais un soufflé en casserole a quelque chose qui représente mieux un entremets ; de ces deux avantages il résulte que les deux procédés sont généralisés. Mais, pour un dîner de douze personnes, il convient de cuire l'appareil dans 2 casseroles, afin que l'entremets puisse être présenté aux convives des deux côtés de la table à la fois ; car si monstrueux que soit un soufflé, il perd singulièrement de sa physionomie, lorsque sept ou huit personnes s'en sont servies ; la différence est encore plus sensible s'il doit être présenté à douze ; or, comme il n'est pas plus difficile de cuire 2 soufflés ensemble qu'un seul, nous conseillons d'adopter ce principe, c'est l'unique moyen de faire entrer les soufflés dans la catégorie des entremets usuels, en les rendant d'un succès plus certain.

1379. — SOUFFLÉ DE RIZ A LA VANILLE.

Proportions : 150 gr. de fécule de riz, 6 décil. de crème, 150 gr. de sucre vanillé, 3 cuillerées à bouche de riz au lait bien cuit, 50 gr. de beurre, 10 jaunes d'œufs et 6 blancs fouettés.

Procédé : Délayez la fécule dans une casserole avec la crème, ajoutez le beurre et un grain de sel ; placez la casserole sur le feu et travaillez l'appareil à la spatule jusqu'à ce qu'il ait de la consistance ; continuez le travail pendant dix minutes sur un feu doux ; ajoutez alors le sucre vanillé ; lorsqu'il est fondu, si cet appareil a la consistance d'une crème pâtissière bien lisse, additionnez-lui le riz cuit, mais ne conservant plus aucune humidité. Versez le tout dans une terrine, puis incorporez les jaunes un à un, et les blancs fouettés bien fermes ; il faut amalgamer ceux-ci avec légèreté afin de ne pas trop les affaisser ; beurrez deux moyennes casseroles d'argent, dans lesquelles vous versez l'appareil par parties égales ; ceci doit être fait vingt-cinq minutes avant de servir les soufflés ; poussez-les au four modéré ; quelques instants avant de servir, saupoudrez-les de sucre pour les glacer ; envoyez ces soufflés sur deux plafonds avec de la cendre chaude dessus, en les couvrant de cloches bien chaudes. La vanille peut être remplacée par un autre parfum, et la farine de riz par la fécule de pommes de terre.

1380. — SOUFFLÉ AU CHOCOLAT EN CAISSE.

Délayez 125 gr. de fécule de pommes de terre dans une casserole avec un demi-litre de crème ; cuisez cet appareil comme le précédent, puis ajoutez 200 gr. de bon chocolat fondu à la bouche du four et travaillé à la spatule avec quelques cuillerées de crème, 150 gr. de sucre vanillé ; laissez refroidir l'appareil à moitié et incorporez 12 jaunes d'œufs, ensuite 6 à 7 blancs fouettés. Si l'appareil n'était pas lisse, il faudrait le passer à l'étamine avant d'incorporer les œufs. Ayez 2 caisses en fort papier blanc plissées de grandeur convenable, posez-les sur un plafond, entourez-les chacune d'un cercle en carton ciselé qui se serre de lui-même contre les caisses et les enveloppe entièrement ; de cette manière, la chaleur n'agit pas directement sur le papier qui reste dans toute sa blancheur ; vingt-cinq à trente minutes avant de servir, poussez-les au four doux ; lorsque les soufflés sont cuits, glacez-les à blanc avec du sucre vanillé et envoyez-les clochés et sur 2 plaques chaudes. Tous les soufflés peuvent être cuits et servis de même ou en casserole.

1381. — PETITS SOUFFLÉS HAAS.

Délayez dans une casserole 100 gr. de fécule de riz avec un demi-litre de crème, 150 gr. de sucre parfumé, moitié au citron, moitié à l'orange ; cuisez l'appareil sur feu modéré en le tournant à la spatule jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème anglaise, et versez le tout chaud sur 12 jaunes d'œufs travaillés d'avance dans une terrine tiède ; donnez quelques coups de spatule et incorporez aussitôt 6 blancs fouettés et très-fermes ; emplissez de suite aux trois quarts 24 petites caisses en papier que vous aurez rangées à distance sur un plafond couvert d'une feuille de papier ; donnez douze minutes de cuisson à four modéré, saupoudrez-les ensuite de sucre à l'orange et servez sur 2 plats chauds. Le parfum peut être varié. On peut servir en casserole.

1382. — PETITS SOUFFLÉS D'AMANDES.

Travaillez 12 jaunes d'œufs dans une terrine avec 200 gr. de sucre en poudre dont une partie parfumée au citron ; mêlez ensuite 150 gr. d'amandes émondées pilées avec 3 jus de citron et passées au tamis ; lorsque l'appareil est bien mousseux, ajoutez 10 blancs fouettés et une cuillerée de farine de riz ou ordinaire ; versez l'appareil dans 24 petites caisses que vous n'emplissez qu'aux deux tiers, cuisez-les à four doux pendant un quart d'heure et servez-les comme ci-dessus. Cet appareil peut être cuit en caisses plus grandes ou en casseroles beurrées en réglant la cuisson selon leur grosseur.

1383. — SOUFFLÉ DE POMMES A LA WORONSOOFF.

Tenez au chaud dans une casserole le volume d'un demi-litre de marmelade de pommes à la vanille, ni trop épaisse ni trop sucrée ; vingt minutes avant de servir, ayez 10 blancs d'œuf fouettés, incorporez-les vivement à la marmelade presque bouillante, mais hors du feu, et versez l'appareil soit en caisse, soit en casserole ; cuisez les soufflés comme de coutume ; par ce procédé, on peut faire des soufflés avec tous les fruits propres à être mis en marmelade. Ces soufflés ont cela de particulier qu'ils ne retombent pas ; ils sont d'un moelleux très-agréable ; il faut seulement observer de bien les parfumer et les servir aussitôt cuits.

1384. — SOUFFLÉ D'ABRICOTS A FROID.

Placez dans une terrine 4 décil. de purée d'abricots cuits ou crus, ajoutez le double de son volume de sucre en poudre parfumé, tenez la terrine sur la glace pilée et tournez la purée à la spatule pendant un quart d'heure ; ajoutez alors un demi-blanc d'œuf non fouetté ; au bout de cinq minutes, ajoutez-en un autre, et ainsi de suite jusqu'à concurrence de 10 blancs d'œufs ; le travail à la spatule doit durer à peu près une heure ; l'appareil devient lisse, brillant et léger comme de la meringue italienne ; emplissez alors des caisses ou casseroles d'argent et cuisez-les au four ; cet appareil ne monte pas pendant la cuisson, mais il ne retombe plus ; ces soufflés peuvent être confectionnés avec des purées de fraises, framboises et toutes espèces de fruits frais.

1385. — SOUFFLÉ DE MARRONS.

Après avoir retiré les deux peaux à 60 marrons, cuisez-les dans du lait ; lorsqu'ils sont tendres, égouttez-les à sec et passez-les au tamis ; faites fondre 80 gr. de beurre fin dans une casserole, ajoutez-lui 2 cuillerées de farine ; au bout de quelques minutes de cuisson, ajoutez 4 décil. de crème et desséchez légèrement cet appareil sur le feu ; ajoutez ensuite 200 gr. de sucre en poudre dont une partie vanillée, puis la purée de marrons ; travaillez bien le tout ensemble et additionnez peu à peu 1 œuf entier et 12 jaunes ; passez à l'étamine et amalgamez 8 blancs fouettés ; cuisez ensuite les soufflés en caisses ou en casseroles et saupoudrez-les au moment de servir avec du sucre vanillé ou du chocolat en poudre.

1386. — OMELETTE SOUFFLÉE A LA FLEUR D'ORANGER.

Les omelettes soufflées sont des entremets qui, comme les soufflés, doivent être cuites pour ainsi dire au moment de les servir ; on les sert également dans 2 plats différents. Pilez et passez au tamis une cuillerée à bouche de fleurs d'oranger pralinées, placez-la dans une terrine avec 200 gr. de sucre en poudre et 15 jaunes d'œufs et travaillez-les au fouet ou à la spatule comme le biscuit ; lorsqu'ils sont bien mousseux, additionnez-leur 8 macarons doux pilés et passés au tamis ; faites fouetter les 14 blancs avec un grain de sel ; lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez-en un tiers aux jaunes, puis versez ceux-ci dans la bassine des blancs pour les mêler parfaitement ensemble ; beurrez 2 casseroles d'argent et tenez-les au chaud ; douze minutes avant de servir, faites fondre 50 gr. de beurre clarifié dans une poêle à omelette que vous placez sur un feu vif ; joignez-lui moitié de l'appareil ; sautez-le légèrement pour le chauffer et lui faire absorber le beurre ; renversez ensuite l'omelette dans une des casseroles que vous tenez à la bouche du four ; recommencez promptement la même opération avec le reste de l'appareil, ou ce qui vaut mieux encore, faites les 2 omelettes ensemble dans 2 poêles différentes et poussez-les à four modéré ; lorsqu'elles sont bien montées et presque cuites, glacez-les

de sucre en poudre et envoyez-les promptement sous cloches chaudes et sur plafonds couverts de cendres. On parfume les omelettes à la vanille, au citron, etc. On peut dresser l'appareil directement en casserole sans le passer à la poêle.

1387. — BORDURES D'ENTREMETS.

On peut confectionner des bordures à peu près avec tous les appareils de poudings, auxquels on peut laisser ou supprimer les fruits; on les cuit de même que les poudings et on les dresse sur plat. Le puits de ces bordures peut être garni d'une compote, purée ou macédoine. Comme tous ces éléments se trouvent décrits ailleurs, nous n'en mentionnerons que quelques-uns ici pour indiquer les genres.

1388. — BORDURE DE RIZ DUCHESSE.

Cuisez 200 gr. de riz comme il est indiqué n° 1372; finissez-le avec un morceau de beurre, 4 macarons pulvérisés et 3 œufs entiers; beurrez un moule uni à bordure, garnissez le fond avec un rond de papier grassement beurré et panez l'intérieur avec de la panure fine; emplissez-le avec l'appareil et poussez-le au four un peu chaud vingt minutes avant de dresser; vous aurez d'avance blanchi dans un sirop 10 pêches coupées par le milieu; retirez les peaux, réduisez le sirop un peu consistant avec un demi-bâton de vanille et tenez les pêches au chaud dedans; faites une bonne marmelade avec 12 pêches secondaires; au moment de servir, renversez la bordure sur plat, dressez les moitiés de pêches en couronne sur le bord et la marmelade dans le milieu; saucez avec le sirop de pêche, auquel vous ajoutez 2 cuillerées de marasquin. On peut napper cet entremets avec de la gelée de pomme, d'après le procédé décrit pour les compotes. On opère ainsi à l'égard des bordures de semoule, nouilles ou vermicelle.

1389. — BORDURE DE FRUITS A LA VICTORIA.

Beurrez un moule à bordure uni, décorez le fond et le tour avec des fruits confits sans noyaux, soutenez-les à mesure avec de la marmelade de pommes réduite et emplissez la bordure avec de la purée de marrons à la vanille bien ferme; couvrez-la d'un rond de papier et tenez-la au bain-marie sans ébullition; au moment de servir, démoulez-la sur plat et dressez sur le bord 14 croûtes en brioche préparées comme au n° 1368; arrosez-les avec une sauce abricots, à laquelle vous mêlez 150 gr. de raisin de Smyrne et autant de pistaches, le tout cuit au vin de Madère; alternez chaque croûte avec une lame d'ananas de leur dimension.

1390. — BORDURE DE MARRONS A LA SIRE DE FRAMBOISY.

Emplissez un moule à bordure uni avec l'appareil indiqué n° 1366; vingt minutes avant de servir, faites-le pocher au bain-marie; cuisez 150 gr. de riz à la crème; finissez-le au moment avec un peu de pâte d'amandes à la vanille et un morceau de beurre; ajoutez 4 cuillerées de crème fouettée : ce riz doit être un peu ferme; démoulez la bordure sur le plat, versez le riz dans le puits en pyramide et entourez-le avec une belle compote de marrons confits chauffés dans une sauce abricots aux noyaux. On confectionne ainsi des bordures avec tous les appareils de poudings qu'on peut garnir avec des fruits ou autres appareils.

1391. — BORDURE MADELEINE.

Trente à trente-cinq minutes avant de servir, poussez au four modéré un moule à bordure empli avec de l'appareil à Madeleine décrit au chapitre *Pâtisserie;* quand la pâte est bien atteinte, démoulez-la sur plat et emplissez le puits avec une macédoine de fruits ou du riz à la crème vanille ou orange.

1392. — BORDURE A LA DE MORNY.

Avec du suc de pommes froid mêlé avec les trois quarts de son poids de sucre, confectionnez une gelée de pomme à la vanille. Quand elle est à point, emplissez un moule à bordure que vous tenez dans un lieu frais pendant trois ou quatre heures. Au moment de servir, trempez le moule dans l'eau tiède; renversez-le sur

plat et dressez dans le puits une purée de marrons à la vanille chaude que vous finissez au moment avec quelques cuillerées de crème fouettée. On la garnit également avec un riz à la crème, ou compotes de fruits chaudes.

1393. — BABA CHAUD AU MADÈRE.

Beurrez au clarifié un moule à cylindre à gros cannelons, emplissez-le à moitié avec de la pâte à baba décrite dans les *Détrempes;* laissez-le lever jusqu'à ce qu'il soit plein, et, une demi-heure avant de servir, poussez-le au four un peu chaud, afin que la cuisson arrive à point; placez dans une casserole 200 gr. de raisins de Smyrne et Corinthe, 100 gr. d'écorces de citron et orange confites coupées en dés et 50 gr. d'amandes coupées de même, ajoutez 3 décilitr. de sirop d'abricot et 2 décilitr. de madère, et donnez 2 bouillons ; au moment de servir, démoulez le baba sur un plat et faites des entailles dessus jusqu'à moitié sans déranger les morceaux ; saucez-le avec le sirop aux fruits et servez un sambayon à part. Les babas chauds peuvent être garnis de fruits confits et masqués avec toutes les sauces d'entremets chauds. Les petits babas cuits en moules à darioles peuvent aussi se servir comme entremets chauds : en les sortant du four, il faut les tremper dans un sirop d'abricot au madère et envoyer à part un sambayon; on les dresse en pyramide.

1394. — MAZARIN.

Délayez 40 gr. de levure avec 2 décil. de lait tiède et passez à travers un linge; avec cette solution et la farine nécessaire, faites un levain de la consistance de celui de la pâte à brioche; donnez-lui du corps et laissez-le revenir. Quand il est arrivé à point, additionnez-lui 6 œufs entiers et 6 jaunes, un grain de sel et la farine nécessaire pour en former une pâte un peu ferme; travaillez-la bien pour la lisser; ajoutez enfin 175 gr. de sucre et 175 gr. de beurre manié en été et fondu en hiver. Avec cette pâte, emplissez au tiers de sa hauteur un moule à timbale beurré, uni et de forme un peu haute; faites-la lever à température douce du double de son volume et poussez à four chaud. La cuisson doit autant que possible concorder avec le moment du service; dans l'intervalle préparez une macédoine en filets avec de la belle angélique, écorce de cédrats confits et ananas; faites macérer ces fruits dans un sirop vanillé et tenez-les au chaud; en dernier lieu, mêlez-lui 250 gr. de beurre divisé en petites parties et faites-le fondre; en sortant le gâteau du four, divisez-le en lames transversales et reformez-le sur le plat même où vous devez le servir, en alternant chaque lame avec une partie de la macédoine et les humectant aussi avec un peu de sirop. Le gâteau raffermi, saucez-le entièrement et dressez autour une couronne de reines-Claude. L'ananas peut être supprimé.

1395. — SAVARIN A LA MONTMORENCY.

Moulez un savarin dans un moule ordinaire, duquel vous aurez garni les parois et le cylindre avec des bandes de papier beurrées, afin de donner plus de hauteur au moule ; laissez lever la pâte à point et cuisez au four un peu chaud ; vingt-cinq minutes avant de servir, démoulez le savarin sur une grille, arrosez-le avec un sirop d'ananas vanillé et dressez-le sur plat ; découpez-le par morceaux sans le déformer, placez sur le bord une couronne de petites tranches d'ananas et dans le milieu une compote de cerises chaudes au madère. Les petits savarins cuits dans des moules à darioles peuvent être siropés à la vanille et dressés en pyramide tout chauds, puis arrosés d'une sauce froide aux fraises. Le savarin peut être garni avec du riz ou une compote de fruits quelconques. Les compiègnes peuvent également se servir comme les babas et les savarins.

1396. — PANNEQUETS.

Proportions : 250 gr. de farine, 150 gr. de sucre, 150 gr. de beurre, 6 jaunes d'œufs, 6 blancs fouettés, un grain de sel, 3 décil. de crème simple.

Procédé : Placez le sucre dans une terrine avec les jaunes et un grain de sel, travaillez-les une minute et ajoutez le beurre fondu, puis la farine tamisée, et mouillez peu à peu avec la crème légèrement tiède, afin d'obtenir une pâte liquide et sans grumeaux; fouettez alors les blancs d'œufs bien fermes, et incorporez-les à l'appareil. Ceci fait, ayez une petite poêle à pannequets très-plate et bien propre, placez-la sur un feu très-doux, beurrez-la légèrement au pinceau avec du beurre clarifié, laissez-la chauffer et versez dedans une cuille-

rée de l'appareil que vous étalez en tournant la poêle afin d'en masquer le fond d'une couche très-mince; replacez la poêle sur le feu et laissez cuire un moment l'appareil; lorsqu'il ne s'en échappe plus aucune vapeur, enlevez-le vivement avec la pointe d'un couteau pour le retourner du même coup sur le fond de la poêle; laissez-lui prendre une couleur jaune clair sur l'autre côté, et renversez-le enfin sur un petit plafond; continuez de même avec la pâte restante, en plaçant les pannequets les uns sur les autres jusqu'au moment de les employer. Il arrive souvent que les premiers pannequets ne se détachent pas bien, il faut alors en sacrifier deux ou trois, jusqu'à ce que le fond de la poêle soit suffisamment graissé; en dernier lieu il est inutile de beurrer la poêle; l'appareil peut être manqué par l'excès ou le manque de crème; dans ce dernier cas, l'appareil est trop lié et s'étend difficilement dans la poêle, les pannequets sont alors coriaces; il suffit pour rectifier la pâte d'y ajouter quelques cuillerées de crème; dans le second cas, les pannequets n'ont pas assez de corps pour être retournés; il faut alors casser un œuf dans une petite terrine, lui incorporer une cuillerée de farine et une partie de l'appareil, puis le mêler à l'appareil principal et cuire les pannequets comme ci-dessus; pour accélérer on peut les cuire dans deux ou trois poêles à la fois.

1397. — PANNEQUET ROYAL.

Détrempez un appareil à pannequets avec la moitié moins de sucre que ne l'indique la formule; d'un autre côté, marquez une crème pâtissière à la vanille et aux amandes avec 4 décil. de crème simple.

Ces appareils préparés, faites cuire les pannequets par une autre personne dans deux poêles différentes; à mesure qu'ils sont cuits, parez les bords, masquez-les entièrement d'un côté avec la crème pâtissière, et étalez-les sur le fond d'un plat d'entremets dans toute leur largeur, superposés les uns sur les autres; continuez ainsi jusqu'à ce que vous arriviez à former un dôme de la hauteur de 8 à 10 centim., en rétrécissant en proportion les pannequets supérieurs, et masquez-les entièrement avec une couche de marmelade d'abricots, que vous recouvrez avec un pannequet, puis d'une couche légère de meringue que vous lissez bien, et sur laquelle vous poussez ensuite un décor au cornet, aussi avec de la meringue qui embrasse toute la surface; saupoudrez cette meringue avec du sucre fin, essuyez bien les bords et le fond du plat, enfoncez un petit hâtelet sur le milieu pour soutenir les pannequets afin qu'ils ne se dérangent pas à la cuisson, et poussez au four très-doux, pour colorer la meringue d'un blond clair, son point de cuisson doit nécessairement concorder avec le moment de servir; en sortant le plat du four, complétez le décor avec de la gelée de pomme et groseille, que vous poussez au cornet, et entourez le pied de l'entremets avec une chaîne de fruits en compote, mêlés ou d'une seule espèce. — On peut garnir ces pannequets avec toutes les compositions de crèmes et marmelades.

1398. — PANNEQUETS A L'ITALIENNE.

Cuisez 3 douzaines de pannequets bien minces. A mesure qu'ils sont cuits, étalez-les, parez et masquez-les d'un côté avec une légère couche de crème patissière au chocolat peu sucrée. Cela fait, parez et pliez-les en carrés oblongs et dressez-en la moitié en couronne serrée, sur laquelle vous dressez l'autre moitié: masquez-les ensuite avec une légère couche de meringue italienne, que vous faites sécher à la bouche du four tiède. Au moment de servir, dressez dans le puits un appareil de crème Saint-Honoré au chocolat.

1399. — PANNEQUETS DON QUICHOTTE.

Cuisez 150 gr. de riz blanchi avec 5 décil. de crème, et maintenez-le un peu ferme. Quand il est cuit, finissez-le avec un morceau de beurre, 100 gr. de sucre, zeste d'orange et 100 gr. de pistaches hachées. Avec cet appareil, garnissez une trentaine de pannequets, parez et pliez-les en carrés oblongs; dressez-les ensuite sur plat en deux couronnes superposées et allant en sens contraire; saupoudrez-les de sucre en poudre et tenez-les au chaud à la bouche du four. Cela fait, placez dans le puits 15 marrons cuits au sirop, 15 petites amandes vertes confites et ramollies, avec le même nombre de poires et pommes rondes enlevées à la cuiller à racines. Cette garniture aura été maintenue au chaud dans du sirop dont vous les accompagnez en partie seulement; masquez les pannequets avec une sauce d'abricots et servez. — On emplit également ces pannequets avec une purée de marrons au marasquin.

1400. — PANNEQUETS A LA SALAMANDRE.

Cuisez 4 douzaines de pannequets comme à l'ordinaire, parez-leur les bords et masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots, pliez-les en carrés oblongs, rangez-les sur un plafond, tenez-les au chaud, saupoudrez-les de sucre fin pour les glacer à la salamandre * et dressez-les en couronnes superposées ; versez dans le puits des couronnes un sambayon fini au moment. — Des pannequets ainsi dressés peuvent être saucés avec tous les sirops, crèmes ou sauces appliquées aux entremets. On peut remplacer la marmelade par toute autre et la sauce par une garniture.

1401. — PANNEQUETS A LA BAVAROISE.

Cuisez 2 douzaines de pannequets peu sucrés et de la largeur d'une assiette ; travaillez 150 gr. de beurre avec 10 jaunes d'œufs, dont vous fouettez les blancs et les mêlez ensuite à l'appareil avec 4 décil. de crème double très-épaisse, puis 400 gr. de raisins de Corinthe et quelques pommes coupées en dés et sautées au beurre ; masquez les pannequets avec une couche épaisse de cet appareil ; roulez-les sur eux-mêmes en fermant les issues, et rangez-les à mesure dans un plat à sauter beurré, les uns à côté des autres ; mouillez avec 1 décil. de lait et faites-les gratiner au four pendant un quart d'heure. Servez-les masqués d'une crème vanille.

1402. — TANFNOUILLES.

Proportions : 500 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 2 cuillerées à bouche de sucre, 50 gr. de bonne levûre, 2 œufs entiers, 1 jaune, un grain de sel, lait.

Apprêts : Délayez la levûre avec le lait, passez-la à travers un linge et faites un levain avec la moitié de la farine. Quand celui-ci est monté, incorporez-lui le restant de la farine, les œufs, le sucre et le beurre fondu, avec quelques cuillerées de lait et le sel ; laissez revenir cette pâte, puis renversez-la sur le tour fariné ; moulez et abaissez-la d'un centim. d'épaisseur, puis divisez-la avec un coupe-pâte en petites parties du diamètre de 3 centim., que vous rangez à distance sur un linge fariné pour les laisser revenir encore ; rangez-les ensuite dans un sautoir un peu beurré, les unes à côté des autres ; mouillez-les au quart de leur hauteur avec du lait ; couvrez le sautoir, placez-le sur un feu vif et laissez-le pendant un quart d'heure à peu près sans le découvrir. Les tanfnouilles doivent alors se trouver à sec ; laissez-les légèrement gratiner, puis dressez-les sur plat et servez une anglaise à la vanille. En Allemagne, on les cuit quelquefois avec du beurre d'écrevisse mêlé avec le lait ; elles prennent ainsi une couche rouge, mais cette addition n'est pas du goût de tout le monde.

1403. — FLAN DE PÊCHES.

Coupez en deux parties 12 moyennes pêches, plongez-les quelques minutes dans un sirop léger pour les retirer aussitôt que la peau s'enlève ; placez-les dans une casserole à couvert ; renforcez et réduisez le sirop à consistance avec un demi-bâton de vanille ; versez-le sur les pêches que vous faites mijoter autour du fourneau ; foncez un moule à flans uni ou cannelé avec de la pâte fine, emplissez-le à moitié avec de la marmelade de pêches mêlée avec un tiers de celle de pommes, en ayant soin de l'appliquer sur les parois ; poussez le flan au four gai ; à mi-cuisson, couvrez-le d'un rond de papier et retirez-le quand la pâte est sèche et colorée. Alors retirez la superficie de la marmelade atteinte par l'action du feu ; emplissez entièrement le flan avec de la marmelade réservée ; dressez dessus les moitiés de pêches en couronnes formant pyramide, que vous ornez avec quelques détails de fruits colorés ; réduisez le sirop à la nappe et masquez-en les pêches. — On peut traiter d'après cette méthode les flans de pommes, poires, prunes, coings, etc., chaque espèce séparée ou mêlée ensemble, et les recouvrir de nappes de gelée de pomme.

1404. — FLAN DE MACÉDOINE A LA PORTUGAISE.

Cuisez, chacun suivant son exigence, une suffisante quantité de fruits tels que poires, pommes, abricots,

* Comme nous aurons souvent l'occasion, dans cette série, de mentionner *la salamandre*, nous dirons que c'est une espèce de pelle plate, de forme ronde et d'un ou deux cent. d'épaisseur, qu'on fait rougir, pour la promener ensuite tout près des objets qu'on veut glacer.

pêches, reines-Claude, etc., etc ; faites-les mijoter ensemble ou séparément dans un sirop réduit et infusé au zeste d'orange ou citron ; foncez un moule à flan uni ou cannelé avec de la pâte fine, emplissez-le à moitié avec une marmelade de fruits consistante et poussez à four chaud ; quand la pâte est cuite, sortez le flan pour le remplir avec un appareil de riz cuit et fini au moment dans les conditions voulues, auquel vous additionnez le zeste d'un quart d'orange, 100 gr. de pistaches entières et le même volume d'écorce d'oranges confites et coupée en petits dés, et quelques cuillerées de crème fouettée ; dressez ensuite les fruits dessus en pyramide et ayant soin d'entremêler les nuances et d'alterner chaque couche avec un lit de riz ; réduisez le sirop des fruits à la nappe et masquez-les avec ; servez à part une sauce abricots ou simplement le surplus du sirop aromatisé. On confectionne ainsi des flans simplement avec des pommes, des pêches, abricots, etc. On fait les flans à la Condé en remplaçant la marmelade par du riz ; mais aussitôt le flan cuit, on retire celui-ci pour le remplacer par un autre fini au moment dans les conditions voulues.

1405. — FLAN DE POMMES A LA PATISSIÈRE.

Foncez un moule à flan d'après les règles ordinaires, garnissez-le avec de la marmelade de pommes arrivant à une petite distance des bords de la pâte ; étendez dessus une couche d'abricots ; puis rangez en couronne des lames de pommes minces et crues, enlevées au coupe-pâte rond d'un égal diamètre et partagées par le milieu ; vous les dressez en couronne et à cheval l'une sur l'autre, d'abord tout autour de la pâte, puis au centre ; une fois la surface couverte, beurrez-les légèrement au pinceau ; saupoudrez-les avec du sucre en poudre et poussez à four modéré, afin que les pommes cuisent sans prendre couleur ; en sortant le flan du four, glacez la croûte et masquez les pommes avec une nappe de gelée de pommes à demi refroidie. On fait aussi ces flans seulement à la marmelade, en les ornant en dessus avec un grillage en pâte fine, cuit en même temps et glacé au four.

1406. — FLAN DE FRANGIPANE.

Délayez 6 œufs entiers avec 4 cuillerées de farine et 100 gr. de sucre, que vous étendez peu à peu avec 4 décil. de crème simple ; passez au tamis, ajoutez un grain de sel et 50 gr. de beurre ; travaillez à la spatule sur feu modéré, et finissez d'après les règles ordinaires de la frangipane ; quand cet appareil est à point, laissez-le refroidir à moitié, amalgamez-lui un demi-zeste de citron haché et emplissez-en une caisse de flan foncée en pâte fine, et cuisez à four modérément chaud. Retirez-le ensuite, enlevez les parties supérieures atteintes par le feu ; masquez une couche légère de marmelade d'abricots, et en dessus de celle-ci une couche d'appareil frangipane tiède et montée en dôme ; lissez-la avec la lame du couteau, masquez-la de nouveau avec une couche de marmelade et ensuite avec une glace mêlée au marasquin et tenue un peu ferme, que vous étalez sur toutes les parties ; tenez le flan quelques minutes à la bouche du four pour le passer ensuite sur plat et servir.

1407. — FLANS MERINGUÉS.

Les uns et les autres des flans que nous venons de décrire peuvent être meringués, soit avec l'appareil à meringues ordinaire, soit avec celui dit à l'Italienne ; nous avons déjà décrit la manière de meringuer, il est inutile que nous le répétions de nouveau ; nous dirons seulement qu'il ne faut jamais tenir l'enveloppe de meringue trop épaisse, et que le dessus du flanc doit être correctement décoré au cornet ; une fois cuits, les cavités ou contours du décor doivent être ornés avec des gelées de couleur ou blanches ; ces gelées doivent être symétriquement disposées, car ce n'est que par ce fait qu'elles donnent de l'élégance à l'entremets.

1408. — TOURTE DE FRUITS A LA MACÉDOINE.

Préparez une macédoine de fruits variés, parés, blanchis et cuits suivant leurs exigences, laissez-la mijoter dans du sirop bien réduit et essencé. Préparez une caisse de tourte en plaçant sur un plafond une abaisse de pâte fine du diamètre voulu et de l'épaisseur de quelques millimètres seulement ; mouillez les bords de l'abaisse et fixez dessus, tout autour, une bande en pâte feuilletée à 5 tours et demi de la largeur de 4 à 5 centim. et de l'épaisseur de 1 à peu près ; posez-la bien régulièrement, soudez les deux bouts en les

amincissant en biais ; appuyez les bandes avec le pouce afin de la régulariser; cernez-la à distance tout autour avec la lame d'un petit couteau, afin de former une espèce de cannelure et donner à la pâte la facilité de se développer régulièrement à la cuisson; alors, dorez le dessus, piquez l'abaisse du fond avec la pointe du couteau, masquez-la d'une couche de marmelade de pommes, et poussez-la à four chaud, mais légèrement tombé; au moment où la tourte arrive à son point de cuisson, saupoudrez-la de sucre fin pour la faire glacer; sortez-la ensuite du four, placez-la sur son plat et garnissez l'intérieur avec une couche épaisse de marmelade sur laquelle vous dressez les fruits chauds en dôme, autant que la quantité le permet. Masquez-les ensuite avec une partie du sirop réduit à la nappe, et envoyez à part une sauce abricots au madère; il faut autant que possible s'arranger de manière à ce que la cuisson de la croûte arrive précisément avec le moment de servir. Cela fait ressortir les qualités du feuilletage qui, une fois refroidi, les perd en partie s'il doit être chauffé de nouveau. — Au lieu d'une macédoine, on peut garnir ces tourtes avec une seule espèce de fruit; toutes les compotes conviennent à cet usage.

1409. — GNOQUIS A LA SOBOLEWSKI.

Préparez un appareil de *gnocchi* à la romaine sans fromage et moins de sel que d'ordinaire, auquel vous additionnez un bâton de vanille coupé en dés, et finissez avec le sucre nécessaire. Quand il est sucré et réduit à point, emplissez dix-huit moules à darioles beurrés, laissez-les refroidir pour les démouler ensuite; beurrez-les au pinceau, roulez-les dans du sucre pilé, rangez-les sur un plat d'entremets beurré et poussez-les au four vif pour les faire glacer et prendre couleur. Alors retirez-les du four, égouttez le beurre et saucez le fond du plat avec une crème anglaise à la vanille. Envoyez le restant dans une saucière.

1410. — GNOQUIS A L'ALLEMANDE.

Coupez en gros dés 200 gr. de mie de pain blanc, imbibez-la avec du lait tiède que vous exprimez aussitôt, puis la placez dans une casserole avec quelques cuillerées de crème et un peu de sucre fin; travaillez-la sur le feu quelques instants pour lui donner de la consistance; changez-la ensuite de casserole, incorporez-lui quelques jaunes et 4 œufs entiers; maintenez cet appareil au degré d'une pâte à choux ferme, incorporez-lui 2 blancs fouettés. Ayez une casserole de lait bouillant, prenez l'appareil avec une cuiller à bouche et plongez-la dans le lait en ébullition, afin d'en former des petits pains, dans le genre des grosses quenelles; aussitôt qu'elles prennent de la consistance, retirez et égouttez. Rangez-les dans une casserole d'argent légèrement beurrée, masquez-les avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec du sucre en poudre vanillé, et poussez au four chaud, pour les faire glacer de belle couleur; alors retirez-les et servez une crème anglaise à part. — On fait également faire cet appareil avec une pâte à choux ordinaire, bien desséchée, que vous pilez au mortier et étendez avec des œufs entiers, pour les pocher dans du lait par petites parties, les faire glacer, puis les saucer légèrement autour ou servir la sauce à part.

1411. — PITHIVIERS A LA CRÈME D'AMANDE.

Pilez 250 gr. d'amandes douces et amères avec 200 gr. de sucre, ajoutez-leur quand elles sont en pâte quelques cuillerées de crème pâtissière, puis 10 à 12 jaunes d'œufs et le zeste d'une demi-orange ; passez-les ensuite au tamis.

Prenez 600 gr. de feuilletage à sept tours, séparez-en un quart à peu près, que vous abaissez de l'épaisseur de 3 millim.; sur cette bande tirez une quinzaine de petits ronds avec un coupe-pâte uni de 3 cent. 1/2 de diamètre. Évidez-les avec un coupe-pâte plus petit ; moulez les rognures et la moitié à peu près de la pâte, abaissez-la ronde ayant 25 à 28 cent. de diamètre, placez-la sur un plafond; humectez les contours et garnissez la surface avec l'appareil d'amandes refroidi, en laissant une distance de 2 cent. sur les bords sans être masquée ; abaissez ronde aussi et du même diamètre la seconde moitié de la pâte avec laquelle vous recouvrez la première abaisse, soudez-les ensemble en appuyant sur les bords, et parez-les bien ronds avec la pointe d'un petit couteau; humectez également sur le bord le dessus et rangez les petits ronds évidés, les uns à côté des autres, de manière à en faire une chaîne régulière ; cela fait, enlevez avec la pointe du couteau le contour de

la pâte des abaisses entre chaque rond, à l'endroit même de leur jonction ; de cette manière, les deux abaisses se trouvent cannelées; alors dorez le dessus pour le rayer ; poussez ensuite le gâteau à four légèrement tombé; quand il est à peu près cuit, retirez-le, saupoudrez-le de sucre fin pour le glacer, et quand il est de belle couleur, sortez-le définitivement, laissez-le reposer quelques instants, puis découpez-le de manière que chaque partie soit coupée entre les petits ronds ; alors dressez-le sur serviette en le reformant autant que possible, et placez un fruit quelconque dans la cavité de chaque rond ; à défaut de fruit, une petite cuillerée de gelée.

Ces gâteaux perdent nécessairement de leur grâce à être découpés, mais, au bout du compte, comme on ne les mange pas entiers, cela revient au même, et ils sont plus commodes pour passer. On garnit encore ces gâteaux avec toutes les marmelades et les crèmes de noisettes, pistaches, chocolat, etc. Ces gâteaux, qui ont presque toujours le défaut de ne jamais cuire assez bien en dessous, peuvent, pour éviter ce désagrément, être foncés avec de la pâte frolle peu sucrée.

1442. — MISPAÏS — MINS-PIES.

Proportions : 500 gr. de raisin de Corinthe, 500 gr. de smyrne, 600 gr. de pommes, 400 gr. de graisse de rognon de bœuf, 200 gr. de cassonade, 200 gr. d'écorces d'orange et citron, 200 gr. d'amandes, 200 gr. de filet de bœuf ou porc rôti, 200 gr. de langue écarlate, une demi-bouteille d'eau-de-vie, une demi-bouteille de chery ou madère, zestes d'une orange, citron et une demi-noix muscade.

Apprêts : Coupez tous ces éléments en petits dés, moins les raisins que vous laissez entiers, et la graisse que vous hachez; mêlez-les dans une terrine; ajoutez le vin, l'eau-de-vie, les zestes hachés et la muscade râpée, et laissez l'appareil macérer trois semaines; au bout de ce temps on peut l'employer soit pour garnir des gâteaux ronds, dans le genre des pithiviers, soit pour faire des pétites mispaïs foncées dans des gros moules à tartelettes.

Quand on veut faire les mispaïs on fonce des gros moules à tartelettes avec de la pâte feuilletée à dix tours. On les garnit amplement avec cet appareil, puis on les recouvre avec une abaisse ronde que vous soudez avec les parois. Cette abaisse doit être évidée au centre avec un petit coupe-pâte, pour qu'elle conserve une petite ouverture au centre; poussez-les à four vif et glacez-les en les sortant; introduisez par l'ouverture quelques cuillerées de cognac chauffé avec un peu de sirop et dressez sur plat. Cet entremets se mange chaud; c'est un gâteau traditionnel des Anglais pour le jour de la Noël. Si on les fait à la Française on peut sans inconvénient supprimer les viandes. On peut faire aussi des grosses mispaïs dans le genre des pithiviers, mais toujours en laissant l'ouverture au milieu.

1443. — CROUSTADE A LA MACÉDOINE.

Avec 750 gr. de pâte frolle, montez dans un moule beurré une jolie croûte, dans le genre de celle des pâtés chauds, de 8 centim. de hauteur sur 15 de diamètre; donnez-lui une forme gracieuse, foncez-le avec du papier, emplissez-le avec de la farine et faites-le cuire au four modéré. D'un autre côté, préparez une riche macédoine de gros fruits, tels que quartiers de poires, de pommes, de pêches, d'abricots, le tout paré et cuit en compote suivant leur exigence; faites-les mijoter séparément dans un bon sirop réduit et vanillé jusqu'au moment de servir; alors videz la croûte, placez-la sur un plat d'entremets, masquez-la au fond avec une épaisse couche de marmelade de pommes, sur laquelle vous placez symétriquement les fruits dessus en les dressant en dôme; ornez-les avec des petits fruits frais ou confits de nuances différentes ; réduisez une partie du sirop à la nappe pour les masquer largement en dessus; glacez à l'aide du pinceau les contours de la croustade avec de la marmelade d'abricots chaude, dont vous entourez le pied avec une couronne de petits gâteaux secs.

1444. — CROUSTADE DE PÊCHES AU RIZ.

Foncez un moule à pâtés chaud, de forme basse, avec de la pâte frolle un peu moins sucrée qu'à l'ordinaire afin de l'avoir plus consistante; tenez la croûte un peu épaisse, foncez-la avec des feuilles de papier beurrées,

emplissez-la avec de la farine pour la cuire à blanc; quand la pâte est sèche, retirez la farine et le papier, masquez-la intérieurement avec une couche de marmelade bien serrée, puis placez au fond une couche épaisse de riz bien cuit à la crème et fini au moment avec beurre et sucre vanillé, et dressez dessus une quinzaine de pêches coupées en moitiés, blanchies au sirop léger, seulement le temps nécessaire pour pouvoir leur retirer les peaux, afin de les obtenir bien rosées; arrosez-les avec un sirop vanillé réduit à la nappe et recouvrez-les avec une nappe de gelée de pomme; envoyez à part une sauce ou purée de pêches au marasquin.

1415. — CROUSTADE DE CRÈME.

Ayez un moule à pâtés chaud, de forme basse, cannelé et à charnière; posez-le sur un plafond beurré, foncez-le avec de la pâte fine tenue très-mince, masquez la pâte intérieurement avec de la marmelade d'abricots, emplissez ensuite le moule avec un appareil à darioles aux amandes, poussez à four doux une heure et demie avant de servir, couvrez le dessus, pendant sa cuisson, avec quelques feuilles de papier; quand l'appareil est raffermi, retirez la timbale du four et laissez-lui perdre un peu de sa chaleur; placez-la ensuite sur son plat, masquez-la vivement avec 3 blancs de meringue, lissez la surface et décorez-la, saupoudrez-la avec du sucre fin et tenez à la bouche du four pour la colorer; au moment, enlevez le moule et servez.

1416. — CROUSTADE CAROLINE.

Foncez un moule à pâtés chaud comme à l'article précédent; masquez la pâte à l'intérieur avec des feuilles de papier beurrées et emplissez-la avec de la farine pour la cuire à blanc. Faites macérer au madère un salpicon de fruits mêlés confits ou cuits au sirop, avec raisin de Malaga épepiné, pistaches entières et écorce d'orange confite coupée en dés. Blanchissez 250 gr. de beau riz, cuisez-le avec de la crème simple, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte; alors broyez-le bien, finissez-le avec des jaunes d'œufs et parfum; additionnez-lui 150 gr. de pâte d'amandes et les fruits bien égouttés; taillez en ronds de 4 centim. de diamètre une feuille mince de biscuit aux amandes; masquez-les des deux côtés avec de la marmelade. Quand la croûte est cuite, videz-la, placez-la sur son plat, masquez-la à l'intérieur avec de la marmelade, et emplissez-la par couches avec l'appareil de riz, alternées avec les ronds de biscuit; emplissez-la en dôme et masquez le dessus avec de la meringue à l'Italienne; tenez-la quelques minutes à la bouche du four tiède et servez aussitôt que la meringue est raffermie.

1417. — FANCHONNETTES AUX AMANDES.

Foncez dix-huit moules à tartelettes un peu profonds avec de la pâte fine, ou rognure de feuilletage abaissées très-minces; aussitôt foncés, masquez-les intérieurement avec une légère couche de marmelade d'abricots ou de prunes et emplissez-les à demi avec une frangipane légère parfumée aux amandes; cela fait, rangez-les sur plaque et poussez à four modéré; quand la pâte est cuite, sortez-les du four; finissez de les emplir avec l'appareil et laissez-les refroidir; alors masquez-les de nouveau avec une couche de marmelade, puis garnissez leur surface avec une cuillerée de pâte à meringues; montez-la en dôme, unissez-la et décorez-la au cornet; saupoudrez de sucre fin; poussez au four très-doux, pour sécher et colorer les cavités et intervalles du décor avec de la gelée colorée ou marmelade ferme; poussez au cornet et dressez-les sur serviette. Les fanchonnettes peuvent se garnir avec tous les appareils de frangipane voulus; on les garnit également avec des marmelades de tous les fruits bien réduites, mais peu sucrées; dans tous les cas, elles doivent être meringuées.

1418. — DARIOLES AU CAFÉ.

Foncez quinze à dix-huit moules dits à darioles avec du feuilletage à dix tours; infusez au café 6 ou 8 décil. de crème simple, sucrez-la à point et passez à la serviette; placez dans une terrine 75 gr. de fécule et farine par moitié, avec 7 à 8 macarons pulvérisés; ajoutez 6 jaunes et 2 œufs entiers que vous broyez à la spatule et étendez ensuite, peu à peu, avec la crème infusée; ajoutez un grain de sel et passez au tamis de soie; emplissez les moules, rangez-les sur une plaque et poussez-les au four modéré; aussitôt que l'appareil est pris, retirez la plaque vers la bouche du four et laissez cuire doucement les darioles; quelques instants avant de les retirer, saupoudrez-les de sucre fin, puis démoulez et dressez-les sur plat. — D'après cette méthode, on confectionne les darioles avec tous les aromes et essences.

1419. — DARIOLES AU RIZ.

Foncez 15 à 18 moules à darioles ovales avec de la pâte fine que vous masquez intérieurement avec une légère couche de marmelade quelconque; emplissez-les ensuite avec un appareil de gâteau de riz fini avec 3 blancs d'œufs fouettés et 3 cuillerées de crème aussi fouettée; cela fait, rangez-les sur plaque et poussez-les à four gai vingt minutes seulement avant de servir; quand elles commencent à se colorer, retirez-les vers la bouche du four; en dernier lieu, saupoudrez-les avec du sucre fin et poussez-les au centre du four; retirez-les ensuite pour les démouler et dresser sur plat à nu ou couvert d'une serviette. — On confectionne ainsi des darioles avec des appareils de nouilles, vermicelle, semoule, etc.

1420. — TALMOUSES.

Faites bouillir dans une casserole 3 litres de lait avec un grain de sel et 100 gr. de beurre; au moment où le beurre monte, incorporez-lui 250 gr. de farine et donnez-lui la consistance d'une pâte à choux; desséchez-la quelques minutes; changez de casserole; incorporez 3 œufs entiers tout d'abord, puis un petit fromage à la crème bien frais, 100 gr. de sucre et enfin encore 2 œufs entiers; foncez avec de la pâte deux douzaines de tartelettes, emplissez-les avec une petite partie d'appareil, égalisez et dorez-les, rangez-les sur une plaque, et poussez à four chaud et bien fermé; laissez-leur prendre une belle couleur; saupoudrez-les en les sortant du four et dressez-les sur serviette.

1421. — ENTREMETS FRITS.

La friture, beurre, graisse ou huile, doit être de la meilleure qualité, toujours blanche, bien clarifiée et abondante; il faut la chauffer à point avant d'y plonger les objets destinés à être frits; il faut encore les plonger en quantité proportionnée au volume de la friture et ne pas en mettre trop à la fois; il serait difficile d'indiquer le degré précis de chaleur nécessaire pour frire, car il varie suivant les espèces. Nous mentionnerons dans chaque formule les articles qui réclament la friture plus ou moins chaude. Les entremets frits doivent être de couleur jaune clair. On les égoutte sur un linge; on peut les servir simplement saupoudrés de sucre, glacés à la salamandre ou avec une glace cuite; ces différentes méthodes seront indiquées aux objets auxquels elles s'appliquent le plus spécialement. Les objets frits, à moins qu'ils ne soient saucés ou trempés du sirop, sont toujours dressés sur serviette, en pyramide ou en couronne. On peut également les dresser en coupe dans le genre des hors-d'œuvre. Ce qu'on ne doit jamais perdre de vue dans ces sortes d'entremets, c'est de les servir dans le plus bref délai; on les accompagne quelquefois de sauces ou sirops de fruits aromatisés. Quelle que soit la quantité des objets à frire, il faut toujours placer la friture dans une poêle ou une casserole beaucoup plus large que haute, et le vase dans lequel on frit doit toujours être plein au moins aux trois quarts. Dans une cuisine où l'on a ses aises, ce qu'il y a de mieux à faire pour ne pas être trop longtemps à frire l'entremets, c'est de diviser la friture et frire en deux poêles différentes en les faisant marcher de pair. Les entremets de friture sont en général très-estimés et faciles à improviser. Servis en compagnie d'autres entremets, ils font une agréable diversion.

1422. — BEIGNETS DE POMMES GLACÉS.

Tournez 8 belles pommes de reinette, parez les extrêmes, coupez-les en tranches transversales de 6 à 8 millimètres d'épaisseur, évidez-les avec un coupe-pâte rond afin de leur retirer les parties dures du cœur; parez ensuite chaque tranche avec un coupe-pâte plus grand afin de les obtenir toutes d'un diamètre uniforme; il en faut, pour un entremets ordinaire, environ 36 tranches. Placez-les à mesure dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques cuillerées de sucre fin orangé et humectez-les avec quelques cuillerées de cognac ou rhum. Laissez-les ainsi macérer une heure environ, en ayant soin de les arroser de temps en temps avec leur propre sirop. Un quart d'heure avant de servir, chauffez la friture, prenez sur une assiette le tiers des pommes, trempez-les une à une dans une pâte à frire préparée d'avance, afin de les envelopper entièrement et les plonger à mesure dans la friture chaude. Cette opération doit se faire vivement. Remuez légèrement la poêle à mesure que vous plongez les beignets, afin qu'ils soient saisis de tous les côtés et qu'ils ne s'attachent pas ensemble;

laissez la friture sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait repris sa chaleur primitive, que l'immersion des pommes a naturellement ralentie ; une fois à ce point, retirez-la sur l'angle du fourneau pour la maintenir toujours au même degré jusqu'à ce que la pâte ait pris une belle couleur et la résistance voulue ; alors, enlevez-les à l'écumoire, égouttez-les sur un linge pour les éponger des deux côtés, replacez la poêle en plein fourneau et recommencez l'opération jusqu'à ce que toutes les pommes soient employées; roulez à mesure les beignets dans du sucre fin vanillé, rangez-les sur un plafond, glacez-les à la salamandre et dressez-les aussitôt sur une serviette en couronne pyramidale. On glace également les beignets en les passant à la bouche du four allumé ou en les tenant quelques minutes sous un four de campagne rougi.

1423. — BEIGNETS DE POMMES DUCHESSE.

Tournez 10 belles pommes de reinette, parez les extrêmes, coupez-les transversalement en trois parties égales auxquelles vous retirez le cœur avec un coupe-pâte ; tournez les contours et tenez-les d'un égal diamètre ; plongez-les ensuite par petite quantité dans du sirop léger en ébullition et faites-les cuire à fond ; égouttez les à mesure sur un tamis ; aussitôt que les pommes sont cuites, passez le sirop à travers un linge dans un grand sautoir, renforcez-le avec du sucre et réduisez-le à la nappe ; alors mêlez-lui un quart de son volume de marmelade d'abricots, rangez les pommes dedans, roulez-les avec le sirop, couvrez le sautoir et poussez-le à la bouche du four ou sur des cendres chaudes, pour les laisser mijoter ainsi un quart d'heure. Au bout de ce temps, retirez les pommes du sautoir avec une fourchette, rangez-les sur une plaque, recouvrez-les avec le fonds de leur cuisson et laissez-les refroidir; au moment de les frire détachez-les de la plaque, parez le surplus de la marmelade et roulez-les une à une dans des macarons pilés et passés au tamis; alors trempez-les dans de la pâte à frire et plongez-les à mesure, en petite quantité, dans la friture chaude et dans deux poêles différentes, afin que la pâte soit vivement saisie et n'ait pas le temps de se ramollir; aussitôt cuits, épongez-les sur un linge en les sortant de la friture et masquez-les d'un côté seulement avec une glace au rhum, en les rangeant à mesure sur un plafond ; poussez-les deux minutes à la bouche du four et dressez-les immédiatement, moitié dans une petite corbeille en pâte d'office collée au centre du plat, et moitié au pied dressés en couronne.

1424. — BEIGNETS DE POIRES A LA SAINT-AMAND.

Choisissez une trentaine de petites poires de bonne qualité, tournez-les en leur laissant les queues et videz-les par le côté opposé à celles-ci à l'aide d'une cuiller à racines en retirant tout le cœur; aussitôt vidées, cuisez-les à point dans un sirop légèrement serré, égouttez-les, emplissez-les ensuite avec une marmelade d'abricots chaude et bien réduite, laissez-les refroidir sur un linge plié en double ; au moment de les frire, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les par petite quantité dans la friture chaude. Quand la friture a repris sa première chaleur, retirez la poêle sur l'angle du fourneau pour finir de colorer la pâte à point ; alors égouttez-les sur un linge pour les éponger, saupoudrez-les de sucre royal et dressez-les en corbeille ou sur serviette.

1425. — BEIGNETS DE CERISES.

Choisissez environ 250 belles cerises, retirez-leur le noyau et traversez-les avec des petites tiges de bois effilées en brochettes minces, sur lesquelles vous en enfilez de 8 à 10 : les cerises doivent être serrées les unes contre les autres, et les brochettes ne doivent être visibles que d'un côté, juste ce qu'il faut pour les prendre et les tremper à la pâte. Au moment de servir, ayez la friture chaude en deux poêles différentes; trempez les brochettes dans une pâte à frire et plongez-les pour leur faire vivement prendre couleur; égouttez-les sur un linge, retirez les brochettes et roulez les beignets dans du sucre en poudre ; rangez-les sur un plafond pour les glacer à la salamandre et les dresser en buisson sur serviette.

1426. — BEIGNETS DE PÊCHES A LA LOUISIANE.

Séparez en deux parties 18 bonnes pêches, retirez les noyaux, tournez les moitiés bien rondes, placez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de sucre en poudre et le quart d'un verre de kirsch ; vingt minutes

avant de servir, égouttez-les sur un linge et mettez dans chacune d'elles une petite boule de pâte d'amandes que vous appuyez bien contre les chairs ; saupoudrez chaque moitié avec des macarons pulvérisés ; alors trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les dans la friture chaude ; cuisez-les en petite quantité et vivement ; quand la pâte est raffermie, égouttez-les sur un linge et trempez à mesure d'un seul côté dans une glace tiède aux amandes ; laissez égoutter les beignets et sécher une minute sur un plafond à la bouche du four, puis dressez-les sur serviette. On confectionne ainsi des beignets d'abricots et de reines-Claude.

1427. — BEIGNETS D'ABRICOTS CONFITS.

Choisissez 25 abricots confits, fendez-les en deux, placez-les dans une petite terrine avec quelques cuillerées de rhum ou eau-de-vie, faites-les macérer une heure ; au moment, égouttez-les sur un linge, trempe dans une pâte à frire et plongez-les dans la friture bouillante ; quand la pâte est ressuyée et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, saupoudrez les deux côtés avec du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette ou en corbeille. — Les pêches, prunes et en général tous les fruits confits peuvent se traiter ainsi.

1428. — BEIGNETS D'ANANAS.

Épluchez un moyen ananas, coupez-le transversalement en tranches de 3 à 5 millim. d'épaisseur, suivant la grosseur du fruit ; aussitôt taillées, évidez-les sur le milieu avec un tube à colonne pour en retirer toutes les parties dures et leur donner ainsi la forme d'un anneau ; si elles étaient trop grandes, coupez-les par le milieu sur leur largeur, alors roulez-les vivement dans le sucre en poudre des deux côtés, et trempez-les en les sortant du sucre dans une pâte à frire pour les envelopper complétement et les plonger dans la friture chaude ; conduisez-les modérément, et aussitôt la pâte cuite et de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, rangez-les sur un plafond et masquez-les au pinceau avec une glace froide à l'orange. Les beignets d'oranges se font de même, en employant des tranches de belles oranges au lieu d'ananas.

1429. — BEIGNETS D'ANANAS A L'IMPÉRIALE.

Parez et taillez en tranches minces un moyen ananas, évidez-les sur le milieu avec un coupe-pâte, placez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de sucre en poudre et laissez-les macérer une heure ; égouttez-les ensuite sur une serviette ; divisez les tranches en deux sur le milieu, masquez l'une des moitiés avec une abaisse de pâte de pistaches vanillée, de sa dimension exacte, et appliquez l'autre moitié sur la pâte, afin de l'enfermer entre elles deux. Cela fait, trempez-les dans une pâte à frire pour les plonger à mesure dans la friture chaude ; faites-leur prendre couleur, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé, glacez-les à la salamandre ou à la bouche du four avec une allume et dressez-les en couronne. On peut les glacer des deux côtés. La pâte de pistaches ne doit être mise dans les tranches d'ananas que juste au moment de les frire.

1430. — BEIGNETS DE REINES-CLAUDE.

Choisissez une trentaine de belles reines-Claude bien mûres, laissez-leur les queues et fendez-les d'un côté pour retirer les noyaux, que vous remplacez soit par de la marmelade, soit par de la pâte d'amandes ; fermez bien l'ouverture. Au moment, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les dans la friture bouillante ; faites-les frire dans deux poêles et peu à la fois ; égouttez-les dans le sucre fin pour les glacer et les dresser en buisson.

On fait également ces beignets en fendant les prunes par le milieu ; on leur retire les peaux et les noyaux ; on les fait mariner quelques instants dans du sucre en poudre, pour les égoutter ensuite et fourrer chaque moitié avec de la pâte d'amandes ou marmelade bien ferme ; on les enveloppe dans des ronds de pain à chanter ; on les trempe dans de la pâte pour les frire comme ci-dessus. Les reines-Claude de conserve se traitent de même.

1431. — BEIGNETS DE MARRONS DAMOREAU.

Préparez 500 gr. de pâte de marrons à la vanille, d'après la description donnée pour timbales ; aussitôt cuite, divisez-la en petites parties, que vous roulez sur le tour saupoudré de sucre, et abaissez en carrés

oblongs de 5 à 6 centim. de longueur; laissez-les refroidir. Au moment, trempez-les dans de la pâte à frire, plongez-les à friture bouillante; égouttez-les quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les avec du sucre vanillé et dressez-les en couronne autour du plat, au centre duquel vous aurez collé une coupe sur pied en pâte d'office ou pain frit; emplissez-la avec une petite macédoine de fruits et servez à part une saucière de sirop de fruits à la vanille.

1432. — BEIGNETS DE PATE DE COINGS.

Prenez 500 gr. de pâte préparée dans les conditions indiquées aux confitures; si la pâte est fraîche, elle n'en sera que meilleure, car elle ne peut être employée qu'à condition qu'elle sera molle et tendre; divisez-la en ronds, en anneaux ou en carrés de l'épaisseur d'un demi-centimètre à peu près; au moment, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les dans la friture; lorsque les beignets ont une belle couleur, égouttez-les sur un linge, masquez-les d'une glace chaude au rhum, séchez-les une minute à la bouche du four et dressez sur serviette. — Toutes les pâtes de fruits peuvent être employées d'après cette méthode.

1433. — BEIGNETS DE FRAISES ANANAS A LA CÉRITO.

Épluchez une soixantaine de belles fraises ananas, piquez-les du côté de la queue avec une petite tige de bois effilée, rangez-les sur un plafond pour les passer sur glace et les laisser bien refroidir; préparez 4 décil. de gelée de groseille d'après les indications données; placez-la dans un bol pour la laisser prendre à moitié; à ce point, trempez les fraises dedans, afin de les envelopper d'une légère couche; piquez les tiges sur une grille ou une passoire, laissez égoutter et raffermir la gelée; au moment, trempez-les une par une dans une pâte légère et plongez-les dans la friture chaude pour les saisir; cette opération doit se faire en deux poêles différentes, à grande friture et dans le plus bref délai possible; aussitôt la pâte cuite et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, trempez-les une à une dans une glace fondante aux fraises, laissez-les égoutter une seconde et dressez-les en buisson.

1434. — BEIGNETS D'ORANGES.

Parez à vif 7 à 8 oranges douces, divisez-les en quartiers, desquels vous retirez les semences; faites-les égoutter quelques minutes sur une serviette, saupoudrez-les avec du sucre fin, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les vivement dans la friture chaude; sortez-les bien ressuyés et de belle couleur, égouttez-les pour les masquer avec une glace légère crue au curaçao et dressez-les sur serviette.

1435. — BEIGNETS DE FRANGIPANE.

Faites 500 gr. de crème frangipane à la vanille, réduisez-la serrée et coulez-la sur un plafond beurré, en lui donnant l'épaisseur d'un centim.; masquez de papier beurré et laissez bien refroidir; chauffez ensuite le fond de la plaque pour détacher l'appareil et le distribuer en ronds avec un coupe-pâte de 6 centim.; videz ces ronds avec un autre coupe-pâte de 2 centim. de diamètre; passez ces anneaux dans une panure de macarons passée au tamis, trempez-les dans des œufs bien battus pour les passer à la panure ordinaire fraîche et fine, égalisez-les bien avec le couteau, rangez-les sur une plaque couverte de papier; au moment, plongez-les dans la friture chaude, sortez-les de belle couleur, ressuyez-les sur un linge, glacez-les à blanc au sucre vanillé et dressez-les en couronne sur serviette. — On glace aussi ces beignets avec une glace quelconque d'un seul côté, en les faisant ressuyer sur une grille. On confectionne ainsi des beignets avec toutes les frangipanes possibles, au chocolat, au citron, aux amandes, etc. On peut ajouter à l'appareil un salpicon de fruits confits.

1436. — BEIGNETS DE FRANGIPANE A LA MONTÈS.

Réduisez de la marmelade de pommes d'après les règles données pour la pâte de pommes, ajoutez-lui un demi-bâton de vanille; quand elle est serrée à point, additionnez-lui 150 gr. de pistaches coupées en petits dés, étalez-la sur une plaque en couche carrée de l'épaisseur d'un centim.; quand elle est bien refroidie, divisez-la en petits carrés oblongs de 5 centim. de long sur 2 1/2 de large : il en faut une trentaine; alors masquez-les

sur toutes les faces avec une couche mince de frangipane, afin de bien les envelopper, tout en leur conservant leur forme primitive ; passez-les à mesure dans des macarons écrasés et passés au tamis, trempez-les ensuite dans des œufs battus pour les passer au pain, les frire et les glacer comme les précédents. — On prépare ces beignets avec toutes les marmelades de fruits.

1437. — BEIGNETS A LA FRANÇAISE.

Cassez dans une terrine 6 œufs entiers et 12 jaunes, étendez-les avec 2 décil. 1/2 de crème simple et froide, ajoutez 180 gr. de sucre vanillé ou orangé, passez à l'étamine et emplissez une douzaine de grands moules à darioles ; faites-les pocher au bain-marie d'après les règles ordinaires ; quand ils sont raffermis et refroidis, démoulez-les pour les diviser chacun en trois parties transversales, évidez-les très-insensiblement au milieu avec un tube à colonne et emplissez les cavités avec une marmelade d'abricots très-réduite et encore tiède; quand celle-ci est bien refroidie, passez les beignets dans de la panure de macarons, puis dans les œufs battus et enfin dans la panure de pain ; au moment, plongez-les à friture chaude, sortez-les de belle couleur pour les glacer à blanc et les dresser en buisson sur serviette.

1438. — BEIGNETS SOUFFLÉS.

Placez 2 décil. d'eau dans une casserole avec 100 gr. de beurre, 50 gr. de sucre et un grain de sel ; faites partir ; à l'approche de l'ébullition, c'est-à-dire aussitôt que le sucre monte, emplissez le liquide avec de la farine par le même procédé de la pâte à choux ordinaire, desséchez la pâte quelques minutes, retirez-la du feu pour la changer de casserole et lui incorporer 4 jaunes et 5 œufs entiers peu à peu, et en la travaillant vivement; additionnez le zeste d'un quart d'orange et 2 blancs d'œufs fouettés ; au moment, ayez deux poêles de friture modérément chaude, plongez l'appareil dedans en le prenant avec une cuiller par parties égales de la grosseur d'une muscade ; agitez la poêle pendant la cuisson, afin de cuire les beignets plus ronds ; quand ils sont de belle couleur et la pâte bien atteinte, égouttez-les sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette.

1439. — BEIGNETS SOUFFLÉS A LA SPILMANN.

Préparez le même appareil que ci-dessus, tenez-le un peu plus ferme, puis distribuez-le en parties égales sur le tour fariné de la grosseur d'une noix ordinaire, roulez-les à mesure en boules pour les aplatir à 3/4 de centim. d'épaisseur, puis plongez-les dans la friture chaude le temps simplement de les roidir superficiellement ; égouttez-les aussitôt avant que la pâte ait produit aucun effet, égouttez-les sur un linge et laissez-les refroidir ; alors cernez-les au centre de leur épaisseur et tout autour par une légère incision ; au moment, plongez-les dans la friture chaude peu à la fois ; au bout de quelques instants, ils montent régulièrement comme des petits pâtés ; remuez la poêle pour les cuire bien également colorés ; quand ils sont au point voulu, égouttez-les, saupoudrez-les avec du sucre vanillé et placez sur chacun d'eux une lame ronde de gelée de pomme avec une cerise confite dessus.

1440. — BEIGNETS DE CRÈME DE RIZ.

Blanchissez et cuisez 250 gr. de riz Caroline avec de la crème simple, un grain de sel et quelques cuillerées de sucre ; tenez-le bien sec après une heure de cuisson ; quand il est réduit en pâte, incorporez-lui encore quelques cuillerées de sucre vanillé, broyez-le bien et passez au tamis ; la purée doit être ferme ; chauffez et liez-la avec quelques jaunes d'œufs, étalez-la sur une plaque beurrée et laissez refroidir ; distribuez ensuite cet appareil en carrés oblongs, passez-les d'abord avec des macarons pulvérisés, puis à la panure ordinaire, après les avoir passés aux œufs battus. Quelques minutes avant de servir, plongez-les dans la friture chaude pour les sortir de belle couleur et les glacer à blanc au sucre vanillé. On peut aromatiser l'appareil de toute autre manière et le traiter comme les beignets de frangipane.

1441. — BEIGNETS DE BRIOCHE A LA CRÈME:

Préparez une petite brioche cuite dans un moule à timbales, divisez-la en lames d'un centim. et demi d'épaisseur ; tirez sur la mie des ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. environ de diamètre, il en faut 36 environ ; rangez-les sur un plafond à rebords et humectez-les avec quelques cuillerées de crème anglaise ; quand ils sont humectés d'un côté, retournez-les de l'autre, puis faites-les égoutter sur un tamis ; au moment, trempez-les dans une pâte à frire légère, plongez-les dans la friture bouillante, sortez-les de belle couleur pour les glacer à blanc au sucre vanillé et les dresser en couronne ou en buisson.—On fait également ces beignets avec du pain à potage ; on peut, une fois les lames imbibées, les égoutter pour les passer dans des macarons amers pulvérisés, puis à l'œuf et ensuite à la panure ordinaire.

1442. — BEIGNETS DE SAVARIN.

Coupez en tranches minces un savarin bien imbibé d'après les règles ordinaires, divisez ces tranches en ronds, il en faut une soixantaine ; masquez-les d'un côté avec de la marmelade d'abricots pour les accoupler ; une fois accouplés, masquez-les intérieurement des deux faces avec de la même marmelade chaude et réduite avec un peu de madère ; laissez refroidir la marmelade pour la faire raffermir, puis saupoudrez-les avec des pistaches hachées très-fin ; trempez-les ensuite dans une pâte à frire et plongez-les à friture chaude. Aussitôt cuites et égouttées, saupoudrez-les au sucre orangé et dressez en couronne sur serviette.

1443. — PETITES CROUSTADES DE RIZ FOURRÉES.

Blanchissez et cuisez à la crème simple 400 gr. de riz Caroline, il doit être très-ferme ; finissez-le avec beurre et sucre nécessaires ; puis incorporez-lui 8 ou 10 jaunes d'œufs et emplissez-en une vingtaine de petits moules à darioles beurrés ; laissez-les raffermir un moment, démoulez-les sur un plafond et laissez-les refroidir ; passez-les à l'œuf et panez-les à la mie de pain blanche et fine. Cernez leur surface avec un petit coupe-pâte rond et faites-les frire ensuite d'après les règles ordinaires ; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un linge, enlevez le couvercle, retirez une partie du riz de l'intérieur et remplacez-le par un salpicon chaud de fruits confits, saucé à la marmelade d'abricots réduite ; remettez les couvercles ou placez sur chacun une belle cerise et dressez en pyramide sur un plat couvert d'une serviette. — On peut également fourrer ces croustades avant de les paner, c'est-à-dire en laissant à mesure qu'on les emplit un vide au centre du moule dans lequel on fait entrer le salpicon de fruits, froid ; on le couvre avec du riz assez chaud pour qu'il puisse se lier à l'autre, puis on les démoule pour les paner et les frire. On confectionne ces croustades avec de la semoule et des vermicelles cuits d'après les procédés indiqués pour les poudings.

1444. — CROQUETTES DE RIZ.

Blanchissez et cuisez 300 gr. de riz d'après la méthode des poudings de riz, finissez-le avec beurre, sucre orangé, raisin de Smyrne et 5 à 6 jaunes d'œufs ; maintenez l'appareil ferme, étalez-le sur une plaque beurrée en une couche épaisse d'un demi-cent. à peu près, de forme carrée, bien lisse et régulière ; laissez-le refroidir, puis détaillez-le en ronds au coupe-pâte uni ou en oblongs avec le couteau ; il en faut 48. Détachez les parties en chauffant légèrement le fond de la plaque, puis masquez-les d'une couche de marmelade et assemblez-les de deux en deux ; trempez-les dans une omelette liquide et bien battue pour les passer ensuite à la mie de pain blanche et fine ; unissez-les avec la lame d'un couteau et plongez-les à friture chaude. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur linge ; masquez-les d'un seul côté avec une glace cuite à l'orange ; laissez-les égoutter sur une grille pour les dresser ensuite en pyramide ou en couronne ; accompagnez-les avec une sauce abricots. — On forme aussi des croquettes à la main, en poires ou en boules, en les fourrant à mesure avec un peu de marmelade froide. — L'appareil peut être odorifié à la vanille, au citron, cédrat, café, etc. On remplace la marmelade par un salpicon.

1445. — BEIGNETS A LA TORLONIA.

Cuisez 400 gr. de semoule fine tout simplement dans de l'eau peu sucrée, faites-en un appareil très-compacte et laissez bien cuire la semoule. Au moment de la retirer, incorporez-lui un décilitre d'eau-de-vie, versez-la alors sur un marbre humecté avec de la bonne huile, et travaillez-la comme la pâte à dresser pour lui faire prendre du corps, en humectant toujours le marbre avec de l'huile. Quand la pâte est devenue bien lisse, distribuez-la en petites parties que vous roulez en cordon de l'épaisseur de l'index, en lui donnant la longueur de 15 centim.; soudez ensuite les deux extrémités et tournez ce rond de manière à former le chiffre 8; rangez-les à mesure sur des couvercles de casserole huilés, pour les plonger au moment dans la friture d'huile bouillante; saupoudrez-les largement de sucre à l'orange ou vanille et dressez-les en buisson sur serviette. — Cette friture se sert en Italie les jours d'abstinence.

1446. — BEIGNETS DAUPHINE A LA CRÈME D'AMANDES.

Prenez 500 gr. de pâte à brioche peu beurrée, divisez-la en deux parties, que vous abaissez de 3 millim. d'épaisseur; distribuez-la en une soixantaine de ronds enlevés au coupe-pâte de 5 cent. de diamètre; dorez moitié de ces abaisses et garnissez-les avec une petite cuillerée de crème d'amandes, ainsi qu'elle est décrite à l'article des *Pithiviers*. A mesure qu'elles sont garnies, couvrez-les avec le restant des abaisses; soudez-les ensemble, appuyez-les avec le pouce, puis régularisez-les en les taillant de nouveau avec un coupe-pâte plus petit. Cette coupure soude intimement les deux abaisses et les rend inséparables à la cuisson. A mesure que les beignets sont coupés, rangez-les à distance les uns des autres sur un linge étalé sur plaque et fariné, placez-les à température douce pour les faire lever tout doucement, pendant une heure à peu près. Au moment, ayez la friture chaude, plongez-les un à un, en petite quantité, agitez la poêle; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, masquez-les ensuite avec une glace d'amandes chaude, en les posant à mesure sur une grille; laissez la glace sécher une minute et dressez les beignets en pyramide. Envoyez avec le plat une sauce à la crème ou aux fruits. — On garnit ces beignets avec toutes les marmelades de fruits fermes et même avec des cerises confites. Au lieu de les glacer on peut simplement les saupoudrer avec du sucre fin vanillé.

1447. — PONCHKIS POLONAIS — PASCZKI.

Proportions : 500 gr. de farine, 140 gr. de beurre, 7 œufs entiers, 6 jaunes, 110 gr. de sucre, 50 gr. d'amandes amères, une pincée de fleurs de muscade en poudre, un décil. de lait, un grain de sel, 40 gr. de levûre.

Procédé : Délayez la levûre avec le lait tiède et passez à travers un linge; avec ce liquide et le tiers de la farine faites un levain d'après les règles ordinaires, laissez le restant de la farine autour du levain, saupoudrez-le légèrement et couvrez la terrine avec un linge; passez à température douce pour le faire revenir; quand le levain est monté le double de son volume, incorporez-lui le restant de la farine ainsi que les œufs battus et tiédis au bain-marie, que vous additionnez peu à peu afin de faire prendre du corps à la détrempe; incorporez-lui peu à peu le beurre fondu, le sucre et la fleur de muscade; amenez-la à consistance par la manipulation; elle doit devenir veloutée et crémeuse, et tenir en consistance le milieu entre la brioche et le baba, mais surtout avec beaucoup de corps; arrivée à ce point, saupoudrez largement le tour avec de la farine, renversez la pâte dessus, divisez-la en bandes de 2 à 3 cent. de diamètre, roulez-les légèrement et coupez-les transversalement en parties de 2 à 3 centim. de long. Appuyez chaque partie avec la main farinée et placez au centre une boule de marmelade ferme; alors, avec les deux doigts de chaque main, rassemblez et soudez les bords au-dessus de la marmelade, de manière que celle-ci se trouve complétement enfermée et le beignet de forme ronde; posez-les sur un linge étalé sur plaque et largement saupoudré de farine, en observant bien de poser le côté soudé appuyé contre le linge, et placez-les de distance en distance. Il faut autant que possible les arrondir de manière que la confiture ne quitte pas le point central du beignet; couvrez-les également d'un linge saupoudré, placez la plaque à l'étuve très-douce ou sur le four à un degré tempéré

et à l'abri de tout courant d'air, afin que la fermentation s'opère d'une manière réglée : il faut environ deux heures.

Quand ils ont atteint la grosseur voulue, c'est-à-dire qu'ils ont à peu près doublé leur volume, et qu'au toucher la pâte est molle et légère, alors on peut les frire dans une grande poêle. Observez de les enlever avec soin de la serviette sur laquelle ils ont fermenté, pour les plonger dans la friture bien chaude, mais surtout de les cuire à friture abondante et blanche; laissez reprendre toute la chaleur à la friture, mais retirez-la sur l'angle du fourneau pour la maintenir à ce même degré; agitez légèrement la poêle, retournez-les avec la pointe d'un hâtelet; cette pâte se colore facilement à cause du sucre qui entre dans sa composition, mais il ne faut pas s'en effrayer, car cette teinte ne nuit pas sensiblement aux beignets. Au bout de quelques minutes de cuisson, suivant leur grosseur, sondez-les avec une aiguille à brider; s'ils sont atteints à point, l'aiguille sortira sèche de l'intérieur; si elle sort humide, c'est qu'ils ne sont pas cuits encore. Retournez-les dans tous les sens avec un long hâtelet ou avec l'écumoire, puis aussitôt atteints, égouttez-les sur un linge, laissez-les bien ressuyer, puis masquez-les avec une glace cuite au punch, mais légère. Rangez-les à mesure sur une grille, laissez-les égoutter une seconde, puis dressez-les en buisson sur serviette. Servez à part une purée ou sirop froid de fraises. — On peut, au lieu de les glacer, les saupoudrer simplement avec du sucre vanillé, et remplacer les marmelades par des petits fruits ou crème pâtissière.

1448. — CROQUETTES DE MARRONS.

Préparez une purée avec 1 kilo de marrons cuits dans du lait et passés au tamis, finissez-la avec un petit morceau de beurre, sucre vanillé et 7 à 8 jaunes d'œufs ; laissez refroidir l'appareil, puis couchez-le par petites parties sur le tour fariné ; roulez ces parties en bouchons, aplatissez-les légèrement avec la lame d'un couteau, passez-les à l'œuf battu, puis dans de la panure blanche et fine. Au moment, plongez-les dans la friture bien chaude, égouttez-les sur un linge ; en les sortant de la poêle, saupoudrez-les avec du sucre vanillé et dressez-les en couronne sur serviette.

1449. — CROQUETTES DE POMMES DE TERRE A LA VANILLE.

Faites cuire au four ou sous la cendre quelques belles pommes de terre bien farineuses ; quand elles sont bien cuites, fendez-les en deux, retirez les parties féculeuses dans une casserole ; il en faut à peu près 500 gr. ; additionnez-leur 150 gr. de sucre en poudre, en partie vanillé, et 5 à 6 jaunes d'œufs que vous incorporez à la spatule : versez cet appareil au mortier et pilez-le promptement avec 125 gr. de beurre pendant que les pommes de terre sont chaudes. Si l'appareil se trouvait trop ferme, additionnez-lui une cuillerée à bouche de crème, puis étalez-le sur une plaque beurrée pour le laisser refroidir ; divisez ensuite l'appareil en petites parties ; roulez-les en bouchons dans la farine et passez-les à l'œuf pour les paner à la mie de pain blanche, et enfin au moment plongez-les peu à la fois dans la friture chaude ; quand ils sont cuits, saupoudrez-les de sucre vanillé et dressez-les en couronne sur serviette. — On moule également ces croquettes rondes.

1450. — CROQUETTES DE POMMES A LA SAINT-SIMON.

Préparez, d'après les règles ordinaires, 3 douz. de pannequets ; quand ils sont cuits, parez-les plus longs que larges et uniformes, et masquez-les d'une couche un peu épaisse de marmelade de pommes réduite avec un demi-bâton de vanille et à laquelle vous additionnez quelques cuillerées de pistaches hachées. Roulez ensuite les pannequets sur leur longueur, puis fermez l'ouverture des deux bouts avec deux petits ronds tirés des parures ; alors passez-les à l'œuf pour les paner et les frire d'après les règles ordinaires ; saupoudrez-les de sucre vanillé et dressez-les en couronne ; servez à part de la gelée de pomme liquide et parfumée à la vanille ou à l'orange. — On confectionne de ces croquettes avec toutes les marmelades ; au lieu de les paner, on les trempe encore dans une pâte à frire légère.

1451. — RISSOLES A LA CONFITURE.

Abaissez 500 gr. de pâte feuilletée à dix tours, en un carré régulier de 3 millim. d'épaisseur ; placez à 5 centim. de distance du bord le plus rapproché de vous des petites parties de marmelade d'abricots ou de

pommes de la grosseur d'une noisette, que vous prenez avec une cuiller pour les aligner à 7 ou 8 centim. les uns des autres; humectez la pâte avec le pinceau entre et devant les confitures, repliez ensuite le bord de la pâte en l'avançant jusqu'à 2 centim. au delà de la marmelade, appuyez sur les intervalles et à l'endroit de sa jonction, pour qu'il ne reste pas d'air entre elles, puis taillez les rissoles avec la moitié seulement d'un coupe-pâte uni de 6 centim. de diamètre, en laissant la confiture au centre; la rissole se trouve ainsi avoir la forme demi-ronde; appuyez autour à la jonction des deux bandes pour en diminuer l'épaisseur autant que possible; taillez-les de nouveau avec le coupe-pâte pour les régulariser; alors trempez-les dans des œufs battus et passez-les à mesure dans de la panure fine; au moment, plongez-les dans la friture modérément chaude, égouttez-les quand elles sont de belle couleur, saupoudrez-les avec du sucre fin et dressez-les en buisson.—On garnit ces rissoles avec toutes les espèces de marmelade ferme et aussi avec les appareils de crème; on peut les cuire sans les paner.

1452. — RISSOLES A LA GÉNOISE.

Pilez 100 gr. d'écorce de cédrat confit, étendez-les avec leur même volume de marmelade d'abricots, ajoutez 200 gr. de moelle de bœuf bien dégorgée, puis 40 gr. de sucre en poudre, 6 jaunes d'œufs; broyez bien ces ingrédients et passez-les au tamis. Avec cet appareil garnissez les rissoles comme à l'article précédent; faites-les frire ainsi sans les paner, saupoudrez-les de sucre orangé ou vanillé et dressez-les en buisson.

1453. — CANNELONS.

Abaissez 500 gr. de feuilletage à 3 millim. d'épaisseur, distribuez-le ensuite en bandes de 10 centim. de largeur, mouillez-les et placez transversalement sur les bords de chacune un cordon de marmelade quelconque, en droite ligne, arrivant jusqu'à 1 centim. des bords de la bande; reployez la pâte sur elle-même pour envelopper toute la marmelade en faisant échevaucher la bande; soudez et taillez-la droite, appuyez les deux extrêmes du cannelon et préparez-les tous ainsi; roulez-les sur le tour en appuyant sur les pointes et taillez-les de même longueur; passez tous ces cannelons à l'œuf, panez et plongez-les à friture modérément chaude. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les pour les saupoudrer avec du sucre vanillé et les dresser en buisson.

1454. — BEIGNETS A LA POLONAISE — NALESNIKI.

Cuisez une vingtaine de pannequets d'après les règles ordinaires; quand ils sont cuits, parez-les correctement, étalez-les et masquez-les avec une marmelade de poires à l'ananas bien ferme, ployez-les en bandes longues de l'épaisseur de 4 centim.; parez les deux bouts et divisez-les en deux parties; fermez l'ouverture des extrêmes avec les parures; roulez-les dans quelques poignées de pâte d'amandes pulvérisées; passez-les à l'œuf et ensuite dans la panure; au moment, rangez-les dans un grand sautoir ou plaque à rebords, au fond de laquelle vous avez étalé une couche de beurre clarifié; faites-leur prendre couleur tout doucement, dressez-les ensuite en couronne ou en buisson et servez à part une sauce de fruits. — On garnit ces beignets avec toute espèce de marmelade ou de crème pâtissière.

1455. — GELÉES D'ENTREMETS.

Une gelée est l'entremets par excellence, l'un de ceux qui ont le privilége de plaire à chacun, et qui, par sa distinction et son élégance, peut entrer dans la composition des dîners les plus recherchés.

Les qualités essentielles des gelées sont d'être à la fois limpides, succulentes, parfaitement parfumées, et enfin ni trop collées ni trop faibles; les combinaisons précises du sucre, de colle, d'acide et d'arome constituent leur perfectibilité; avec des soins, ces résultats sont faciles à obtenir; une gelée trop forte fond difficilement dans la bouche, et cette résistance paralyse toute sa sapidité; trop faible, elle fléchit sous son propre poids, elle s'affaisse en la démoulant et ne présente plus au regard qu'une masse informe qui lui ravit son élégance. Une gelée qui tombe n'est pas moins bonne pour cela, et sa légèreté même la rend encore agréable au palais sensuel; mais le cuisinier n'en souffre pas moins dans son amour-propre; les soins et la prévoyance peuvent seuls prévenir ces incidents; cela ne veut pas dire que les hommes les plus habiles et les plus soigneux ne soient sujets à l'erreur, ou ne subissent quelquefois la conséquence d'un accident imprévu.

La clarification de la colle de poisson et de la gélatine est le point le plus épineux ; cependant elle n'offre rien de bien difficile, car on l'obtient par des procédés tout à fait en rapport avec la manipulation culinaire; d'ailleurs la gélatine qu'on emploie aujourd'hui ne peut plus être un sujet de crainte et d'inquiétude ; on l'a amenée à un tel degré de perfection, qu'à l'égard de certaines qualités on est sûr de réussir. Les colles qui présentent le plus de difficultés à la clarification sont celles qu'on emploie à l'étranger, telles que la colle de pied de veau ou couennes de porc fraîches. La quantité précise de colle et de gélatine ne peut être indiquée qu'approximativement, car cela dépend toujours de la grosseur du moule et un peu aussi des moyens de clarification; la clarification use toujours sensiblement la colle, et il faut nécessairement tenir compte de ce déchet inévitable.

Il arrive quelquefois qu'une gelée, très-limpide lorsqu'elle est liquide, se ternit aussitôt que l'action de la glace opère sur elle : cet accident se produit surtout à l'égard des gelées à certaines liqueurs; mais bien souvent ces accidents disparaissent lorsque les gelées sont démoulées. Il arrive aussi que ces imperfections persistent à ne pas disparaître; il faut alors en chercher ailleurs la cause. Pour les compositions au jus de fruits rouges, le contact de l'acide des fruits avec l'étain du moule suffit pour la ternir, si on mettait la gelée en moule avant qu'elle soit entièrement refroidie; il est à considérer que la quantité superflue de blancs d'œufs, dans la clarification de la colle ou du sucre, empêche la clarification; les qualités mêmes de ces blancs peuvent aussi amener ce résultat; on doit donc rejeter ceux qui ne seraient pas frais. On doit encore éviter le mélange des liqueurs, acides et sirops, avec la colle trop chaude ou à l'état complet de refroidissement.

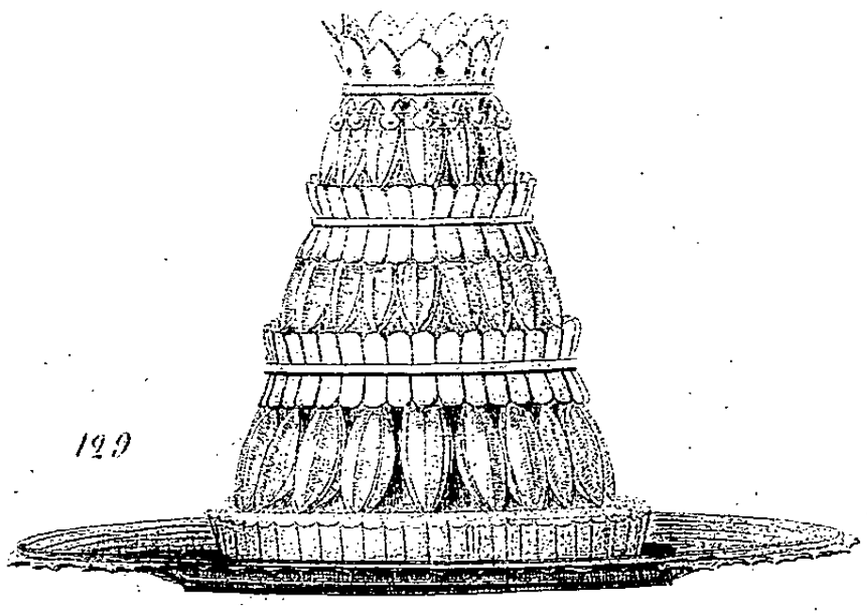
Les gelées se dressent sur plat, on les dresse aussi sur serviette pliée ou sur un fond très-bas, taillé sur un pain de sucre et historié, ou même sur un fond de glace naturelle moulé; ces derniers ornements en relèvent considérablement l'éclat et permettent en même temps de fixer au centre une colonne sur laquelle on dispose une coupe, une aigrette ou pompon, exécutés en glace royale ou sucre filé. Les gelées dressées simplement sur plat peuvent être couvertes d'une sultane à jour; en dehors de cela on les entoure simplement avec une couronne de petits gâteaux, de fruits, ou toute autre garniture.

1456. — EXTRACTION DE LA COLLE DE PIED DE VEAU.

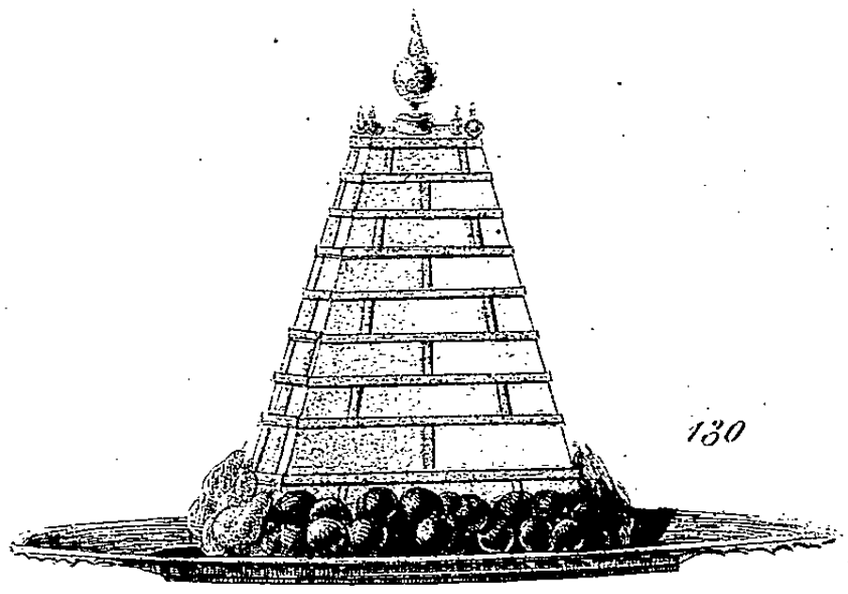
Flambez, d'après les règles ordinaires, les pieds de veau préalablement échaudés et ratissés, désossez-les en les fendant sur leur longueur et retirant l'os de la jambe; rafraîchissez-les bien, puis placez-les dans une marmite que vous emplissez avec de l'eau froide et faites partir en plein fourneau, pour l'amener à l'ébullition ; alors égouttez l'eau, rafraîchissez les pieds et la marmite; mettez-les dedans de nouveau couverts aussi avec de l'eau froide et 1 verre de vin blanc pour chaque 5 pieds de veau; faites partir de nouveau, écumez et, aussitôt que l'ébullition se prononce, retirez la marmite sur un feu extrêmement doux; ressuyez bien les parois intérieures et laissez-la aller ainsi pour qu'elle ne fasse que frémir pendant toute la durée de la cuisson des pieds, qui varie de cinq à six heures. Quand ils sont bien cuits, retirez la marmite, passez le fonds, sans agitation, à travers un tamis sous lequel vous placez une serviette; dégraissez-le parfaitement et laissez-le refroidir. — Les têtes de veau dégarnies des graisses et chairs peuvent être employées à cet usage.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 25.

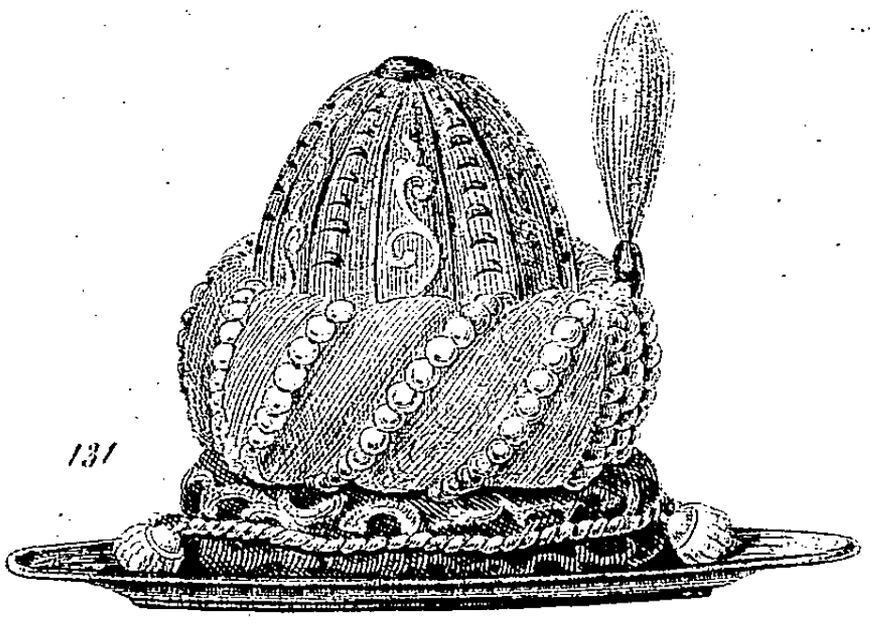
N° 129. — Quartiers d'oranges à la gelée.
N° 130. — Suédoise de fruits.
N° 131. — Turban orné de sucre filé.
N° 132. — Grain de pâtisserie.
N° 133. — Coupe en nougat garnie de quartiers d'oranges glacés.
N° 134. — Corne d'abondance en nougat garnie de fruits glacés.
N° 135. — Meringue garnie de plombières.
N° 136. — Timbale de génoise garnie de plombières.



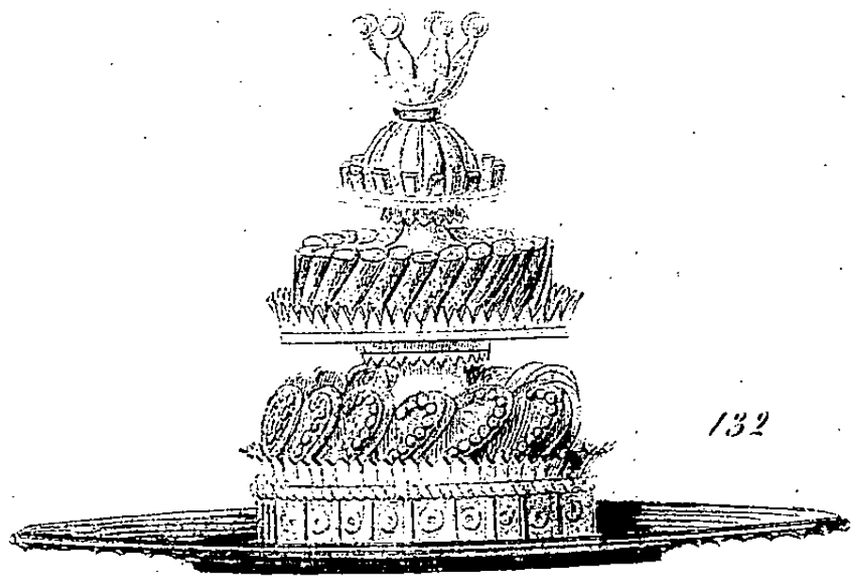
129



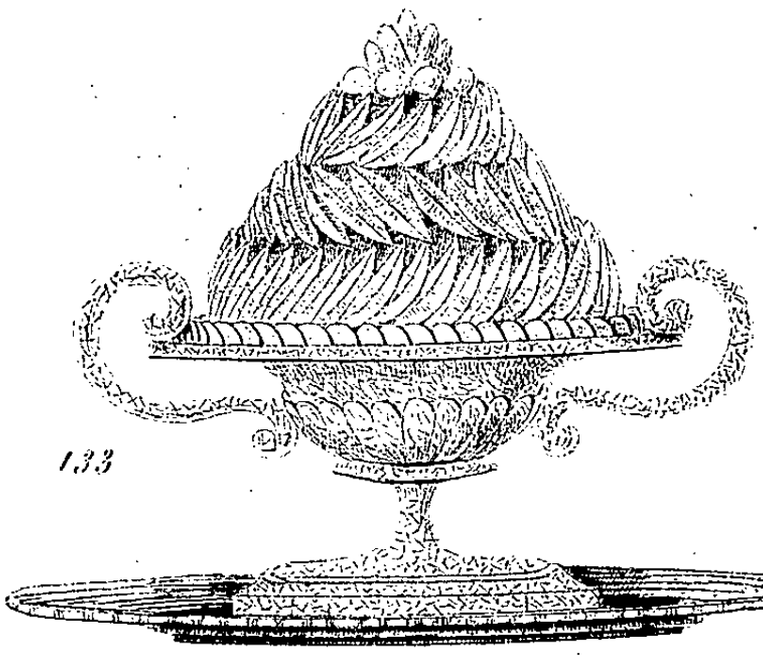
130



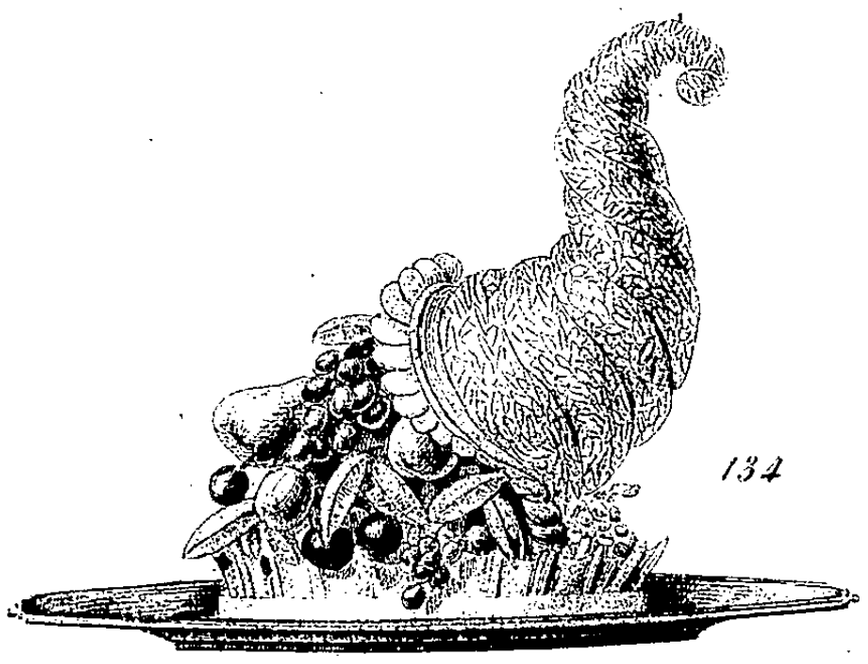
131



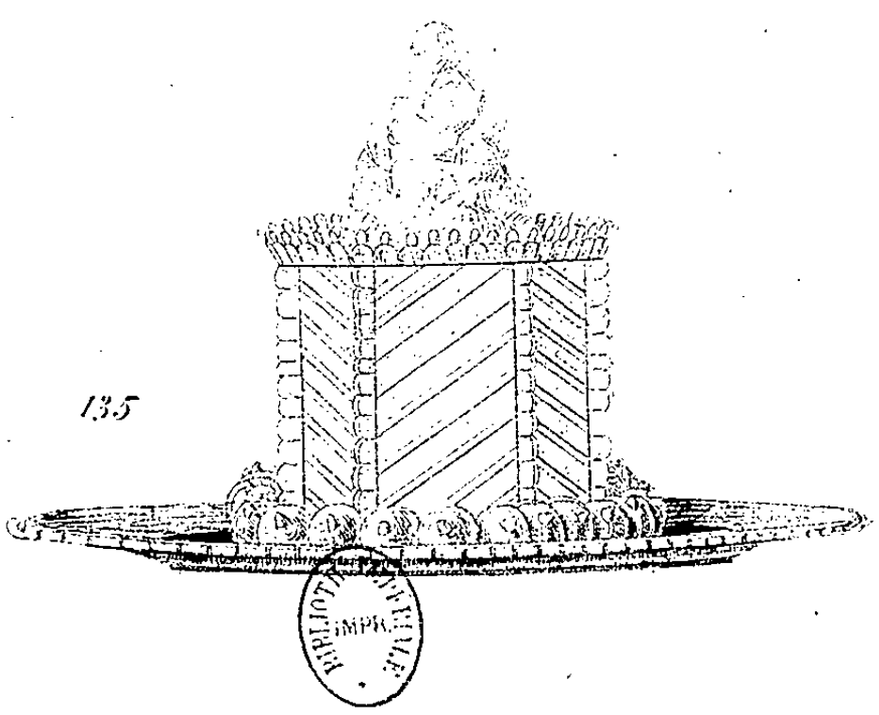
132



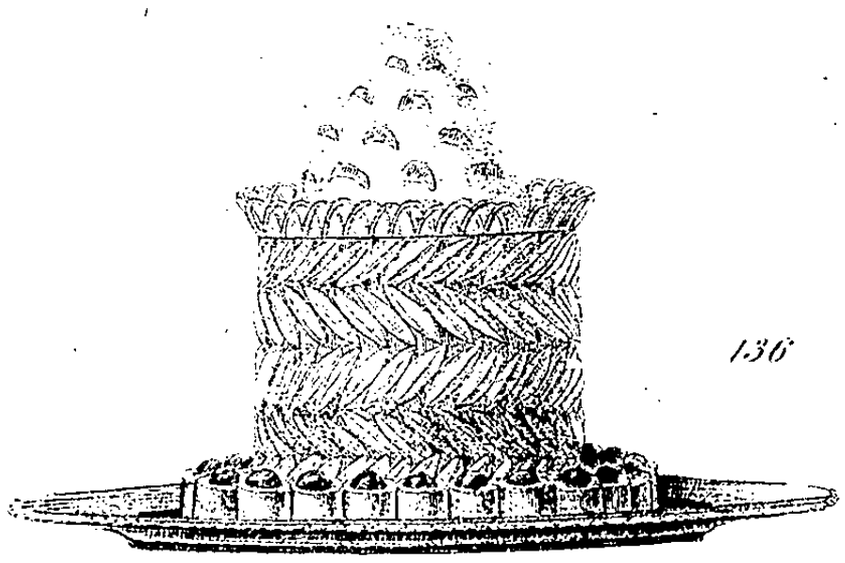
133



134



135



136

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE

1457. — EXTRACTION DE LA COLLE DES COUENNES FRAICHES DE PORC.

Dans les pays où on emploie les couennes de porc, en Italie notamment, les charcutiers les vendent bien ratissées des deux côtés, afin qu'elles ne conservent plus aucune parcelle de graisse ni parties noires. Alors on les laisse dégorger à l'eau courante aussi longtemps que la saison le permet; placez-les ensuite dans une marmite, couvrez-les d'eau froide et faites-les partir en plein fourneau; laissez-les bouillir vingt minutes, puis égouttez-les, rafraîchissez-les et la marmite aussi; couvrez-les de nouveau avec de l'eau froide et quelques parties de vin blanc, dans les proportions de la colle de pied de veau; placez la marmite sur le feu, écumez à l'ébullition et ressuyez bien les parois, couvrez et laissez cuire doucement jusqu'à ce que les couennes soient bien atteintes. Alors passez la colle, dégraissez-la bien pour la clarifier ensuite.

1458. — CLARIFICATION DE LA GÉLATINE.

Pour un moule ordinaire prenez 60 à 70 gr. de belle gélatine claire et sans odeur, lavez-la et placez-la dans une casserole bien étamée avec de l'eau tiède plein le moule, ajoutez une cuillerée de sucre en poudre et tenez-la sur l'angle du fourneau, pour que la gélatine fonde tout doucement, en la remuant de temps en temps avec une cuiller; quand elle est fondue, retirez-la du feu; fouettez, pour le monter à moitié, un blanc d'œuf et demi; à ce point, ajoutez quelques cuillerées d'eau froide et le jus d'un citron, que vous jetez ensemble dans la casserole de la gélatine, pour la placer immédiatement sur feu violent, afin de précipiter l'ébullition, en agitant la composition avec le fouet en osier; à mesure qu'elle sent la chaleur elle devient mousseuse; amenez-la ainsi jusqu'à l'ébullition; au moment où elle va se développer, retirez la casserole du feu, couvrez-la avec un large couvercle sur lequel vous placez quelques charbons ardents; maintenez-la ainsi vingt minutes, mais sans ébullition. Au bout de ce temps le blanc d'œuf doit être monté au-dessus et la colle se trouver claire; alors attachez une serviette par les deux coins aux pieds d'un tabouret de cuisine destiné à filtrer les liquides, placez dessous un vase quelconque, faïence, porcelaine ou argent, et versez la gelée dessus, pour la filtrer; les premiers jets qui en découlent doivent être remis dans le filtre jusqu'à ce qu'elle tombe limpide; alors couvrez la serviette avec une grande plaque carrée et laissez-la passer à son aise dans un lieu à l'abri de l'air et à température aussi chaude que possible.

1459. — CLARIFICATION DE LA COLLE DE POISSON.

Coupez par petits morceaux et lavez 60 gr. de colle de poisson en feuilles, placez-la dans une casserole bien étamée avec 8 décil. d'eau froide, un demi-jus de citron et une cuillerée de sucre; couvrez la casserole et placez-la sur l'angle du fourneau pour la cuire doucement pendant une heure et demie au moins, en l'écumant de temps en temps avec une cuiller; elle doit bouillir très-lentement, d'un côté seulement et sans interruption jusqu'à ce qu'elle soit dissoute; elle doit être blanche et très-limpide; passez-la à la serviette d'après la méthode indiquée précédemment. La colle de poisson de qualité inférieure se cuit d'abord et se clarifie comme la gélatine.

1460. — CLARIFICATION DE LA COLLE DE PIED DE VEAU ET COUENNE DE PORC.

Quand la colle est passée et encore liquide, dégraissez-la complétement d'abord avec la cuiller, puis avec des moitiés de feuilles de papier non collé; c'est un excellent moyen pour ne lui laisser aucune parcelle de graisse; placez-la dans une casserole sans verser le dépôt du fond, additionnez une cuillerée de sucre et l'eau nécessaire; essayez sa consistance dans un petit moule; réglez son degré suivant l'emploi que vous devez en faire, en tenant compte du sirop et autres liquides qui peuvent entrer dans la composition de la gelée; cela fait, fouettez 2 blancs d'œufs pour les monter à moitié (ce nombre suffit pour 1 litre), additionnez-leur quelques cuillerées d'eau froide et le jus d'un citron, versez-les dans la colle liquide, mais froide; placez la casserole sur un feu ardent, fouettez violemment l'appareil jusqu'au premier frissonnement de l'ébullition; à ce point, retirez-la du feu, couvrez-la, étalez de la braise allumée sur le couvercle pour attirer les blancs et

toute l'impureté de la colle sur la surface; au bout de vingt minutes, elle doit être claire ; filtrez-la alors d'après la méthode indiquée plus haut.

1461. — CLARIFICATION DE LA COLLE AVEC LE SUCRE.

Premier procédé : Avant tout il faut s'assurer du degré précis de la colle préalablement dissoute ; étendez-la avec l'eau que vous jugez nécessaire, additionnez du sucre en pain en proportion et faites-le dissoudre aussi; alors gouttez-la et essayez sa consistance sur glace en petite partie pour la rectifier au besoin; la quantité de sucre nécessaire ne peut guère être précisée, attendu que cette quantité est toujours subordonnée au genre d'arome que vous destinez à la gelée; ce n'est donc que d'après ces prévisions qu'on peut la tenir plus ou moins douce, suivant que l'addition doit être acide ou liquoreuse ; ceci est d'autant plus nécessaire à observer que les aromes, essences, liqueurs et sucs de fruits ne s'incorporent qu'après la clarification.

Quand la colle, le sucre et l'eau sont en proportions convenables, broyez 2 blancs d'œufs avec le fouet, additionnez le jus d'un bon citron et versez dans l'appareil, en l'agitant vivement avec le fouet en osier; placez la casserole sur un feu ardent et terminez l'opération ainsi qu'il a été dit, en observant de placer le filtre dans un lieu très-chaud.

Deuxième procédé : Quand la colle se trouve mêlée au sucre et à l'eau dans les conditions voulues, placez-la dans une casserole bien étamée, broyez 4 jaunes d'œufs avec le fouet en osier, étendez-les avec quelques cuillerées d'eau froide et jetez-les dans l'appareil ; placez la casserole sur feu violent, agitez vivement avec le fouet jusqu'à l'ébullition. Au premier bouillon, additionnez le jus d'un citron passé au tamis et versez-le d'un seul coup sur la serviette disposée en filtre et placée dans un lieu d'une température chaude; remettez les premiers jets. Au bout de quelques minutes, la gelée passe limpide et d'une teinte légèrement jaune.

Troisième procédé : La colle étant liquide, sucrée à point et essayée sur glace, jetez un œuf entier avec sa coquille dans une casserole bien étamée, ajoutez 2 cuillerées d'eau froide et le jus d'un citron, broyez avec le fouet en osier et versez la composition dessus ; placez la casserole en plein fourneau, agitez-le violemment jusqu'au point de l'ébullition. Aussitôt qu'elle se développe, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, en la plaçant de manière qu'elle ne reçoive du fond qu'une chaleur incapable de précipiter l'ébullition, mais suffisante pour entretenir le frémissement pendant vingt-cinq minutes; au bout de ce temps la gelée doit être limpide; alors jetez-la avec précaution sur la serviette disposée en filtre, en ayant soin de reverser les premiers jets jusqu'à ce qu'elle passe claire. Ce procédé convient pour les moments de presse et pour les gelées qui auraient déjà subi une clarification d'un résultat négatif.

1462. — CLARIFICATION DU SUCRE A FROID.

Cette méthode, la plus simple, est très-convenable pour les gelées surtout, car le sirop obtenu ainsi est extrêmement blanc et pur ; il suffit de casser du beau sucre par petits morceaux, de le placer dans un vase en porcelaine avec son poids d'eau, de bien le mélanger avec une cuiller et le laisser fondre et déposer pendant quelques heures. Il suffit ensuite de passer ce sirop dans une serviette bien rincée à l'eau fraîche pour le mélanger à la colle comme le sirop ordinaire.

1463. — CLARIFICATION DU SUC DE FRUITS POUR LES GELÉES.

Pour filtrer le suc de fruits, nous n'employons qu'une méthode : le filtre au papier mâché; c'est le plus simple et le plus sûr. Déchirez quelques feuilles de papier gris ou blanc sans colle, faites-le bien imbiber à l'eau pour le ramollir et le rendre en pâte, pressez-le plusieurs fois en le changeant d'eau, jusqu'à ce que celle-ci sorte propre, puis humectez-le et étalez-le sur le fond d'un petit tamis; laissez bien égoutter l'eau, placez le tamis sur un vase verni et un peu profond, versez le suc du fruit exprimé et passé, remettez les premiers jets jusqu'à ce qu'il coule clair. Cette opération doit se faire dans un lieu frais, pour ne pas précipiter la fermentation toujours facile des sucs de fruits.

1464. — PROCÉDÉ POUR FRAPPER ET DÉMOULER LES GELÉES.

On frappe les moules à la glace simple ou au sel ; dans les deux cas, la glace doit être pilée et égouttée de son eau. Si on frappe à la glace simple, on en étale une couche dans une terrine, on place le moule dessus, vide et couvert, on l'entoure avec la glace, on emplit le cylindre, s'il en a un, puis on le couvre, à défaut de couvercle, avec un vase mince et creux qu'on emplit de glace pilée. Quand les appareils sont raffermis et qu'on veut les démouler, il faut les plonger dans une terrine d'eau tiède. Ceci s'applique aux gelées; à l'égard des crèmes, pains et bavarois, les moules doivent être préalablement huilés avec de l'huile d'amandes douces; par cette méthode on peut alors les tenir un peu plus délicats. Dans le cas contraire, au dernier moment, on plonge les moules en entier dans de l'eau un peu plus que tiède, on les retire vivement, on les essuie, on les agite vivement en les soutenant avec une serviette, et aussitôt que vous sentez l'entremets se détacher, vous renversez le moule sur le plat froid.

Si on frappe au sel, il faut prendre à peu près le volume de glace nécessaire, la placer dans un baquet, la saupoudrer avec quelques poignées de sel; puis faites un lit de cette glace au fond d'un petit baquet, le double plus large que le moule ; battez légèrement la glace, saupoudrez de sel et placez le moule sur le centre, debout et couvert ; entourez-le ensuite avec la même glace, en ajoutant sur chaque couche quelques poignées de sel ; serrez bien la glace et emplissez le moule avec l'appareil destiné ; couvrez et saupoudrez également avec du sel, masquez d'une couche épaisse de glace salée, couvrez avec un linge humide et laissez raffermir la composition suivant ses besoins. Les moules unis se foncent quelquefois avec du papier pour être démoulés plus aisément ; dans le cas où on ne les fonce pas, on les trempe à hauteur dans l'eau froide, on les essuie pour les renverser.

1465. — PROCÉDÉ POUR CHEMISER LES MOULES.

Chemiser un moule, c'est lui faire prendre par l'action de la glace une couche régulière tout autour et au fond. Voici la manière de procéder : on place d'abord le moule qu'on veut chemiser dans une terrine ou tout autre vase contenant de la glace pilée et bien égouttée ; entourez-le jusqu'à hauteur, emplissez le cylindre aussi, couvrez le moule avec un vase creux et plein de glace. Au bout de quinze à vingt minutes, retirez-le avec un linge et coulez dedans quelques cuillerées de gelée liquide froide et un peu plus collée que d'ordinaire, en la tournant aussitôt tout autour des parois, jusqu'à ce qu'il en reste une légère couche sur toutes les faces. Si on tient à obtenir une chemise épaisse, on remet quelques minutes le moule sur glace pour recommencer ensuite l'opération. Cela fait, incrustez de nouveau le moule pour le décorer ou le remplir.

1466. — PROCÉDÉ POUR FAIRE LA CRÈME CHANTILLY.

La chantilly n'est pas autre chose que la crème double amenée à consistance par le travail du fouet en buis. Si la crème est de qualité inférieure, on peut lui additionner quelques pincées de gomme adragante pulvérisée ; mais si elle est de bonne qualité et bien fraîche, cette addition est superflue. On la place dans un vase quelconque bien propre et verni s'il n'est pas en métal ; on place le vase sur glace pendant quelques minutes, et aussitôt la crème refroidie on commence à battre avec le fouet, mais d'une manière lente et réglée ; si on la fouette avec violence, elle vient moins légère. Quand elle est au point d'un appareil à meringue, on la relève sur un tamis pour l'égoutter et l'employer aussitôt.

1467. — GELÉE D'ORANGE.

Clarifiez 60 gr. de gélatine ou colle d'après les procédés indiqués, mêlez-lui le sirop clarifié nécessaire ayant perdu à peu près toute sa chaleur; pressez sur un tamis le suc de 7 à 8 bonnes oranges bien mûres, ne les exprimez pas avec trop de persistance afin de ne pas provoquer l'extraction de l'amertume pelliculaire ; enlevez la moitié du zeste d'une de ces oranges ; imbibez, lavez bien et déchirez en petites parties quelques feuilles de papier sans colle ; étalez-les sur un petit tamis, placez le zeste dessus et versez le suc pour le filtrer ; remettez les premiers jets qui ne sont ordinairement pas limpides, puis laissez-le filtrer tout doucement. Quand il est

passé, mêlez-le à la composition qui, dans aucun cas, ne peut être chaude; donnez-lui une légère teinte rouge avec une infusion de cochenille, essayez sa consistance dans un petit moule au fond duquel vous en faites prendre sur glace, pour vous assurer si elle est au point de consistance voulu; deux heures avant de servir, frappez le moule que vous avez choisi sur de la glace pilée, entourez-le jusqu'à hauteur, emplissez aussi son cylindre, coulez-lui au fond une couche de gelée, et aussitôt qu'elle est légèrement raffermie, dressez dessus une couronne de quartiers d'oranges parés à vif et séparés de leurs semences ou graines, et bien épongés, afin qu'ils conservent le moins d'humidité possible. Couvrez cette couronne avec une autre couche épaisse de gelée que vous laissez prendre et sur laquelle vous dressez une autre couronne d'oranges, et continuez ainsi jusqu'à hauteur des parois; placez de la glace sur le couvercle du moule, couvrez le tout d'un linge et laissez ainsi se raffermir la gelée jusqu'au moment de servir; alors renversez-la sur un fond taillé en sucre blanc au centre duquel vous avez ménagé une petite cavité pour introduire une petite colonne, également en sucre, taillée et décorée au cornet avec de la glace ayant juste la hauteur du moule; sur le faîte de cette colonne, fixez une petite coupe en glace et à jour, et sur celle-ci une gerbe en sucre filé; entourez la gelée d'une couronne de petits gâteaux et servez. On procède de même à l'égard des gelées au citron, à l'exception qu'on supprime le fruit. Toutes les fois qu'on fait entrer un fruit quelconque dans la gelée, il convient de ne pas attendre pour ranger ceux-ci que les couches de gelée soient trop raffermies, car alors les deux couches sont susceptibles de ne plus se lier ensemble et de se séparer en démoulant la gelée. On fait aussi des gelées d'oranges simplement moulées, sans quartiers d'oranges à l'intérieur.

1468. — GELÉE DE FRAMBOISE.

Épluchez 300 gr. de framboises bien mûres et bien parfumées, écrasez-les dans un vase verni avec une cuiller d'argent, et jetez-les dans un tamis pour passer le suc; ayez aussi un autre tamis couvert de papier mâché, sur lequel vous jetez le suc à mesure qu'il passe; la clarification du suc est ainsi plus prompte et plus sûre. D'un autre côté, épluchez également 200 gr. de framboises bien rouges, choisies parmi les plus belles; tenez-les sur glace jusqu'au moment de les employer.

Le suc filtré, passez-le dans un vase d'argent ou porcelaine, mélangez-lui 75 gr. de gélatine clarifiée d'après les règles, et le sirop nécessaire également clarifié et froid; additionnez encore le jus d'une orange filtré avec quelques brins de zeste; le mélange fait, goûtez-le pour vous assurer que tous les éléments sont en proportion exacte, et essayez sa force dans un petit moule à tartelettes; deux heures avant de servir, frappez un moule dans la glace pilée, emplissez le cylindre et entourez-le jusqu'à hauteur des bords; coulez ensuite une couche de gelée au fond et aussitôt qu'elle est à moitié prise, distribuez symétriquement les framboises conservées, soit en petits bouquets, soit en couronnes, montez-les ainsi couche par couche jusqu'à ce que le moule soit plein; alors couvrez-le et laissez raffermir. Au moment renversez la gelée sur un plat, au centre duquel vous aurez collé une petite colonne torse en sucre, au sommet de laquelle vous collez un petit pompon en sucre filé. On peut garnir le pied de la gelée.

Les gelées de cerise, groseille et fraise se font de même, à la différence près du sucre qui entre dans quelques-unes en plus grande quantité à cause de l'acidité naturelle du fruit.

1469. — GELÉE DE FRAISE.

Infusez sur glace pendant trois ou quatre heures 400 gr. de bonnes fraises de bois dans 5 décil. à peu près de sirop vanillé, que vous placez dans un vase en faïence à couvert. Cela fait, filtrez le sirop à la chausse, puis mêlez-le avec la gélatine clarifiée, avec un peu moins d'eau qu'à l'ordinaire; ajoutez encore le suc filtré de 2 oranges; égouttez la composition; essayez-en une petite partie pour vous assurer de sa solidité; puis moulez-la, en la faisant prendre par petites couches, que vous alternez avec quelques bouquets de fraises; au moment, renversez-la sur un plat, au fond duquel vous aurez collé une petite colonne en sucre blanc ou sucre filé et sur laquelle vous fixez une petite coupe garnie de fraises ou une aigrette; on peut entourer le pied avec une couronne de belles fraises ananas glacées au cassé. — Les gelées de framboise, abricot et pêche se font de même.

1470. — GELÉE DE GRENADE.

Écrasez les graines de quatre belles grenades, passez leur suc au tamis avec celui d'une orange pour le filtrer aussitôt au papier, incorporez-le ensuite à la gélatine ou colle et au sirop, clarifiés d'après les règles ordinaires; additionnez à la composition une infusion de quelques brins de zeste d'orange, passez-la à travers une serviette, assurez-vous de son bon goût et de sa force. Quand elle est dans les conditions voulues, faites-la prendre par couches dans un moule frappé sur glace, en ajoutant de distance en distance quelques petits bouquets de graines de grenade. Quand le moule est plein, laissez raffermir la gelée pendant deux heures, renversez-la au moment sur un plat au fond duquel vous aurez fait prendre une couche épaisse de gelée, entourez-la ensuite d'une petite couronne de gâteaux.

1471. — GELÉE AU RAISIN MUSCAT.

Filtrez au papier 3 décil. de suc de raisin muscat et le suc d'une orange, mêlez-les ensuite avec 75 gr. de gélatine clarifiée et le sirop nécessaire; plus les raisins sont doux moins il faut de sucre; essayez la consistance, puis frappez le moule et emplissez-le, couche par couche, sur lesquelles vous disposez quelques grains de raisin. Quand la gelée est prise à point, renversez et dressez-la d'après l'une des méthodes indiquées plus haut.

1472. — GELÉE AUX PÊCHES.

Tournez et émincez en petites lames quelques belles pêches suivant leur grosseur, placez-les dans un vase bien verni avec 4 décil. de sirop vanillé à 25 degrés à peu près, couvrez le vase et laissez-les infuser deux ou trois heures; filtrez ensuite ce sirop à la chausse et mêlez-le avec la gélatine clarifiée; essayez sa solidité, puis moulez-la en plein ou par couches, en leur mêlant quelques quartiers de pêches. Quand elle est prise, renversez et dressez-la d'après l'une des méthodes indiquées plus haut. — Les gelées au suc d'abricot se font de même.

1473. — GELÉE AU SUC DE QUATRE FRUITS EN SULTANE.

Filtrez le jus de quelques poignées de fraises, de framboises, de groseilles et de cerises écrasées, toutes en proportion suivant l'acidité de leur arome; cela fait, incorporez-le avec 60 gr. de gélatine et le sirop nécessaire clarifié, essayez sa consistance; moulez la gelée et tenez-la sur glace pendant deux heures; renversez-la ensuite sur plat et couvrez-la avec une jolie sultane en sucre filé.

1474. — GELÉE D'ANANAS.

Parez et coupez en lames minces un ananas mûr à point et bien parfumé; divisez ensuite chaque lame par le milieu, afin de les parer de leurs parties ligneuses du cœur; faites piler les parures avec quelques cuillerées de sucre fin, mêlez-leur quelques cuillerées d'eau froide et placez-les dans un verre; placez les lames dans un bol, mêlez-leur 150 gr. de sucre pilé; couvrez le bol et le verre avec du papier, en ayant soin de les sauter de temps en temps pour fondre le sucre; laissez-les ainsi pendant quelques heures; passez le sirop du fruit et des parures, additionnez-lui les sucs de 3 oranges et filtrez-les ensemble à la chausse; dans l'intervalle, clarifiez 65 gr. de gélatine ou de colle de poisson avec l'eau proportionnée; quand elle est froide, incorporez-lui le sirop, passez à la serviette, essayez sa force et moulez-la couche par couche, en les alternant avec les lames d'ananas; la gelée prise, démoulez-la sur plat ou sur fond dans le style que nous avons décrit plus haut.

Il est essentiel d'observer que le suc d'ananas ne doit jamais cuire; dans le cas contraire, il se lie très-difficilement à la gélatine, et on ne peut raffermir la gelée qu'en employant une dose plus forte, ce qui nuit toujours à son goût naturel On peut aussi infuser l'ananas au sirop froid vanillé.

1475. — GELÉE AUX LIQUEURS.

Quelle que soit la qualité des liqueurs qu'on emploie à l'usage des gelées, il faut observer de ne les mêler à la gélatine ou colle clarifiée qu'alors que la composition est entièrement refroidie; dans la clarifica-

tion, il faut nécessairement tenir compte de la quantité de liqueur qu'on veut employer et surtout de sa force d'arome et de sucre pour régler l'addition du sirop ; d'ailleurs on procède à l'opération ainsi qu'à l'égard des autres gelées; dans celles-ci comme dans les précédentes, la colle de poisson peut être remplacée par la gélatine. La clarification de ces deux substances étant déjà indiquée, nous n'y reviendrons pas. Les liqueurs les plus employées sont le marasquin, le kirsch, le curaçao, le rhum et le noyau; on peut du reste les employer toutes à cet usage. Ces gelées peuvent également être garnies avec des fruits crus ou cuits.

1476. — GELÉE A LA CALIFORNIENNE.

Après avoir clarifié 60 gr. de gélatine d'après les règles ordinaires, l'avoir mêlée au sirop ordinaire et s'être rendu compte de sa solidité, laissez-la refroidir pour lui additionner 1 décil. 1/2 environ d'eau-de-vie de Dantzick pailletée à l'or; lorsque la gelée est près de prendre, mélangez-lui quelques feuilles d'or ciselées très-fin et aussi quelques filets de pistaches; emplissez le moule et laissez-le raffermir pendant deux heures; démoulez ensuite et dressez d'après l'une des méthodes indiquées dans les premiers articles de cette série.

1477. — GELÉE AU CHAMPAGNE.

Clarifiez 65 gr. de gélatine avec la moitié à peu près de l'eau nécessaire pour emplir le moule; quand elle est froide, ajoutez-lui le suc filtré de 2 oranges, puis étendez-la à point avec du bon champagne et sirop clarifié : le champagne doit être débouché quelques minutes d'avance. Quand vous avez obtenu la quantité de composition suffisante à emplir le moule, laissez-la reposer quelques instants avant de la mouler, car le champagne la trouble tout d'abord, mais elle revient limpide presque aussitôt ; alors emplissez-en le moule déjà placé dans la glace pilée et laissez-la prendre pendant deux heures au moins pour la dresser. Cette gelée se frappe aussi dans des verres à champagne qu'on place en cave ; quand la gelée limpide est prise, on met au-dessus de chaque verre une légère couche de gelée fouettée pour figurer la mousse du champagne.

1478. — GELÉE FOUETTÉE.

Toutes les compositions de gelée sont propres à cet emploi, mais celles qui conviennent le mieux sont celles aux sucs d'orange ou de citron. Cette méthode s'applique souvent à l'égard des gelées qu'on n'a pas le temps de rendre très-limpides ou qui viennent louches ; on les étend alors avec du sirop très-léger ou avec le suc des fruits qu'on emploie. Si on les faisait exprès, on emploierait la moitié moins de gélatine ou colle.

On les dresse d'ailleurs dans les conditions des précédentes.

1479. — GELÉE FOUETTÉE AU CITRON.

Mesurez les trois quarts du moule à gelée que vous voulez employer, avec une composition sucrée de colle ou gélatine à moitié à peu près de la consistance ordinaire, placez-la liquide dans une petite bassine étamée sur de la glace pilée, additionnez-lui la moitié du suc de 6 citrons bien mûrs et fouettez tout doucement la composition ; à mesure qu'elle devient légèrement mousseuse, incorporez-lui le restant du suc, alors elle doit blanchir; fouettez-la sans violence pour ne pas la rendre trop spongieuse et emplissez aussitôt le moule préalablement incrusté dans de la glace pilée ; laissez-la raffermir une heure, puis dressez-la sur plat ou sur fond avec les ornements et garnitures indiqués plus haut. — Les gelées à l'orange, groseille et liqueurs se préparent de même.

1480. — GELÉE FOUETTÉE A LA VÉRY.

Préparez une composition de gelée à l'ananas peu sucrée et en quantité suffisante pour emplir les deux tiers du moule que vous voulez servir, placez-la dans une bassine et celle-ci sur glace, fouettez-la tout doucement, et aussitôt qu'elle est liée, vous lui incorporez par petites parties quelques cuillerées de marmelade d'abricots étendue avec un peu de kirsch ou noyau et passée ; ajoutez aussi les amandes du fruit s'il est possible, puis versez la composition dans le moule placé sur glace une heure avant de servir ; au moment, renversez le moule sur plat ou sur fond et entourez la gelée avec une couronne de moitiés d'abricots confits et glacés au kirsch.

1481. — GELÉE MOSCOVITE.

Les gelées moscovites se confectionnent avec toutes les compositions des gelées limpides ; la seule différence qui les distingue, c'est qu'elles sont collées à moitié de la consistance ordinaire et qu'elles sont frappées d'abord avec de la glace ordinaire ; on les frappe de nouveau avec de la glace salée vingt-cinq à trente minutes au plus avant de servir ; car il suffit que les contours du moule soient ternes et solidifiés, l'intérieur doit rester limpide et moelleux. Ces gelées comportent des fruits mélangés à leur composition, et on peut sans inconvénient les entourer avec une couronne de pêches, prunes ou abricots cuits. Ces gelées sont d'un joli effet, dressées sur un fond en glace blanche ou colorée.

1482. — MACÉDOINES.

Les macédoines sont des gelées aux sucs de fruits, liqueurs ou vins fins, auxquelles on additionne des fruits frais cuits ou même confits, suivant la saison, mais aussi variés que possible et rangés dans le moule sans symétrie ou en bouquets nuancés. La gelée qu'on emploie à cet égard exige d'être tenue un peu plus ferme que pour l'usage des gelées simples, et cela à cause des fruits qu'elle se trouve dans l'obligation de soutenir. Un précepte que nous ne saurions trop répéter, c'est de ne point laisser trop refroidir les couches de gelée qu'on superpose en les entremêlant avec les fruits ; il résulte de ce fait que ces couches, n'étant pas intimement liées, sont toujours susceptibles de se séparer en démoulant l'entremets. Les macédoines peuvent se monter dans les moules à cylindre unis, ou ceux ouvragés dits à gelée, ou bien encore ceux dits à macédoines sans cylindre, mais ayant un double fond. Dans les premiers cas on peut, comme les gelées, les dresser simplement sur plat en les couvrant avec une jolie sultane ou sur un fond en glace naturelle ou bien en sucre taillé, ayant une colonne sur leur centre, surmontée d'une coupe en glace royale ou sucre filé. On les entoure également avec une couronne de petits gâteaux décorés.

1483. — MACÉDOINE PRINTANIÈRE AU MARASQUIN.

Epluchez séparément et avec soin suivant leur exigence une quinzaine de fraises ananas, le double de petites fraises de bois, cerises, framboises et groseilles des deux espèces, blanches et rouges, quelques amandes fraîches et pistaches, toutes les deux entières. Mesurez les trois quarts d'un moule à cylindre uni de gelée au marasquin un peu ferme et dans les conditions de limpidité voulues ; incrustez le moule dans la glace pilée, coulez au fond une couche de gelée de 2 cent. à peu près d'épaisseur, et aussitôt qu'elle commence à se figer, disposez de distance en distance, tout autour du moule, des petits bouquets de fruits de nuances diverses ; puis couvrez-les peu à peu avec de la gelée froide et liquide, et aussitôt que la solidité de la gelée le permet, renouvelez les bouquets de fruits, et continuez ainsi couche par couche jusqu'à ce que le moule soit plein. Il faut observer de ne pas trop charger le fond du moule avec les fruits, il vaut mieux réserver ceux-ci pour les parties du dessus, car une fois le moule renversé, ils se trouvent appuyés sur le plat. Le moule étant plein, laissez-le raffermir pendant deux ou trois heures pour le démouler ensuite sur un fond en sucre taillé, au centre duquel vous placez une colonne supportant une coupe en nougat garnie de petits fruits glacés ou une aigrette ; dressez autour une couronne de petits nougats à la Parisienne, taillés oblongs. On peut mouler ces gelées dans les moules ordinaires et les servir tout simplement.

1484. — MACÉDOINE D'HIVER.

Avec une cuiller à racines, enlevez quelques poignées de petites boules de poires et pommes, blanchissez et cuisez-les séparément dans un sirop léger. Les poires seront cuites dans une petite casserole étamée avec une cuillerée de cochenille clarifiée ; les pommes doivent rester blanches. Coupez en quartiers 3 petites oranges, 4 amandes vertes confites et 4 abricots au sirop ou confits ; faites-les ramollir si c'est nécessaire et placez-les ensemble dans une terrine ; adjoignez-leur 6 reines-Claude sans noyaux et entières, une douzaine de cerises confites et quelques amandes blanches. Égrenez quelques grappes de raisin, que vous mettez de côté. Deux heures avant de servir, incrustez un moule à macédoines avec son double fond dans de la glace pilée ;

le vide du double fond doit en être rempli également; alors coulez entre les deux parois une gelée à l'orange ou citron bien limpide, de manière qu'elle arrive jusqu'aux bords, et laissez-la bien raffermir; quand elle a acquis la consistance voulue, enlevez la glace du double fond, emplissez-le d'un trait avec de l'eau chaude, pour le détacher et l'enlever; emplissez alors ce vide avec les fruits bien épongés et mêlés ensemble, de manière que les nuances différentes tranchent bien; alternez chaque couche avec la même gelée jusqu'à hauteur, couvrez le moule et laissez-le sur glace jusqu'au moment de dresser; démoulez ensuite l'entremets sur un plat, au fond duquel vous aurez fait prendre une forte couche de gelée, et entourez-le avec une couronne de petits gâteaux. Cette macédoine peut également se mouler dans un moule à cylindre uni, ou moule à gelée façonné.

1485. — MACÉDOINE A LA MARÉCHALE.

Cuisez une petite plaque de pâte napolitaine étalée très-mince; en la sortant du four et pendant qu'elle est encore chaude, divisez-la en petits carrés, longs de 6 à 8 cent. sur 2 de large, et aussi le même nombre de petits ronds de 2 cent. de diamètre. Quand les uns et les autres sont froids, masquez-les d'un côté avec de la marmelade d'abricots et décorez uniformément leur surface avec des fruits verts et amandes blanches.

Préparez la quantité de gelée nécessaire pour emplir le moule que vous voulez employer, soit aux sucs de fruits ou liqueurs; préparez encore une petite macédoine de fruits printaniers ou de saison, d'après les méthodes décrites; placez un moule à cylindre uni sur glace, pour le chemiser entièrement. Cela fait, rangez au fond les petits ronds de gâteaux, les uns à côté des autres, et les parties décorées appliquées contre la gelée; dressez dans le même sens les carrés oblongs contre le moule et debout, consolidez-les en coulant entre eux quelques cuillerées de gelée, puis coulez au fond une couche épaisse de gelée, sur laquelle vous dressez des petits bouquets de fruits; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein et laissez raffermir la gelée, deux heures à peu près. Au moment, renversez-la sur plat ou sur fond et dressez-la d'après l'une des différentes méthodes décrites à l'égard des gelées simples.

1486. — MACÉDOINE A L'ANGLAISE.

Préparez une gelée d'orange bien limpide et un peu plus ferme qu'à l'ordinaire; il en faut à peu près les trois quarts du moule que vous voulez employer; tournez, parez et émincez en lames très-fines une moyenne poire et une pomme; taillez-les correctement à l'emporte-pièce pour les avoir égales et divisez-les par le milieu; parez à vif 2 belles oranges et enlevez les quartiers sans pellicules; retirez-leur aussi les semences; retirez les noyaux à quelques douzaines de cerises, et égrenez une ou deux grappes de raisin; levez les peaux à quelques douzaines d'amandes sèches et autant de pistaches; placez un moule uni dans de la glace pilée, puis coulez au fond une couche de gelée de 1 centim. à peu près d'épaisseur, et rangez dessus les lames de poires et pommes, coulez dessus une autre couche de gelée, sur laquelle vous rangez aussi une autre nuance de fruit, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Dressez à l'égal des autres macédoines.

1487. — MACÉDOINE A LA MODERNE.

Placez un moule à pyramide dans de la glace pilée, emplissez-le avec une macédoine de fruits variés, puis coulez peu à peu la gelée froide dedans, pour les lier ensemble; laissez-le sur glace une heure et demie; emplissez en même temps un moule à bordure avec de la gelée à l'orange, citron, sucs de fruits ou liqueurs, mais bien limpide; quand elle est bien raffermie, et au moment de servir, démoulez-la sur un plat au fond duquel vous aurez fait prendre une couche de gelée; la bordure renversée, démoulez dans son centre le moule à pyramide.

1488. — MACÉDOINE A LA RUSSE.

Chemisez un moule à cylindre uni, décorez le fond et les pourtours avec des fruits variés frais ou confits, mais, dans les deux cas, ils doivent être marquants, de belle nuance et bien épongés; maintenez-les avec une petite couche de gelée, et quand elle est prise, emplissez le moule avec une gelée fouettée à l'orange à laquelle vous mélangez un petit salpicon d'ananas. Dressez-la ensuite d'après les différents genres décrits plus haut.

1489. — MACÉDOINE DE FRUITS ALEXANDRE DUMAS.

Faites bien frapper à la glace une quinzaine de petits moules à darioles, puis chemisez-les tour à tour avec une couche un peu épaisse de gelée limpide au suc de fruits ou liqueurs ; emplissez-les ensuite avec une macédoine de fruits aussi variés que possible et coupés en dés; coulez-leur dessus de la même gelée jusqu'à hauteur; laissez-les raffermir une heure au moins; dans l'intervalle, préparez une macédoine de gros fruits moitié confits et variés, mais sans noyaux; faites-les macérer avec un verre de champagne; vingt-cinq minutes avant de servir, placez-les dans une petite sorbétière, fermez-la hermétiquement et frappez-la au sel. Au moment de servir, placez sur le plat un gâteau savarin froid, moulé et cuit dans un moule à bordure uni et plat en dessus; ce savarin sera siroté d'après les règles indiquées à l'article spécial; démoulez les macédoines, rangez-les sur la bordure les unes à côté des autres, puis emplissez le puits avec la macédoine de gros fruits. Les moules à darioles ainsi moulés conviennent bien pour garniture.

1490. — PETITS PANIERS D'ORANGES A LA GELÉE.

Taillez en petits paniers avec leurs anses une quinzaine de petites oranges à l'écorce mince, videz-les de leur pulpe sans les endommager, à l'aide d'une cuiller à racines; faites-les blanchir une minute à l'eau bouillante, puis avec une cuiller à racines enlevez aussi bien que possible les peaux blanches adhérentes au zeste, afin que la gelée ne soit point exposée à prendre de l'amertume; rafraîchissez-les, égouttez et épongez-les bien ; s'ils avaient été percés en les vidant, bouchez extérieurement les issues avec du beurre et placez-les immédiatement sur glace dans un grand sautoir et bien d'aplomb ; quand ils sont bien saisis par le froid, emplissez-les avec de la gelée d'orange peu collée et laissez-les raffermir. — Ces paniers servent également pour entremets et pour garniture; il faut en ce cas employer des mandarines. On peut les garnir avec une macédoine de fruits à la gelée, ou les emplir au moment avec de la gelée déjà prise et sur laquelle vous dresserez des petits fruits variés en bouquets. On les garnit aussi avec de la gelée fouettée.

1491. — QUARTIERS D'ORANGES PANACHÉS AU BLANC-MANGER. (Dessin nº 180.)

Cernez le dessus de quelques oranges du côté où était la tige, en leur faisant une ouverture de 2 centim., videz-les par cette ouverture de toute leur pulpe, puis blanchissez-les deux minutes seulement ; rafraîchissez-les et retirez-leur les peaux blanches et amères; rangez-les sur glace, emplissez-les ensuite avec une composition de blanc-manger d'une seule couleur ou panachée; dans ce dernier cas il faut les emplir par couches ; on emplit aussi ces oranges avec une couche d'appareil bavarois quelconque alternée avec une couche de gelée ; ces oranges se coupent aussi en quartiers.

Avant de terminer la série des gelées, nous ferons observer qu'on les sert aussi dans de petits verres à pied ; en ce cas on les frappe dans une cave ou caisse fermée à l'usage des biscuits glacés.

1492. — PAINS DE FRUITS.

Tous les fruits avec lesquels on peut confectionner des purées ou marmelades conviennent pour la composition des pains, car la purée constitue l'élément principal de ces entremets; mais pour les rendre dans les meilleures conditions, il faut autant que faire se peut n'employer que les purées de fruits crus, ou à défaut ceux de conserve. Les moules pour pains peuvent être huilés, ceux unis à cylindre sont préférables, mais on emploie aussi les moules façonnés, adoptés pour les gelées. On dresse les pains comme les gelées, c'est-à-dire sur serviette, sur plat couvert d'une couche de gelée, et enfin sur fond en sucre taillé; on peut, suivant les circonstances, les orner avec du sucre filé, les couvrir d'une sultane et les entourer d'une garniture de fruits ou petits gâteaux, mais on peut aussi les servir simplement.

1493. — PAIN DE FRAISES A LA PARISIENNE.

Passez à l'étamine et dans un vase verni 5 à 600 gr. de fraises fraîchement cueillies et bien parfumées; huilez et frappez un moule à cylindre uni ; clarifiez 60 à 65 gr. de gélatine avec 3 ou 4 décil. d'eau et le jus d'un

citron; filtrez ensemble le suc de deux bonnes oranges et un citron; quand la gélatine est refroidie, étendez-en la purée de fraises, additionnez le sirop nécessaire et le suc filtré, placez la composition dans un poêlon et celui-ci sur glace pour la tourner jusqu'à ce qu'elle soit visiblement liée; alors versez-la dans le moule disposé et laissez-la prendre pendant une heure et demie; au moment, renversez le moule sur plat ou sur fond dans le style décrit à l'égard des gelées. — Les pains de fraises ananas, de framboises et groseilles se préparent de même, il faut seulement avoir soin de modifier ou augmenter l'acide, suivant que les fruits eux-mêmes en contiennent plus ou moins.

1494. — PAIN DE FRAMBOISES A LA GELÉE.

Écrasez et passez à l'étamine, dans un vase verni et non en métal, 600 gr. de framboises bien saines et fraîchement cueillies; quand la purée est passée, placez-la dans un poêlon, étendez-la avec 60 gr. de gélatine clarifiée avec 3 décil. d'eau et le jus d'un demi-citron infusé à froid avec quelques brins de zeste d'orange; incorporez le sirop nécessaire, plus ou moins léger, suivant la quantité de composition; en dernier lieu additionnez le jus filtré de deux oranges. Maintenant chemisez un moule à gelée ou à cylindre uni, d'après les procédés indiqués; décorez le fond avec quelques beaux fruits crus ou confits; placez ensuite le poêlon sur glace, tournez la composition à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien liée sans faire grumeaux, et versez-la dans le moule, que vous laissez ainsi deux heures environ; au moment, renversez le pain sur une couche de gelée prise au fond d'un plat; entourez le pied de l'entremets avec une couronne de quartiers de gelée d'orange en écorce.

1495. — PAIN D'ABRICOTS A LA SALAMANQUE.

Écrasez et passez au tamis une trentaine d'abricots très-mûrs, bien aromatisés et auxquels vous aurez retiré les peaux et les noyaux; passez-les ensuite à l'étamine, émondez les amandes, fendez-les en deux et donnez-leur deux bouillons dans un sirop léger.

Clarifiez 60 à 65 gr. de gélatine avec le suc d'un citron et 4 décil. d'eau, filtrez le suc de 2 bonnes oranges, placez alors la purée dans un poêlon, étendez-la avec la colle, puis avec un sirop vanillé plus ou moins léger, suivant que vous avez besoin d'augmenter le volume de la composition; additionnez le suc d'orange et placez le poêlon sur glace pour faire lier la composition, en la tournant sans cesse à la spatule. Avant de la retirer, additionnez les amandes bien égouttées et versez-la dans un moule huilé et placé sur glace; couvrez le moule et laissez-le ainsi pendant une heure et demie; au moment, renversez-le sur un plat refroidi et masquez le pain avec un lait d'amandes sucré et vanillé, collé et lié sur glace. Les pains de pêches et melons se confectionnent de même; on peut supprimer la sauce.

1496. — PAIN D'AMANDES A LA VILLAIN XIV.

Incrustez un moule uni à timbales dans la glace pilée; préparez 3 décil. de lait d'amandes très-concentré, auquel vous mélangez le même volume de sirop vanillé et 50 gr. de colle de poisson clarifiée; opérez le mélange et tournez l'appareil sur glace; lorsqu'il commence à se congeler, ajoutez 5 ou 6 cuillerées de crème fouettée; versez une couche de cet appareil dans le moule, en lui donnant 1 centim. d'épaisseur; lorsqu'il est raffermi, coulez dessus 2 cuillerées de marmelade d'abricots, assez liquide pour s'étendre d'elle-même sans arriver jusqu'aux parois du moule; couvrez alors la marmelade avec une autre couche d'appareil de l'épaisseur de la première, et continuez en alternant la marmelade et l'appareil, jusqu'au haut du moule; tenez-le sur glace pendant deux heures; douze minutes avant de servir, sanglez le moule au sel, mais à dose modérée; au moment de dresser, trempez-le à l'eau tiède et démoulez sur plat; entourez le pain avec une couronne de fruits ou de gâteaux.

1497. — PAIN DE PÊCHES AU MARASQUIN.

Clarifiez 60 gr. de colle sans sucre; quand elle est froide, étendez-la avec quelques cuillerées de sirop vanillé et 1 décil. de marasquin; amalgamez-la avec une purée de pêches, passez à l'étamine, goûtez si elle est à point de sucre, tournez sur glace pour la lier; emplissez ensuite un moule uni ou façonné préalablement incrusté

sur glace. Laissez raffermir l'appareil à point; au moment, renversez le moule sur plat et masquez le pain d'un sirop au marasquin légèrement collé et amené sur glace au degré de crème anglaise. Les purées peuvent également être saucées avec un sirop de leur fruit non collé. On peut aussi les dresser sur un fond décoré.

1498. — PAIN DE PÊCHES A LA GEORGE SAND.

Partagez par le milieu une douzaine de belles pêches, blanchissez-les pour retirer les peaux, coupez chaque moitié en deux parties et parez chaque morceau uniforme. Incrustez un moule à timbales sur glace, rangez symétriquement au fond une couche de quartiers de pêches que vous masquez avec de la gelée au marasquin légère en colle et laissez raffermir; alors placez sur la gelée un moule à timbales plus petit que vous emplirez de glace pilée; montez les pêches en couronne tout autour, entre les deux moules, marquez à mesure chaque couronne avec de la gelée, laissez-la raffermir, continuez ainsi couche par couche jusqu'à ce que le moule soit plein, couvrez-le et enveloppez-le de glace pour faire raffermir la gelée; retirez le moule qui forme cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude; cela fait, emplissez le vide du grand moule avec une chantilly, à laquelle vous ajoutez quelques cuillerées de colle dissoute et du sucre à la vanille; couvrez le moule d'un rond de papier, fermez-le hermétiquement avec un couvercle, enveloppez-le de glace pilée et laissez-le frapper deux heures; au moment, démoulez l'entremets sur plat bien froid et entourez-le avec une couronne de gâteaux glacés. — On peut préparer ainsi des pains avec tous les appareils de bavarois ou plombières. Cette dernière ne se met qu'au moment de démouler l'entremets.

1499. — PAIN D'ANANAS A LA VERRON.

Parez un ananas, pilez les chairs avec 250 gr. de sucre, passez au tamis; clarifiez 80 gr. de colle; quand elle est froide, incorporez-la à la purée avec le suc de 3 oranges filtré; chemisez un moule uni et saupoudrez-le avec des filets de pistaches; incrustez-le dans la glace pilée; travaillez l'appareil sur glace; quand il est lié à point, emplissez le moule; au moment de dresser, démoulez-le sur plat et saucez avec un sirop collé, tiré des parures du fruit, auquel vous ajoutez quelques poignées de pistaches émincées.

1500. — PAIN DE MARRONS.

Préparez une purée de marrons à la vanille d'après les procédés ordinaires; faites fondre 50 gr. de colle avec un peu d'eau; quand elle est froide, incorporez-la à la purée, tournez-la sur glace pour la lier à point, incorporez-lui quelques cuillerées de chantilly, puis emplissez un moule préalablement huilé; laissez-le raffermir jusqu'au moment de servir; alors renversez le pain sur un plat et masquez-le avec un sirop à la vanille et marasquin.

1501. — PAIN POMARÉ.

Chemisez un moule à cylindre avec de la gelée à l'orange; préparez séparément deux appareils de pain, dont l'un d'abricots et l'autre de blanc-manger; placez ces appareils dans deux vases différents et laissez-les prendre sur glace d'après les règles ordinaires; quand ils sont raffermis tous les deux, prenez-les tour à tour avec une cuiller à bouche et en petites parties, que vous rangez dans le moule par couches en les arrosant avec de la gelée à l'orange, les deux nuances mêlées sans symétrie; quand le moule est plein, couvrez-le et laissez raffermir l'appareil; au moment, renversez-le sur plat et dressez autour une couronne de petits gâteaux glacés. On peut également dresser cet entremets sur un fond décoré. En combinant le goût et la nuance des fruits, on peut confectionner des pains dans le genre de celui-ci avec une grande partie des appareils que nous avons précédemment décrits.

1502. — PAIN D'ABRICOTS TAGLIONI.

Préparez un appareil de pain d'abricots sans crème, et un autre appareil de pain d'amandes, chacun par moitié de la quantité nécessaire, pour emplir un moule. Chemisez très-insensiblement un moule à timbales et semez au fond et autour les amandes d'abricots que vous aurez fendues en deux et blanchies dans un sirop léger.

Coulez au fond de ce moule une petite partie de l'appareil de pain d'abricots, lié sur glace, formant une couche de 1 centim. 1/2 d'épaisseur ; sur cette couche placez un autre moule de 2 centim. plus étroit que le premier; emplissez-le avec de la glace pilée, puis coulez entre les deux moules le restant de l'appareil d'abricots et laissez-le raffermir à point; alors retirez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau tiède, et emplissez le vide qu'il laisse avec l'appareil d'amandes également lié sur glace ; couvrez le moule, enveloppez-le de glace et laissez prendre l'appareil ; au moment, démoulez l'entremets sur plat bien refroidi et entourez-sa base avec une couronne de belles moitiés d'abricots cuits au sirop. — On peut ainsi composer des pains avec tous les appareils décrits, en cherchant toujours à les assortir convenablement.

1503. — PAIN D'ABRICOTS A L'IMPÉRATRICE.

Chemisez légèrement un moule à timbales et tenez-le sur glace ; tournez, partagez et cuisez au sirop, en les maintenant un peu fermes, 18 abricots d'égale grosseur et bien jaunes ; quand ils sont cuits, égouttez-les sur un linge et passez chaque moitié au coupe-pâte, afin de les obtenir d'un égal diamètre ; émondez, divisez en deux et blanchissez les amandes dans un sirop léger ; placez une de ces moitiés au centre même de chaque partie d'abricot, en les humectant avec un peu de gelée mi-prise, puis dressez les moitiés d'abricots en couronne contre les parois du moule chemisé ; superposez les couronnes jusqu'à la hauteur des bords du moule et masquez-en le fond également, en ayant soin surtout, en plaçant les abricots, d'appliquer le côté des amandes contre les parois ; alors emplissez-le vide avec un appareil bavarois d'abricots lié au moment sur glace ; en dernier lieu, trempez le moule dans l'eau tiède et renversez-le sur plat. On peut soutenir les abricots en les montant en couronne avec un moule un peu moins grand que celui de l'entremets.

1504. — PAIN D'ORANGES A LA MONTPENSIER.

Épluchez 8 à 10 oranges, parez-les à vif par quartiers, enlevez-leur les semences et faites-les égoutter sur un tamis. Incrustez sur glace un moule à timbales haut de forme, emplissez le fond avec des quartiers d'oranges rangés en couronne et tous dans le même sens, masquez-les juste à hauteur avec de la gelée aux fraises de teinte rouge, à laquelle vous faites prendre consistance ; alors placez dessus un second moule à timbales de 3 centim. plus étroit que le premier ; emplissez-le de glace et dressez entre les deux moules le restant des oranges également en couronne ; couvrez à mesure chaque couronne avec de la même gelée et attendez, pour monter les autres, que celle-ci soit suffisamment prise, mais jamais trop ferme ; aussitôt la gelée raffermie, retirez la glace du cylindre, remplacez-la par de l'eau à peine tiède, afin de le détacher sans nuire à la chemise qui l'environne, et emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil de bavarois à l'orange ou pain de riz à la crème ; laissez raffermir l'appareil, démoulez l'entremets sur plat froid et couvrez-le d'une sultane en sucre filé.

1505. — PAIN DE FRAISES A LA AGUADO.

Épluchez 1 kilo de fraises, par moitié blanches et rouges, tenez-les au froid, incrustez sur glace un moule à timbales un peu haut de forme, dressez au fond les fraises en couronnes, rouges et blanches ; couvrez-les ensuite à hauteur avec de la gelée blanche à la vanille, laissez-la raffermir ; alors placez sur cette gelée un second moule à timbales ayant 3 centim. de moins que le premier, emplissez-le de glace pilée et montez entre les deux moules le restant des fraises, couronne par couronne, deux de la même nuance, que vous trempez à mesure dans la gelée ; couvrez chaque couronne avec de la même gelée et montez-les ainsi jusqu'au haut des parois du moule ; laissez raffermir la gelée ; retirez ensuite la glace du moule formant cylindre, emplissez-le avec de l'eau à peine tiède pour l'enlever sans endommager la chemise de fruits, et emplissez ce cylindre avec un appareil bavarois aux fraises lié au moment sur glace. — On peut aussi garnir cet entremets au moment avec une plombières aux fraises.

1506. — PAIN DE CERISES A LA MONTMORENCY.

Retirez les queues et les noyaux d'un kilo de belles cerises Montmorency, égouttez-les sur un linge et laissez-les sur glace. Incrustez un moule à timbales, un peu haut de forme, rangez au fond des couronnes de

cerises, l'ouverture du noyau en dedans du moule et masquez-le d'une couche de gelée à hauteur du fruit; laissez-la raffermir. Prenez maintenant un second moule à timbales ayant 3 centim. de moins de diamètre que le premier pour lui faire cylindre, emplissez-le de glace pilée et montez tout autour des parois du grand moule des couronnes de cerises; à mesure qu'une couronne est complète, masquez-la avec de la gelée pour recommencer aussitôt que celle-ci se trouve raffermie; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez raffermir la gelée jusqu'au moment de servir; alors retirez la glace du moule faisant cylindre, emplissez-le avec de l'eau à peine tiède et enlevez-le; emplissez le vide avec une plombières d'oranges, frottez le moule avec un linge trempé dans l'eau chaude, renversez-le sur plat, entourez le pain avec une couronne de quartiers d'oranges glacés au fondant. — On peut monter ainsi des pains avec tous les fruits voulus ; on peut les garnir d'un pain de fruits, lié au moment et raffermi dans la chemise même de gelée, quand le moule-cylindre est retiré.

1507. — PAIN DE POMMES A LA REINE.

Tournez, parez en quartiers et cuisez avec un verre d'eau et 200 gr. de sucre une quinzaine de pommes de reinette, faites-les tomber à glace et passez au tamis d'abord et à l'étamine ensuite; quand la purée est froide, étendez-la avec 3 décil. de lait d'amandes douces et amères, auquel vous aurez additionné 50 gr. de gélatine dissoute; placez cet appareil sur glace pour le lier à point à la spatule et emplissez aussitôt un moule uni ou ouvragé, d'avance huilé et incrusté sur glace; laissez-le raffermir et démoulez le pain sur plat; masquez-le avec un sirop de pommes froid au marasquin.

1508. — PAIN DE FRUITS A LA MARÉCHALE.

Les différentes qualités de pains de fruits que nous venons de décrire peuvent se servir à la Maréchale ; pour cela faire il ne s'agit que de chemiser un moule uni, le garnir avec des lames de biscuit, génoises ou pâte napolitaine décorées, ainsi que nous l'avons indiqué au n° 1483. Ces pains se dressent sur plat ou sur fonds garnis au centre d'une colonne en sucre ornée d'un sujet.

1509. — PAIN DE FRUITS A LA CRÈME.

Avec tous les appareils mentionnés précédemment on peut sans difficulté confectionner des pains à la crème Chantilly; pour cela il s'agit seulement d'incorporer celle-ci au moment où l'appareil de fruits commence à se lier : la crème en général ne doit entrer dans l'appareil qu'en raison d'un quart de son volume ; l'addition de la crème rend l'appareil plus léger et plus agréable, mais il ne faut pas qu'elle entre en quantité capable d'altérer l'arome du fruit.

1510. — PAIN DE RIZ A LA CRÈME.

Blanchissez 160 gr. de riz à l'eau pendant cinq à six minutes, égouttez et jetez-le ensuite dans une casserole avec 6 décil. de lait et 100 gr. de sucre ; faites-le partir et cuire pendant vingt minutes ; il doit être cuit, mais les grains conservés entiers ; égouttez-le ensuite sur un tamis. Ayez 3 décil. de sirop vanillé dans lequel vous mêlez 40 gr. de gélatine dissoute, placez cet appareil dans une casserole sur glace et tournez-le à la spatule ; aussitôt qu'il commence à se lier, retirez la casserole de la glace, incorporez-lui 5 décil. de crème Chantilly à laquelle vous aurez mêlé 50 gr. de sucre vanillé, remettez sur glace, travaillez encore quelques secondes et incorporez le riz, mêlez-le bien et versez l'appareil dans un moule huilé.

1511. — PAIN DE RIZ A LA GILBERT.

Étendez 5 cuillerées à bouche de fécule de riz avec 5 décil. de crème, passez au tamis dans une casserole, ajoutez un grain de sel et un peu de beurre et tournez l'appareil sur feu pour le lier ; réduisez-le quelques minutes, puis retirez-le et laissez-le refroidir pour l'étendre peu à peu avec un sirop vanillé ; ajoutez 50 gr. de gélatine fondue avec un peu d'eau, goûtez si l'appareil est de bon goût, placez-le sur glace pour le lier ; aussitôt qu'il commence à prendre consistance, incorporez-lui 4 à 5 cuillerées de crème Chantilly légèrement

sucrée, ainsi qu'une quinzaine de petits marrons cuits au sirop et 200 gr. de raisin de Smyrne; alors emplissez un moule à cylindre, préalablement huilé et incrusté sur glace, couvrez-le et laissez-le raffermir jusqu'au moment de servir; démoulez-le alors sur plat et masquez-le avec une sauce abricots refroidie sur glace. Ce pain peut être chemisé, on supprime alors la sauce.

1512. — PAIN DE RIZ A LA JULES JANIN.

Préparez un petit appareil de pain de riz à la crème auquel vous incorporez 150 gr. de pistaches pilées; préparez le double d'appareil de pommes à la reine n° 1505; ayez un moule à timbales un peut haut, incrustez-le dans la glace pilée, coulez au fond une couche de l'appareil de riz et laissez-le prendre; alors placez sur cette couche un moule à timbales vide ayant 3 centim. de moins que le premier; emplissez-le de glace pilée et coulez tout autour entre les deux moules le restant de l'appareil de riz, et laissez-le raffermir; quand il est assez consistant, retirez la glace du moule faisant cylindre et remplacez-la par de l'eau chaude; de cette manière vous l'enlevez immédiatement; alors liez sur glace l'appareil de purée de pommes à la reine, dans lequel vous ajoutez le quart d'un ananas confit coupé en dés et quelques cuillerées à bouche de pistaches entières; avec cet appareil emplissez le cylindre, couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, puis d'un couvercle; enveloppez-le de glace et laissez-le raffermir jusqu'au moment de dresser; ce moment venu, démoulez le pain sur plat refroidi, entourez-le d'une couronne de moitiés de pommes arrondies, cuites bien blanches et glacées à l'abricot.

1513. — PAIN DE RIZ A LA MONTMORENCY.

L'appareil est le même que celui de riz à la crème, la seule différence est en ce qu'on additionne à celui-ci une petite macédoine de fruits confits et qu'on chemise le moule avec une gelée à la vanille. Laissez raffermir, puis démoulez et dressez sur plat ou sur fond décoré.

1514. — PAIN DE NOUILLES AUX NOISETTES.

Torréfiez 300 gr. de noisettes sèches, pilez et passez-les au tamis, étendez les ensuite avec 3 décil. de sirop vanillé et passez à l'étamine. A cette purée, additionnez 40 gr. de gélatine dissoute et placez l'appareil dans une casserole; tournez-le sur glace pour le lier; au moment où il prend de la consistance, incorporez-lui 4 décil. de Chantilly, travaillez-le encore quelques minutes, puis additionnez-lui 2 œufs de nouilles émincées et cuites au lait légèrement sucré et vanillé. Servez un sirop de framboises à part.

1515. — PAIN RUBANÉ.

Tous les appareils de pains de fruits peuvent être rubanés en variant les nuances et les faisant prendre dans un moule par couches superposées égales en épaisseur; les appareils doivent être liés sur glace avant de les verser dans le moule, en observant surtout de ne pas attendre qu'ils soient trop raffermis. Il convient de choisir les fruits dont les aromes se marient bien ensemble, afin qu'ils ne se neutralisent pas. Il faut observer aussi de ne pas mêler trop de nuances; deux seulement suffisent. On peut panacher ou rubaner les pains en sens opposés, c'est-à-dire sur la hauteur du moule; pour cela on applique l'appareil tour à tour contre les parois du moule légèrement incliné, en ayant soin de tenir penché celui-ci jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi. Les nuances doivent partir du fond jusqu'aux parois et être alternées sur les contours du moule.

1516. — CRÈME FRANÇAISE AUX AMANDES.

Emplissez avec de la crème simple le moule que vous destinez pour l'entremets à trois quarts de sa hauteur, versez cette crème dans une casserole, faites-la bouillir pour l'infuser avec un demi-bâton de vanille et 200 gr. d'amandes douces et amères bien pilées; couvrez et laissez-la refroidir à moitié. Broyez 12 jaunes d'œufs dans une terrine, étendez-les avec la crème infusée, sucrez à point, passez au tamis dans la casserole et tournez sur le feu jusqu'à ce que l'appareil se lie à la consistance d'une crème anglaise; à ce point, retirez-la du feu, passez-la dans une terrine et faites-la vanner avec la vanille dedans jusqu'à ce qu'elle soit à moitié

refroidie ; alors additionnez-lui 50 gr. de gélatine clarifiée réduite et refroidie au même degré de la crème, passez à l'étamine, essayez l'appareil dans un moule à tartelettes, et s'il est à point de consistance, tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il se lie au degré d'un appareil bavarois ; ensuite, emplissez le moule d'entremets déjà huilé et fiché sur glace ; quand il est raffermi, démoulez l'entremets sur plat ou sur fond décoré, ou entourez-le avec une couronne de petits gâteaux. On procède de même à l'égard des crèmes au café, à la vanille et à tout autre parfum.

1517. — CRÈME FRANÇAISE AU CHOCOLAT.

Prenez les trois quarts du moule de crème anglaise, sans autre infusion qu'un demi-bâton de vanille ; quand elle est cuite, délayez avec 150 gr. de cacao fondu à la bouche du four et bien broyé à la spatule. Vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à moitié refroidie ; alors mêlez-lui 50 gr. de colle dissoute et passez à l'étamine ; essayez sa force sur glace et terminez l'opération comme précédemment.

1518. — CRÈME FRANÇAISE AU MARASQUIN.

Mesurez les trois quarts d'un moule de crème simple, mêlez-lui 12 jaunes d'œufs, du sucre et la moitié d'un bâton de vanille ; sucrez médiocrement, cuisez d'après les règles ; versez-la ensuite dans une terrine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit moitié refroidie ; alors incorporez 50 gr. de colle, passez au tamis et laissez entièrement refroidir pour lui mêler un décil. et demi de marasquin ; essayez sa force, tournez la glace ; emplissez le moule déjà huilé et incrusté sur glace. —On prépare ainsi ces crèmes avec toutes les liqueurs voulues.

1519. — CRÈME FRANÇAISE A LA CHANTILLY.

Préparez un appareil de crème française infusée à la vanille, un peu moins collée que les appareils ordinaires et dans les conditions de sucre voulues ; tournez-le sur glace aussitôt qu'il se lie ; incorporez-lui avec ménagement 3 décil. de crème Chantilly ; emplissez le moule et terminez l'opération d'après les règles ordinaires. On désigne aussi ces crèmes sous le nom de fromage bavarois.

1520. — BAVAROIS AU CAFÉ.

Huilez le moule destiné à l'entremets et incrustez-le sur glace ; égouttez sur un tamis 5 décil. de crème Chantilly fouettée ; tenez dans un petit poêlon 6 décil. de sirop à 28 degrés ; grillez 250 gr. de café ; quand il est coloré à point, versez-le dans le sirop, couvrez le poêlon et laissez-le infuser vingt-cinq minutes ; incorporez-lui ensuite 45 gr. de gélatine claire et passée à l'étamine dans une petite bassine ; placez la bassine sur glace ; tournez l'appareil à la spatule pour le lier au degré de crème anglaise ; à ce point, retirez-le de la glace, incorporez la crème à l'appareil, peu à peu, en observant de la briser le moins possible ; remettez la bassine sur glace quelques secondes, puis emplissez le moule déjà préparé, couvrez-le d'un rond de papier et laissez raffermir l'appareil jusqu'au moment de dresser ; renversez le bavarois sur plat ou sur un fond décoré, pour l'orner de sucre filé ou le garnir d'une couronne de petits gâteaux. — Les bavarois à la vanille se préparent de même.

1521. — BAVAROIS AU CHOCOLAT.

Délayez 150 gr. de chocolat ramolli à la bouche du four, broyez-le à la spatule et étendez-le avec 3 décil. de sirop à 28 degrés, passez au tamis, mêlez-lui 40 gr. de gélatine dissoute et passez l'appareil à l'étamine dans une petite bassine ; tournez-le sur glace jusqu'au point de le lier insensiblement ; incorporez-lui avec soin 5 décil. de crème Chantilly bien égouttée ; cela fait, emplissez un moule huilé et incrusté sur glace ; procédez pour le reste de l'opération comme précédemment.

1522. — BAVAROIS A L'ANANAS.

Parez entièrement un ananas bien mûr et émincez-le en lames, que vous placez immédiatement dans une terrine vernie, saupoudrez-les avec 250 gr. de sucre fin, sautez-les par intervalles et laissez-les macérer une couple d'heures ; égouttez-les ensuite sur un tamis pour recueillir le sirop auquel vous incorporez

40 gr. de gélatine dissoute et le jus d'une bonne orange filtré. Passez de nouveau cet appareil dans une petite bassine, tournez-le sur glace à la spatule, de manière à le lier au degré d'une crème anglaise; alors retirez-le hors de la glace, incorporez-lui 4 décil. de crème Chantilly, fouettez et égouttez, puis emplissez le moule déjà huilé et frappé; dressez l'entremets sur plat couvert d'une petite cage en sucre filé rose.

1523. — BAVAROIS AUX PISTACHES.

Pilez ensemble au mortier 300 gr. de pistaches et 150 gr. d'amandes douces avec 50 gr. de sucre fin et un demi-bâton de vanille; relevez l'appareil dans une terrine vernie, délayez-le avec 5 décil. de sirop froid à 25 degrés et laissez infuser deux heures; passez ensuite au tamis et mêlez-lui 40 gr. de gélatine dissoute tiède, puis une pointe de vert végétal; passez l'appareil à l'étamine dans une petite bassine et tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit lié au degré déjà indiqué; retirez-le hors de la glace pour lui incorporer 5 décil. de chantilly; emplissez le moule huilé et incrusté sur glace; dressez comme précédemment. Cet appareil doit être d'un vert tendre. Les bavarois aux amandes, avelines ou noix fraîches se traitent de même.

1524. — BAVAROIS A L'ORANGE.

Filtrez le suc de 6 oranges, mêlez-le avec 5 décil. de sirop froid et clair à 32 degrés, et le zeste d'une orange que vous laissez infuser deux minutes; incorporez-lui 40 gr. de gélatine dissoute; passez cet appareil à l'étamine, dans une petite bassine, et tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il se lie d'une manière insensible; alors incorporez-lui 5 décil. de crème de Chantilly bien égouttée et terminez l'opération d'après les indications données. Les bavarois au citron et aux liqueurs se traitent d'après le même principe.

1525. — BAVAROIS A LA FLEUR D'ORANGER.

Infusez une poignée de fleurs d'oranger fraîches dans 6 décil. de crème froide et sucrée, additionnez 40 gr. de gélatine dissoute, passez l'appareil à l'étamine, tournez-le sur glace, et quand il est lié, incorporez-lui 5 décil. de crème Chantilly et terminez l'appareil d'après les règles ordinaires. — On peut agir ainsi à l'égard de tous les autres bavarois aux infusions de fleurs.

1526. — BAVAROIS PANACHÉ A LA BOHÉMIENNE.

Préparez 4 petits appareils bavarois d'après les règles ordinaires, un aux fraises, un autre au chocolat, un troisième aux amandes et un quatrième aux pistaches; faites prendre sur glace chacun de ces appareils séparément dans une casserole ou petit sautoir; pendant ce temps, incrustez sur la glace un moule à timbales uni; démoulez les appareils différents sur des feuilles de papier et taillez-les en petits carrés réguliers pour les ranger par petites parties, mais pêle-mêle, en couches arrivant au quart du moule, puis comblez les interstices avec de la gelée blanche très-limpide et froide, quoique liquide; aussitôt cette gelée raffermie, dressez une autre couche d'appareil, sur laquelle vous coulez aussi de la gelée, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein; alors laissez-le sur glace jusqu'au moment de servir, puis renversez-le sur plat pour l'orner ou le garnir à l'instar des autres entremets froids.

1527. — BAVAROIS BAGRATION.

Tous les appareils bavarois, quelle que soit la nature de leur constitution, peuvent s'appliquer à cet usage. Voici en quoi consiste la méthode: c'est de confectionner l'appareil principal avec la moitié moins de colle que pour les appareils ordinaires, en augmentant tant soit peu la quantité de chantilly. Quant au mélange de l'appareil avec la chantilly, on opère absolument comme à l'égard des formules précédentes, mais on les frappe différemment; avant de lier l'appareil sur glace, il faut frapper un moule à dôme avec la glace pilée et salée; on fonce le moule de papier, on le ferme et on ne l'emplit que vingt minutes après; une fois le moule plein, on le couvre d'un rond de papier pour le fermer avec son couvercle; on saupoudre dessus quelques poignées de sel fin; on l'enveloppe avec de la glace pilée et salée; au bout de vingt-cinq minutes, le

bavarois doit être démoulé et servi; il faut s'arranger en conséquence pour ne pas mettre de glace salée avant, car ce serait lui faire perdre toute sa délicatesse, qui fait ici son principal mérite. On peut orner et garnir ces entremets à l'égal de ceux qui précèdent.

1528. — BAVAROIS A LA GUIGNARD.

Chemisez très-légèrement un moule à dôme ou à timbales, décorez le fond et les parois avec des petites rosaces placées à distance et formées avec des moitiés d'amandes égales et bien blanches; cela fait, masquez les contours et le fond du moule avec une couche d'appareil bavarois au chocolat très-brun et lié sur glace d'après les procédés ordinaires; cette couche doit avoir à peu près un centimètre d'épaisseur; laissez-la raffermir et emplissez ensuite le vide du moule avec un autre appareil bavarois à la vanille; fermez le moule, laissez raffermir l'appareil pour le démouler au moment, en le trempant dans l'eau. Ces bavarois sont d'un joli effet; on peut, d'après la même méthode, en composer avec d'autres appareils ayant toujours deux nuances bien tranchées et d'un arome pouvant se marier ensemble. Ainsi on peut former la couche extérieure avec un appareil aux pistaches, aux fruits rouges, et l'intérieur à l'orange.

1529. — BAVAROIS A LA VÉFOUR.

Préparez un petit appareil de riz à la crème, n° 1508; chemisez-en un moule à dôme avec une couche de 2 centim. d'épaisseur; laissez-la raffermir sur de la glace pilée; d'un autre côté, tenez sur glace une belle macédoine composée avec des moitiés de pêches, abricots, amandes vertes et cerises entières; tous ces fruits cuits séparément et légèrement humectés au marasquin. Vingt minutes avant de servir, emplissez le vide du moule avec ces fruits; recouvrez-les avec une couche d'appareil de riz, puis d'un rond de papier; fermez le moule et frappez-le au sel d'après les règles ordinaires. Au moment, trempez-le à l'eau froide et replacez le bavarois sur un plat, arrosez-le avec une couche épaisse de gelée de pomme mi-prise.

1530. — BAVAROIS A L'ANCIENNE.

Faites un appareil à bombe avec du sirop infusé à la vanille, 2 décil. suffisent; quand il est cuit, passez-le dans une terrine et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; alors additionnez-lui 30 gr. de gélatine dissoute passée à l'étamine; tournez légèrement cette crème sur glace jusqu'à ce qu'elle se trouve légèrement liée; retirez-la de la glace pour lui incorporer 5 décil. de crème Chantilly bien égouttée; versez cet appareil dans un moule huilé et incrusté sur glace; faites-le raffermir pour le démouler au moment sur un plat froid et le garnir ou l'orner dans le genre de ceux qui précèdent. La crème fouettée peut, en certains cas, être remplacée par un appareil à meringue italienne.

1531. — BLANC-MANGER A LA SULTANE.

Émondez 600 gr. d'amandes douces et amères, laissez-les dégorger quelques heures pour les obtenir bien blanches, pilez-les ensuite avec 50 gr. de sucre vanillé et quelques cuillerées d'eau pour les empêcher de tourner à l'huile; quand elles sont en pâte, relevez-les dans une terrine, délayez-les avec 5 décil. d'eau et passez à la serviette avec pression; sucrez le liquide au point voulu avec du sirop clarifié à 32 degrés; additionnez-lui 60 gr. de gélatine dissoute et le quart d'un zeste d'orange; laissez-le infuser quelques minutes et passez à l'étamine; goûtez l'appareil et essayez-en un petit moule à tartelettes sur glace, afin de vous assurer de sa force; cela fait, placez-le dans une petite bassine et tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié; alors versez-le dans un moule huilé et déjà incrusté sur glace, laissez-le raffermir pendant une heure au moins, puis renversez-le soit sur un fond en glace naturelle blanche, soit directement sur plat. Garnissez ou ornez cet entremets à l'instar de ceux qui précèdent. — Par le même procédé on confectionne des blanc-manger aux noix fraîches.

1532. — BLANC-MANGER A LA MOSCOVITE.

Prenez un appareil de blanc-manger aux amandes, aux pistaches ou noix fraîches, sucré en conséquence, mais collé à moitié de la dose ordinaire; sanglez une sorbétière à demi-dose, placez l'appareil dedans et tra-

vaillez-le à la spatule seulement, sans tourner la sorbétière ; quand l'appareil est mousseux et consistant, quoique léger, placez-le dans un moule à dôme déjà sanglé lui-même à la glace salée, laissez-le prendre trente à trente-cinq minutes seulement ; démoulez et renversez-le sur un fond décoré ou en glace naturelle et entourez-le d'une garniture quelconque.

1533. — CRÈME ESPAGNOLE AU RHUM.

Délayez 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots avec 2 décil. de rhum ; passez à l'étamine et tenez-la de côté ; emplissez avec de l'eau froide les trois quarts du moule que vous voulez employer ; placez 15 jaunes d'œufs dans une terrine avec 200 gr. de sucre et une cuillerée de fécule que vous délayez avec cette eau ; passez au tamis dans une casserole et cuisez comme une crème à l'anglaise, c'est-à-dire qu'il faut la tourner sur feu jusqu'à ce qu'elle se lie ; versez-la alors dans une terrine, pour la vanner jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa chaleur, et additionnez-lui 70 gr. de colle dissoute ; passez à l'étamine, ajoutez la marmelade, placez l'appareil sur glace et tournez à la spatule jusqu'à ce qu'il se trouve bien lié ; alors versez dans un moule à cylindre uni ou façonné et d'avance huilé et incrusté sur glace ; laissez-le raffermir jusqu'au dernier moment, puis renversez-le sur plat ou sur fond. Opérez de même pour la crème au vin de Malaga, Champagne, marasquin, kirsch et curaçao. Plus les liqueurs sont sucrées, moins il faut tenir la crème douce.

1534. — SAMBAYON GLACÉ.

Cassez 10 jaunes d'œufs dans un grand poêlon à fond rond, ajoutez 125 gr. de sucre en poudre, travaillez-les un moment avec le fouet et mouillez-les peu à peu avec 3 décil. de vin de Lunel ; ajoutez un demi-bâton de vanille, un demi-zeste de citron et un morceau de cannelle ; fouettez doucement l'appareil sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il soit presque bouillant et bien mousseux, sans être trop léger ; retirez la cannelle, le citron et la vanille, continuez de fouetter un moment hors du feu et ajoutez-lui une cuillerée de rhum, une de marasquin et 20 gr. de colle de poisson, dissoute et très-concentrée ; opérez le mélange sans briser l'appareil et versez-le dans un grand moule d'entremets légèrement huilé ; laissez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit ferme ; démoulez au moment et garnissez le tour avec des petits biscuits-punch glacés au rhum.

1535. — CRÈME VIERGE A LA VANILLE.

Mesurez à peu près les trois quarts du moule que vous voulez employer de crème double liquide, fouettez-la dans une petite bassine avec une pincée de gomme adragante ; quand elle est ferme, incorporez-lui avec soin 250 à 300 gr. de sucre royal vanillé, et emplissez aussitôt un moule à cylindre uni déjà sanglé ; couvrez l'orifice avec un rond de papier et fermez le moule avec son couvercle ; saupoudrez-le de sel, masquez-le ensuite de glace et laissez-le pendant quarante minutes seulement ; le moment venu, trempez-le dans l'eau et démoulez l'entremets sur un fond de bois décoré, et ayant sur son centre une colonne en sucre taillé, sur laquelle vous placez un joli pompon en sucre filé rose ; dressez au pied du fond décoré une belle couronne de reines-Claude confites et bien vertes. On peut parfumer ces crèmes à toutes les essences et aux liqueurs ; mais à l'égard de ces dernières il faut en être sobre.

1536. — PLOMBIÈRES AUX NOISETTES.

Proportions : 8 décil. de crème simple, 250 gr. de sucre, 12 jaunes d'œufs, 250 gr. de noisettes, 3 décil. de crème fouettée, la valeur de 1 décil. de marmelade d'abricots, un demi-bâton de vanille.

Procédé : Avec la crème simple, les œufs et le sucre, marquez une anglaise, tournez-la sur feu d'après les règles ordinaires ; quand elle est à peu près liée à point, additionnez la vanille et les noisettes torréfiées au moment même et pilées. Cela fait, laissez arriver la crème au point de cuisson voulu, puis transvasez-la dans une terrine et faites-la vanner jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa première chaleur ; passez-la ensuite à l'étamine. Alors ayez une sorbétière sanglée ainsi qu'il est dit à l'article des *Glaces*, versez la composition dedans et faites-la prendre avec les soins ordinaires, qu'elle soit ferme, lisse et moelleuse ; à ce point, incorporez-lui la marmelade étendue avec un peu d'appareil ; aussitôt qu'elle est bien incorporée, mêlez 2 cuille-

rées à bouche de sucre en poudre à la crème fouettée, étendez-la avec un peu de la composition glacée, puis incorporez peu à peu à la masse. Ce procédé d'étendre la crème avec la composition a pour but de l'empêcher de grainer, mais néanmoins il faut l'incorporer en travaillant vivement avec la spatule; dix minutes après, on peut dresser la plombières en pyramide sur serviette ou en bordure.

On prépare ainsi les plombières de crème aux amandes, pistaches, noix fraîches, et enfin tous les appareils susceptibles d'entrer dans la confection des glaces de crème; ce qui les distingue est simplement l'addition de la chantilly et de la marmelade, et cette dernière encore peut être supprimée.

1537. — PLOMBIÈRES AUX FRAISES A L'ORIENTALE.

Préparez une composition de glace aux fraises d'après les prescriptions indiquées au chapitre spécial, donnant 24 degrés au pèse-sirop. Quand la composition est bien prise et suffisamment lisse, incorporez-lui, peu à peu, 4 décil. de crème Chantilly à laquelle vous aurez mêlé d'abord deux poignées de sucre vanillé, puis une petite partie de la composition; travaillez-la vivement, laissez-la reposer dix minutes, puis dressez-la en rocher dans une bordure de blanc-manger. Il faut observer de ne passer les fraises qu'au moment de préparer la composition et de glacer. Si on opère avec des fruits conservés, on peut peser la composition à 22 degrés au lieu de 24. — Toutes les compositions de glace de fruits sont applicables aux plombières, il s'agit simplement de leur additionner de la chantilly en proportion et d'après les règles que nous avons indiquées. Ces plombières se dressent également sur serviette.

1538. — PLOMBIÈRES DE NOIX FRAICHES A LA SOUVERAINE.

Pilez 350 gr. de noix fraîches et épluchées, délayez-les avec 6 décil. de crème double liquide et froide, ajoutez quelques brins de zeste d'orange, laissez infuser la composition pendant une heure dans un lieu très-frais; passez à l'étamine deux fois, mais sans spatule; sucrez-la ensuite à point avec un sirop vanillé très-serré; passez au tamis et versez-la dans la sorbétière; travaillez-la d'après les règles indiquées; quand elle est lisse et ferme, incorporez-lui 4 décil. de chantilly avec les soins prescrits plus haut; travaillez-la quelques minutes; alors emplissez un moule à timbales foncé avec du papier et frappé au sel; laissez-la ainsi vingt-cinq minutes seulement; au moment démoulez sur plat et couvrez-la avec une sultane en sucre filé.

1539. — PLOMBIÈRES DE MELON A LA NAPOLITAINE.

Choisissez un melon bien parfumé et mûr à point; passez 6 à 700 gr. de pulpe au tamis; étendez cette purée avec le suc de 3 oranges et le sirop vanillé nécessaire pour l'amener à 24 degrés; ajoutez quelques brins de zeste; passez à l'étamine; versez la composition dans une sorbétière sanglée et faites-la prendre bien ferme d'après les règles; incorporez ensuite 4 décil. de chantilly. Vous aurez d'avance préparé un salpicon composé d'écorces d'orange, citrons, abricots et amandes vertes confites ou tous autres fruits confits; faites-les macérer deux heures avec 1 décil. de rhum; au moment de dresser la plombières, incorporez-lui le salpicon avec le liquide et dressez au centre d'une bordure de gelée garnie avec des quartiers d'oranges taillés à vif. On dresse aussi cette plombières dans une bordure de fruits glacés au cassé.

1540. — PLOMBIÈRES FRANKLIN.

Cuisez à fond et à grande eau 100 gr. de riz; quand il est bien cuit, égouttez et placez-le dans une terrine vernie; couvrez-le avec du sirop à 25 degrés; laissez-le macérer ainsi cinq à six heures; marquez ensuite une composition de crème à la vanille pour glace; faites-la prendre d'après les règles ordinaires; quand elle est liée, égouttez le riz et incorporez-le ensemble avec 4 décil. de chantilly à laquelle vous l'aurez mêlé et quelques cuillerées d'ananas cuit et coupé en dés. Dressez enfin la plombières sur serviette ou dans le puits d'une bordure de petits gâteaux dressés en croquembouche.

1541. — POUDING FROID DE CARÊME AU MARASQUIN.

Avec 6 décil. de crème simple, 200 g. de sucre, 12 jaunes d'œufs et un demi-bâton de vanille, faites une crème anglaise d'après les règles ordinaires. Aussitôt liée, versez-la dans une terrine et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie ; alors incorporez-lui 60 gr. de gélatine dissoute et passée à l'étamine. Chemisez légèrement un moule uni à cylindre et décorez le fond ainsi que le pourtour avec des amandes vertes et écorces confites ; placez-le sur glace. Avec le reste des fruits, faites un petit salpicon auquel vous additionnez quelques cuillerées de raisin de Smyrne et pistaches entières, que vous faites macérer quelques heures dans 1 décil. de marasquin ; maintenant émincez en lames un petit biscuit aux amandes ou vanille, divisez-les ensuite partie en petits ronds, partie en carrés oblongs ; placez dans une assiette creuse 1 décil. de marasquin, imbibez-en légèrement les parties rondes et dressez-les en couronne au fond du moule ; masquez-les avec une petite couche de crème préalablement liée sur glace ; semez dessus quelques fruits coupés en dés et laissez-la prendre quelques secondes sans attendre qu'elle soit trop ferme ; alors dressez une autre couche de biscuit imbibé, que vous masquez également avec la crème, puis avec les fruits ; emplissez ainsi le moule, couvrez-le et laissez-le raffermir jusqu'au moment de servir. Ce moment venu, trempez le moule dans l'eau chaude, ressuyez-le vivement et démoulez-le sur plat ; dressez au pied une belle couronne de fruits confits et servez à part une purée ou sirop de fraises ou framboises bien refroidi.

1542. — POUDING FROID A LA GIROT.

Ce pouding se confectionne d'après les mêmes principes, seulement on le forme dans un moule à cylindre sans décors et on n'y fait entrer que des gros fruits confits, tels que reines-Claude, moitiés d'abricots, pêches, ananas, mais toujours entremêlés aves les biscuits ; quand l'appareil est pris, on démoule sur plat et on emplit le cylindre avec une crème Chantilly à la vanille. On peut également l'entourer avec une couronne de fruits ou de petits gâteaux.

1543. — POUDING FROID DE CABINET A LA DALMATIE.

Chemisez un grand moule à timbales avec de la gelée bien blanche, décorez le fond et les pourtours avec des fruits confits et des moitiés d'amandes vertes. Cela fait, faites prendre au fond une couche de gelée d'un centimètre à peu près d'épaisseur ; placez un moule également à timbales, mais ayant 2 centim. de moins en diamètre que le premier ; placez-le au centre de celui-ci, directement appuyé sur la couche de gelée du fond, et emplissez-le de glace pilée ; alors coulez tout autour de ce moule, et peu à peu, la même gelée qui a servi à chemiser le moule et emplissez entièrement le vide qui se trouve entre eux. Quand cette gelée est bien prise, retirez la glace, emplissez le moule d'eau tiède pour l'enlever ; cela fait, ayez une petite crème anglaise infusée aux amandes et collée ; taillez en lames quelques biscuits que vous mettez de côté ; faites infuser au curaçao quelques petits fruits confits, tels que cerises, amandes vertes et abricots ; placez dans une assiette creuse 1 décil. de curaçao, imbibez-en les lames de biscuit et rangez-les au fond du moule ; entourez-les avec des fruits égouttés et recouvrez-les avec de la crème collée, que vous laissez légèrement raffermir. Continuez ainsi l'opération jusqu'à ce que le vide du moule se trouve comblé ; alors couvrez-le et laissez-le raffermir sur glace. Au moment de dresser, démoulez le pouding sur plat ou sur fond, entourez-le avec une couronne de fruits cuits au sirop ; servez également à part une saucière de purée de fraises ou framboises.

1544. — POUDING FROID FLEUR-DE-MARIE.

Ayez 6 blancs de pâte à meringue ; prenez l'appareil avec une cuiller à bouche que vous plongez dans une casserole de lait bouillant sucré et vanillé, pour les pocher peu à peu ; deux bouillons suffisent ; égouttez-les à mesure sur un tamis. Maintenant, frappez et chemisez un moule à timbales ou à dôme ; rangez dedans les blancs d'œufs par couches ; parsemez dessus quelques pistaches entières ; couvrez à mesure la couche avec un

appareil de crème anglaise à la vanille, collée comme pour le pouding de carême et légèrement liée sur glace. Quand la première couche est prise, dressez-en une autre dessus et ainsi de suite ; laissez-le raffermir à point; au moment, démoulez-le sur plat froid ou sur serviette et entourez-le d'une couronne de gâteaux.

1545. — POUDING FROID LAGUIPIERRE.

Étendez avec un petit appareil de crème vanillée et collée, 300 gr. de purée de marrons, passez à l'étamine ; placez l'appareil sur glace pour le lier ; préparez à part un salpicon à gros dés de fruits confits, tels que cédrats, abricots, ananas, amandes vertes et raisins secs, faites-les macérer deux heures dans un décil. de rhum. Aussitôt que l'appareil est à point, versez-le par petites parties dans un moule à dôme placé sur glace et faites-le prendre par couches que vous masquez avec des lames de biscuit très-minces et quelques cuillerées du salpicon ; couvrez aussi cette couche avec l'appareil, puis recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein. Au moment, renversez-le sur plat, entourez sa base avec une chaîne de beaux marrons au sirop vanillé avec lequel vous masquez aussi le pouding.

1546. — POUDING FROID DE FRAISES A LA PARISIENNE.

Chemisez d'abord un moule à timbales avec de la gelée d'orange de l'épaisseur au fond et autour de 1 centim. à peu près, et laissez-le sur glace; étendez une purée de fraises suffisante et passée au moment, avec 50 à 60 gr. de gélatine dissoute et étendue elle-même avec 4 décilitres de sirop vanillé ; placez cet appareil sur glace et faites-le prendre en le tournant à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien lié; alors versez-le dans le moule par petites parties, que vous laissez légèrement raffermir pour les masquer avec des lames de biscuit imbibé au marasquin. Au moment, démoulez le pouding sur une couche de gelée prise au fond d'un plat, et entourez-le avec une couronne de belles fraises ananas glacées à froid. On peut servir un sirop de fraises à part.

1547. — POUDING FROID A L'HÉRITIÈRE.

Faites ramollir à la bouche du four 200 gr. de chocolat, étendez-le avec 4 ou 5 décil. de crème double tiède, sucrée et vanillée, passez à l'étamine, incorporez à l'appareil 50 gr. de gélatine dissoute, passez-le de nouveau, incorporez quelques cuillerées de chantilly et versez-le par couches dans un moule à timbales huilé et tenu sur glace. A mesure que ces couches sont raffermies, distribuez-leur dessus quelques marrons cuits au sirop, froids et bien égouttés, et aussi quelques raisins de Smyrne ; au moment, renversez-le sur plat et masquez-le d'une légère sauce au chocolat collée et liée sur glace.

1548. — POUDING DIPLOMATE.

Coupez en gros dés un salpicon suffisant de fruits confits, tels que abricots, chinois, amandes vertes, ananas et écorces ; faites-les macérer dans un peu de sirop et 1 décil. de rhum; préparez une crème anglaise à la vanille et non collée ; d'un autre côté, coupez un petit biscuit à la vanille en lames minces ; trois heures avant de servir, incrustez dans de la glace pilée salée et salpêtrée, un moule en pyramide uni et en fer-blanc ; versez une petite couche de crème au fond du moule; dressez dessus quelques lames de biscuit imbibé au rhum et parsemez sur celles-ci une autre couche de fruits que vous couvrez de nouveau avec la crème, et continuez ainsi jusqu'à la hauteur du moule en alternant ainsi la crème, les biscuits et les fruits; couvrez ensuite l'orifice du moule avec un large rond de papier, et sur celui-ci le couvercle ; lutez les jointures avec du beurre manié, saupoudrez-le en dessus avec du sel salpêtré et de la glace, puis couvrez-le avec une épaisse couche de glace pilée et salée ; couvrez la glace elle-même avec un linge humide pour obstruer la circulation de l'air. Au moment de servir, retirez le moule, trempez-le dans une casserole d'eau froide, essuyez-le vivement, ouvrez et renversez-le sur un plat bien refroidi; masquez légèrement le pouding avec une sauce froide à la crème et envoyez à part une sauce abricots froide. On confectionne aussi ces poudings en remplaçant la crème anglaise par une plombières ; alors on les frappe une heure seulement.

1549. — POUDING A LA POZZO DI BORGO.

Préparez le volume de 3 décil. de purée de pêches, étendez-la ensuite avec 4 décil. de sirop vanillé; d'un autre côté, préparez une petite macédoine de pêches, abricots et ananas confits, faites-les infuser quelques heures avec 1 décil. de marasquin; taillez également quelques lames de biscuit d'amandes; trois heures avant de servir, sanglez un moule à dôme avec de la glace pilée salée et salpêtrée; dressez au fond une couche de lames de biscuit et sur celles-ci une couche de fruits égouttés; masquez ces couches avec l'appareil de pêches et recommencez de nouveau avec les lames de biscuit et les fruits, que vous couvrez encore avec l'appareil; quand le moule est plein, couvrez l'orifice avec un rond de papier et ensuite avec le couvercle du moule; lutez les jointures avec du beurre, saupoudrez-le de sel salpêtré, masquez-le entièrement de glace et laissez-le ainsi jusqu'au dernier moment, en ayant soin de le sangler de nouveau si la glace fondait. Au moment, plongez-le à l'eau froide, démoulez-le sur plat et masquez-le avec un peu d'appareil liquide conservé sur glace. On confectionne ainsi des poudings avec toutes les purées de fruits, abricots, marrons, fraises et pommes, étendues avec un sirop pour les liquéfier.

1550. — POUDING METTERNICH.

Faites macérer dans 1 décil. de marasquin 200 gr. de raisin de Smyrne et 250 gr. de pâte d'abricots en dés et quelques gros dés d'écorces d'orange; incrustez un moule à pyramide dans de la glace pilée salée et salpêtrée. Préparez une crème anglaise vanillée; quand elle est cuite et froide, étendez avec elle 7 à 8 cuillerées de purée de pistaches et amandes fraîches. Laissez infuser et passez à l'étamine. Émincez un gâteau Cussy en petites lames; trois heures avant de servir, placez au fond du moule une couche d'appareil à la crème, sur laquelle vous dressez les lames de biscuit imbibé au marasquin et sur celles-ci les fruits; emplissez ainsi le moule couche par couche et terminez l'opération comme il est dit précédemment; saucez légèrement le pouding, entourez-le avec une couronne de fruits et servez une sauce froide aux pistaches à part.

1551. — POUDING RICHELIEU.

Cuisez à fond, dans de l'eau, 100 gr. de riz Caroline, égouttez-le et placez-le dans une terrine avec quelques pistaches et 18 petits marrons cuits; couvrez-les avec du sirop vanillé et laissez-les macérer pendant cinq à six heures; étendez quelques cuillerées de purée de marrons avec une anglaise vanillée; masquez 18 biscuits à la cuiller avec une couche de marmelade d'abricots; taillez enfin en lames une moitié d'ananas cuit, que vous laissez macérer dans son sirop; trois heures avant de servir, sanglez un moule à pyramide en fer-blanc avec de la glace pilée et salpêtrée, puis disposez au fond une couche d'appareil de crème; masquez avec les biscuits imbibés au kirsch, sur lesquels vous rangez quelques lames d'ananas, marrons, riz et pistaches; emplissez le moule en l'alternant ainsi; fermez-le dans les conditions que nous avons indiquées plus haut et laissez-le frapper jusqu'au moment de servir; alors renversez-le sur le plat après l'avoir trempé dans l'eau et bien essuyé; masquez-le légèrement avec une sauce abricots, dont vous servez le reste à part. On peut l'entourer avec une couronne de fruits.

1552. — POUDING JULES LECOMTE.

Garnissez un moule à timbales avec du papier légèrement huilé. Vous aurez d'avance préparé deux petites plaques de pâte de fruits : une de pomme tenue blanche, et l'autre de poire de couleur rouge; toutes les deux bien moelleuses et auxquelles vous donnez l'épaisseur de 3/4 de centim. Quand elles sont froides, distribuez-les en ronds ou losanges, montez-les autour et au fond du moule avec symétrie et en alternant les nuances, dans le genre des chartreuses; tenez le moule sur glace. D'un autre côté, coupez en gros dés une macédoine de fruits confits aussi variés que possible; blanchissez-les légèrement pour les ramollir et faites-les macérer une heure dans du sirop et quelques cuillerées de marasquin; préparez aussi une plombières de poires d'après les règles ordinaires. Au moment de servir, égouttez les fruits pour les incorporer à la plombières avec un peu de marasquin; alors emplissez le moule, renversez-le sur plat froid et masquez au sirop.

1553. — POUDING A LA NESSELRODE.

Coupez en petits dés une macédoine aussi complète que possible de fruits confits et petits raisins, faites-les macérer deux heures dans du marasquin; préparez une plombières à la purée de marrons; quand la crème est incorporée additionnez le marasquin, puis le salpicon de fruits; taillez un petit biscuit en lames minces, sanglez un moule à dôme par les procédés ordinaires; quand il est pénétré par le froid, emplissez-le par couches avec la plombières, que vous alternez avec les lames de biscuit imbibées de marasquin; quand le moule est plein, masquez son orifice avec un rond de papier, sur lequel vous forcez le couvercle; masquez-le avec de la glace pilée et laissez-le ainsi pendant une heure à peu près; passez le moule dans l'eau froide; démoulez l'entremets sur un plat et entourez-le avec une couronne de fruits ou de gâteaux.

1554. — POUDING CHATEAUBRIAND.

Préparez un appareil de plombières aux amandes auquel vous additionnez en dernier lieu une douzaine d'amandes vertes confites et la moitié d'un ananas cuit, les deux coupés en dés moyens et macérés quelques heures dans du marasquin; additionnez aussi le liquide; taillez en rond une petite plaque de biscuit aux amandes cuit en feuilles minces; sanglez un moule à dôme, foncez-le de papier et emplissez-le ensuite couche par couche avec la plombières et les biscuits; couvrez-le avec un large rond de papier, sur lequel vous forcez le couvercle, masquez-le ensuite avec de la glace pilée et salée; le moment de servir venu, renversez-le sur plat, enlevez le papier et masquez-le avec un sirop de pommes vanillé.

1555. — TIMBALE A LA SICILIENNE.

Foncez un moyen moule à timbales avec de la pâte frolle mince, masquez la pâte avec du papier et emplissez le vide avec de la farine, pour la faire cuire ainsi; quand la pâte est sèche, laissez-la refroidir pour la masquer intérieurement et en dehors avec de la marmelade d'abricots; alors décorez les parois extérieures avec des moitiés d'amandes blanches, de l'angélique et des petits raisins jaunes et noirs; ayez un autre moule de 1 centim. 1/2 plus large que la croûte; ayez aussi de la gelée au citron limpide et dont vous faites prendre au fond une couche un peu épaisse; laissez le moule sur glace et renversez-lui dedans la croûte de timbale historiée; coulez ensuite tout autour de la même gelée liquide et froide pour emplir le vide des contours; faites bien raffermir cette gelée; au moment de dresser, emplissez la croûte avec une plombières de crème de riz au marasquin; trempez le moule et renversez l'entremets sur un plat froid; entourez ensuite d'une couronne de quartiers d'oranges taillés à vif et siropés.

1556. — TIMBALE DE MARRONS A LA SULTANE. (Dessin n° 150.)

Retirez la première peau à 100 beaux marrons, blanchissez-les à l'eau bouillante; lorsque la seconde peau quitte facilement, épluchez et placez-les à mesure dans une casserole pour les cuire avec 2 verres de lait bouillant; lorsqu'ils sont tendres, égouttez le lait et séchez-les au four chaud pendant quelques minutes, afin qu'ils conservent le moins d'humidité possible; passez-les alors au tamis. Maintenant, pour 1 kilo de purée, cuisez 250 gr. de sucre au petit cassé; lorsqu'il est à ce degré, ajoutez la purée, que vous travaillez vivement à la spatule pendant quelques minutes; ajoutez 2 cuillerées de sucre en poudre fortement vanillé; la pâte doit être très-consistante; quand elle est bien desséchée et pendant qu'elle est chaude, moulez-la dans un petit moule à croquembouches uni et légèrement huilé, en la montant contre les parois de 1 centim. 1/2 d'épaisseur à peu près. Il faut s'attacher à bien la serrer afin qu'elle prenne plus de solidité en refroidissant; il n'est pas nécessaire de foncer le fond du moule, que vous aurez néanmoins couvert d'un rond de papier. Quand le moule est foncé, laissez refroidir la pâte quelques minutes pour la démouler, puis enveloppez aussitôt la timbale avec une grande feuille de papier pour la soutenir, et laissez-la sécher à l'étuve douce pendant une couple d'heures; alors déballez et laissez-la bien refroidir, puis masquez-la d'un trait avec une glace cuite au chocolat; laissez égoutter et glissez-la sur une petite abaisse en pâte d'office, puis sur un plat, et couvrez-

la avec une sultane en sucre blanc; au moment de la passer, enlevez la sultane et emplissez-la avec une plombières à la vanille ou une chantilly; il est naturel qu'une pièce aussi riche ne peut être faite qu'en vue de la faire aller sur table, sans cela la sultane ne serait d'aucune nécessité. Si cette timbale devait être servie sans sultane, on pourrait l'ornementer avec du sucre filé et décorer ses pourtours soit avec de la glace royale blanche, soit avec des moitiés d'amandes.

1557. — MACÉDOINE DE FRUITS A LA NAPOLITAINE.

Prenez la quantité de fruits variés suffisante pour garnir un moule à dôme; toutes les espèces et nuances doivent y être représentées. C'est surtout en été que l'on peut donner à cet entremets une élégance parfaite. Retirez les noyaux à ceux qui en ont; divisez en deux ou en quatre les plus gros; parez, tournez et cuisez-les au sirop. Les fruits printaniers, tels que fraises, framboises et groseilles, restent entiers et crus si on opère dans une saison où on peut les avoir frais, mais ils doivent être bien mûrs. Quand les fruits sont cuits, égouttez et épongez-les sur un linge; deux heures avant de servir, sanglez à la glace pilée et salée un moule à dôme, couvrez et laissez-le bien pénétrer par le froid; alors placez les fruits dans une terrine, saupoudrez-les avec 250 gr. de sucre passé au tamis de soie et vanillé, additionnez-leur 1 décil. 1/2 de marasquin, sautez-les quelques secondes pour bien mêler le sucre avec les fruits, et rangez-les dans le moule dont vous couvrez l'orifice avec un rond de papier et forcez le couvercle dessus; couvrez-le avec de la glace modérément salée et laissez-le ainsi jusqu'au moment de servir. Ce moment venu, sortez-le de la glace pour le tremper dans l'eau froide; essuyez-le bien et démoulez sur plat. On fait aussi cette macédoine avec des fruits crus, mais surtout bien mûrs. — On peut aussi siroper au pinceau l'intérieur du moule, le glacer entièrement au sucre royal, le sangler pour l'emplir aussitôt avec les fruits rangés couche par couche, et celles-ci alternées avec du sucre royal.

1558. — CHARLOTTE A LA PARISIENNE. (Dessin n° 142.)

Cuisez un appareil de génoise en couches très-minces sur deux plaques et à four doux. En les sortant du four, taillez sur l'une d'elles six montants en carrés longs, suivant les dimensions que vous voulez donner à la charlotte. Sur l'autre plaque, taillez deux couvercles hexagones ayant 1 centim. de plus de diamètre que ne doit avoir la charlotte. Cela fait, rangez les montants sur une plaque, le côté lisse en dessous; parez-les en biais sur les côtés pour faciliter leur jonction quand vous voudrez les assembler; recouvrez-les ensuite avec une légère couche de marmelade d'abricots et glacez-les à blanc; masquez et glacez aussi l'un des couvercles et laissez le tout sécher à l'air; puis ornez chaque montant avec un décor au cornet en glace rose-tendre, dans le genre que représente le dessin. Quand le décor est sec, montez la charlotte sur le couvercle non glacé, en masquant l'épaisseur des montants avec de la glace royale un peu ferme; maintenez-les avec un tour de ficelle jusqu'à ce que la glace soit sèche; alors collez aux angles de chaque montant, à l'endroit même de leur jonction, six bordures en glace royale exécutées sur verre ou sur plaque beurrée, mais sans fil de fer. Maintenant, placez le couvercle glacé sur un moule à timbales et poussez au cornet tout autour une bordure pendante; quand celle-ci est séchée, retournez le couvercle et poussez-en une autre, afin de former une galerie dans le genre que le dessin indique. Préparez alors une aigrette en sucre filé, fixez-la sur le centre du couvercle. Dressez la charlotte sur plat, entourez-la d'une couronne de gâteaux et placez le plat sur socle. Celui que représente le dessin est en pastillage; la base est garnie avec des meringues.

Ces grosses pièces devant rester longtemps sur table ne se garnissent pas d'abord, mais seulement au moment qu'on les enlève du socle pour les passer. La garniture se compose d'une plombières, pouding glacé, bavarois ou tout autre appareil froid. Si on veut servir ces charlottes comme entremets ordinaire, on ne les couvre pas et on les décore le moins possible.

1559. — CHARLOTTE A LA DORIA. (Dessin n° 141.)

Cuisez une plaque de biscuit-punch en lui donnant l'épaisseur de 3 centim.; quand elle est froide, divisez-la en bandes de 7 centim. de largeur, que vous fendez sur leur épaisseur, de manière qu'elles n'aient plus

que 1 centim. 1/2; alors masquez légèrement ces bandes avec une couche de marmelade, puis glacez les deux tiers avec de la glace aux fraises et l'autre tiers avec de la glace à l'orange ayant une légère teinte jaune; aussitôt ces bandes glacées, taillez-les transversalement en petits montants légèrement inclinés, ayant 1 cent. 1/2 de large et naturellement 7 de long; laissez-les sécher et montez-les ensuite dans un moule à croquembouches uni, sur trois rangs, en les penchant suivant l'inclinaison de leur taille, de manière qu'ils appuient d'aplomb au fond du moule; le rang du bas doit être en montants roses et la glace en dehors, le rang du milieu en montants jaunes et celui du dessus encore en montants roses; ceux du milieu doivent pencher dans le sens opposé des autres; il va sans dire que chaque montant doit être collé avec un filet de glace royale sur son épaisseur, afin de les maintenir ensemble; laissez-les sécher pour démouler la charlotte. D'un autre côté vous aurez cuit une petite abaisse en pâte d'office de 1/2 centim. d'épaisseur et de 1 centim. plus large que la charlotte; glacez-la d'un côté et autour, séchez-la à l'étuve, puis bordez-la avec des ornements en pastillage décorés au cornet; collez-les bien d'aplomb et un tant soit peu inclinés en dehors; au centre de ce couvercle fixez l'aigrette; placez la charlotte sur plat, mettez le couvercle dessus, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux, puis posez le plat sur socle; celui que représente le dessin est en sucre sculpté, bordé en pastillage; il est garni au pied avec des petits babas.

Cette charlotte est, comme la précédente, servie vide; on la garnit, au moment de la passer, avec une plombières à l'ananas et des quartiers d'ananas confits coupés en dés.

1560. — CHARLOTTE MONTPENSIER.

Cuisez deux petites plaques de pâte napolitaine, sur l'une taillez une abaisse hexagone, sur l'autre taillez six montants, chacun d'eux de la dimension des angles de l'hexagone et un peu en biais sur les côtés; étalez sur l'une des surfaces une couche de marmelade, masquez-les avec une glace aux pistaches et laissez-les sécher; quand ils sont secs, assemblez-les autour d'un moule, le côté glacé en dehors, en les collant avec un cordon de glace; soutenez-les en dedans avec de la glace ferme, puis collez-les aussi sur l'hexagone; sur les jointures extérieures et sur les lisières des deux bouts poussez une chaîne droite de petites perles blanches en glace; dressez ensuite la charlotte sur une serviette, entourez-la à la base avec une couronne de petits gâteaux; au moment de servir, emplissez-la avec une plombières au lait d'amandes et à la crème crue. Si la charlotte était trop haute pour la quantité de plombières, on pourrait garnir le fond en dedans avec quelques biscuits, car l'entremets est plus gracieux si la garniture s'élève en rocher au-dessus des bords.

1561. — CHARLOTTE DE CASTILLE.

Cuisez une plaque de biscuit aux amandes ayant 1 centim. d'épaisseur, 18 à peu près de largeur et environ 50 de longueur; parez carrément, masquez d'une couche de marmelade d'abricots et glacez à chaud la moitié au chocolat et l'autre à la vanille; aussitôt le biscuit glacé, taillez-le transversalement en petits montants de 1 centim. 1/2 de largeur; à peine coupés, passez-les une seconde à la bouche du four pour leur donner du brillant et laissez-les sécher à l'air; quand ils sont secs, montez-les debout dans un moule à charlottes, les uns contre les autres et les nuances alternées; ayez soin de leur pousser, avec le cornet, sur le côté, un petit filet de glace pour les coller ensemble; quand ils sont solides, démoulez la charlotte et collez-la sur un fond en pâte italienne; au moment de servir, emplissez-la avec un appareil de crème espagnole aux fruits confits demi-collée, prise dans une sorbétière mi-frappée. — Cette charlotte est faite pour passer autour de la table, et non pour aller sur socle.

1562. — CHARLOTTE RUSSE AUX PISTACHES.

Cuisez une petite plaque de biscuit vanillé étalé en couche mince de trois quarts de centimètre; aussitôt le biscuit refroidi, divisez-le en bandes ayant la largeur exacte de la hauteur que vous voulez donner à la charlotte; parez-les droites et glacez-les à froid avec une glace fondante avant que celle-ci sèche, divisez-les transversalement en montants de la largeur de 2 centim.; une demi-heure avant de servir, foncez le

moule à charlotte avec un rond de papier, incrustez-le dans la glace pilée et dressez les montants debout les uns contre les autres, le côté glacé appuyé contre le moule; cela fait, ayez un appareil suffisant de bavarois aux pistaches, lié sur glace au moment; aussitôt qu'il est à point, emplissez le moule, couvrez-le d'un rond de papier et d'un couvercle, recouvrez-le de glace et laissez-le raffermir jusqu'au moment de dresser; ce moment venu, renversez-le sur plat refroidi d'avance sur glace, entourez-le de croûtons de gelée d'oranges, retirez le papier, dressez sur le dessus une couronne de fruits glacés et entourez la base avec de la gelée de pommes, fruits ou gâteaux. — Si on ne voulait pas la garnir en dessus, il faudrait foncer le moule avec des biscuits; en ce cas même, on peut toujours orner le couvercle avec un décor de gelée de pommes taillée ou poussée au cornet.

Le biscuit peut ne pas être glacé; les biscuits à la cuiller suffisent alors. L'appareil de ces charlottes peut toujours être varié, suivant toutes les formules des bavarois, pains et blanc-manger.

1563. — CHARLOTTE A LA BÉRÉSINA.

Cuisez une plaque de biscuit aux amandes de 1 centim. d'épaisseur, masquez-le de marmelade et glacez-le au rhum; divisez-le en montants d'après la hauteur que vous voulez donner à la charlotte, placez le moule sur glace, foncez-le d'abord d'un rond de papier et ensuite avec quelques-uns des montants; coupez en biais; dressez les autres debout autour du moule, en les collant et tenant celui-ci sur glace; au moment de servir, emplissez le moule avec une plombières, appuyez-la bien pour lui donner de l'aplomb, renversez immédiatement sur un plat bien refroidi, dressez autour une couronne de petites tranches d'ananas cuites et formez au-dessus une rosace avec de la gelée de groseille taillée en losanges épaisses.

1564. — CHARLOTTE SUISSE AUX QUATRE MENDIANTS.

Foncez un moule à charlottes de 14 centim. de diamètre avec une seule bande de pâte frolle mince seulement de la hauteur de 10 à 12 centim. et sans fond, masquez-la de bandes de papier à l'intérieur, emplissez-la avec de la farine ou toute autre matière sèche et cuisez à blanc. Quand elle est cuite, démoulez, videz et laissez-la refroidir; alors masquez-la intérieurement avec de la marmelade et placez-la sur un autre moule à timbales plus large, renversé et couvert d'un rond de papier beurré, et masquez-la ensuite extérieurement d'une couche d'appareil à meringue d'un demi-centimètre d'épaisseur; unissez-la bien et décorez-la au cornet, n'importe le genre, pourvu qu'il soit correct. Sur le dessus poussez une chaîne de petites perles régulières que vous aplatirez légèrement, saupoudrez-la ensuite avec du sucre fin et poussez au four extrêmement doux; quand la meringue a pris une légère teinte, retirez-la pour la laisser refroidir; alors, avec un cornet de gelée, emplissez les interstices du décor; placez une petite cerise confite sur chaque perle du dessin et dressez sur serviette. Au moment, emplissez-la avec une plombières aux quatre mendiants dressée en rocher.

1565. — CHARLOTTE SAVOISIENNE.

Cuisez un biscuit de Savoie ou aux amandes dans un moule à timbales, ou tout autre moule uni; le biscuit étant cuit doit être d'un glacé parfait et un peu plus haut que large; quand il est froid, parez-le en dessus pour unir la surface; renversez-le en l'appuyant de ce côté, puis faites-lui, sur la surface opposée, une incision circulaire à un centim. à peu près des limites; détachez le rond pour vider le biscuit aux trois quarts; au moment de servir, emplissez-le d'une chantilly ou d'une plombières que vous élevez en pyramide au-dessus, de la hauteur du biscuit; entourez sa base avec une couronne de petits gâteaux, fruits confits, ou encore avec de beaux croûtons de gelée d'entremets. — Ces charlottes, quoique d'une extrême simplicité, sont toujours bien appréciées, surtout quand la teinte et le goût du biscuit ne laissent rien à désirer.

1566. — CHARLOTTE GÉNOISE.

Cuisez deux plaques d'appareils à génoises couchées minces; quand elles sont cuites, divisez-les en bandes de 7 centim. de large, coupez-les transversalement en petits montants de 2 centim.; il en faut au moins une cinquantaine; maintenant ayez une abaisse mince en pâte d'office, que vous taillez en hexagone; la

distance d'un angle à l'autre de l'hexagone doit être exactement celle de la longueur des petits montants; masquez cette abaisse avec de la marmelade d'abricots, puis parez les deux bouts des montants du même côté en angle rentrant, de manière à pouvoir les assembler sur les bords de l'abaisse et les monter les uns sur les autres en hexagone, d'après les dimensions de l'abaisse elle-même; cela n'offre aucune difficulté dès que vous avez une base exacte; alors il ne s'agit plus que de les monter droites et les consolider en masquant tour à tour leur surface avec une petite couche de marmelade. Quand la charlotte se trouve au point d'élévation voulu, masquez-la entièrement autour des parois et sur l'épaisseur également avec de la marmelade d'abricots bien claire, puis décorez-la avec des détails en pâte d'amandes enlevés au coupe-pâte. Le décor demeure évidemment subordonné au goût de celui qui l'exécute; cela fait, dressez la charlotte sur plat, entourez sa base avec une gelée d'oranges en écorces et emplissez le puits avec une plombières d'oranges. — On peut varier ce genre avec toutes les pâtes faciles à couper et tous les appareils froids adaptés aux entremets. Ceci n'est plus qu'une affaire de goût et de moyens.

1567. — CHARLOTTE NAPOLITAINE.

Beurrez un moule à charlottes de 12 cent. de haut, foncez-le avec de la pâle frolle, cuisez à blanc et laissez-la refroidir; démoulez, videz et remettez la timbale dans son moule, que vous incrustez dans la glace; au bout de quelques minutes, emplissez-la par couches avec un appareil bavarois de marrons refroidi sur glace, et auquel vous incorporez à la minute 200 gr. de raisins de Smyrne et 150 gr. de cédrat en dés, quelques moitiés de marrons au sucre et un décil. de marasquin; laissez raffermir l'appareil jusqu'au moment de servir; ce moment venu, renversez le moule sur un plat froid, masquez-le vivement avec de la marmelade d'abricots et appliquez-lui une rosace en dessus et une guirlande autour, préparées d'avance et composées tout simplement avec des lames de génoise fendues par le milieu et découpées en losanges ou croissants; l'essentiel est qu'elles soient appliquées du côté jaune et bordées, si l'on veut, d'un simple petit filet de glace royale. Ce décor est d'une facile exécution, en ce qu'il peut se préparer plusieurs heures d'avance, et il peut s'appliquer en quelques secondes.

1568. — CHARLOTTE A LA SIBÉRIENNE.

Ayez 2 briques de glace bien ferme, l'une à l'orange et l'autre aux fraises; tenez-les dans la glace jusqu'au moment de les employer; trente-cinq minutes avant de servir, incrustez un moule à timbales dans de la glace salée; foncez-le avec du papier au fond et autour; quand il est bien pénétré du froid, sortez les briques de la glace, démoulez-les sur serviette et faites-vous aider pour les distribuer toutes les deux à la fois en petits montants de 3 centim. de large et ayant pour longueur la hauteur du moule à charlottes. Cette opération doit se faire vivement et d'après des proportions et mesures prises d'avance. Avec les montants de deux couleurs, montez le fond et les parois du moule en alternant les nuances de manière à former un décor agréable à l'œil. On doit foncer le moule sans le sortir de la glace; aussitôt monté, emplissez le vide avec une crème Chantilly sucrée et parfumée au marasquin. Cela fait, unissez-le en dessus; couvrez le moule avec un rond de papier d'abord, puis avec un couvercle hermétique; recouvrez-le de glace salée et laissez-le ainsi pendant vingt minutes seulement. Démoulez la charlotte sur socle en glace ou sur serviette; entourez-la avec une couronne de petits biscuits glacés aux pistaches. — On peut monter cette charlotte différemment, mais cette méthode est la plus convenable parce qu'elle est simple et facile à exécuter.

1569. — ANANAS GLACÉ A LA D'ORLÉANS.

Retirez la couronne d'un bel ananas, en la taillant à sa base; coupez droit le côté de la tige à la naissance du fruit, et parez celui-ci légèrement sur son enveloppe. Videz-le ensuite à l'aide d'un tube à colonne ou d'une cuiller à racines en ne laissant à ses parois qu'une épaisseur minime et seulement capable de le soutenir quand il sera cuit; cela fait, plongez-le immédiatement dans un sirop léger et laissez-le s'attendrir pour l'égoutter; renforcez le sirop de la cuisson avec du sucre, infusez-lui un demi-bâton de vanille et laissez-le refroidir; mainte-

nant, taillez en petits dés les plus belles parties de l'ananas légèrement blanchies au sirop et faites-les macérer dans une terrine avec un peu de sirop vanillé ; d'un autre côté, foncez dix-huit moules à tartelettes avec de la pâte frolle ou napolitaine et cuisez-les avec une petite couche de marmelade de pommes dedans. Quand elles seront refroidies, garnissez-les avec le salpicon, et au moment vous les couvrez avec une nappe de gelée de pommes blanche. Pilez le restant des parures de l'ananas, étendez-les avec un peu de sirop et passez à l'étamine avec pression ; mêlez cette purée au sirop froid, ajoutez-lui le jus de deux oranges et d'un citron avec un peu de zeste des premiers, donnez-lui la consistance de 22 degrés au pèse-sirop, passez la composition au tamis de soie et marquez une bonne glace ferme, lisse et d'un corps élastique. Trois quarts d'heure avant de servir, sanglez au sel une petite sorbétière du calibre à peu près de l'ananas ; placez celui-ci dedans appuyé sur un carré de papier ; quand la sorbétière est bien saisie, emplissez l'ananas avec la glace préparée et remettez dans la sorbétière que vous couvrez de glace et laissez frapper jusqu'au moment de dresser. Pendant ce temps, vous aurez monté directement sur plat des gros fruits confits de nuances variées et trempés dans du sucre au cassé ; on les monte en rochers de 8 à 10 centim. de haut, en les posant à mesure qu'ils sortent du sucre, afin de les dresser d'une manière solide, en réservant au centre un petit vide autour duquel vous fixez quelques longues tiges d'angélique glacée au cassé, qui doivent figurer les feuilles de la tige de l'ananas et entre lesquelles celui-ci viendra se placer de manière à y trouver un appui solide ; glacez également au cassé la couronne de l'ananas, soit en la trempant dans le sucre, soit en la masquant à la cuiller. Au moment de servir, sortez l'ananas de la sorbétière, divisez-le en lames transversales, reformez-le en entier et masquez-le de gelée de pommes mi-prise ; placez-le alors bien d'aplomb au centre du rocher, couvrez-le de sa couronne, garnissez le tour du rocher avec les tartelettes et servez. Cet entremets est très-riche et d'une exécution facile. Ce qui lui donne beaucoup d'élégance, c'est le rocher de fruits ; il doit être bien élancé et dressé avec goût ; les fruits doivent se composer de reines-Claude, abricots, quartiers d'oranges, amandes vertes et blanches et grappes de raisin.

1570. — SUÉDOISE DE POMMES.

Tournez 15 ou 20 belles pommes entières et tirez sur l'épaisseur de leur chair, avec une cuiller à racines, des petites boules rondes de la grosseur d'une aveline ; jetez-les à mesure dans un vase d'eau citronnée, faites-les blanchir par petites parties dans de l'eau bouillante et finissez de les cuire dans un sirop en les maintenant bien entières. Aussitôt qu'elles sont cuites, retirez-les dans une terrine et laissez-les refroidir à couvert, car l'essentiel est de ne point les laisser noircir. Maintenant tournez une quinzaine de belles poires de Catillac ou toute autre qualité pouvant rougir à la cuisson ; alors enlevez sur leur épaisseur des boules rondes semblables à celles des pommes, placez-les dans une casserole non étamée, masquez-les de sirop léger et de leurs peaux ; couvrez la casserole, faites-les partir et cuire tout doucement. Après leur cuisson, elles doivent être d'un beau rouge ; à défaut, on peut additionner au sirop quelques gouttes de rouge végétal ; égouttez-les ensuite, rangez-les aussi dans une petite terrine et laissez-les refroidir. Placez un moule à cylindre uni dans la glace ; mettez quelques cuillerées à bouche de gelée mi-prise avec les pommes et les poires ; sautez-les, puis les prenant une à une à la pointe d'une lardoire, posez-les au fond et autour du moule, rang par rang et les nuances alternées ; aussitôt le moule monté, emplissez-le avec un appareil bavarois de pommes à la reine ; laissez-le raffermir sur glace jusqu'au moment de servir ; démoulez ensuite la suédoise sur un petit fond en sucre taillé ayant une colonne mobile au centre, sur le haut de laquelle vous disposez un joli pompon en sucre filé. Sur le sommet de la suédoise, dressez une jolie couronne de moitiés d'abricots confits et à la base du socle une couronne de reines-Claude. Glacez entièrement l'entremets avec de la gelée mi-prise et à l'aide du pinceau. — On peut varier la physionomie de l'entremets en le montant en liards ou en petites tiges poussées à la colonne, mais les fruits toujours de deux nuances. On peut chemiser d'avance le moule.

1571. — SUÉDOISE EN PYRAMIDE. (Dessin n° 130.)

Tournez une dizaine de pommes et 7 à 8 poires, émincez-les en lames sur toute leur largeur de 4 millim. d'épaisseur ; divisez ces lames en carrés oblongs de 2 centimètres de largeur ; aussitôt taillés, faites blan-

chir ceux de pommes dans un sirop acidulé au jus de citron, afin de les tenir aussi blancs que possible ; ils doivent rester très-fermes. Faites cuire ceux de poires dans une casserole étamée avec un sirop rougi, afin qu'ils prennent une belle teinte rouge. Préparez également une macédoine de fruits variés, frais ou confits, mais dans tous les cas assez marquants, cuits conformément à leur exigence et séparément ; retirez-les de leur sirop pour les mêler avec de la marmelade d'abricots, peu sucrée et réduite avec quelques cuillerées à bouche de madère ; quand elle est à point, vous lui additionnez les fruits et les laissez refroidir ensemble ; cette marmelade ne doit pas être en trop grande quantité, il suffit que les fruits en soient légèrement enveloppés.

Maintenant cuisez 2 grandes plaques de pâte napolitaine un peu ferme, étendue de l'épaisseur d'un demi-centim. à peu près ; sur ces abaisses tirez d'abord un carré parfait ayant 17 centim. de diamètre ; taillez ensuite quatre bandes longues pour former la pyramide, ayant aussi à leur base 17 centim. et à l'extrémité opposée 3 centim. 1/2 seulement. Cette opération doit se faire pendant que la pâte est encore chaude, et pour couper court à toute équivoque, il convient de tailler ces bandes sur un modèle en carton. Aussitôt taillées, laissez-les refroidir sous presse légère ; quand elles sont froides, il faut leur abattre légèrement les angles en biais sur leur longueur et du côté où elles doivent se joindre ensemble et être soudées ; égalisez-les bien, puis soudez-les à l'aide de la glace royale au blanc d'œuf que vous appliquez en dedans. La pyramide doit être montée sur l'abaisse carrée et collée régulièrement ; alors chauffez un vase de marmelade d'abricots à laquelle vous additionnez 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé ; pendant qu'elle est encore tiède, masquez-en les quatre faces de la pyramide d'une couche de 2 à 3 millim. ; alors parez bien exactement les carrés de pommes et poires et appliquez-les contre la pyramide en forme de pierre de taille, alternées, une blanche et l'autre rouge ; à mesure que l'épaisseur de la pyramide diminue, diminuez également leur proportion pour donner plus d'harmonie au décor ; il faut bien observer que les carrés se rencontrent exactement de la manière qu'indique le dessin et surtout qu'ils ne laissent aucun vide entre eux sur les angles ; alors masquez la pyramide entière au pinceau avec de la gelée de pomme dissoute et à moitié prise ; cette couche donne du brillant aux fruits et les consolide. Cela fait, dressez la pyramide sur un socle carré en sucre taillé, ayant 1 centim. de plus en largeur que la base de la pyramide ; sur cette distance dressez une chaîne de cerises confites bien rouges, les unes à côté des autres ; au pied du socle, rangez quatre bouquets de fruits différents, frais ou confits, mais cuits, tels que reines-Claude, abricots, pêches, pommes, poires, etc. ; au dernier moment emplissez la pyramide avec les fruits à la marmelade, en les introduisant par l'ouverture supérieure, à moins de les avoir dressés d'avance sur l'abaisse carrée ; aussitôt garnie, fermez cette ouverture avec une lame de pomme de 1 centim. d'épaisseur et carrée, aux angles de laquelle vous posez quatre boules rouges tirées à la cuiller à racines et surmontées d'une petite tige pointue d'angélique ; au milieu de ce carré posez une petite pyramide également en poire rouge. En partant de ce principe on peut exécuter tout autre sujet de fantaisie, tel que bastion, tour ou petit monument, mais il faut que ces sujets soient simples et autant que possible bien détachés. Ce dont il faut surtout se garder, c'est de tenter l'impossible et de s'attacher à des sujets d'une exécution trop compliquée ou trop minutieuse ; cela nuit d'autant plus au sujet qu'on ne peut le rendre que d'un fini médiocre. Nous avons en cuisine d'autres moyens d'exercer nos goûts artistiques, qui rendent beaucoup mieux nos intentions. Nous l'avons dit souvent, le décor dans les petits détails ne convient guère qu'aux objets destinés à ne pas être mangés.

1572. — CROQUEMBOUCHES POUR ENTREMETS.

Les croquembouches pour entremets se constituent avec les mêmes éléments que ceux décrits dans la série des gros croquembouches ; la seule différence est que ceux-ci sont faits pour être garnis et passés ; il s'agit donc de les monter tout simplement dans un moule à dôme ou à timbales, mais, à ces derniers, sans leur faire le fond ainsi que le représente le dessin n° 136, que nous avons voulu produire comme spécimen. Ayant donné ailleurs des descriptions générales sur la constitution des croquembouches, nous ne nous étendrons pas davantage ici, attendu qu'il n'y a réellement aucune différence, ni dans l'exécution, ni dans le choix des éléments. Ces croquembouches conviennent pour passer autour de la table ; on les garnit avec une plombières, chantilly ou tout autre appareil froid.

1573. — MERINGUES PARISIENNES.

Préparez un appareil de meringue ordinaire avec 300 gr. de sucre fin; taillez six ronds de papier ayant 14 centim. de diamètre, masquez-les avec le cornet d'une couche circulaire disposée en anneau sur le bord des feuilles, donnez à cet anneau l'épaisseur de 2 centimètres et 1 1/2 seulement de largeur, en l'unissant avec la lame du couteau; posez les ronds sur des planches à meringue humectées et poussez-les à four doux pour les colorer légèrement, mais surtout pour les raffermir; aussitôt que vous pensez pouvoir les détacher du papier, sortez-les du four, retirez le papier pour les parer régulièrement et les monter ensuite les uns sur les autres, en plaçant entre chacun une petite ligne d'appareil à meringue pour les soutenir et combler les vides. Ces six abaisses doivent fournir une hauteur convenable; alors masquez-les entièrement avec une mince couche d'appareil suffisante seulement à cacher la meringue cuite; masquez les bords supérieurs avec une chaîne de petits ronds poussés au cornet, décorez de même les contours, saupoudrez de sucre et poussez de nouveau la meringue au four pour la raffermir entièrement, puis sortez-la, laissez-la encore refroidir et faites-la sécher à l'étuve; au bout de quelques heures retirez-la en un lieu sec. Quand vous voulez la servir, dressez-la sur serviette, ornez-la avec de la gelée de groseille que vous poussez au cornet dans les cavités et interstices du décor, puis garnissez-la avec un appareil bavarois aux fraises et entourez-la avec une chaîne de petites meringues décorées. Cette meringe est également propre à recevoir tout autre appareil de plombières ou chantilly.

1574. — MERINGUES A JOUR POUR ENTREMETS.

Prenez un appareil comme le précédent et à peu près du même volume. Beurrez à la graisse de rognon ou au beurre deux petites plaques longues, farinez-les, puis tracez sur chacune d'elles avec la pointe d'un crayon et à la distance de quelques centimètres, six ornements gothiques ayant 7 centim. de largeur sur 13 ou 14 de hauteur. Ces ornements doivent être à jour, d'un style correct et surtout exactement semblables. Une fois le dessin tracé, marquez-le avec un cordon de meringue que vous poussez au cornet d'une manière régulière et cordon sur cordon, en lui donnant à peu près 2 millim. d'épaisseur; poussez-les au four pour les sécher en les colorant le moins possible, retirez-les, laissez-leur perdre un peu de leur chaleur, puis détachez-les avec soin des plaques, laissez-les bien refroidir, parez leur irrégularité et décorez-les tour à tour avec soin, soit en les bordant d'une chaîne de petites perles, soit en les formant en ogives avec de petits cordons d'appareil distribués avec goût; alors saupoudrez-les de sucre et poussez-les de nouveau au four. Quand ils sont bien secs et colorés à point, retirez-les pour les ajuster et les monter sur un fond en pâte d'office très-mince; montez et collez-les avec de la glace royale en les appuyant contre un moule à timbales; faites sécher à l'étuve, puis refroidir, et, au moment, dressez la meringue sur plat. Entourez-la d'une chaîne de petites meringues et emplissez-la avec une chantilly à la vanille.

1575. — MERINGUE HEXAGONE. (Dessin n° 135.)

Cette meringue est d'un joli effet; elle est à six pans, chaque pan tracé et formé sur plaque beurrée d'après la méthode que nous venons de décrire pour les montants de la meringue qui précède; quand les montants sont secs et décorés à point, montez-les sur une abaisse mince en pâte d'office en les collant entre eux comme vous le feriez d'une charlotte; masquez les jointures avec une chaîne de petites perles; bordez-les également sur l'épaisseur des parois supérieures; décorez les intervalles des décors avec de la gelée colorée et dressez-la sur plat; entourez-les à la base avec une chaîne de petites meringues décorées à la gelée et emplissez-la d'une plombières, chantilly ou appareil bavarois. Avec les genres que nous venons d'indiquer, on doit comprendre combien de variétés de formes on peut donner à ces entremets.

1576. — MOUSSES.

Ces entremets sont d'une composition très-simple, mais extrêmement scabreuse; le sirop, les œufs et la chantilly seuls les constituent, et du degré du sirop et de sa quantité dépend réellement leur réussite; un sirop trop réduit ou trop clair, insuffisant ou trop abondant, compromet entièrement l'opération. Si le sirop est trop

clair, il se précipite au fond; trop consistant, il ne s'incorpore pas; s'il est insuffisant par rapport à la crème, celle-ci se congèle et durcit; s'il est trop abondant, il est insensible à l'action du froid.

Les mousses sont des entremets qui exigent un très-long séjour sur glace et qui demandent un degré de froid excessif; on forme les mousses dans des moules à dôme ou ceux dits à bombes; quels qu'ils soient, ils doivent toujours être foncés de papier et hermétiquement fermés. Les mousses se dressent sur plat ou sur socle en sucre ou en glace naturelle; on peut les couvrir de sultane ou les entourer d'une couronne de petits gâteaux.

1577. — MOUSSE A LA VANILLE.

Trois ou quatre heures avant de servir, foncez un moule à dôme avec du papier, sanglez-le dans un petit seau percé avec de la glace salée et salpêtrée, arrivant jusqu'à la hauteur des parois supérieures; ensuite infusez un bâton de vanille dans 4 décil. de sirop à 25 degrés, retirez-le du feu pour lui laisser perdre un peu de sa chaleur; faites fouetter 5 décil. de crème double d'après les règles ordinaires; quand elle est raffermie à point, égouttez-la sur un tamis; alors séparez le blanc de 8 à 10 jaunes d'œufs, placez ceux-ci dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet et délayez-les avec le sirop bien chaud; placez la bassine sur un feu doux, laissez-la deux minutes sans cesser de travailler l'appareil, puis retirez-la en fouettant celui-ci jusqu'à ce qu'il ait perdu toute sa chaleur; placez enfin la bassine sur glace et achevez de refroidir entièrement l'appareil sans discontinuer de battre; quand enfin il est bien mousseux et qu'il a acquis une certaine solidité, incorporez-lui la chantilly à la cuiller et avec ménagement; aussitôt incorporée, emplissez le moule en réservant une petite portion de l'appareil; couvrez-le alors d'un rond de papier, puis de son couvercle, saupoudrez-le avec du sel fin et couvrez-le d'une épaisse couche de glace pilée et salée; deux heures après, écartez la glace et découvrez le moule; si l'appareil a laissé quelques cavités, emplissez-les avec celui que vous avez réservé; fermez le moule aussitôt, égouttez l'eau en partie et sanglez-le de nouveau. Une heure après vous pouvez dresser l'entremets; pour cela faire vous n'avez qu'à tremper vivement le moule dans l'eau froide, le bien essuyer et renverser la mousse sur un plat bien froid. Entourez-la d'une couronne de petits gâteaux.

1578. — MOUSSE AU THÉ.

Foncez un moule avec du papier et sanglez-le au sel dans un petit seau jusqu'à la hauteur des parois supérieures; infusez à couvert et dans un vase en faïence ou porcelaine 25 gr. de thé de première qualité avec 2 décil. d'eau bouillante; dix minutes d'infusion suffisent; passez le liquide à la serviette et incorporez-le avec 3 décil. de sirop à 35 degrés, de manière qu'avec l'addition de l'infusion le sirop se trouve ramené au degré ordinaire de 25 degrés. Broyez 9 à 10 jaunes d'œufs dans une bassine, étendez-les avec le sirop bien chaud, peu à peu et en fouettant vivement; placez la bassine quelques minutes sur feu sans discontinuer le mouvement, puis retirez-la; faites refroidir l'appareil en fouettant. Placez ensuite la bassine sur glace; continuez le mouvement encore quelques minutes, puis incorporez 4 décil. de crème Chantilly bien égouttée et terminez l'opération ainsi que nous venons de l'indiquer. Dressez l'entremets sur plat et couvrez-le d'une sultane en sucre filé.

1579. — MOUSSE AU CHOCOLAT.

Préparez l'appareil mousseux avec 8 ou 9 jaunes d'œufs et 4 décil. de sirop à 25 degrés, infusé à la vanille, et fouettez-le à point. Faites ramollir à la bouche du four 150 gr. de cacao broyé, délayez-le avec quelques cuillerées de sirop léger et passez au tamis fin; mêlez-le ensuite avec un quart de la crème, puis incorporez-les ensemble à l'appareil mousseux; emplissez le moule sanglé et terminez l'opération comme précédemment.

1580. — MOUSSE AU LAIT D'AMANDES.

Préparez 1 décil. 1/2 de lait d'amandes très-essencé, mêlez-lui 2 décil. 1/2 de sirop à 35 degrés, infusé à la vanille; avec ce liquide étendez 8 ou 9 jaunes d'œufs d'après les indications que nous avons données. Quand l'appareil est bien refroidi et mousseux, incorporez la chantilly et continuez l'opération suivant les règles prescrites plus haut.

1581. — MOUSSE AU MARASQUIN.

Infusez avec un demi-bâton de vanille 2 décil. 1/2 de sirop à 25 degrés, additionnez-lui 1 décil. 1/2 de bon marasquin ; avec ce sirop et 9 jaunes d'œufs, préparez un appareil mousseux d'après les indications données. Quand il est à point, incorporez la chantilly avec soin ; emplissez le moule et terminez l'opération ainsi qu'il est indiqué précédemment. Le marasquin peut être ajouté en dernier lieu.

1582. — MOUSSE SANS CRÈME.

Délayez 10 à 12 jaunes d'œufs avec 4 décil. de sirop à 23 degrés, infusé à la vanille ; fouettez-les vivement ; placez la bassine sur feu quelques minutes en fouettant toujours, puis retirez-la et faites-la refroidir sans cesser le mouvement afin de lui donner, par ce seul fait, la consistance de la chantilly ; quand elle est froide, finissez de la monter sur glace. Quand elle est à point, emplissez un moule uni masqué de papier et déjà sanglé au sel et au salpêtre ; au bout de deux heures, renouvelez la glace, c'est-à-dire sanglez-la de nouveau et dressez-la une heure et demie après. — Avec les notions de ces différentes formules, on compose des mousses avec tous les aromes ou parfums, moins le sirop de fruits.

1583. — BOMBES.

A défaut de moules à bombes, on peut employer un moule à dôme, qui se prête si bien à toutes les exigences.

La bombe n'est autre chose qu'un appareil de mousse enfermé dans une chemise de plombières ou glace. Pour lui donner plus de relief, il faut toujours chercher à ce que les deux appareils soient d'une nuance opposée, c'est-à-dire que si vous faites la chemise nuancée, l'appareil intérieur doit être blanc, *et vice versâ*. Mais avec ces conditions, il ne faut point perdre de vue cependant de faire concorder l'arome des deux appareils ; ceci est autrement nécessaire que l'arrangement des nuances ; une bombe de parfaite réussite ne donnerait qu'un résultat médiocre si les essences des deux appareils devaient être incompatibles ou se neutraliser.

Si la variation des appareils mousseux servant aux garnitures de bombes est bornée par certains obstacles, il n'en est pas ainsi de ceux qui doivent les envelopper ; ici le champ est libre et très-étendu, tous les genres de plombières ou glaces peuvent y être appliqués.

Comme pour les entremets de mousse, les moules à bombes doivent toujours être foncés de papier. Ce principe est préférable à l'égard des entremets glacés, toutes les fois que rien dans l'organisation du moule ou de l'appareil ne s'y oppose. Pour que les bombes soient dans leur plus haut degré de perfection, il faut que l'appareil intérieur reste d'une extrême légèreté. C'est là le point capital.

1584. — BOMBES PARISIENNES.

L'opération doit commencer quatre heures avant de servir ; préparez d'abord une petite plombières au chocolat, vanillée et foncée en couleur. Pendant la congélation de celle-ci, faites sangler un moule à la glace salée dans un petit seau ; foncez-le de papier et laissez-le couvert.

Quand la plombières est ferme et liée à point, que le moule est saisi par l'action de la glace et du sel, chemisez-le avec la plombières de l'épaisseur de 1 centim. 1/2 sur toutes les faces intérieures, puis versez dedans l'appareil mousseux, cuiller à cuiller ; réservez-en une petite partie, couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier et fermez-le avec son couvercle, salez largement en dessus et chargez-le d'une couche épaisse de glace également salée ; au bout d'une heure et demie écartez la glace, ouvrez le moule. Comblez les vides avec l'appareil réservé, puis sanglez-le de nouveau et laissez-le ainsi jusqu'au moment de dresser. Ce moment venu, sortez le moule de la glace, essuyez-le et renversez la bombe sur serviette. On peut la servir telle ou l'entourer d'une couronne de petits gâteaux.

1585. — BOMBES DE CHINE.

Chemise de glace à la souveraine, appareil de mousse au thé. Opérer comme il est dit dans l'article qui précède.

1586. — BOMBES DE MOGADOR.

Chemise de glace café à l'eau très-chargé, appareil mousseux au kirsch. Terminez l'opération comme il est dit pour les bombes parisiennes.

1587. — BOMBES RUSSES.

Chemise de crème moscovite au champagne, appareil intérieur de mousse à l'orange.

1588. — BOMBES SICILIENNES.

Chemise de plombières de marrons au marasquin, appareil intérieur de mousse à la vanille.

1589. — BORDURES D'ENTREMETS FROIDS.

Tous les appareils d'entremets à peu près se prêtent à cet emploi; cependant, comme on ne peut pas servir une bordure seule comme entremets, il faut nécessairement l'accompagner avec un appareil assorti; la chantilly, les plombières, les pains de fruits sont les auxiliaires les plus convenables des bordures. Il y a donc deux manières d'employer ces garnitures. L'une consiste à les dresser en rocher dans le puits de la bordure, et l'autre à les mouler d'abord dans un moule conique plus haut que large et dont le diamètre de sa base est nécessairement subordonné à celui du puits de la bordure. Pour être bref et nous conformer autant que possible à notre plan, nous avons voulu faire un chapitre général des bordures froides, afin de donner seulement une idée des genres différents, laissant aux praticiens le soin de les varier.

1590. — BORDURE DE GELÉE A LA MALTAISE.

Incrustez sur glace un moule à bordure façonné; faites prendre au fond une petite couche de gelée d'oranges; sur cette couche dressez une couronne de quartiers d'oranges crues, parés à vif et égrenés; couvrez-les avec la même gelée; emplissez le moule et laissez raffermir la gelée. D'un autre côté, préparez un appareil de pain d'oranges à la crème; quelques minutes avant de servir, liez-le sur glace par les procédés ordinaires, incorporez-lui la chantilly nécessaire, amenez-le au point de liaison le plus élevé, puis démoulez la bordure sur plat; dressez l'appareil en rocher à la cuiller et tout autour une couronne de quartiers d'oranges glacées. On peut remplacer cet appareil par une glace à l'orange.

1591. — BORDURE DE GELÉE A LA MACÉDOINE.

Incrustez un moule sur glace, faites-lui d'abord prendre au fond une petite couche de gelée de fraise, sur laquelle vous distribuez quelques petits fruits; couvrez-les avec de la gelée jusqu'à moitié de hauteur; faites-la raffermir et rangez dessus une belle couronne de fruits tels que reines-Claude, amandes vertes, pêches, abricots, pommes, oranges crues ou cuites, suivant la saison. Cela fait, incrustez également un moule à pyramide de forme ronde dont le diamètre est conforme à celui de la bordure; montez-le au fond et autour avec de petits fruits entiers tels que fraises, framboises, cerises, ou avec de petites boules de poires et pommes enlevées à la cuiller à racines, que vous trempez dans la gelée mi-prise, en les appliquant. Au dernier moment, emplissez-le avec une plombières à l'orange, puis démoulez la bordure sur plat et le moule conique au centre de la bordure.

1592. — BORDURE DE BLANC-MANGER AUX FRUITS.

Faites prendre un moule à bordure d'appareil à blanc-manger. Au moment de servir, démoulez-le sur plat et garnissez le puits avec une belle macédoine de fruits variés, roulés dans une gelée de pomme dissoute, tenus ensemble sur glace et dressés en pyramide; garnissez le tour avec de la gelée d'orange.

1593. — BORDURE DE CHANTILLY AUX ABRICOTS.

Frappez au sel un moule à bordure de chantilly ; moulez un appareil de pain d'abricots dans un moule à pyramide rond et contre les parois duquel vous aurez appliqué les amandes des fruits blanchis au sirop léger. Au moment de servir, démoulez la crème sur plat, puis le moule à pyramide au centre de la bordure ; entourez-la d'une couronne de petits gâteaux en pâte d'amandes séchés et glacés.

1594. — BORDURE DE CRÈME ESPAGNOLE AU CHOCOLAT.

Faites prendre un moule à bordure de crème à l'Espagnole à la vanille ; au moment de dresser, démontez-la sur plat froid, emplissez le puits avec une plombières au chocolat, garnissez le tout avec une couronne de petits gâteaux en pâte frolle glacés au chocolat.

1595. — BORDURE DE FRUITS AUX MARRONS.

Frappez au sel une bordure de fruits cuits et d'après la formule de la macédoine napolitaine ; au moment de servir, démoulez-la sur plat, emplissez le puits avec une plombières, chantilly ou appareil bavarois aux marrons.

1596. — BORDURE ERMANCE.

Préparez un petit appareil comme il est indiqué au n° 1322, mais sans graisse, et faites-le pocher au bain-marie dans un moyen moule à savarin. Quand il est raffermi, retirez-le du feu pour le démouler sur plat, le laisser refroidir et le masquer entièrement avec une marmelade d'abricots tiède, bien réduite et finie avec quelques cuillerées de marasquin. Quand la marmelade est refroidie, décorez la bordure avec des moitiés d'amandes et pistaches ; au moment, emplissez le puits avec une purée de fraises à la Chantilly légèrement collée, liée sur glace à l'instant même et dressée en rocher.

DE LA PATISSERIE.

La pâtisserie, qui, dans son début sur nos tables, n'était que le simple accessoire d'un dîner, a pris depuis un demi-siècle des développements immenses. Son rôle, jadis très-secondaire, est aujourd'hui fort important : elle se pose à côté de l'art culinaire comme sa sœur cadette et émancipée, avec des droits égaux, avec d'égales prétentions au triomphe. Cela est si vrai que la cuisine moderne ne saurait plus se passer de cet auxiliaire si riche de son propre fonds et de ses splendides ornements : ces deux productions ne forment qu'une science unique, dont les éléments divers se rapprochent et s'unissent indivisiblement.

Bornée aux premiers besoins du métier, la pâtisserie exerce déjà une influence sérieuse sur les travaux de la cuisine; mais si, par l'ornementation, on veut lui donner tout le prestige dont elle est susceptible, elle se transforme aussitôt, grandit et s'élève d'un bond à la hauteur des plus belles conceptions culinaires; elle brille du même éclat et aspire aux mêmes honneurs.

Cette ornementation, à l'heure qu'il est, flatte et absorbe l'imagination de nos artistes studieux. Sa nature complexe, multiple, variée, capricieuse même, en rend l'étude difficile, mais attrayante. La sculpture et l'architecture, le bronze et le marbre ciselés ou burinés, tels sont les modèles et les guides qui l'inspirent. Elle reproduit toutes les formes, tous les types, tous les monuments, le grandiose et le rustique, les créations originales, sévères ou grotesques, les fruits et les fleurs, et ces mille sujets sans nom ou sans style, mais imposants ou gracieux, enfin tout ce qui peut l'honorer en attestant sa prodigieuse fécondité.

Qui ne connaît ces magnifiques pièces poussées au bout d'un cornet ou construites en pastillage? Est-il rien de plus coquet qu'une belle sultane? de plus saisissant qu'un beau socle? de plus admirable et de plus léger qu'une aigrette? Quand on est étranger à ce genre de travail, on ne se doute guère de tout le parti qu'on peut tirer d'un pain de sucre, soit par la sculpture, soit par le filage ou par tout autre moyen. Il faudrait tout un volume pour analyser ses différents emplois et traduire les merveilleux produits de la pâtisserie.

Mais c'est surtout dans ces vingt-cinq dernières années qu'elle a pris son plus grand essor. Les plus savants praticiens lui ont imprimé un cachet de perfection et de dignité que notre génération s'efforce de lui conserver. Sa renommée est maintenant universelle. Ce n'est donc pas une création toute nouvelle; quoique jeune encore, elle a déjà pour elle son passé, ses souvenirs et ses traditions à léguer à l'avenir. Au point d'élévation où elle est parvenue, on ne peut mieux la définir que par ces mots qui en résument la portée : *c'est un art dans l'art.*

Si nous ne nous étions imposé une sévère réserve à l'égard même des hommes les plus estimés dans notre profession, nous pourrions citer bon nombre de confrères qui, de nos jours, ont acquis dans cette partie une popularité méritée, en quelque sorte une illustration; mais, pour être justes, il nous faudrait nommer tous ceux qui, à divers degrés, s'en occupent avec succès, tous ceux qui rivalisent d'efforts pour atteindre le sommet de cette hiérarchie laborieuse que l'amour du progrès soutient dans ses travaux. Outre nos célébrités reconnues, combien encore d'intelligences d'élite, de capacités supérieures, mais modestes et perdues dans la foule, s'exercent en silence, arrivent au même but que les premiers sans se douter de leur propre talent! Que d'innovations ingénieuses et hardies s'échappent de ces imaginations actives! A les voir s'évertuer, on dirait que la postérité et son cortége de gloire les attendent. Et cependant, ils le savent, leurs productions

n'ont qu'une durée éphémère dans un horizon restreint. Cela ne ralentit pas leur ardeur; dans leur enthousiasme désintéressé et sincère, ils ne cherchent le prix de leurs œuvres que dans la satisfaction de leur conscience.

Si nous voulions chercher ailleurs d'autres arguments pour rehausser l'importance de la pâtisserie, nous dirions que ce qui lui assure un avenir durable, c'est que, même dans ses métamorphoses, elle est toujours restée éminemment française. A l'étranger, on ne cherche même pas à l'imiter; et quoique ses praticiens se soient répandus dans toutes les contrées civilisées et gastronomiques, la véritable science demeure auprès de son berceau national. Cette considération à elle seule suffirait pour nous la rendre sympathique, si elle n'avait tant d'autres titres à notre admiration.

Dans la pratique et dans ses détails, la pâtisserie est d'une exécution excessivement minutieuse. Elle réclame les soins attentifs d'une expérience éprouvée; car ici tout est calculé mathématiquement : les formules, le point principal d'une opération, les procédés méthodiques dans la manipulation des appareils, le poids, la quantité, le nombre des matières, le degré et la durée de la cuisson, sont autant de règles qu'il faut suivre à la lettre et qui constituent autant d'études séparées. Le four, entre autres, exige une connaissance si exacte de son usage, que le meilleur des livres sera toujours insuffisant pour la définir et la préciser. Pour réussir, il est donc indispensable qu'un pâtissier possède deux capacités auxquelles rien ne supplée : *le goût* et *la pratique;* mais un goût fin et judicieux; mais une pratique raisonnée et intelligente, et non pas ce travail aveugle et machinal qui consiste à reproduire ce qu'on a déjà fait ou à copier servilement ce qu'on a vu partout. Il faut, au contraire, tout en restant dans les principes absolus, briser les liens de la routine, se rendre compte des difficultés et chercher à les vaincre afin d'arriver à la perfection; il faut, en un mot, se créer des ressources diverses pour étonner et séduire par la nouveauté et la hardiesse de l'imagination; car il ne suffit pas d'exceller dans un genre, il faut aussi être varié, élégant dans tous ses produits et initié à toutes les secrètes ressources du métier comme à toutes les richesses de l'art.

Nous savons que, pour tous les praticiens, la cuisson précise d'une belle pièce de fond a un mérite supérieur aux détails d'exécution les plus parfaits; mais ce mérite, cette qualité si précieuse à la vérité, n'est pas incompatible avec l'ornementation. Négliger l'une au détriment de l'autre, c'est accomplir moitié d'une tâche ou accuser son impuissance. On doit charmer les yeux des convives avant de satisfaire leur appétit : cet axiome culinaire trouve encore aujourd'hui beaucoup d'incrédules parmi nos confrères, et si nous insistons, c'est que nous avons constaté maintes fois le danger et les inconvénients des obstinations systématiques.

Nous avons eu aussi l'occasion de faire une remarque affligeante et que nous tenons à signaler : c'est la différence étrange qu'on a cherché à établir entre la pâtisserie et la cuisine. Ce préjugé est regrettable au point de vue de l'art et de la confraternité, et nous espérons le voir enfin disparaître de nos mœurs. Nous comprenons que les besoins du temps aient créé des spécialités; mais s'ensuit-il que les deux parties aient cessé d'appartenir à la même source? Nous ne serons jamais de cet avis, parce que nous les considérons comme deux principes trop intimement liés, trop subordonnés l'un à l'autre pour qu'ils puissent se diviser ou se séparer sans se nuire réciproquement : branches du même tronc, elles donnent des rameaux différents, mais non moins précieux et aussi utiles. Et pour resserrer encore les liens qui les unissent, nous voudrions que tous les jeunes gens qui se destinent à la carrière culinaire fussent obligés de commencer par l'étude de la pâtisserie. C'est d'ailleurs une épreuve par laquelle il faut passer tôt ou tard, et il nous semblerait préférable de l'aborder dès le début.

En cuisine, les uns brillent par l'éclat, le luxe, la variété, les autres par les soins délicats, le goût parfait, le fini et la bonté du fonds; mais parmi les qualités indispensables à un praticien, nous mettons en première ligne la science organisatrice et la connaissance pratique de toutes les branches de l'art. La nécessité de ne rien ignorer nous est si bien démontrée que, dans ce livre nous nous sommes fait un scrupuleux devoir de ne négliger ni omettre aucune partie de l'art. Ceux de nos collègues qui, par leur position, ne sont pas exposés à s'éloigner de Paris, peuvent, jusqu'à un certain point, se croire à l'abri des désagréments d'une spécialité exclusive; mais ceux qui, dans ces conditions, quittent leur pays avec la présomption qu'ils pourront suffire à toutes les exigences, ne garderont pas longtemps leurs illusions et trouveront quelquefois de pénibles mécomptes au dehors, si leurs études n'ont pas été complètes.

L'expérience nous a peut-être donné le droit de donner cet avertissement.

Afin d'être mieux compris ou plus méthodiques, nous avons fait un chapitre particulier de l'*Ornementation*. Cette ornementation n'étant, au surplus, ni exigée ni indispensable aux pièces d'un service, et pouvant s'adapter à toutes indistinctement, il nous a paru plus naturel de la séparer de la description des pièces elles-mêmes. C'est, du reste, le système que nous avons déjà suivi pour l'ornementation *du Froid*.

On trouvera donc, d'un côté, les formules analytiques et pratiquement raisonnées; de l'autre, les planches avec leurs explications ornementales indiquant les moyens d'application et la manière de changer la physionomie d'une pièce quelconque. Une partie ainsi traitée est nécessairement à la portée de tout le monde, de ceux qui aiment la simplicité comme de ceux qui recherchent l'élégance; car enfin, de même qu'on ne peut pas toujours servir une pièce ornementée, il est permis d'avancer qu'on se trouve parfois forcé de la présenter revêtue de tout le luxe possible.

Fidèles à notre principe, nous traiterons cette partie par genres spéciaux, en nous bornant à indiquer, après chaque formule, les variétés de chaque espèce. C'était l'unique moyen d'être complet sans prendre trop d'extension dans cet ouvrage et d'exprimer beaucoup en peu de mots. Nous n'avons pu atteindre ce résultat qu'en sortant de la voie suivie jusqu'ici par les auteurs qui nous ont précédés. Selon nous, quand on a décrit les diverses méthodes de confectionner un baba ou un biscuit, il est évident que les parfums, aromes ou essences ne sont plus ici que des adjonctions presque facultatives, et qu'il n'est pas nécessaire de reprendre les détails de l'opération déjà décrite. Le bon sens de nos lecteurs suppléera bien certainement à des réticences si faciles à saisir : ces répétitions deviendraient tout à fait superflues.

Enfin, cette partie si intéressante comprendra tous les genres de pâtisserie, sans excepter ni le *petit-four*, ni les *gâteaux pour thé*, dont nous avons fait des séries distinctes.

ORNEMENTATION.

1597. — PASTILLAGE.

Proportions : 400 gr. de sucre passé au tamis de soie, 100 gr. d'amidon fin, 30 gr. de gomme adragante, quelques gouttes de jus de citron, un grain de bleu dissous.

Procédé : Lavez la gomme à l'eau tiède, mettez-la dans un verre avec un demi-décilitre d'eau froide, couvrez le verre avec un rond de papier et laissez-la tremper pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps la gomme doit être entièrement ramollie; passez-la à travers un linge propre que vous tordez à deux personnes; placez-la sur un marbre bien lavé et travaillez-la en la broyant quelques minutes avec la main fermée; la gomme devient alors blanche et extrêmement liante; additionnez-lui alors quelques gouttes de jus de citron et une poignée du sucre; travaillez de nouveau la gomme en l'appuyant avec la paume de la main et l'étalant sur le marbre pour lui faire absorber le sucre; cette quantité absorbée, additionnez le restant, mais peu à peu et sans discontinuer le travail, afin de lui faire prendre du corps; le sucre absorbé, la pâte doit être élastique et consistante; azurez-la légèrement avec du bleu dissous dans l'eau, incorporez-lui l'amidon par petites parties, alors la pâte doit être très-ferme; moulez-la, placez-la dans un vase quelconque pouvant se fermer hermétiquement et tenez-la dans un lieu frais pour la faire reposer vingt-quatre heures. Le pastillage bien reposé est plus lisse, moins coriace et ne se retire pas autant en séchant. Si le pastillage est destiné à être coloré, il faut le diviser aussitôt qu'il est fini en autant de parties qu'on veut en obtenir de couleurs; donnez les nuances voulues à l'aide des couleurs en poudre ou liquides; mais dans tous les cas n'employez jamais les couleurs malfaisantes, bien que cette pâte ne soit jamais destinée à être mangée. Quand la couleur est donnée, moulez séparément toutes les parties, humectez légèrement leur surface et placez-les dans des verres ou des pots de grandeurs proportionnées; renversez-les sur une plaque, le fond des vases en haut, et laissez reposer cette pâte dans un lieu frais afin qu'elle ne sèche pas. On confectionne aussi le pastillage dans un mortier en broyant d'abord la gomme trempée et passée pour la

blanchir et lui donner du corps; incorporez ensuite le sucre peu à peu jusqu'à ce qu'ils forment ensemble une pâte compacte; alors relevez le mélange sur le tour, incorporez-lui le restant du sucre et l'amidon ensuite, en les travaillant à la main. Il est bon d'observer qu'avant d'employer le pastillage, il convient toujours de le travailler quelques minutes sur le marbre saupoudré d'amidon.

1598. — PATES D'AMANDE ADRAGANTE.

Proportions : Sucre fin, 50 gr. d'amandes, 40 gr. de gomme adragante, le jus d'un demi-citron.

Procédé : Émondez les amandes à l'eau bouillante et très-promptement, fendez-les en deux parties, faites-les dégorger vingt-quatre heures à l'eau froide dans laquelle vous pressez quelques gouttes de jus de citron, changez deux ou trois fois cette eau pour les obtenir bien blanches; ce temps écoulé, égouttez et faites-les réduire en pâte dans un mortier bien propre avec une cuillerée d'eau froide et le jus d'un demi-citron, pour les empêcher de tourner à l'huile; puis passez cette pâte à travers un tamis extrêmement propre; ayez la gomme ramollie avec un demi-décilitre d'eau froide pendant vingt-quatre heures, passez-la à travers un linge, placez-la sur un marbre, travaillez-la bien avec la main pour lui donner du corps, mêlez-lui les amandes, puis incorporez-lui du sucre passé au tamis de soie, autant qu'il en faut pour l'obtenir très-ferme; alors enfermez-la dans un vase hermétiquement fermé, tenez-la au frais pour la faire reposer vingt-quatre heures avant de l'employer.

Cette pâte peut être colorée à l'égal du pastillage et par les mêmes procédés. Elle s'applique au même emploi. Elle peut aussi servir pour décorer certaines pièces mangeables; il convient, en ce cas, de lui ajouter un arome quelconque. Cette pâte prend très-bien les empreintes des planches gravées; elle convient aussi à la confection des pièces montées; elle ne se retire pas en séchant; on peut la conserver très-long-temps dans un lieu frais avant de l'employer.

1599. — PATE D'OFFICE.

La pâte d'office a eu autrefois une grande vogue; son emploi est aujourd'hui un peu négligé, surtout dans la construction des pièces de quelque importance; d'abord parce qu'on possède maintenant beaucoup de moyens pour la remplacer et ensuite parce qu'elle présente de graves inconvénients dans ses résultats. Cependant elle convient toujours pour exécuter des abaisses et même des coupes.

Proportions : 500 gr. de farine, 300 gr. de sucre, 2 jaunes, 1 décil. d'eau chaude.

Procédé : Étalez en fontaine la farine tamisée; placez le sucre et les jaunes au centre que vous délayez peu à peu avec l'eau, de manière à en former une pâte très-ferme; fraisez-la deux ou trois fois pour la lier et la lisser; moulez-la ensuite et laissez-la reposer au moins cinq ou six heures dans un lieu frais. Comme cette pâte ne se mange pas, on peut après s'en être servi la piler et la passer au tamis pour la détremper une seconde fois en lui additionnant un tiers de farine et sucre en poudre, quelques cuillerées d'eau et un œuf entier.

1600. — GLACE ROYALE POUR ORNEMENT.

Les pièces en glace royale sont des créations modernes d'un effet toujours attrayant. C'est avec le concours de cette préparation qu'on peut les obtenir d'une légèreté remarquable. Cette glace s'applique, en général, à tous les ornements de la pâtisserie, non mangeables bien entendu; elle a de plus l'avantage d'être facile et prompte à préparer.

Mettez dans une terrine vernie 200 gr. de sucre passé au tamis de soie, blanc, sec et très-fin; ajoutez 1 blanc d'œuf 1/2 et quelques gouttes d'acide acétique; opérez le mélange avec une petite spatule blanche. Si le blanc d'œuf est insuffisant pour humecter tout le sucre, ajoutez-en quelques parties, mais avec beaucoup de précaution, et travaillez-la à la spatule sans trop de violence, mais régulièrement, et en tournant toujours la spatule de droite à gauche. Elle prend ainsi peu à peu de la consistance, en même temps que de la légèreté : il faut la travailler au moins vingt minutes; au bout de ce temps, elle doit se soutenir après la spatule et ne tomber qu'avec peine; alors incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de fécule de pommes de terre bien fine et bien blanche. Travaillez-la encore quelques secondes, additionnez-lui une pointe de bleu dissous pour l'azurer très-insensiblement; couvrez-la avec un linge légèrement humecté pour qu'elle ne sèche pas à la surface; dans certains cas, on remplace la fécule par une cuillerée de crème de tartre ou une forte pincée de gomme adragante en poudre; mais la fécule doit être préférée pour les ornements de résis-

tance, et même pour les bordures. Ces additions ont pour but de faire sécher instantanément la glace aussitôt qu'elle est poussée et de lui donner de la densité : c'est ce qui permet d'obtenir les filets très-ron ds, droits et corrects, ainsi que les bordures pendantes sans qu'elles se brisent. Cette glace peut être colorée ; mais, autant que possible, il faut éviter d'employer des couleurs trop liquides et pouvant nuire à sa légèreté.

1601. — COULEURS D'OFFICE.

On trouve à Paris des couleurs transparentes en sirop et d'autres à l'eau préparées spécialement pour l'usage des confiseurs et pâtissiers. Nous recommandons surtout celles transparentes, car elles peuvent être employées avec avantage pour colorer le sucre au cassé pour le filage. On les emploie aussi dans les sirops et les gelées, sans altérer leur limpidité. Il n'en est pas de même des autres ; du reste, ces deux espèces ont été analysées et reconnues pour ne contenir aucune matière nuisible à la santé. Mais, malgré ces facultés, il faut toujours les employer avec modération en ce qui concerne les objets mangeables, car beaucoup de personnes les redoutent. A l'égard des objets d'ornementation, ceci n'est plus qu'une affaire de goût. Nous allons néanmoins donner quelques formules pour la préparation des couleurs, qu'on pourra toujours employer à défaut de celles que nous venons de mentionner.

Couleur rouge.—Pilez très-fin 150 gr. de belle cochenille, mettez-la dans un poêlon avec un litre d'eau, 100 gr. de crème de tartre, 100 gr. d'alun et 20 de sucre ; laissez réduire de moitié et ajoutez enfin 2 décil. d'esprit-de-vin ; donnez un bouillon, passez à la serviette, laissez déposer et mettez cette préparation en bouteille.

Couleur jaune. — Faites bouillir 25 gr. de safran dans un poêlon avec 3 décil. d'eau, 3 gr. d'alun et 15 gr. de sucre ; laissez bouillir dix minutes, passez à travers un linge et mettez en bouteille.

Vert d'épinard. — Lavez et pilez 12 bottes d'épinards, pressez-les par petites parties dans un fort linge pour en extraire le suc ; mettez ce suc dans un poêlon que vous placez sur un feu ardent ; aussitôt que le liquide se décompose, versez le tout sur un tamis de soie, afin d'égoutter l'eau pour ne conserver que le vert qui restera dessus à l'état de purée ; passez-le au travers du tamis ; pour le conserver, mêlez-lui un peu de sucre et une forte pincée de potasse en poudre. Placez ce liquide dans un vase et tenez-le au frais.

Couleurs composées. — On obtient du vert avec du bleu écaille mélangé avec du jaune. Le même bleu peut être employé comme couleur ou simplement pour azurer. La couleur orange s'obtient avec du jaune et du rouge ; le violet et le lilas avec du rouge et du bleu ; on emploie aussi quelquefois le chocolat et le sucre brûlé. Voilà à peu près les couleurs en usage, tant pour la pâtisserie que pour l'office. Lorsque les mélanges sont bien combinés, on peut varier les teintes comme on l'entend.

Pour ce qui concerne les pièces de colifichet non mangeables, on emploie toute espèce de couleurs. Les imitations de fleurs et de fruits nécessitent des couleurs très-fines. Pour bronzer, il faut toujours choisir celui en poudre ; n'importe quelle soit la nuance, on prend le plus fin : il en faut beaucoup moins et il donne un meilleur résultat. L'or et l'argent s'emploient en coquilles ou en feuilles ; nous mentionnerons, du reste, à chaque article le genre qui lui convient.

1602. — SUCRES DE COULEUR.

Le sucre de couleur sert habituellement à sabler des socles d'entremets, des tambours, gradins ou simplement des abaisses. Nous mentionnerons son emploi aux articles spéciaux. Afin de bien masquer les pièces, ce sucre ne doit être ni trop gros ni trop fin ; on le fait habituellement de la grosseur des grains de semoule, ce qu'on obtient en le passant d'abord au travers d'un tamis très-large, puis sur un tamis plus fin, pour le séparer du sucre en poudre. Le sucre qui reste sur le tamis est égal et prêt à être coloré ; on peut l'obtenir plus ou moins gros en le passant à travers d'une passoire ayant des trous adaptés au calibre voulu. On peut toujours avoir du sucre coloré dans des boites ou bouteilles blanches.

Sucre rose. — Mettez 1 kilo de sucre en grains sur une grande feuille de papier, ajoutez-lui du carmin ou de la cochenille clarifiée, frottez ce sucre entre les mains jusqu'à ce qu'il soit d'un beau rose tendre. Si la quantité de rouge ne suffisait pas pour humecter le sucre, il faudrait ajouter un peu de jus de citron, toujours en frottant le sucre entre les mains. Placez ensuite la feuille de papier sur un plafond, et faites sécher le sucre à l'étuve ; lorsqu'il est sec, il se tient en morceau, mais on l'égalise en le frottant entre les deux mains. Conservez-le dans une petite boite en bois ou en fer-blanc et tenez-le au sec.

Sucre vert. — Il se prépare de même que le sucre rose, en remplaçant le carmin par du vert d'épinard et un peu de jus de citron. Il ne faut pas faire beaucoup de ce sucre d'avance, car il jaunit en vieillissant. On peut pourtant le conserver plus longtemps en employant du vert confectionné avec du bleu et du jaune.

Les sucres jaune, bleu, violet, se préparent de même que ceux décrits ci-dessus, en employant pour les nuancer les couleurs décrites précédemment. Les amandes de couleur se préparent également ainsi, après les avoir hachées, passées et séchées ; mais, nous le répétons, ces préparations doivent se faire à l'avance, afin d'abréger autant que possible le travail au moment de leur emploi.

1603. — SUCRE FILÉ.

Le sucre filé est un ornement des plus luxueux de la pâtisserie ; il s'adapte d'ailleurs à tous les entremets froids, et n'importe l'emploi qu'on lui destine, on est toujours sûr de son effet pour peu qu'il soit bien compris, lors même qu'il ne serait employé qu'à titre d'accessoire. Le sucre filé est par lui-même d'un travail facile, mais qui réclame une pratique constante et raisonnée ; en général l'opération du filage intimide un peu les hommes qui n'y sont pas familiarisés ; c'est là un tort grave ; au lieu de s'en épouvanter, mieux vaudrait l'étudier dans les heures de loisir, en dehors de toute préoccupation : on se trouverait ainsi bientôt à même de pouvoir en tirer un grand parti. Ces sacrifices ne sont pas assez coûteux pour être au-dessus des moyens d'un ouvrier laborieux, et il ne peut que s'en trouver bien.

Un des soins principaux sur lequel on doit toujours être assuré, c'est la cuisson du sucre, car, cette opération manquée, rien n'y supplée ; s'il est cuit dans les conditions voulues, au contraire, c'est un élément docile qu'on plie à sa volonté, et dont on tire des produits d'un effet incontesté. Après la cuisson raisonnée du sucre, il faut se rendre compte de ce qu'on veut faire et opérer avec assurance et sang-froid. Il faut, d'ailleurs, bien se pénétrer que le travail du sucre filé n'est le privilége d'aucun homme, mais aussi qu'on ne peut s'y initier qu'avec la pratique. En dehors de ces réflexions, il serait impossible de donner autre chose que les indications de principe, persuadés que nous sommes que tous les détails possibles seraient impuissants à démontrer et définir un travail si minutieux et si complexe. Expliquer les difficultés, prévenir les obstacles, mettre le praticien en garde contre les inconvénients qu'il doit rencontrer, lui donner les moyens de les combattre, ajouter à ces instructions des modèles raisonnés, pouvant initier aux genres divers, c'est là, à peu près, ce que nous pouvions faire et notre tâche se bornera là. Bien téméraire serait celui qui aurait la prétention de vouloir exécuter des pièces compliquées sous la direction de simples notions théoriques. La théorie basée sur l'expérience est toujours utile ; mais on ne doit jamais perdre de vue que, sans la pratique, elle n'aboutirait à rien ; la science n'aurait plus de prix s'il ne s'agissait que de prendre un livre à la main pour devenir grand praticien.

Pour arriver à la parfaite cuisson du sucre, il faut d'abord le choisir de bonne qualité, aussi pur que possible, en évitant d'employer les parties de la base du pain, qui sont souvent mal épurées. Le sucre doit être lourd, à petits grains, serré, blanc et brillant ; mais malgré toutes ces observations, on peut encore s'y tromper. Le sucre est convenable si, cuit au degré voulu, il ne graine pas et se maintient blanc ; sa prompte colorisation provient ordinairement de la trop grande quantité d'acide qu'il contient.

Cuisson du sucre. — La quantité de sucre la plus convenable à cuire est de 3 à 400 gr. ; cette dose peut être cuite en très-peu de temps, moyen inévitable pour l'obtenir bien blanc, ce qui ne veut pas dire qu'on ne puisse pas le cuire en plus petite quantité ; mais il passe alors plus promptement d'une cuisson à une autre et réclame des soins plus minutieux. Nous voulons seulement inférer que, quand on a une certaine quantité de sucre arrivant à peu près à ce poids, c'est de le cuire tout ensemble. Cassez-le d'abord en petits morceaux que vous placez dans un poêlon ayant les parois droites, mouillez-le avec 2 ou 3 décil. d'eau froide dans laquelle vous sautez le sucre pour l'imbiber et laissez-le dissoudre hors du feu ; aussitôt dissous, ajoutez une pincée de crème de tartre ; placez le poêlon sur le feu vif et faites-le partir ; il faut tâcher que le fourneau ne soit pas plus large que le poêlon, afin que la flamme n'arrive pas trop haut, c'est-à-dire au-dessus du niveau du sucre, ce qui pourrait le jaunir. On emploie, pour éviter ce danger, des cercles en cuivre qui emboîtent exactement le poêlon, jusqu'à peu près à la hauteur du niveau du sucre. Le mouillement précis du sucre est aussi d'une grande importance ; si l'eau est insuffisante, il graisse infailliblement avant d'être cuit ; si elle est trop abondante, il reste trop longtemps sur le feu et rougit facilement ; ces deux extrêmes doivent être évités ; mais, dans tous les cas, mieux vaudrait en mettre trop qu'insuffisamment. Le sucre doit cuire toujours en moins de temps possible, c'est un moyen de l'empêcher de graisser et de l'obtenir blanc. Pendant sa cuisson à feu

violent, on doit observer de tenir toujours les parois du poêlon bien propres, en les lavant avec un pinceau humecté à l'eau, afin que le sucre ne s'y forme pas en grains, ce qui serait inévitable sans cette précaution.

Le degré du sucre est le *cassé;* mais, pour le filage, il est bon de lui donner un léger bouillon de plus, sans cependant lui faire prendre la moindre couleur. Aussitôt le sucre arrivé à son point, on retire le poêlon pour le tremper immédiatement dans l'eau glacée, jusqu'à moitié de la hauteur du sucre, en le retirant aussitôt. Cette opération a pour but d'arrêter son degré et l'empêcher de se colorer. On peut, au lieu de crème de tartre, employer de l'acide acétique ou vinaigre de bois; mais il convient de n'en mettre que quelques gouttes et au dernier moment, c'est-à-dire alors que le sucre est arrivé au petit cassé.

Quand le poêlon est sorti de l'eau, il faut le placer sur un petit plafond couvert d'une épaisse couche de cendres tièdes et en prendre une partie dans un petit poêlon, que vous laissez refroidir à point. Pour bien filer le sucre, il faut surtout observer de ne pas l'employer trop chaud, car les fils viennent trop subtils et entraînent des gouttes; il se file aussi moins vite et il est plus sujet à se ramollir.

Filage du sucre.—Il y a deux genres de sucre filé : le sucre filé fin dit à la *jetée,* et celui filé en cordons. Les deux genres se filent également à la cuiller, quoique les procédés et les résultats ne soient pas les mêmes.

On file, dans les cas ordinaires, le sucre fin sur un couteau, à moins de le filer sur un moule pour une sultane. Dans le premier cas, on prend le couteau de la main gauche, qu'on porte à la hauteur du cou en le tenant horizontalement, tandis que, prenant la cuiller de la main droite, vous la trempez dans le sucre, l'élevez à la hauteur de la tête en tendant le bras en avant du corps, et l'agitez aussitôt avec secousse pour en faire couler le sucre, dont les fils, partant de droite à gauche, viennent se grouper à cheval sur la lame du couteau. Quand vous en avez une gerbe suffisante, vous l'enlevez, taillez la base qui contient toujours des gouttes et étalez la gerbe sur une table propre et sans humidité, pour recommencer de nouveau. Il faut, pour filer le sucre, se placer devant deux ou trois plaques alignées à terre, afin que le sucre ne s'attache pas au parquet. Cette opération doit se faire dans un lieu sec, à l'abri des courants d'air et de la vapeur de la cuisine.

Le sucre filé en cordons plus ou moins gros se file sur marbre, sur plaque ou sur moule, suivant l'objet ; dans tous les cas, l'endroit où les cordons s'appuient doit être légèrement huilé, et le dessin à suivre tracé dessus. Ce travail exige toujours une grande précision et un coup d'œil actif; le regard doit, à la fois, suivre l'épaisseur du cordon et guider la main à l'endroit où le cordon doit tomber. C'est là une opération que la grande pratique peut seule enseigner.

L'application de ces deux genres de sucre devant être indiquée dans les articles qui suivent, nous bornerons là nos descriptions. Nous dirons seulement qu'on peut les colorer tous les deux de diverses nuances avec des couleurs liquides et clarifiées dites *breton;* mais cette couleur ne doit être introduite que quand le sucre est cuit.

Conservation du sucre filé.—Autrefois, même avec beaucoup de soins, on ne pouvait guère le conserver qu'un jour ou deux; aujourd'hui on a trouvé le moyen de le conserver pendant plusieurs mois. On peut donc se servir d'une pièce en sucre filé à peu près comme d'une pièce en glace royale, pendant toute une saison, sinon plus. C'est là une heureuse découverte, apportant à cette élégante partie un mérite de plus qui portera ses fruits et dont tous les hommes du métier se sont réjouis, car ils ont compris qu'avec cette garantie ils pourraient s'attacher plus soigneusement à l'exécution d'une pièce élégante et compliquée, persuadés d'avance qu'elle ne sera pas détériorée avant d'être terminée ou d'avoir produit son effet.

Quel que soit le sujet qu'on veut conserver, sultane, aigrette ou pompon, il s'agit simplement de le couvrir avec un globe en verre aussi étroit que le sujet le permet, afin d'empêcher la circulation de l'air et la pénétration de l'humidité. Pour absorber complétement celle-ci, il faut adapter le globe sur une boite en bois de sa dimension, sur laquelle on étale une couche de chaux vive pulvérisée; on dispose une grille en fil de fer étamé, sur celle-ci on place la pièce à conserver, on la recouvre avec le globe bien sec et on entoure la base de celui-ci avec de la chaux en poudre, afin que l'air ne pénètre pas. La quantité de la chaux dépend naturellement de la dimension du globe, car le rôle principal de cette matière est d'attirer à elle toute l'humidité; or, il est évident que l'abondance raisonnée ne peut pas lui nuire. Par ce simple procédé, on conserve le sucre intact pendant longtemps. Cette application peut s'étendre aux pièces en pastillage, en glace et en pâte d'amandes, et enfin à tous les produits de ce genre qui craignent l'humidité. Malgré cette précaution, il est prudent de conserver ces pièces dans un lieu sec.

1604. — AIGRETTES, POMPONS, PALMES ET VOLUPTÉS.

On distingue l'aigrette du pompon, en ce que ce dernier est uniquement composé avec du sucre filé fin, tandis que dans la composition de l'aigrette il entre du sucre filé en cordons. Les premières sont représentées sur les pièces aux n°s 141, 142, 144, 150 et 151; les seconds par le n° 143. Les palmes et voluptés sont des ornements filés sur marbre ou sur plaque huilée, sur le dessin même, et qui, groupés ensemble, forment un sujet. Les palmes sont représentées par le sujet du socle n° 144, et les voluptés par le sujet de la sultane n° 151.

La partie supérieure de l'aigrette du socle n° 141 est filée sur une boule en cuivre adaptée sur une douille; on trouve cette boule toute confectionnée; il faut l'huiler légèrement; on file d'abord quelques cordons dessus, en les croisant en tous sens, et on file sur ces cordons une couche de sucre filé bien unie et blanche; on laisse refroidir le sucre et on divise la boule en deux parties sur le milieu, à l'aide d'un couteau chauffé, afin de retirer le sucre en deux parties; on soude ensuite les deux parties ensemble pour masquer les jointures avec quelques petits détails de sucre rose. Cette boule est supportée par 6 voluptés coulées en cordon sur marbre et collées elles-mêmes à l'aide d'un fer chaud, sur un fond de sucre au cassé étalé en feuille mince et ronde; ce fond en sucre est nécessaire pour servir de base à tous les sujets de quelque importance.

L'aigrette représentée au dessin n° 142 est d'un genre très-élégant; la coupe supérieure est à côtes, filée en cordon rose sur un moule à corbeille, et les intervalles emplis avec du sucre fin et blanc aplati en bande d'une égale épaisseur, puis taillé. Cette coupe est supportée sur un montant rose en torsade au-dessous duquel s'adaptent six volutes simples groupées symétriquement, de manière à former le pied de l'aigrette; sur le contour de ces volutes sont appliquées des clochettes formées sur des moules en plomb.

L'aigrette représentée au dessin n° 144 est d'une exécution très-simple; elle se compose de 6 palmes uniformes coulées en gros fil de sucre sur le marbre huilé. Quand on n'est pas assez sûr de soi pour les filer d'une exacte dimension, il n'y a rien de mieux à faire qu'à tracer au crayon le dessin des 6 montants sur le marbre au moyen d'un carton découpé; on n'a ainsi qu'à suivre les traits pour les rendre corrects. Le sucre peut être rose ou blanc. On coule ensuite une tringle en sucre sur le marbre de la grosseur d'un gros macaroni, que vous fixez sur le milieu d'un fond mince en sucre au cassé coulé sur marbre; on soude ensuite les palmes droites autour de la tringle à l'aide d'un petit fer chaud avec lequel on appuie sur les deux parties; elles doivent toutes être collées à distance égale et bien d'aplomb. Quand l'aigrette est montée, on colle au sommet un petit gland en sucre filé fin et nuancé. Rangez au pied une demi-boule de sucre filé fin pour en masquer la base.

Le sujet du n° 143 représente un pompon monté sur une grenade. On peut le laisser blanc et tout uni ou le nuancer; celui que représente le dessin est de deux couleurs; pour l'exécuter, il s'agit de filer une forte gerbe de sucre fin très-blanc, puis le couper sur une table transversalement de la longueur voulue. Formez d'abord un petit noyau autour duquel vous roulez le sucre sur le travers des fils; serrez sensiblement un bout du rouleau de sucre afin de lui donner l'évasement nécessaire. Quand il est arrivé à l'épaisseur voulue, on lui applique des bandes minces de sucre rose taillées de sa même hauteur et en pointe, on les applique à distance égale pour alterner les nuances. La grenade sur laquelle est fixé le pompon s'obtient en roulant d'abord les parures du sucre qu'on grossit avec des bandes bien unies. On colle ensuite le pompon sur cette grenade avec du sucre au cassé en lui donnant l'aplomb voulu; collez alors le sujet sur un fond mince en sucre refroidi sur marbre huilé.

La couronne représentée par le n° 137 est un sujet de confection facile; le cercle est formé par une bande de sucre coulée sur marbre et taillée pendant qu'elle est chaude, pour être arrondie sur un moule quelconque; elle peut rester transparente ou être masquée d'une légère couche de sucre filé fin; elle est ensuite bordée avec des petites perles en relief formées avec du sucre filé fin également colorié; les fleurons sont blancs, régulièrement collés; ils sont surmontés d'une petite perle en sucre fin. La couronne du n° 138 s'exécute avec du sucre filé fin et du sucre coulé sur marbre en gros cordons de différentes épaisseurs, que l'on soude primitivement ensemble pour former d'abord la couronne et l'orner ensuite avec des détails de sucre filé fin de deux couleurs; on peut assembler tous ces détails sur un cercle proportionné coulé en sucre à la cuiller sur un plafond légèrement huilé.

Le sujet du n° 148 se compose d'une petite sultane blanche filée sur un moule à dôme; elle doit être juste du diamètre du nougat sur lequel elle repose, surmontée par une grenade allongée et blanche, reposant sur une rosace taillée sur une nappe épaisse de sucre fin de teinte rose.

Le cep de vigne que représente la pièce du nº 149 est en partie formé avec du sucre tors de couleur jaune. Les feuilles sont en sucre au cassé formées avec les moules en plomb et de teinte verte; les grains de raisin sont formés séparément en sucre fin, de teinte rose et collés ensemble; le cep est maintenu par une tige droite en sucre tors couleur de bois; la base se compose de sucre fin blanc et vert, coupé très-court et disposé comme de l'herbe.

1605. — COUPES ET CORBEILLES EN SUCRE FILÉ.

Les coupes et corbeilles se coulent en général à la cuiller et en cordons, sur des moules en cuivre ou en fer-blanc de différentes formes; les pieds des coupes se font séparément; chaque moule doit être garni avec une petite douille en fer-blanc soudée à l'intérieur; dans cette douille on adapte un manche à l'aide duquel on peut facilement tourner le moule en tous sens, sans crainte de se brûler. Pour exécuter une aigrette, par exemple, dans le genre de celle du nº 150, qui se compose de deux coupes légères collées l'une au-dessus de l'autre et imitant cascade, ayez d'abord deux coupes en cuivre, dont une moyenne et une petite, toutes deux huilées légèrement à l'extérieur; adaptez à chacune un manche fixé dans la douille du milieu; prenez la plus grande coupe par ce manche, que vous tenez de la main gauche; ayez un petit poêlon de sucre cuit au cassé, laissez-le refroidir à point ce que l'on distingue lorsqu'en le prenant avec une cuiller d'argent ou en cuivre rouge à bec pointu, et l'élevant au-dessus du poêlon, le sucre coule en fil régulier; laissez-le couler ainsi jusqu'à ce que le fil ait la grosseur voulue; traversez alors avec ce fil tout le diamètre du dessus de la coupe; arrivé à l'extrémité opposée, continuez le fil en rondeur sur le bord de toute la circonférence de la coupe; coulez ensuite un autre fil croisé sur le premier, et prenez du sucre avec la cuiller pour former une rosace dont les fils doivent se raccorder avec ceux primitivement tracés sur le fond de la coupe; ces fils doivent présenter dans leur ensemble une certaine solidité. Les moules à coupes cannelés conviennent en ce sens que les cannelons servent de guide pour filer le sucre avec plus de régularité; pour les moules unis, on peut tracer les distances au crayon. Filez ensuite la plus petite coupe d'après les mêmes principes que la première, et laissez-les refroidir toutes deux, pour les enlever ensuite de dessus le moule.

Maintenant, tracez au crayon sur des fonds légèrement huilés ou sur un marbre des *esses* ou *voluptés* de trois formes et grandeurs différentes, ainsi que l'indique le dessin; pour les tracer avec régularité, il faut d'abord en tracer une de chaque espèce, sur un carton mince et proportionné, et enlever ensuite toute la partie tracée avec la pointe d'un canif, afin qu'en plaçant le carton sur le marbre il n'y ait plus qu'à passer la pointe du crayon dans la cavité de celui-ci; tracez six voluptés de chaque dimension sur le marbre, elles ont ainsi toutes la même forme; il est bien entendu que les cartons doivent être préparés d'avance et les dessins tracés avant de commencer le travail. Cuisez un autre poêlon de sucre; lorsqu'il est au cassé et bien blanc, filez à la jetée une forte gerbe de sucre fin, que vous ployez en deux sur un plafond, et mettez de côté dans un lieu sec; remettez le sucre sur le feu, et dès qu'il entre en ébullition, ajoutez-lui quelques gouttes de carmin clarifié pour le colorer d'un beau rose; laissez-le refroidir un moment et trempez dedans une cuiller; laissez couler le sucre dans le poêlon jusqu'à ce que le fil ait la grosseur voulue; placez-vous alors devant le marbre et coulez les dix-huit voluptés, en suivant exactement les traces du crayon; comme on ne peut couper le fil directement lorsqu'on arrive au bout du tracé, il faut revenir insensiblement le long du sucre déjà filé, afin d'arrêter le cordon sans nuire à la régularité des voluptés, et reprendre du sucre pour continuer d'après ce principe. Parez les bouts excédants avec un couteau chaud, afin de les avoir toutes d'égale grandeur. Coulez ensuite sur le marbre une large pastille de sucre, que vous aplatissez pour l'obtenir le plus mince possible, mais de largeur suffisante pour pouvoir coller l'aigrette dessus. Versez enfin le restant du sucre sur le marbre, et roulez-le de l'épaisseur d'un crayon et de 26 centim. de longueur à peu près; lorsque tous ces détails son refroidis, collez le montant de sucre sur le milieu de la pastille ronde; observez qu'il se maintienne bien droit en refroidissant; collez alors autour les six plus grandes voluptés à distance égale, en les soudant à l'aide d'une tringle en fer chaude; passez ensuite sur le montant de sucre du milieu un petit anneau en sucre filé fin taillé au coupe-pâte et vidé; il doit venir s'appuyer sur les voluptés. Roulez aussi une bande de sucre filé fin autour du montant du milieu, en lui donnant la forme du pied de la coupe, ainsi que l'indique le dessin. Collez sur le haut de ce pied deux ou trois petits morceaux de sucre pour supporter la grande coupe, dont vous percez le milieu avec un fer chaud, afin de la passer sur le montant et la coller bien droite sur le milieu du pied. Garnissez cette coupe intérieurement avec du sucre filé fin, et collez à son niveau contre la tringle les six moyennes voluptés, sur lesquelles vous placez une petite rosace en sucre filé fin; collez au sommet la plus petite coupe dans laquelle vous fixez les six plus petites

voluptés. Préparez des petites boules en sucre filé fin et roulées d'égale grosseur; si le sucre est trop cassant pour être roulé en boules, il suffit de souffler dessus pour le ramollir instantanément. On colle ces boules contre les bords des coupes en les touchant avec un fer chaud; collez aussi autour des deux coupes des cordons de sucre blanc coulés sur marbre en lignes courbes pour imiter l'eau ainsi que l'indique le dessin; on les coupe de longueur voulue avec un couteau chaud; placez sur chacun de ces cordons une petite bande de sucre filé fin; ces bandes ne doivent s'appliquer après les coupes que lorsque l'aigrette est déjà collée sur la sultane ou toute autre pièce où elle doit être servie.

Nous avons cru devoir décrire minutieusement tous les petits détails de cette aigrette un peu compliquée, afin de produire dans une seule formule à peu près tous les genres nécessaires à connaître pour exécuter ce travail. En partant de ce principe, on peut exécuter des aigrettes très-variées de forme. Aussi serons-nous beaucoup plus brefs dans les descriptions suivantes. Les coupes simples, n'importe de quelle grandeur, se préparent de même; on peut aussi, après les avoir coulées en gros cordons pour leur donner de la solidité, filer dessus du sucre fin à la cuiller; on pare alors les contours avec le couteau; quoique ces coupes ne soient pas à jour, elles sont très-élégantes, car on peut décorer les bords et le dessus avec du sucre filé fin de couleurs variées.

Les corbeilles, quelles que soient leurs formes et leurs dimensions, s'exécutent, ainsi que les coupes, sur les parois extérieures des moules. On peut les filer en gros fils croisés comme les sultanes; on forme le pied séparément, et on colle ensuite les deux pièces ensemble; on les décore avec des détails de sucre fin d'une couleur marquante, et taillés au couteau ou à l'emporte-pièce; l'intérieur des corbeilles filées en sucre rose peut être garni jusqu'au ras du bord avec du sucre filé fin et blanc, ce qui produit bon effet; on peut dresser dessus, ainsi que sur les coupes, un buisson de boules en sucre fin, ou des fleurs et des feuilles tirées sur des moules en plomb ou à la main avec du sucre filé fin ou même du sucre tors nuancé.

L'aigrette du dessin n° 151 se compose de six grosses voluptés filées en sucre rose, et collées sur un rond en sucre, au milieu duquel se trouve un montant roulé sur le marbre; sur ce montant est collé un pompon en sucre filé fin et très-blanc. Cette aigrette est d'un joli effet sans être d'une exécution très-difficile; il faut observer, après avoir collé le pompon au-dessus, de le soutenir avec les mains jusqu'à ce qu'il soit tout à fait refroidi, afin qu'il se maintienne bien droit.

Les clochettes sont des espèces de petits pompons formés avec des petites bandes de sucre filé fin, taillées droites de la hauteur de 4 centim. à peu près et roulées dans le sens du fil en forme de bouchon, dont on resserre un bout pour leur donner la forme d'une clochette. Elles sont blanches ou roses; elles servent comme bordures, en les collant dans le genre de celles représentées sur la sultane du dessin n° 150. On les colle aussi inclinées en dessous des voluptés et des aigrettes; elles peuvent entrer dans un ornement quelconque.

Les dents de loup ou triangles allongés se coupent sur des bandes de sucre filé fin et légèrement aplaties; elles sont blanches ou colorées et s'appliquent surtout comme bordures de socles, corbeilles et coupes. On taille de même, sur une nappe en sucre filé, des ornements de différentes formes, soit à l'aide du couteau ou d'emporte-pièce varié.

1606. — SULTANES EN SUCRE FILÉ.

Une sultane bien finie est d'un éclat ravissant que rien ne saurait imiter. Elles sont de deux genres : les unes à jour et les autres pleines. Les premières réclament une extrême régularité d'exécution; les secondes sont moins exigeantes, par cette raison qu'elles représentent une masse.

Pour procéder à l'exécution d'une sultane, il faut d'abord un moule rond ou hexagone, suivant la forme qu'on veut lui donner. Les moules ronds sont, dans le fait, les plus usités. Ils peuvent être en cuivre ou fer-blanc, mais toujours unis; ceux qu'on emploie à l'usage des croquembouches peuvent servir si on leur adapte une douille à l'intérieur, afin de pouvoir les manier à volonté. Ces douilles peuvent être en bois ou en fer-blanc, fixes ou mobiles; dans le premier cas, le moule ne peut servir qu'à cet usage. Si on emploie les moules à croquembouches, on leur applique alors une douille postiche, ayant à l'un des extrêmes un rond du diamètre exact de l'intérieur du moule, qu'on fait porter sur le fond même.

Avant d'entreprendre une sultane à jour, il faut d'abord bien se rendre compte du décor qu'on veut opérer, et si l'on n'est pas sûr d'une exécution régulière, ce qu'il y a de mieux à faire, c'est de tracer le dessin sur les parois extérieures du moule; il n'y a pas de procédé plus simple et à la fois plus sûr. Le moule tracé il faut l'huiler très-légèrement avec un linge, puis entourer ses deux extrêmes avec un tour de fil ou ficelle qui

a pour but de soutenir les premiers cordons, toujours les plus difficiles à couler, car ils quittent facilement le moule. Les hommes très-exercés se passent de ces précautions; mais, en réalité, elles sont très-utiles; car, en outre de la facilité que ces auxiliaires assurent pour le début, il est incontestable qu'ils apportent à la pièce un certain appui. Si, en démoulant la sultane, l'un des cordons principaux se brise, le fil est là pour empêcher un plus grand dommage et facilite aussi le moyen de réparer le mal. Ces deux tours fixés, il faut leur couler un cordon de sucre suffisant pour les masquer; ces points d'appui assurés, on file sur la surface du moule devant former le dessus de la sultane, des cordons épais de sucre qui, en se croisant, viennent aboutir et relier les contours; c'est là un soin nécessaire, alors même qu'on n'aurait pas l'intention de placer un sujet dessus; mais, en ce cas, les cordons de sucre doivent être suffisants pour les supporter. Le reste du dessin n'est plus qu'une affaire de goût et d'adresse.

Quand la sultane est filée, on la laisse refroidir et on la présente devant un feu doux, pour chauffer très-insensiblement la surface et la démouler aussitôt. Cette mesure a pour but de ramollir superficiellement le sucre et l'empêcher de se briser en le touchant pour le sortir du moule.

Les dessins nos 150 et 151 représentent deux genres de sultanes différents, qui doivent suffire pour donner l'idée des variétés que l'on peut obtenir.

Le dessin n° 150 représente une sultane à grillage. Ce genre est assez facile à filer, mais exige beaucoup de régularité dans son exécution. Ici le filage peut être blanc ou rose, le blanc est préférable; les fils doivent être disposés en les croisant les uns sur les autres contre les parois du moule, ainsi que l'indique le dessin. La bordure qui décore le haut est en sucre filé fin; elle est collée sur un fond en sucre rapporté et filé séparément sur un petit plafond, en lui donnant 2 centim. de diamètre de plus que le fond de la sultane. En agissant par ce procédé, on peut éviter de couler un fond sur la sultane et ne filer que les parois, sur le bord desquelles on soude ce fond coulé à part. En dessous des bords de ce fond on colle des petites bandes régulières, arrondies d'un côté et bordées avec des filets de sucre rose. Sur le contour de l'épaisseur de ce fond est une bande blanche de sucre fin qui le masque entièrement. Collez à distance égale des petites boules de sucre au cassé, roulées d'égale grosseur; soudez-les à l'aide d'un fer chaud; sur chacune de ces boules collez une petite clochette en sucre blanc pour former bordure, ainsi que l'indique le dessin. L'aigrette qui orne le dessus de la sultane est décrite précédemment et doit être collée dessus bien d'aplomb avant de terminer la bordure supérieure.

Le dessin n° 151 représente une sultane à montants droits, partant de bas en haut contre les parois du moule; ces montants sont alternés avec d'autres, historiés. Il suffit, pour les obtenir ainsi, de tirer d'abord une ligne droite et de revenir avec la cuiller sur la même ligne, en laissant couler à droite et à gauche une forte goutte se ralliant à la ligne du milieu; on répète six fois ce mouvement sur le long de chaque montant, sur lesquels on tire ensuite un filet très-fin en sucre rose, ce qui produit très-bon effet, et on laisse refroidir un moment la sultane pour l'enlever de dessus le moule. La bordure qui lui sert d'ornement est collée sur un fond coulé séparément sur un couvercle huilé, de 2 centim. plus large que le fond de la sultane; ce fond doit être collé dessus avec quelques gouttes de sucre chaud. La bordure est composée de triangles longs et taillés régulièrement sur une bande épaisse de sucre filé fin, aplatie avec le plat du couteau; ces triangles sont soudés en dessus et en dessous du fond, et doivent se raccorder pour imiter des losanges. La soudure est masquée avec une bordure de petites boules de sucre de teinte rose; une boule de même couleur est collée à la pointe de chaque triangle. L'aigrette qui couronne la sultane est fixée sur le centre avec du sucre. Une sultane ainsi constituée convient surtout pour recouvrir une timbale, un gâteau ou un entremets quelconque. La base de la sultane doit être entourée de gâteaux ou d'une garniture sèche, ou simplement d'une bordure de croûtons en sucre filé.

Les sultanes pleines sont d'une exécution moins difficile; on opère par deux méthodes : la première consiste à filer sur le moule huilé et entouré en haut et à la base avec deux tours de ficelle. On coule d'abord deux cordons de sucre aux extrêmes, puis le long des parois en allant de bas en haut, en reliant entre eux ces cordons pour former ce qu'on appelle une CARCASSE pouvant donner un appui solide à la sultane. Cela fait, il ne reste plus qu'à filer dessus du sucre fin et en tenant le moule de la main gauche, pendant que la main droite file lentement le sucre à la cuiller en partant d'un bout à l'autre; le fil doit tomber sur le moule dans son état le plus pur, c'est-à-dire sans gouttes de sucre, ce qui déprécie tout à fait une sultane; il faut observer aussi de le faire tomber de manière à ce que les fils se croisent et autant que possible en couches égales. Une fois la sultane démoulée, on peut appliquer dessus une bordure filée séparément en gros cordon sur les

bords d'une coupe ou d'une assiette de dimension voulue ; une bordure ainsi exécutée est solide et vite collée.

Une autre méthode consiste à filer simplement la carcasse d'une sultane sur le moule dans les conditions de solidité voulue ; quand le sucre est froid on chauffe légèrement les surfaces pour le démouler aussitôt, puis on masque cette carcasse avec des bandes de sucre filé fin, taillées au couteau, qu'on applique droites ou inclinées dans le sens du sucre ; par cette méthode on a l'avantage de pouvoir varier les nuances ; on peut aussi séparer chaque jointure par un cordon de sucre filé fin et roulé.

Ces deux genres de sultanes peuvent être ornés ainsi que les autres avec des bordures et des sujets. En général, pour qu'une sultane apparaisse dans tout son éclat, elle doit être de forme haute, régulièrement filée et le sucre d'une ou deux couleurs seulement, et encore le blanc doit-il toujours dominer. On confectionne aussi des sultanes de la dimension d'un gros moule à timbale et sans fond, on les sert autour d'un entremets quelconque, surtout autour des charlottes et autres entremets froids de même forme pouvant être passés. Comme ces sultanes n'ont ni fond ni sujet, une jolie bordure est indispensable.

On confectionne également des sultanes en glace et en pastillage : les deux genres sont également d'un bel effet, si elles sont correctes et exécutées avec goût. On peut les traiter dans les formes de celles en sucre filé, mais le genre est très-variable. Le n° 172 peut donner une idée des variétés qu'on peut obtenir.

1607. — FLEURS ET ORNEMENTS EN SUCRE TORS.

Ces sortes d'ornements s'emploient comme décorations. Avec du temps et étant un peu secondé, il est très-facile d'exécuter des sujets qui produisent de l'effet. Il faut d'abord cuire du sucre au cassé et le verser sur un marbre légèrement huilé, le laisser refroidir une seconde et reployer les bords sur le milieu où le sucre est le plus chaud ; ensuite on doit huiler très-légèrement le bout de ses doigts et tirer le sucre à deux mains, en reportant toujours les parties sur la masse jusqu'à ce que le sucre devienne brillant tout en prenant de la consistance ; on rassemble alors la masse, afin que le sucre se maintienne chaud : il doit être travaillé très-vivement. Lorsqu'on veut obtenir ce sucre de couleurs, il faut ajouter celles-ci dans le poêlon lorsqu'il est déjà à son degré de cuisson. Le sucre ainsi préparé, il suffit, pour faire des imitations de perle, de le rouler comme un bâton de sucre d'orge; coupez-le pendant qu'il est chaud par petites parties que vous roulez en boules entre les mains et le marbre ; mettez-les à mesure sur une plaque et tournez-les toutes ensemble jusqu'à ce qu'elles soient assez froides pour ne pas s'aplatir. Ces boules peuvent ensuite être collées sur le bord d'une coupe en nougat ou en sucre filé, ce qui produit bon effet; il suffit pour les coller de les toucher avec un fer chaud et les poser de ce côté à la place qu'elles doivent occuper.

On fait aussi en sucre tors des cordes de lyre, des anses pour vase ou pour coupe; ces anses peuvent être cordées avec un ou plusieurs rouleaux de sucre de couleurs différentes, puis ployées en forme et refroidies dans les positions qu'elles doivent avoir.

Les fleurs s'exécutent de plusieurs manières, mais celles qui font le plus d'effet sont en sucre blanc, travaillé en le tirant dans les mains jusqu'à ce qu'il soit brillant ; on en prend des petites parties de la grosseur d'une noisette et de moins grosses aussi, et on les met sur le marbre pour les aplatir et en former des feuilles de rose, soit avec les doigts ou une petite cuiller ; avant qu'elles refroidissent tout à fait, une autre personne les place en bombant le milieu; ceci fait, fardez ces feuilles avec le bout d'un petit pinceau que vous aurez passé dans du carmin ou autre couleur en poudre très-fine. Pour former les roses, on commence à couler une pastille de sucre sur un coin de marbre, on range vivement autour six feuilles, puis d'autres plus petites; versez au milieu encore une goutte de sucre sur laquelle vous placez les plus petites feuilles. Les clochettes se moulent dans des moules en cuivre ; il suffit de mettre un peu de sucre encore chaud et de l'étaler avec les pouces contre les parois du moule le plus mince possible; le sucre qui dépasse le bord du moule se coupe avec des ciseaux pendant qu'il est encore chaud ; lorsqu'il est froid on le pare avec un couteau chaud. On monte aussi ces fleurs en touchant chaque feuille l'une après l'autre avec un fer chaud et les collant à mesure. Ces fleurs se forment à peu de chose près comme celles en pastillage à la main ; seulement comme celles-ci ne peuvent être travaillées à froid, il faut les exécuter le plus vivement possible et dans un endroit chaud, crainte de les briser.

Les feuilles s'exécutent avec des moules en étain en forme de feuilles ; on nuance du sucre vert et on le roule en bâton, on le coupe ensuite en losanges que l'on étale sur le marbre, pendant qu'une autre personne appuie dessus avec le moule à feuilles légèrement huilé; les feuilles avec un seul moule s'obtiennent ainsi très-promptement et de différentes couleurs ; on les ploie aussi à mesure qu'elles refroidissent afin d'en

varier les formes. Les boutons de rose se font avec du sucre rose roulé et trois petites feuilles vertes collées autour. Ce genre convient pour former une guirlande sur le haut ou au milieu d'une grosse sultane, ou enfin pour garnir un vase ou une coupe en sucre filé et servir comme sujet.

1608. — MANDRINS POUR SOCLES DE PATISSERIE, ENTREMETS, GRADINS ET PIÈCES MONTÉES.

Les mandrins pour socles d'entremets doivent être exécutés avec soin et solidité; ils sont habituellement légers et minces, afin de pouvoir donner de la grâce aux socles. Ceux représentés aux nos 196, 200 et 208, et qui sont déjà décrits pour les socles d'entrées froides, conviennent parfaitement pour les socles d'entremets en donnant plus ou moins de longueur aux tringles, suivant les dimensions que doivent avoir les socles. Il est à remarquer que les abaisses supérieures doivent être fixes ou entrer à vis, afin que tout le poids de la pièce repose sur la tringle du milieu. Ces abaisses doivent toujours être surmontées avec une poignée mobile, afin de pouvoir transporter les socles avec facilité.

Les montants nos 201, 202 et 203 sont en bois tourné et s'emmanchent les uns dans les autres; on est sûr par ce moyen de les obtenir solides et droits; les mêmes nos *bis* représentent des fragments de coupes qui peuvent y être adaptés, soit pour en former des cascades ou des gradins. Ces bois peuvent être mis en couleur ou sablés et décorés ensuite en pastillage et glace royale.

Le dessin no 206 représente un gradin en bois, il réunit toute la solidité désirable et peut, malgré sa simplicité, produire beaucoup d'effet si on veut le décorer avec soin. Ce genre convient très-bien pour dresser des gâteaux détachés; le haut peût être surmonté avec un sujet quelconque ou une petite pièce montée. Le dessin no 131 représente un petit gradin tout garni et préparé sur un mandrin de cette forme.

Le mandrin du no 209 est en bois massif et a servi de base au vase représenté no 162; l'abaisse no 204 qui est au-dessus fait partie de la même pièce. Les abaisses peuvent être en pâte d'office toutes les fois qu'elles font partie de pièces mangeables, dans le cas contraire en fort carton ou en bois. L'essentiel est de les conserver bien droites, et sous ce rapport nous donnons la préférence aux abaisses en très-fort carton collé et recouvert de papier blanc des deux côtés, puis séché sous presse. Celles en pâte d'office doivent être bien sèches et limées droites; celles en bois d'une seule planche sont exposées à gondoler; on prévient cet inconvénient en les confectionnant avec des planches très-minces collées ensemble en croisant le fil du bois.

Le mandrin du no 212 est en bois tourné, le no 211 représente une coupe de ce mandrin lorsqu'il est déjà décoré comme socle. Ceci n'est qu'une faible esquisse du parti qu'on peut en tirer, car ce socle, quoique très-simple, peut devenir très-élégant. Le no 213 est constitué dans les mêmes conditions, mais hexagone; il peut être en bois ou en carton-pâte.

1609. — BORDURE EN GLACE ROYALE ET PASTILLAGE.

La glace royale pour décor est décrite au no 1600. Pour ceux qui sont familiarisés avec le cornet, ce travail des bordures, si difficile en apparence, est pourtant d'une exécution simple. Le point essentiel, celui qu'on doit le moins négliger, c'est la confection de la glace : avec de la bonne glace et de la pratique, rien n'est impossible ; avec de la glace mal préparée, l'homme le plus habile n'obtient que des produits médiocres.

Les bordures en glace s'appliquent le plus ordinairement aux abaisses de socles, mais elles servent aussi à border des fonds de napolitains, des charlottes ou toute autre pièce; elles servent encore aux galeries de la base des pièces montées. Il y a deux méthodes, pour les exécuter, qui donnent à peu près les mêmes résultats, mais qui diffèrent, sous quelques rapports, de confection. La première méthode consiste à les pousser directement autour de l'abaisse en bordure pendante; la seconde à les pousser d'abord sur verre ou sur papier graissé. Ces bordures une fois sèches, on les applique comme celles de pastillage. L'une et l'autre de ces méthodes ont pour ainsi dire leur application spéciale, mais, ce qui est sûr, c'est qu'elles ont un mérite égal. La première métho de est représentée au dessin no 187; la seconde est représentée par les nos 188, 189 et 190.

Autant que possible, nous nous sommes attachés à produire les différents genres; mais ces bordures peuvent toutes être variées à l'infini, suivant le goût de celui qui opère. Pour plus de variété, on peut aussi consulter les dessins des pièces qui en sont ornées.

Les bordures exécutées directement sur abaisses sont très-variées; ce qui en fait l'élégance, lorsqu'elles sont doubles, c'est que les deux parties, quoique exécutées en deux fois, se rencontrent régulièrement à leur point de jonction, sans négliger la régularité de l'ensemble; celui qui n'a pas la pratique de ce travail

se rend difficilement compte comment ce décor, constitué avec de si frêles éléments, se trouve à la fois si compliqué et si exact.

L'opération est par elle-même très-simple. Il s'agit d'abord d'avoir l'abaisse en pâte d'office ou en bois, dans les deux cas bien correcte sur ses contours; placez-la sur un moule renversé ou tout autre appui bien d'aplomb; alors, avec un cornet garni et coupé du diamètre que vous voulez donner à l'épaisseur de la glace, poussez les cordons dans l'ordre du décor arrêté d'avance, et dont nos dessins peuvent donner une idée plus précise que toute description; quand le tour de l'abaisse est complété, laissez sécher la bordure, ce qui ne réclame que peu de temps; aussitôt raffermie, retournez l'abaisse pour reprendre et faire concorder exactement les cordons de la glace, afin que l'ensemble forme un décor complet, en ayant soin surtout de le tenir à la même hauteur de la bordure précédente; cela fait, vous dissimulez la jointure des cordons de glace avec des petites perles ou tout autre ornement. Ces bordures peuvent pour ainsi dire s'improviser, tant elles sont d'une exécution accélérée pour celui à qui ce travail n'est pas étranger. On doit les laisser blanches, c'est la teinte qui leur convient le mieux.

Les bordures exécutées sur verre sont aussi d'un joli effet, mais elles réclament plus de temps et aussi beaucoup de soins d'exécution. Ces bordures s'adaptent plus communément aux abaisses carrées ou hexagones. Nous donnerons néanmoins les moyens de les appliquer aux abaisses rondes. Pour les exécuter, il faut d'abord avoir des bandes de verre de la longueur et largeur à peu près des bordures que vous voulez obtenir; alors graissez-les d'un côté avec une légère couche de graisse à socle maniée, saindoux ou beurre; il n'en faut pas considérablement, mais il faut néanmoins que le verre en soit bien enduit, de manière que la glace ne touche jamais celui-ci. C'est une précaution utile à observer. Tracez sur le verre avec une lardoire les principaux ornements du décor que vous voulez exécuter; s'il est compliqué et exige une certaine solidité, tirez un cordon droit sur le côté qui doit servir de base à la bordure et appliquez sur ce cordon un fil de fer bien droit, entourez-le d'un cordon, puis poussez les ornements tracés sur le verre aussi correctement que possible. Si le dessin est compliqué, un cordon ne suffit pas; il faut alors le doubler, en ayant soin de bien relier les ornements entre eux, afin qu'ils se prêtent un appui nécessaire. Cela fait, placez la lame de verre à l'étuve à peine tiède pour sécher la glace; la chaleur qu'elle reçoit ne doit jamais être assez forte pour dissoudre la graisse; cela est urgent à considérer, car la bordure ne détacherait pas. Si elle est compliquée et chargée, il faut quelquefois tout un jour d'étuve pour sécher la glace; quelques heures suffisent à un dessin simple. Quoi qu'il en soit, quand la glace offre une certaine résistance, on présente le dessous du verre au feu pour dissoudre la graisse, et la bordure se détache pour ainsi dire d'elle-même; une fois détachée, il faut lui donner encore un peu d'étuve; on la colle ensuite debout à l'aide d'un cordon de glace.

Par le même procédé, ou à peu près, on obtient aussi des bordures rondes. Il faut avoir une cloche cylindrique en fer-blanc ou un moule à flan du diamètre de l'abaisse à border; on graisse les contours contre lesquels on forme la bordure en plusieurs pièces, on détache ces pièces lorsqu'elles sont sèches, pour les ajuster ensuite sur l'abaisse qui leur est destinée.

On exécute aussi des bordures détachées et dentelées, quoique poussées sur les abaisses mêmes; mais celles-là s'appliquent plus spécialement aux grosses pièces de pâtisserie; celles placées sur les pièces nos 141 et 143 peuvent servir de modèle. Pour cela faire, il faut d'abord avoir l'abaisse bien régulière, puis la placer sur le fond d'un plat renversé, en porcelaine ou en argent, à bords évasés et largement graissés en dessous: le fond du plat sur lequel repose l'abaisse doit être de même dimension que celle-ci. Alors, vous opérez un décor quelconque sur les bords du plat, en faisant partir les cordons de glace depuis l'abaisse et en leur donnant la grosseur et solidité voulues; faites sécher la bordure à l'étuve très-douce; lorsqu'elle est bien sèche, chauffez le dessous du plat et enlevez l'abaisse et la bordure en même temps; cet ornement forme la partie supérieure. On peut, une fois la bordure enlevée, ajouter aux côtés opposés quelques petits cordons pendants ainsi que celle du n° 143 l'indique.

Les bordures en pastillage sont, ou taillées à l'emporte-pièce, ou enlevées à la planche; les premières sont d'une exécution extrêmement simple avec le secours des moules à bordure en fer-blanc que nous possédons en cuisine; on les taille sur du pastillage abaissé très-mince et placé sur une double feuille de papier; à mesure qu'on les taille, on passe l'emporte-pièce dans l'amidon en rangeant immédiatement les bordures bien droites sur une plaque très-unie couverte de papier. On les fait sécher à température douce, et quand elles sont sèches, on les colle autour des abaisses de socles auxquelles on doit ménager une rainure en dessus et en dessous du bord. Le collage des bordures doit s'opérer sur l'abaisse avant de la fixer sur socle, afin

de la retourner quand l'un des côtés est bordé; on colle les bordures avec de la glace royale ou du repère en les tenant légèrement évasées; on les confectionne de préférence en pastillage blanc. Les dessins nos 181 et 183 représentent ce genre.

Les dessins nos 185 et 186 représentent des bordures enlevées à la planche; pour les obtenir, il faut avoir des planches en soufre ou en bois gravées de dessins; on les saupoudre très-légèrement avec un nouet plein d'amidon; on abaisse une bande de pastillage dans les dimensions de la planche et de l'épaisseur nécessaire, on la pose sur la gravure, puis on passe légèrement le rouleau dessus afin de faire pénétrer la pâte dans toutes les cavités, et on taille ensuite les parties excédantes en passant la lame d'un couteau fin directement sur la surface de la planche, pour enlever l'excédant de la pâte en laissant l'ornement dans les moulures; enlevez ensuite peu à peu la bordure avec une petite boule de pastillage légèrement humectée, que vous appuyez tour à tour sur toutes les parties; les ornements quittent ainsi la planche sans se déformer, ce qui est le plus essentiel. Ces bordures doivent être collées immédiatement.

On obtient aussi des bordures en pastillage très-élégantes, en abaissant des bandes minces de pastillage bien régulières et ayant à peu près 4 centim. de large. Vous les taillez ensuite transversalement en dents de loup étroites et aussi régulières que possible, les placez à mesure sur plaque et les faites sécher à moitié pour les coller à l'égal des autres bordures, en les évasant et recourbant les pointes; quand elles sont solidement fixées, vous filez d'une pointe à l'autre plusieurs cordons très-fins de glace royale, ce qui leur donne beaucoup de légèreté. La bordure du socle n° 142 est exécutée dans ces conditions; cette bordure sert aussi pour des fonds de charlotte ou autres.

Les bordures nos 182 et 184 sont pleines et très-étroites; elles servent habituellement pour masquer l'épaisseur du bord des abaisses; on les adapte à ces dernières avant de coller les bordures détachées. Ces sortes de bordures en filets s'obtiennent facilement sur des planches gravées; il suffit de rouler sur le tour saupoudré d'amidon des cordons de pastillage de grosseur suffisante pour former la bordure; on place ensuite un de ces cordons sur la rainure gravée de la planche; on passe le rouleau dessus à plusieurs reprises; on enlève ensuite avec un couteau mince toute la pâte excédant le niveau de la planche, et on retire la bordure en appuyant dessus une petite boulette de pastillage humecté et l'enlevant par petites secousses. Toutes les bordures pleines, quelle que soit leur dimension, se font de même; on les humecte légèrement avec du repère du côté qu'on veut les coller, et on les applique immédiatement.

On obtient aussi de très-jolies bordures en enlevant à la planche des palmettes de différentes formes; on les appuie aussitôt sur des rouleaux pour les obtenir courbes; lorsqu'elles sont sèches, on les colle comme les autres bordures, avec du repère ou de la glace royale : on peut alors les évaser d'une manière très-gracieuse.

1610. — FLEURS EN PASTILLAGE, EN GLACE ET SUCRE.

Avec le pastillage et la glace, on obtient des fleurs d'une vraisemblance parfaite, seulement il ne faut pas se dissimuler que ce travail réclame de la pratique, et qu'on ne peut s'en pénétrer qu'après l'avoir vu exécuter; aussi nous n'entreprendrons pas des descriptions détaillées qui ne serviraient pas à grand'chose à ceux qui sont complétement étrangers à cette opération.

Le pastillage est une pâte avec laquelle on peut obtenir à peu près toutes les fleurs; il s'agit surtout d'avoir de l'adresse et de la patience; les modèles se trouvent partout; le pastillage doit être peu amidonné et d'un corps très-élastique; il faut le diviser en plusieurs parties, que vous colorez en autant de nuances que vous désirez; vous le laissez bien reposer et le travaillez quelques instants à mesure que vous l'employez.

On se sert pour le travail des fleurs de différents outils, ou pour mieux dire des ébauchoirs en bois ou en ivoire, les uns tranchants, et les autres ronds, pointus et coniques. Les fleurs qu'on imite doivent être bien coloriées et reproduites autant que possible de manière à imiter la nature; il faut éviter la roideur. Les roses, qui, en apparence, semblent si difficiles à imiter, sont d'une confection pour ainsi dire à la portée de toutes les intelligences : on forme un à un les pétales, avec l'ébauchoir à tête ronde, avec des petites boules de pastillage maniées grosses comme des pois, en les appuyant une à une sur la paume de la main et leur faisant prendre le courbe et la forme exacte : c'est là une opération des plus simples; on les groupe ensuite sur un petit bouton, en leur donnant l'évasement nécessaire et le naturel. Les camélias, les pensées, les œillets, les violettes et toutes les fleurs à pétales subtils se traitent à peu près par les mêmes procédés. Les fleurs d'oranger, les muguets, les marguerites, les *je-m'en-souviendrai*, et en général les fleurs à calice se forment

d'abord en boutons, qu'on divise au couteau pour être ensuite amincis et formés avec les ébauchoirs; ces fleurs à nuances variées se colorent souvent après qu'elles sont formées, et avec un pinceau; celles qui réclament un certain brillant se vernissent en tout ou en partie quand elles sont sèches.

Les fleurs en glace permettent de très-jolis résultats, mais le nombre de celles qu'on peut obtenir est plus restreint : les roses, les tulipes, les pensées, les boutons sont celles qui rendent le mieux. Les roses sont poussées au cornet plat, pétale à pétale, autour d'un bouton. On les fait blanches ou colorées. On peut les colorer plus distinctement quand elles sont sèches avec des couleurs en poudre qu'on prend avec du coton. Une rose est très-facile à exécuter. Les pétales de tulipes et ceux de pensées se forment, les premiers sur des œufs graissés, les seconds sur plaque.

Pour la confection des fleurs en sucre au cassé, on emploie des moules en plomb, qui sont à peu près dans les mains de tous les cuisiniers. Ces moules sont maintenus par un fil de fer double, servant à les accrocher après les avoir trempés dans le sucre. Ils doivent préalablement être légèrement huilés et trempés vivement jusqu'à hauteur du dessin. On détache les fleurs quand le sucre est refroidi. Le sucre peut être coloré.

1611. — FRUITS EN PASTILLAGE.

Pour donner la forme à un fruit, c'est un travail que tout le monde peut aborder avec une pâte aussi maniable que le pastillage. Après la forme, le coloris est ce qu'il y a de plus important dans le rendu des fruits. Les fruits se modèlent à la main, à l'aide des ébauchoirs, à moins d'avoir des formes, mais cela n'est nécessaire que pour les gros fruits. Un point auquel on doit surtout s'attacher, c'est d'éviter de les faire trop massifs. On doit les constituer aussi minces que possible, sans qu'il y ait danger de leur faire perdre la forme. Plus ils sont massifs, plus difficile il est de bien les sécher intérieurement, et cette humidité ne tarde pas à les faire gercer. Les gros fruits, tels que poires, pêches, pommes, abricots, etc., se forment seulement aux trois quarts, et par conséquent évidés. En général, ces fruits ne sont pas placés pour être vus entiers; ils sont simplement appliqués. Les petits fruits, tels que cerises, figues, fraises, groseilles, raisins, etc., peuvent seuls être pleins. Quelle que soit la teinte des fruits, il convient toujours de les exécuter en pastillage blanc; puis on les masque séparément avec une glace royale, liquéfiée à point et nuancée suivant la teinte des fruits. Quand cette glace est sèche, on donne aux fruits les teintes vives ou demi-teintes avec les couleurs pulvérisées; vous imprégnez un petit tampon de coton que vous passez sur le pastillage, seulement après les avoir humectés avec l'haleine. Les fruits qui réclament du brillant, comme les pommes, cerises, groseilles, etc., on les passe au vernis à bonbons; ceux qui doivent avoir une légère enveloppe de givre, tels que les pêches, raisins, prunes noires, etc., on les saupoudre avec de la fécule très-fine qu'on fait tomber à hauteur voulue à l'aide d'un pinceau; mais il faut toujours que les fruits soient humectés avec le souffle, sans cela la fécule ne s'y arrête pas. Quand ces fruits servent à garnir une coupe, on emplit d'abord le vide de celle-ci avec un fond en carton formant le dôme, et contre lequel on colle les fruits en les groupant avec goût et les entourant avec des feuilles vertes.

1612. — SUJETS EN GLACE, PASTILLAGE ET SUCRE TAILLÉ.

Ces genres divers sont largement représentés sur les grosses pièces de pâtisserie; mais là ne se bornent pas ceux qui sont exécutables : les dessins de pièces froides fournissent des modèles qui, construits dans d'autres conditions, rendent également bien. Les sujets étant des productions de fantaisie, il n'y a aucun ordre à suivre, si ce n'est les proportions et la régularité. Les plus simples, s'ils sont bien compris, sont quelquefois les plus gracieux.

Les sujets en pastillage sont susceptibles de beaucoup de variétés; avec du goût et du temps on peut en tirer parti. Les trophées, les coupes simples ou garnies de fleurs ou fruits, les harpes, les lyres, les casques sont autant de sujets qu'on peut utiliser et qui rendent bien. Dans ces sujets, on fait entrer tous les genres, c'est-à-dire qu'un sujet moulé ou tiré à la planche peut, sans inconvénient, être orné au cornet ou avec des détails modelés à la main. Ainsi les couronnes que représentent les dessins nos 137 et 138 peuvent être exécutées en partie au pastillage et en partie à la glace. Le sujet du n° 139 représente un aigle coulé en sucre appuyé sur une boule et entouré d'étendards en pastillage; celui du n° 140 est composé d'un tambour formé à la main avec du pastillage de couleur sur un rond de liége. Les petits drapeaux sont aussi en pastillage abaissé très-mince; les bâtons sont imités en fil de fer piqué dans le liége. Le tambour doit être collé sur la pièce.

Les sujets en glace sont aussi très-variables. Les coupes et vases surtout se prêtent fort bien et viennent d'une légèreté et d'une élégance exceptionnelles. On travaille ces pièces sur moules enduits d'une légère

couche de graisse à socle maniée ou du beurre. Si le sujet est minutieux, on trace le dessin à la pointe du crayon; s'il est susceptible d'efforts, on le soutient avec une espèce de carcasse en fil de fer pliée aux contours du moule; il suffit quelquefois de doubler les cordons et relier attentivement les ornements entre eux, afin qu'ils se prêtent un appui mutuel. On les laisse bien sécher à l'air ou à l'étuve très-douce, et on chauffe le moule pour les démouler quand ils sont secs. Une fois démoulés, on les raffermit à l'intérieur avec de la glace, et on les sèche de nouveau; puis on colle les parties ensemble si le sujet en comprend plusieurs.

1613. — GRADIN EN PATE D'OFFICE. (Dessin nº 132.)

Ce gradin, malgré sa petite dimension, est élégant et convient surtout pour dresser des petits gâteaux; sa composition est aussi très-facile. Ayez 1 kilo et demi de pâte d'office, très-ferme et bien reposée; divisez-la en cinq parties, avec la plus grosse foncez un plat à sauter beurré ayant 22 centim. de diamètre; donnez à la pâte 6 à 7 millim. d'épaisseur; piquez-la en tous sens avec une fourchette et finissez d'emplir le plat à sauter avec des graines sèches ou de la farine; foncez et emplissez de même deux pieds de coupe de 10 centim. d'élévation; marquez avec la même pâte deux abaisses dont une de 18 centim. de diamètre et l'autre de 12; placez-les sur un plafond beurré et cuisez à four modéré, afin que la pâte puisse sécher à fond sans prendre trop de couleur. Lorsque toutes les pièces sont cuites, faites refroidir les abaisses sous presse afin de les obtenir droites; démoulez les deux pieds de coupe et le plat à sauter; égalisez-bien toutes ces pièces avec une grosse lime afin de les obtenir correctes; ayez alors du sucre à sabler vert et rose et un blanc d'œuf d'appareil à meringue; prenez-en avec un pinceau pour humecter les deux abaisses et le fond, sablez leur surface avec du sucre vert et les contours avec du sucre rose; sablez également en rose les deux pieds de coupe et faites sécher le tout à l'étuve; assemblez ensuite ces pièces en les collant l'une sur l'autre avec du repère et dans l'ordre qu'indique le dessin : les abaisses doivent être collées solidement et bien droites. Tenez le gradin à l'étuve, et pendant qu'il sèche préparez un décor en pastillage dont une bordure pour chaque abaisse, puis quelques petits triangles que vous collez en dessous des deux abaisses supérieures, afin de rendre invisible leur soudure avec les pieds; préparez aussi des anneaux en pastillage blanc que vous collez autour de la base du gradin ainsi qu'un liseron en pastillage enlevé à la planche; collez tous ces petits ornements avec du repère ou de la glace; les bordures doivent être évasées; placez ce gradin sur un plat et garnissez chaque abaisse avec une couronne de petits gâteaux choisis; collez sur l'abaisse supérieure une petite aigrette en sucre filé ou un petit sujet en glace royale ou pastillage. On confectionne aussi des gradins dans le même genre en pastillage; il suffit alors de foncer les moules, de tenir les abaisses plus minces et de les sécher avant de les assembler; le pastillage peut-être coloré d'avance; il est alors inutile de le sabler. Ce genre de gradin est plus distingué et peut-être d'un plus beau fini que celui décrit précédemment; les bordures doivent être très-légères; les abaisses peuvent aussi être en carton et recouvertes en papier glacé rose ou blanc; on peut les tailler octogones ou de toute autre forme et en augmenter ou diminuer le nombre. Les montants en bois représentés nos 201, 202, 203, peuvent aussi servir à la construction de gradins très-élégants; il faut d'abord les colorier, puis les décorer au cornet ou en pastillage, ou simplement les sabler; on place ensuite une abaisse entre chaque montant, il n'y a plus alors qu'à les border ou les décorer. Le nº 206 représente un gradin en bois que l'on peut décorer en peu de temps, il suffit de le sabler ou de le masquer en pastillage, le décorer et le border ensuite. Des ESSES très-légères et élancées peuvent être placées au-dessous de chaque abaisse, en les disposant de manière à ce qu'elles semblent les supporter; le décor blanc produit plus d'effet que celui en couleur. On confectionne aussi des gradins tous blancs en sucre sculpté, pastillage et glace royale; ils doivent être réguliers. Les dessins des assiettes montées de la planche nº 35 peuvent offrir quelques détails applicables à ces gradins. Pour les obtenir bien droits et solides, les pièces doivent être traversées par une tringle en fer et celle-ci adaptée solidement au centre de l'abaisse qui en fait la base. Les gros gradins pour support de pièces montées se confectionnent en pâte d'office ou carton; les montants qui supportent les abaisses sont foncés dans des moules à timbales ou à corbeilles de différentes grandeurs, le tout séché et sablé en sucre de couleur ou glacé et décoré. On monte ces gradins en séparant chaque abaisse avec un cylindre ou une corbeille; il faut toujours que les plus larges soient en bas; elles doivent toutes avoir les proportions voulues pour que le gradin forme la pyramide; la pièce montée se colle sur le haut.

1614. — SOCLES EN SUCRE SCULPTÉ.

Ce genre de socle est très-distingué, élégant, de longue durée et en définitive peu coûteux, puisque le sucre peut toujours s'utiliser. Ce travail est moins difficile qu'on ne le suppose, et celui qui sait tailler correctement une croustade peut l'entreprendre sans crainte, car s'il est vrai qu'il exige plus de temps, il ne réclame pas plus de connaissances. Cette exécution peut d'ailleurs se faire à loisir et longtemps d'avance.

En dehors de ceux que nous donnons comme modèles, on peut encore en exécuter d'autres dans le genre que représente la planche 22, qui, bien qu'appartenant à un autre ordre, n'en sont pas moins exécutables. Les sujets peuvent être en sucre coulé. Pour exécuter un socle de ce genre, il faut d'abord en ébaucher le dessin sur papier, dans les dimensions qu'on pense lui donner, afin de juger de suite de l'effet d'ensemble et de ne pas être obligé de rectifier les pièces lorsqu'elles sont déjà terminées. Cela fait, il faut choisir un gros pain de sucre, d'un grain moyen, mais bien blanc; le sucre mat se taille plus difficilement et reste terne; il faut ensuite scier ce sucre en morceaux, autant que possible en rapport avec les sujets. Le sucre se scie très-facilement avec une scie *à main;* on peut avec ce seul instrument ébaucher grossièrement les sujets. Après la scie on diminue les contours à la lime; on creuse les lignes et on marque aussi les distances des cannelures, que l'on termine ensuite avec la pointe d'un petit couteau à lame forte et courte. Ce même couteau sert aussi à tailler les petits détails, en les grattant peu à peu avec la pointe; les cavités profondes se creusent avec des gouges de différentes formes, mais ces outils ne sont guère nécessaires que pour travailler les sujets; les cuillers à racines sont aussi très-convenables pour ce travail. Les sujets ou autres pièces superposées pour supporter un socle doivent toujours être enfilées sur une tringle en fer; il faut pour cela les percer; c'est là une opération délicate. Une vrille ou percerette peut être utilisée pour les pièces minces; mais pour pratiquer une ouverture profonde, elle a l'inconvénient de faire fendre le sucre; il est alors plus prudent d'employer une petite lime triangulaire dite tire-point, qu'on tourne à la main; on agrandit ensuite le trou avec une lime plus forte. Ce moyen n'est pas le plus prompt, mais il est le plus sûr. Quand le sucre est cassé et qu'on est obligé de rapporter des parties, on les colle avec de la gomme adragante dissoute et travaillée avec du sucre en poudre; pour l'obtenir un peu moins consistante que du pastillage, on humecte d'abord les parties à coller pour les masquer avec cette pâte; on les assemble en les serrant avec une ficelle et on laisse sécher le sucre à l'étuve douce. Les petits détails peuvent être collés avec de la glace royale.

Le socle du n° 137 est rond : il se compose de cinq pièces en sucre et d'un mandrin en bois dans le genre de celui représenté au n° 208.

L'abaisse du bas est en bois; celle du haut peut être en fort carton, en bois ou en pâte d'office, sablée au sucre blanc ou rose. Les pièces qui forment le socle se composent d'une coupe renversée et cannelée, supportée par deux pieds superposés l'un sur l'autre et séparés par un anneau taillé en torsade. Ces pièces sont toutes percées; on les enfile une à une sur la tringle, en les collant les unes sur les autres. Il faut introduire des morceaux de liége dans les cavités, entre la tringle et le sucre, afin de lui donner de l'aplomb. En dernier lieu, placez l'abaisse supérieure déjà bordée, serrez le haut de la tringle avec un écrou, afin que le tout soit maintenu solidement. La tringle qui dépasse le niveau se trouve masquée par un tambour en carton ou un fond en sucre percé et arrivant à la hauteur des bordures; sur ce fond doit être dressée la pièce sur plat.

Le socle représenté au dessin n° 138 est à six faces; il est monté sur un mandrin semblable au précédent; il peut être construit en trois pièces seulement : une ronde pour la base, une pour le pied et une pour la coupe. Sa construction, quoique simple, est d'un bon effet; l'abaisse du haut peut aussi être en fort carton, taillé rond et sablé à blanc; les bordures du haut et du bas sont en pastillage, ainsi qu'au socle précédent; le décor des frises du milieu est en glace blanche poussée au cornet.

Le socle du dessin n° 141 demande une grande régularité d'exécution. Il est monté sur un mandrin à tringle de fer fixée sur une abaisse en bois, plutôt épaisse; il se compose de six pièces percées et ajustées les unes sur les autres, ainsi que l'indique le dessin; les cannelures du pied sont concaves, celles du haut sont rondes et très-prononcées; l'abaisse supérieure est formée avec deux feuilles de fort carton collées ensemble et recouverte de papier glacé, puis bordée en pastillage; sur le centre se trouve un tambour en carton sablé pour supporter la pièce et le plat.

1615. — SOCLE EN SUCRE FILÉ. (Dessin n° 144.)

Ce genre de socle a l'avantage de pouvoir s'improviser. Si l'on a un mandrin à sa disposition, et pour peu que le temps soit convenable, en deux heures on peut facilement exécuter un socle dans le genre que représente le dessin. Ayez un mandrin comme celui du n° 208, mais ayant la douille plus haute en proportion; la surface des abaisses et la douille doivent être couvertes de papier glacé et collé, mais surtout bien sec. Cuisez environ 750 gr. de sucre au cassé dans deux moyens poêlons, en lui donnant les soins indiqués à l'article des *Sultanes*; lorsque le sucre est cuit et refroidi à point, filez-le fin à la cuiller, à deux personnes si c'est possible, afin d'en obtenir une plus grande quantité en peu de temps. Opérez dans un lieu sec et à l'abri des courants d'air; à mesure que le sucre est filé, alignez toutes les gerbes sur table. Cela fait, ayez un autre poêlon contenant 500 gr. de sucre cuit au cassé, colorez-le en rose et filez-en une partie fin que vous placez à côté de l'autre; filez ensuite à la cuiller et sur le bord de deux plaques huilées une trentaine de petites volutes: celles-ci servent pour la bordure du bas; faites-en encore une vingtaine d'autres moins recourbées, mais plus grosses, pour le milieu, et coulez le reste du sucre au poêlon sur le bord des abaisses et le long de la tringle du mandrin. Maintenant coupez transversalement une large bande sur la masse du sucre filé blanc et de la hauteur du socle, entourez ce sucre autour de la douille pour en former une espèce de manchon très-régulier, que vous resserrez dans le milieu pour lui donner une forme évasée aux deux bouts; entourez ce milieu avec une bande étroite en sucre également blanc; serrez les angles pour en former un boudin rond, ainsi que l'indique le dessin; entourez la base avec les parties les moins nettes du sucre, que vous roulez en forme de couronne, sur lesquelles vous placez régulièrement des bandes de sucre filé blanc et rose, pour en former un turban. Alors coupez transversalement en bandes de 4 centim. de large le sucre, filé restant, et formez-en une soixantaine de petites clochettes bien égales; collez-les en dessus et en dessous de l'abaisse, en leur donnant l'évasement nécessaire, et formez-en une bordure comme l'indique le dessin; faites tenir ces clochettes par quelqu'un pendant qu'elles refroidissent, afin qu'elles soient toutes fixées dans le même ordre; cela fait, reployez le sucre filé rose pour en faire une abaisse épaisse et bien égale, que vous égalisez avec le plat du couteau; divisez-la avec un coupe-pâte en rond de 4 centim. de diamètre, coupez ces ronds en deux et collez-les debout autour de l'abaisse du bas, en forme de bordure; collez aussi debout entre chacun une petite volute en sucre rouge. Collez aussi sur le dessus et le dessous du boudin du milieu les plus grosses de ces volutes; il suffit pour cela, après les avoir coupées d'égale longueur avec un hâtelet chaud, de les enfoncer dans la masse du sucre jusqu'à ce qu'elles atteignent la douille du milieu; le peu de chaleur qu'elles contiennent suffit pour les fixer; placez sur le haut un petit tambour pour supporter la pièce, masquez-le avec le restant du sucre filé que vous aplatissez pour le couper en conséquence. La forme des socles en sucre filé peut être variée, mais en se tenant toujours dans les limites du possible. A ces conditions, pour peu qu'ils soient réguliers, ils sont toujours d'un riche effet.

1616. — SOCLE EN SUCRE SCULPTÉ, PASTILLAGE ET GLACE. (Dessin n° 143.)

Ce genre de socle, grâce aux éléments qui le composent, peut devenir de la plus riche élégance. Le mandrin est dans le genre de celui du n° 108; la tringle est plus haute en proportion, et l'abaisse supérieure entre à vis forcée, afin que tout le poids de la pièce porte sur la tringle. Il faut après avoir sablé les deux abaisses avec du sucre d'une couleur claire les laisser sécher. Préparez ensuite le pied en sucre sculpté, qui se compose de six pièces percées, superposées et collées les unes sur les autres; bordez l'abaisse supérieure séparément avec des triangles allongés en pastillage, que vous aurez fait sécher sur des rouleaux, pour les obtenir légèrement courbes; collez-les d'un côté de l'abaisse avec de la glace royale ferme, en les évasant ainsi que l'indique le dessin, puis poussez au cornet très-fin quatre petits cordons de glace royale blanche, s'adaptant à la pointe de chaque bordure; lorsque la glace est sèche, retournez l'abaisse sur le fond d'un moule à timbale pour terminer la bordure supérieure aussi avec de la glace royale, et dans l'ordre de la précédente; lorsqu'elle est sèche, visez l'abaisse bien d'aplomb sur le haut de la tringle et recouvrez le dessus avec un petit tambour en carton blanc sablé et de hauteur suffisante pour cacher le bout de la tringle et supporter le plat. Vous aurez moulé et séché trois petites cornes d'abondance en pastillage blanc, décorez-les en glace blanche et avec des petites boules en pastillage aussi blanc, puis collez-les sur trois cavités réservées à cet effet dans la sculpture du pied; décorez correctement celui-ci avec des bordures élégantes en pastillage,

levées à la planche et des petites boules ; décorez également les contours de l'abaisse du bas : elle doit avoir au moins 3 centim. d'épaisseur. Préparez des petits fruits en pâte d'amandes, tels que poires, pommes, amandes vertes, abricots et quelques petites grappes de raisins frais et fruits confits coupés par morceaux ; glacez-les au cassé quelques heures avant de servir ; préparez aussi quelques feuilles vertes en sucre sur des moules en plomb. Glacez au cassé trois montants en pâte d'office, que vous collez d'un bout dans l'orifice de chacune des cornes, et de l'autre vous les faites appuyer sur l'abaisse du bas ; sur ce montant collez tous les petits fruits pour les soutenir, en les groupant comme s'ils sortaient des cornes, ainsi que l'indique le dessin ; enfin garnissez l'abaisse du bas avec des choux glacés au cassé et sablés de pistaches et gros sucre, ou tous autres petits gâteaux.

La forme de ce socle peut être variée selon le goût de celui qui l'exécute. On peut à ce sujet prendre quelques idées dans les socles d'entrées représentés à la planche 22 ; les sujets peuvent être en sucre coulé.

1617. — SOCLE EN GLACE ET PASTILLAGE. (Dessin n° 143.)

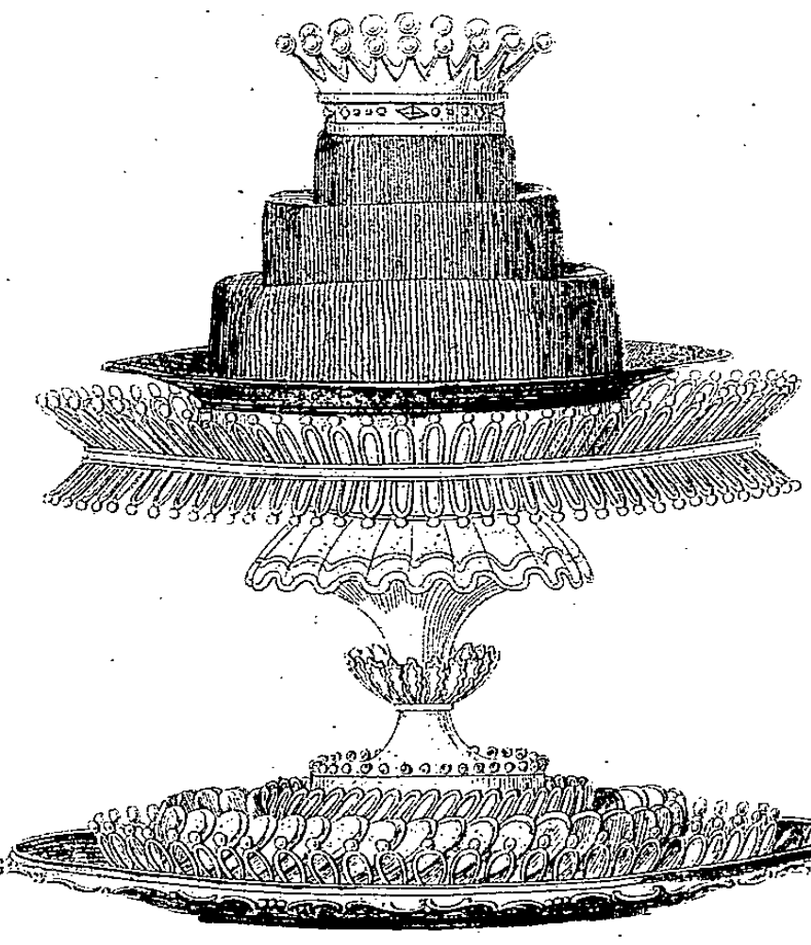
Ce socle est beaucoup plus léger qu'il ne le paraît en dessin ; il est d'une exécution facile pour celui qui a quelques notions du travail au cornet ; il serait imprudent de l'entreprendre en dehors de ces conditions, car ce genre exige d'être très-régulièrement exécuté. Le mandrin de ce socle est dans le genre de celui représenté au dessin n° 208. Masquez l'abaisse à laquelle est fixée la tringle avec du papier blanc glacé et décorez son épaisseur avec un décor de glace royale ; retournez-la avec la tringle et poussez tout autour une double bordure pendante en glace, que vous laissez sécher avant de retourner l'abaisse ; foncez ensuite avec du pastillage rose un moyen moule à calotte, un pied de coupe, deux petits moules à tartelette et la pièce supérieure d'un moule à corbeille mince et très-évasé ; ménagez une ouverture sur le fond de chacune de ces pièces, afin de pouvoir les passer sur la tringle en fer qui forme le milieu du mandrin, et laissez entièrement sécher à l'étuve douce. Maintenant préparez six petites voluptés et six anneaux en pastillage blanc, que vous laissez aussi sécher sur plaque couverte de papier ; dans l'intervalle placez l'abaisse supérieure du socle sur un moule un peu élevé et poussez d'un côté d'abord une jolie bordure pendante en glace, à l'aide du cornet ; quand elle est sèche, retournez l'abaisse pour continuer de l'autre côté, et toujours dans le même sens. Si on voulait obtenir la bordure évasée, il faudrait placer l'abaisse sur un plat de sa dimension, renversé et ayant ses bords bien graissés au saindoux ; on exécute alors la bordure en reliant les cordons de glace avec l'abaisse ; quand la glace est sèche, on chauffe le plat pour enlever la bordure et l'abaisse, et retourner celle-ci sur le même plat pour continuer la bordure en observant que les cordons et le décor en général soient semblables aux premiers.

Maintenant décorez le dôme en pastillage, en le recouvrant d'abord complétement de filets très-fins de glace royale, afin qu'il paraisse être tout en glace ; masquez de même la corbeille, le pied de coupe et les deux pièces foncées dans les moules à tartelette, après les avoir unies ensemble pour en former un boudin ; tracez six parties égales sur chacune de ces pièces avec un cordon de glace, que vous grossissez ensuite en leur donnant du relief et de l'élégance. Les six bordures du dôme sont exécutées sur une plaque graissée et ajoutées lorsque le dôme est déjà fixé ; passez le pied de coupe sur la tringle et collez-le sur le fond du dôme ; faites une espèce de bobèche en glace et à jour, poussée sur les bords extérieurs d'une petite coupe creuse, et collez-la sur la base du pied de coupe ; collez ensuite le boudin et la corbeille ; décorez chaque face de celle-ci avec une palme poussée au cornet, et entourez-la d'une guirlande en pastillage rose très-clair ; collez contre les angles les six voluptés en pastillage, dans lesquelles vous passez les petits anneaux ; alors vissez l'abaisse supérieure sur le haut de la tringle en fer, serrez-la avec un écrou, afin qu'elle soit bien droite et qu'elle ne porte pas sur la corbeille du socle ; recouvrez le dessus de l'abaisse avec un rond scié dans la base

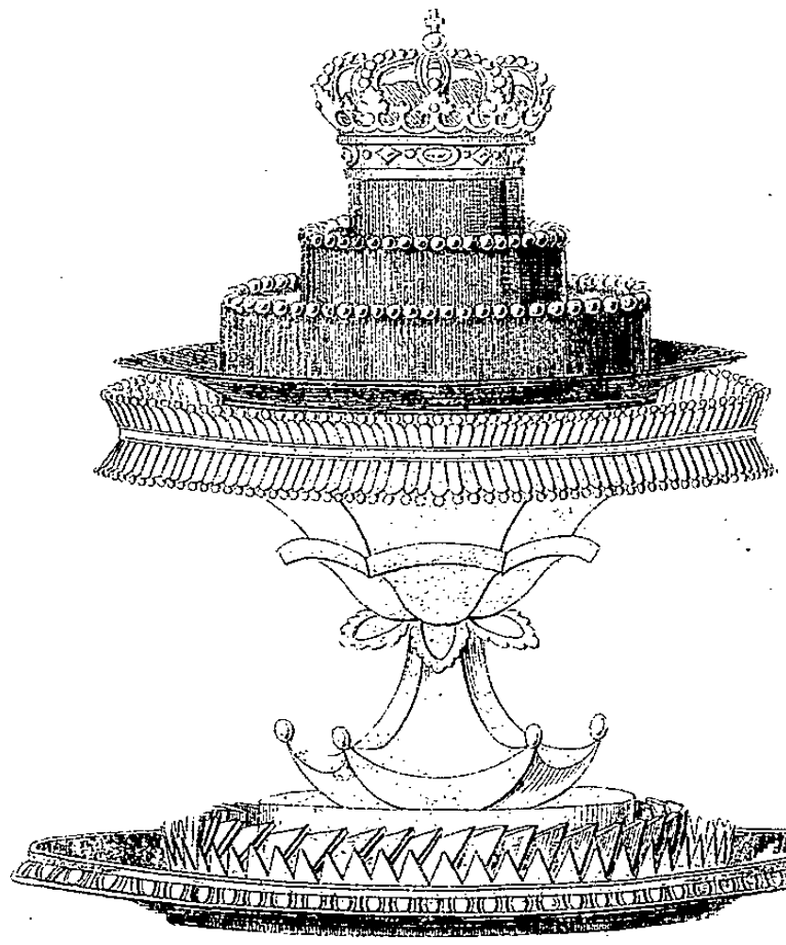
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 26.

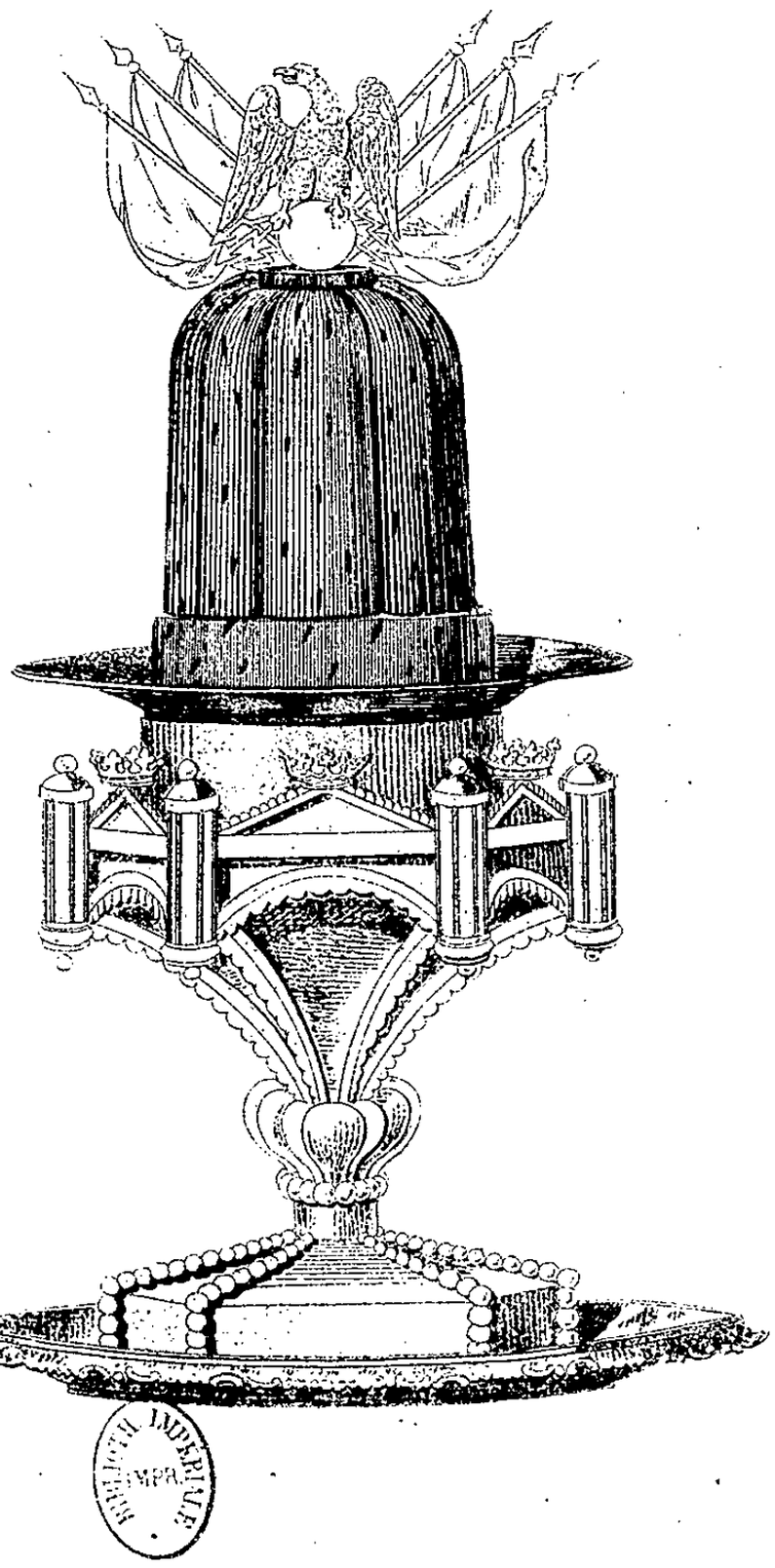
N° 137. — Savarins sur socle en sucre sculpté.
N° 138. — Cussy sur socle en sucre sculpté.
N° 139. — Turban sur socle en pastillage.
N° 140. — Gros biscuit à la vanille.



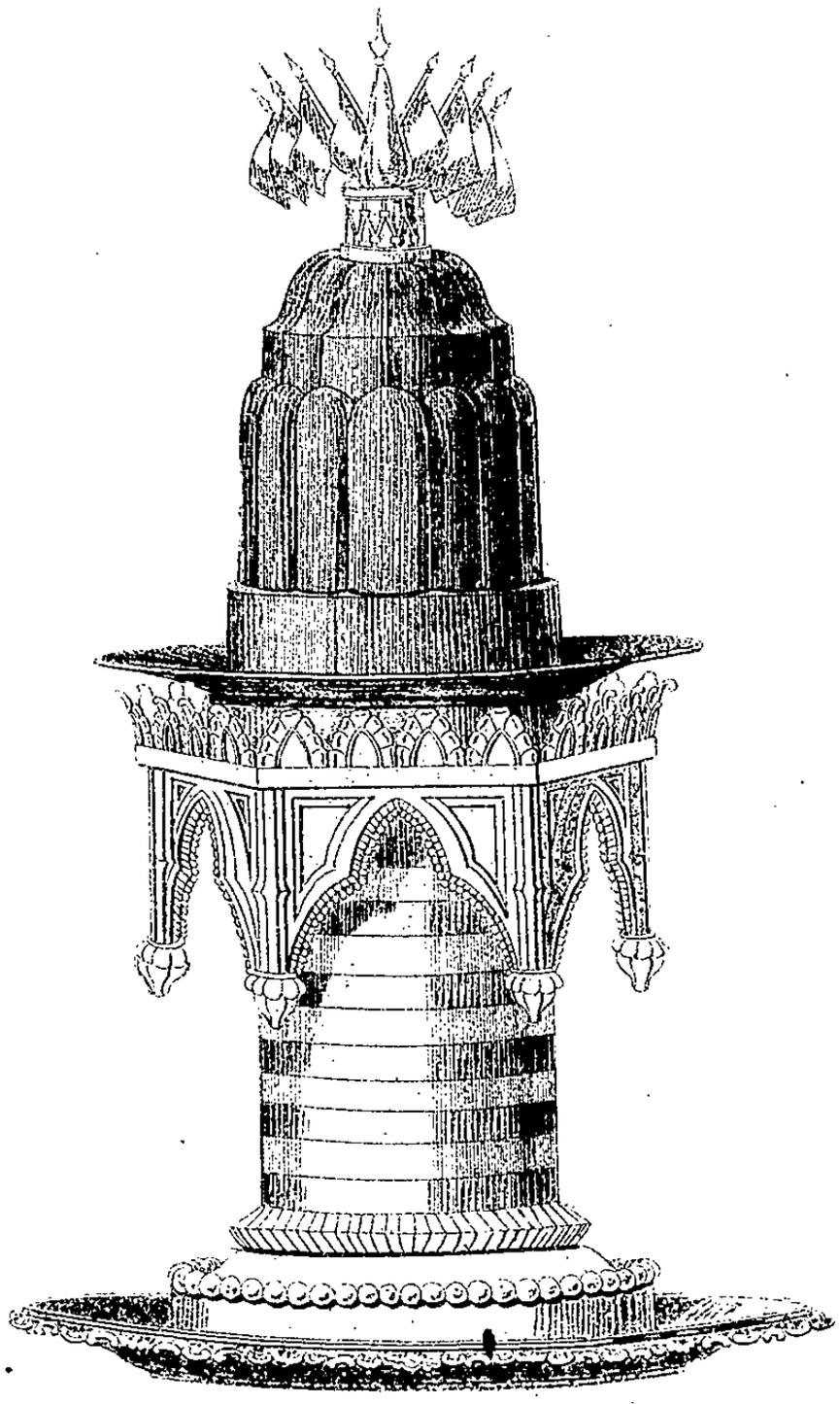
137



138



139



140

BIBLIOTH. IMPERIALE
MPR

d'un pain de sucre; en dessous de ce rond vous creusez une cavité dans laquelle doivent pénétrer le bout de la tringle et l'écrou qui dépasse le niveau de l'abaisse : un tambour en carton peut remplacer ce sucre. Pour servir ce socle, l'abaisse du bas doit être garnie de petits gâteaux. Il faut faire bien attention que l'abaisse du haut ne porte jamais sur le socle, qui est d'une riche élégance, mais très-fragile. Les bordures peuvent être poussées par petites pièces en forme de feuilles ou autres, sur des lames de verre ou cylindres en fer-blanc, si on veut les obtenir recourbées; lorsqu'elles sont sèches, on les colle comme des bordures en pastillage en les tenant plus ou moins évasées, selon la forme des socles.

On peut par ce procédé exécuter des socles en glace à jour; il faut pousser les pièces séparément sur des moules graissés en leur donnant la solidité voulue, pour pouvoir les enlever ensuite en chauffant les moules; on colle ensuite toutes ces pièces l'une sur l'autre en les traversant sur une tringle, ainsi que nous venons de l'indiquer.

1618. — SOCLE A ESSES EN PASTILLAGE ET GLACE. (Dessin n° 145.)

Le pied du mandrin de ce socle est en bois jusqu'au niveau de la base des ESSES. Ce bois est traversé par une tringle en fer qui vient se terminer au dessus du niveau de l'abaisse supérieure. Cette dernière est en bois ou en fort carton et munie à son centre d'une virole en fer, s'adaptant à la tringle. Masquez tout le bois de la base avec des bandes minces de pastillage blanc et rose, en alternant les nuances; il faut coller chaque bande après les avoir humectées légèrement en dessous avec du repère liquide, composé de parures de pastillage et de gomme arabique dissoute dans l'eau; les jointures doivent être imperceptibles; roulez 3 cordons de pastillage de l'épaisseur d'un doigt, auxquels vous donnez 30 centim. de longueur; reployez-les sur un plafond pour en former trois esses égales et laissez-les sécher à l'étuve en les retournant de temps en temps, afin qu'elles s'aplatissent également; masquez la tringle avec des cordons en pastillage, montés en spirale; ornez l'abaisse du haut avec une double bordure en pastillage, que vous allongez de chaque côté avec des cordons de glace poussée au cornet; collez en dessous de cette abaisse une large bande en pastillage taillée à dent d'un côté, de laquelle vous soudez les deux extrémités et la laissez sécher autour d'un moule pour l'obtenir bien ronde. Lorsque ce cercle est soudé en dessous de l'abaisse, masquez-le intérieurement avec une couronne de palmes levées à la planche et disposées de manière à imiter le dessous d'une coupe très-légère. Lorsque les esses sont sèches, collez-les contre la douille du milieu, ainsi que l'indique le dessin; recouvrez-les ensuite complétement avec des petits points de glace réguliers, poussés les uns contre les autres; passez sur le haut un triangle en sucre cannelé et s'appuyant sur les esses; sur ce triangle passez un rond percé également en sucre et décoré en pastillage rose; vissez l'abaisse supérieure en ayant soin de ne pas déranger la rosace de dessous; décorez le pied du socle avec des filets de pastillage rose et une grosse bordure levée à la planche. Ce pied est très-large, mais il convient surtout pour un gâteau élevé dans le genre de celui qui compose la pièce principale du dessin. Mais pour un socle ordinaire, on peut ne laisser comme pied que la pièce triangulaire sur laquelle s'appuient les esses.

1619. — SOCLES EN PATE DE PAPIER.

Ces socles sont d'une exécution simple et peu coûteuse et d'une durée sans bornes; ils sont faits pour devenir une ressource nouvelle dès qu'ils seront bien compris; ils pourront remplacer avec avantage ceux en pâte d'office et seront préférables à ceux en bois, en ce sens que nous pouvons les préparer nous-mêmes à temps perdu. L'idée de confectionner des socles en carton-pâte nous a été suggérée à la vue des fruits si exactement imités avec cette matière. Notre essai a donné le résultat que nous attendions, c'est-à-dire économie, solidité et élégance. Il est bien entendu que l'on ne compose en carton-pâte que les pièces fondamentales des socles, les détails d'ornement sont en pastillage, glace royale ou autre.

Cette pâte se compose avec du gros papier ou des rognures de carton sans colle, déchirées et bien ramollies dans l'eau, que l'on égoutte pour piler au mortier jusqu'à ce qu'elles donnent une pâte lisse; on ajoute un cinquième de son volume de colle forte dissoute et les deux tiers de craie en poudre, que l'on incorpore peu à peu; on retire alors cette pâte sur le tour pour la travailler à la main et avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit très-lisse; c'est avec cette préparation qu'on fonce tous les moules voulus, coupes, corbeilles, vases, etc., dont elle prend parfaitement les contours; il suffit de graisser ou savonner les moules et les foncer de pâte plus ou moins épaisse, selon leur grandeur; on la sèche à l'étuve très-douce ou à l'air pendant un jour ou deux; quand elle a pris de la consistance, elle se détache naturellement des

moules; il faut alors coller les pièces avec du repère ou de la colle: pour plus de solidité, les objets minces doivent toujours être traversés par une douille en fer ou en bois avant de les coller. Si ce carton n'est pas très-blanc, on peut lui donner une ou deux couches et le laisser sécher. Les abaisses se font avec des feuilles de fort carton recouvertes de papier glacé rose ou blanc; les socles peuvent ensuite être sablés en sucre de couleur à l'égal de ceux en pâte d'office. On obtient la pâte de carton plus luisante en lui ajoutant de l'huile de lin à la détrempe; pour l'obtenir plus solide il faut lui ajouter un peu d'étoupe hachée courte avec des ciseaux; elle est alors plus difficile à travailler, mais convient mieux pour les grosses pièces.

Dans beaucoup de villes, on peut faire foncer ses moules ou se procurer de la pâte de carton chez les fabricants de cadres ou corniches, si on ne peut pas la préparer soi-même.

On fonce aussi un moule avec du carton formé de la manière suivante: pour foncer une coupe, par exemple, il suffit de bien savonner l'intérieur du moule, d'élargir dedans une feuille de papier sans colle mouillée et coupée si c'est nécessaire, puis d'appuyer dessus avec une petite éponge mouillée pour la faire pénétrer dans toutes les cavités du moule; on mouille ensuite avec de la colle de farine une autre feuille que l'on applique sur la première, puis une troisième, et ainsi de suite jusqu'à ce que le carton ait une épaisseur proportionnée à la grandeur du moule. Lorsque la coupe est bien foncée, il ne faut pas négliger d'appuyer dessus et de parer les contours avec des ciseaux; on laisse ensuite sécher à l'étuve. Ce genre ne convient que pour les moules plats ou cylindriques; pour ceux qui présentent beaucoup d'ornements en relief, la pâte à carton est préférable pour les foncer régulièrement.

1620. — SOCLES EN CARTON.

Ces socles ont l'avantage d'être d'une exécution facile et d'offrir toutes les garanties de solidité nécessaire; le pastillage et la glace peuvent entrer dans leur composition à titre d'ornements.

Le socle du dessin n° 139 est construit sur un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 200; le vase est hexagone, la corniche et le pied aussi; il est composé de feuilles de demi-carton masquées de papier glacé, séché sous presse et taillées dans des proportions telles que chaque pièce doit représenter une des faces du vase. Il en faut six de chacune. Cousez et collez-les ensemble, et masquez chaque soudure avec une petite bande de papier collée à la colle de pâte, puis enfilez ces pièces sur la douille du mandrin pour les coller ensuite l'une sur l'autre; collez la bande formant corniche après l'abaisse supérieure, formez 6 tourelles avec des petits tubes en carton rendus hexagones par des fausses coupes tracées sur leur longueur; collez ces tourelles à chaque angle de la frise, placez cette abaisse sur le haut de la douille du mandrin et recouvrez le dessus avec un tambour en carton sablé; collez ensuite sur toute la surface du socle des bandes de pastillage vert proportionnées; laissez-les sécher. On peut aussi sabler ce socle avec du sucre de couleur.

Tout le décor de ce socle est en pastillage blanc; les cannelons du milieu sont en pastillage vert et blanc, modelés séparément à la main et collés sur place; le dessus et le dessous des tourelles sont en plusieurs pièces rapportées; les couronnes sont levées à la planche, ainsi que les bordures pendantes collées en dessous des angles et de la glace; les petites boules sont roulées à la main. Tous ces détails peuvent être collés avec du repère ou de la frise royale poussée au cornet. Ces socles peuvent être préparés à temps perdu. On leur adapte alors un riche décor, afin de rendre méconnaissable la matière qui les constitue.

Le socle du n° 140 est monté sur un mandrin, dans le genre de celui représenté au n° 200; seulement la base se compose d'une abaisse ronde; le cylindre qui forme le corps du socle est tout simplement un carton roulé, collé et maintenu aux deux extrêmes par des ronds fixes percés au centre, afin de pouvoir les passer sur la douille du mandrin; ce cylindre est recouvert sur toute sa hauteur avec des bandes de pastillage vert et blanc, enlevées sur une planche à mosaïque et taillées d'égale largeur avant de les coller l'une contre l'autre; à défaut de planche à mosaïque, on peut rayer ces bandes avec un rouleau cannelé; le pied est rond et la corniche hexagone; le fond est vert et tous les décors en pastillage blanc, modelés et levés à la planche. Le vert de ces deux socles peut être remplacé par du rose ou couleur chocolat.

1621. — PIÈCES MONTÉES.

Il y a plusieurs genres de pièces montées: celles en pastillage et en glace; les unes et les autres peuvent être confectionnées dans tous les styles que la fantaisie inspire, mais elles réclament de la précision dans les détails et une exacte proportion dans l'ensemble. Quel que soit le sujet, s'il n'est pas correct et proportionné,

il n'a plus de mérite. Ceux qui veulent s'initier à ce travail doivent se renfermer sévèrement dans les règles. Une pièce très-compliquée n'est pas toujours celle qui produit le plus d'effet, tandis qu'on ne saurait refuser cet avantage à un grand nombre de pièces très-simples; c'est surtout par la précision qu'on obtient ce résultat.

Les pièces, telles que pavillons, chaumières, tourelles, corbeilles, lyres, casques, etc., appartiennent au genre fantaisie et laissent beaucoup de marge à l'idéal; mais les pièces monumentales, gothiques ou modernes, les temples, les ruines, et enfin toutes celles qui ont quelque rapport avec l'architecture, doivent être sérieuses. Ici le sujet doit être traité d'après un ordre défini et des règles précises. On peut le simplifier ou l'embellir, mais il faut respecter le style et s'en tenir sévèrement aux proportions. Ce n'est qu'à ce prix qu'on peut donner à son travail un mérite réel.

Il est encore un point essentiel dont on ne doit jamais négliger le soin, c'est la solidité; et ce soin doit surtout se faire sentir dans le début de l'opération.

Les pièces en pastillage sont les plus pratiquées, parce que cette pâte se prête admirablement à cet emploi, offre de la solidité et une certaine durée; le travail en est minutieux et réclame une extrême propreté. La pâte exige d'être préparée dans les meilleures conditions; dans le cas contraire, elle se travaille difficilement et résiste mal aux injures du temps. La couleur blanche est celle qui doit toujours dominer dans les pièces, ce qui n'exclut pas l'emploi de quelques nuances; mais, en général, on doit être sobre de bariolage. Quand le pastillage est coloré, il faut observer de ne lui donner que des teintes tendres. Les couleurs vives choquent désagréablement les yeux, surtout dans les pièces d'une certaine sévérité. Les planches gravées sont d'un grand secours pour abréger le travail des pièces montées en pastillage, en ce qu'on en tire de jolis sujets qui, appliqués avec discernement, leur apportent beaucoup de variété. Un homme qui a le goût de ce travail doit avoir soin de se créer une jolie collection de sujets choisis, et avec cela il est toujours sûr d'obtenir des diversions qui ont bien souvent leur importance. Ce qui est surtout nécessaire pour arriver à des résultats positifs, c'est de prendre son temps et ne jamais opérer avec précipitation. Ce travail est en général long et très-minutieux, il faut donc bien se pénétrer du sujet et n'avoir pas d'autres préoccupations d'esprit.

Avant d'entreprendre une pièce, si simple qu'elle soit, il faut d'abord la résumer, se bien rendre compte de son importance et du but qu'on veut atteindre; puis la dessiner si on n'a pas un modèle sous ses yeux. Si c'est une pièce monumentale, il faut nécessairement en faire le plan, afin de marcher d'après des règles fixes et pouvoir tenir compte des petits détails de sa construction et des proportions à garder; dans cette opération, quelques notions de dessin sont très-utiles et souvent indispensables, même pour un homme habile. Les pièces montées étant le plus souvent dressées sur des rochers, nous entrerons en matière par la description de ceux-ci.

1622. — ROCHERS.

Les rochers sont les socles qui s'adaptent le plus généralement comme supports de pièces montées. On en fait de plusieurs espèces, mais la manière de les monter est toujours à peu près la même, hormis la forme, qui varie d'après celle des pièces qu'ils doivent supporter.

Les carcasses formant l'intérieur des rochers peuvent être en pâte d'office pour les rochers mangeables, et en bois ou en carton pour les rochers destinés à être conservés. Les rochers mangeables se composent de petits choux de différentes formes glacés au cassé, ou d'autres petits gâteaux secs de couleurs variées. On en fait aussi avec des amandes entières ou des avelines, avec lesquelles on fait d'abord du nougat, qu'on laisse refroidir par petits groupes informes sur des plaques légèrement huilées. Les fruits confits de différentes couleurs glacés au cassé forment aussi des rochers très-élégants. Tous ces éléments, quels qu'ils soient, doivent être groupés irrégulièrement contre la carcasse avec du sucre cuit au cassé; on peut toujours placer sur les parties saillantes des bouquets de mousse imitée avec de la pâte d'amandes verte passée au tamis. Le sucre filé fin peut entrer comme accessoire dans les rochers; on en file de différentes couleurs, dont on place des petites touffes aux jointures des pièces; on en file aussi de très-blancs, qu'on distribue de manière à imiter des nappes d'eau.

Les rochers des pièces non mangeables se montent habituellement avec des morceaux de biscuit de couleur marbrée, cassés et brisés irrégulièrement, puis séchés. On fait aussi des rochers très-élégants en sucre soufflé, rose tendre ou blanc. Ceux-ci sont très-distingués et ne doivent être que d'une seule couleur; on peut pourtant les orner de cascades imitées en sucre filé blanc. Ce genre convient surtout pour les pièces légères

en glace royale ou en pastillage, de couleur claire. On fait aussi entrer dans les rochers des petits sentiers, ponts rustiques et autres détails imitant la nature; mais ces rochers ont besoin d'être toujours en harmonie avec les pièces montées elles-mêmes.

Biscuit de couleur pour rocher. — Préparez 30 œufs d'appareil à biscuit ordinaire. Lorsqu'il est terminé, divisez-le en quatre parties dans quatre terrines différentes; incorporez à l'une de ces parties 150 gr. de chocolat fondu et délayé séparément avec 3 blancs d'œufs; laissez une partie de sa couleur naturelle, et colorez les deux autres, une en rose avec du carmin, et l'autre avec du vert d'épinard ou du vert végétal. Remettez tous ces appareils ensemble dans une grande terrine; donnez deux demi-tours avec une spatule, et versez l'appareil sans le mêler davantage dans deux plats à sauter beurrés et masqués de papier; poussez-les à four doux pour les cuire comme le biscuit ordinaire. Lorsqu'ils sont cuits, démoulez-les pour les laisser refroidir, les casser par morceaux et les faire sécher. Ces biscuits viennent ainsi marbrés. Mais on peut cuire chaque nuance séparément.

Le rocher supportant la pièce nº 153 est en biscuit de couleur, collé sur une carcasse en pâte d'office préparée à cet effet. Détrempez 1 kilo 1/2 de cette pâte, abaissez-en une partie pour en former une abaisse ronde assez large pour servir de base à la pièce, placez-la sur un plafond beurré, piquez et cuisez-la. Avec le reste de la pâte, faites une abaisse longue, mince et assez large, placez-la sur une casserole renversée et beurrée; les deux bouts de la pâte doivent aboutir à la base de la casserole de chaque côté en formant l'arceau; parez les contours régulièrement sur les côtés où la casserole n'est pas masquée, afin qu'une fois cuite elle représente une espèce de voûte percée de part en part; piquez la pâte avec une fourchette et enveloppez le tour de la casserole avec une bande de papier beurrée et entourée avec une ficelle, afin de maintenir la pâte à la cuisson; poussez-la au four ainsi que l'abaisse ronde et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient très-sèches. A ce point, enlevez la pâte de dessus la casserole et faites refroidir l'abaisse sous presse, limez ensuite les contours de celle-ci sablez-la au sucre vert, limez également la pâte cuite sur la casserole, afin qu'elle soit bien d'aplomb, et collez-la sur l'abaisse avec du repère à la gomme adragante, ou du sucre cuit au cassé si le rocher doit être servi sous peu. Vous aurez préparé un biscuit de couleur marbrée de 24 œufs; il doit être cassé par morceaux et bien séché à l'étuve; collez alors les plus petits morceaux à l'intérieur de la carcasse et tout autour des ouvertures; masquez ensuite toute l'abaisse du bas avec des gros morceaux informes, collez-en également tout autour de la carcasse afin d'imiter un rocher avec une espèce de grotte le traversant de part en part; il est bon de placer la pièce sur le rocher pour finir de le monter dans les proportions voulues. Passez au tamis de la pâte d'amandes verte de deux ou trois nuances différentes, collez-la par petits groupes sur toutes les parties saillantes du rocher, en ayant soin de masquer les soudures. Au moment de servir, passez en dessous de la carcasse une large bande de sucre filé bien blanc, afin d'imiter une nappe d'eau traversant la grotte de part en part. On peut placer sur quelques points de ce rocher quelques brins d'herbe imités en pastillage vert. La carcasse du rocher peut aussi se composer simplement de deux abaisses et trois ou quatre montants placés debout à distance sur l'une d'elles, et sur lesquels on colle l'autre abaisse. Les montants et les abaisses peuvent être en carton, en bois ou en pâte d'office; il suffit qu'ils offrent un ensemble solide. Un rocher mangeable en petits pains de La Mecque peut être dressé de même; il faut en avoir une quantité suffisante et bien secs, les glacer au cassé et les coller ensuite au sucre fondu tout autour de la carcasse, d'après le procédé indiqué plus haut pour le biscuit. On fait aussi des rochers en gâteaux de feuilletage cuits à blanc; on les monte en les collant contre la carcasse avec du sucre ou de la glace très-ferme. Quand le rocher est fini, on humecte légèrement les aspérités avec de la gomme sur laquelle on tamise du sucre au tamis de soie, ce qui imite la neige et produit bon effet.

Le rocher de la pièce nº 169 est en sucre soufflé rose, l'abaisse du bas est en bois et bordée avec une large galerie gothique en pastillage blanc enlevé à la planche. Sur le milieu de l'abaisse on colle une boite ronde, sablée en sucre rose et de la hauteur que doit avoir le rocher; il faut alors avoir du sucre au soufflé de teinte rose clair et cassé en gros morceaux afin de présenter des inégalités très-saillantes. Préparez une petite terrine de glace royale rose très-ferme, à laquelle vous mêlez une cuillerée de gomme adragante en poudre; avec cette glace collez tous les morceaux de sucre contre le tambour, dans le genre qu'indique le dessin. Pour exécuter ce rocher à jour, on pratique des cavités dans le tambour formant la carcasse. Le sucre soufflé se trouve décrit au chapitre des *Bonbons*.

1623. — CHATEAU FORT EN GAUFRES A L'ITALIENNE. (Dessin nº 153.)

Cette pièce n'est pas d'une exécution très-difficile, mais elle réclame pourtant, pour être rendue convenablement, un peu de temps et une main exercée. Le plan de la base est un carré en pâte d'office, dont les angles sont abattus. La pièce jusqu'au dessous des tours se compose de montants en pâte d'office, sablés au sucre blanc et collés dans l'ordre qu'indique le dessin; les portes sont en pâte d'amandes adragante couleur chocolat, et les imitations de pierres de taille qui bordent les angles sont en pâte d'amandes blanche, taillées séparément au couteau, collées l'une sur l'autre et bordées sur tous leurs contours avec des filets très-fins en glace rose. Une fois ce premier plan terminé, collez-le sur un rocher préparé d'après la méthode décrite plus haut. Ayez ensuite une abaisse en pâte d'office de forme carrée, dont chaque angle doit être arrondi, saillant et d'un diamètre suffisant à pouvoir y coller les tours dessus. Cuisez sur deux plaques beurrées et farinées un appareil de gaufres à l'Italienne, dans lequel les amandes doivent être pilées au lieu d'être hachées. Lorsqu'une plaque est cuite, coupez dessus quatre carrés longs d'égale grandeur que vous roulez autour d'un petit rouleau pour former les 4 tours; coupez de même 4 montants plus bas pour former les 4 façades, et 6 plus étroits pour la tour supérieure, puis une abaisse s'adaptant sur les 3 faces pour supporter la tour, et une autre plus petite pour le dessus de celle-ci. Coupez aussi quatre ronds pour recouvrir les tours, avec un coupe-pâte de 1 centim. de diamètre de plus que ces dernières; après avoir ajusté ces pièces, chauffez les tours et les faces pour enlever les ouvertures ou meurtrières avec la pointe d'un petit couteau.

Pour couper toutes ces pièces également, il est bon de préparer d'avance des patrons en carton mince; en les plaçant au moment sur la pâte cuite, il n'y a plus alors qu'à suivre les contours avec la pointe d'un couteau : c'est la méthode la plus simple et applicable à tous les genres de pièces montées. Assemblez ensuite les pièces en collant d'abord les tours avec de la glace sur les ronds réservés aux angles de l'abaisse inférieure; entre les tours adaptez les faces droites, en les collant intérieurement avec de la glace royale; placez alors l'abaisse supérieure devant porter sur les 4 faces, et sur celles-ci assemblez les bandes qui doivent former la tour du haut; couvrez cette tour de son abaisse et les 4 tours des angles avec les ronds préparés. Chauffez maintenant de la marmelade d'abricots liquide, ajoutez-lui quelques cuillerées de sucre en glace, et lorsqu'elle est bien chaude, masquez-en entièrement la pièce à l'aide d'un pinceau; laissez-la raffermir et décorez tout le contour de la pièce avec des filets très-fins de glace blanche poussée au cornet, de manière à imiter la maçonnerie. Alors, placez sur le haut de chaque tour et des faces une galerie pendante et des créneaux imités en pâte d'amandes adragante couleur chocolat très-clair; adaptez sur le haut un petit mât composé d'une tige en bois masquée de pâte d'amandes; sur le haut de ce mât collez une petite flamme ou drapeau aussi en pâte d'amandes; collez ensuite cette pièce bien d'aplomb sur le premier étage en pâte d'office déjà préparé.—Cette pièce, quoique mangeable, est rarement entamée; on peut pourtant, lorsqu'elle a figuré, couper les gaufres par morceaux et les passer avec de la crème fouettée ou plombières. En supprimant la base en pâte d'office, cette pièce représente un petit bastion qui, sans être comparable aux pièces montées sérieuses, n'en produit pas moins son effet. La pièce en gâteau napolitain représentée au nº 152 peut aussi être exécutée en gaufres.

1624. — KIOSQUE RUSTIQUE EN PATE D'AMANDES ADRAGANTE. (Dessin nº 154.)

Préparez de la pâte d'amandes adragante très-coriace, à laquelle vous mêlez du chocolat dissous pour lui donner la couleur du bois rustique. Ayez une abaisse en pâte d'office sur le milieu de laquelle vous collez un montant en bois; mouillez-le légèrement et enveloppez-le de pâte au chocolat, que vous modelez sur place pour imiter un gros tronc d'arbre; imitez toutes les branches séparément avec de la même pâte modelée à la main en formant des gerçures: toutes ces branches doivent être séchées; pour les assembler, il faut les coller au tronc avec du repère et se régler pour qu'elles soient toutes au même niveau en hauteur; placez alors sur ce tronc une abaisse ronde disposée bien d'aplomb, sur le centre de laquelle vous fixez les deux pavillons de dessus montés avec des espèces de branchages roulés, coupés et séchés séparément, puis assemblés; les toits sont exécutés en morceaux rapportés et assemblés les uns contre les autres sur un moule en fer-blanc de forme voulue; la base du pavillon est entourée avec une espèce de galerie rustique faite par le même procédé; imitez aussi deux échelles rustiques et collez-les de chaque côté de la pièce; lorsque l'ensemble est monté dans les proportions voulues, il faut le masquer peu à peu avec de la glace royale brune poussée au

cornet et étalée avec un petit pinceau humide, afin d'imiter l'écorce d'arbre; donnez-lui la teinte en peignant les contours avec de la terre de Sienne dissoute et saupoudrant à mesure avec du chocolat râpé. Collez en dessous des toits des petites bordures vertes levées à la planche; laissez bien sécher la pièce et vernissez-la complétement avec du vernis à bonbon afin de lui donner du brillant, puis fixez-la sur une abaisse et entourez le pied du tronc d'arbre avec des morceaux de biscuit de couleur, en imitant un rocher sur lequel vous placez du gazon imité en pâte d'amandes verte passée au tamis; servez cette pièce entourée de petites meringues en forme de poires ou d'autres gâteaux légers.

Cette pièce peut être exécutée en glace brune poussée au cornet sur une espèce de carcasse ou cage en fil de fer, que l'on grossit peu à peu avec la glace en lui faisant imiter le rustique avec un petit pinceau humide; les branchages enlacés se font avec des petits points montés les uns sur les autres; on conduit ainsi la glace sur place même, dans toutes les directions voulues; on l'égalise ensuite avec de la glace étalée au pinceau. On termine en peignant la pièce et la vernissant comme ci-dessus.

1625. — RUINES EN GÉNOISE. (Dessin nº 155.)

Les ruines ne demandent pas un fini aussi régulier que les pièces monumentales, mais elles sont d'une exécution aussi difficile, car elles doivent représenter, même dans leur incorrection, un style sévère qui en fait en partie le mérite.

Cuisez 3 plaques de génoises sèches de 1 centimètre 1/2 d'épaisseur; lorsqu'elles sont refroidies, coupez une de ces plaques en quatre parties égales que vous collez l'une sur l'autre avec de la glace royale. Taillez-les au couteau pour former l'entablement de la pièce, en dessous duquel vous formez une arche et deux autres à moitié brisées; collez solidement cette pièce avec de la glace royale sur une abaisse ronde en pâte d'office; recouvrez le dessus avec deux pièces de génoises collées à plat, de manière à ce qu'elles dépassent un peu le niveau des premières; glacez le tout avec de la glace royale ferme à laquelle vous mêlez du chocolat dissous pour l'obtenir d'une couleur café au lait très-pâle; imitez les jointures des pierres sur la glace avec un ébauchoir. Collez maintenant avec la glace 2 plaques de génoises l'une sur l'autre; coupez-les en morceaux assez longs pour former quatre colonnes; laissez-les sécher et arrondissez-les au couteau en donnant à chacune le même diamètre; glacez-les avec une couche épaisse de glace au chocolat préparée comme ci-dessus, mais très-ferme et pâle; passez l'ébauchoir sur toute leur longueur pour former sur la glace des cavités aussi régulières que possible, afin d'imiter les cannelures des colonnes; formez aussi la base des colonnes et les chapiteaux avec des ronds superposés; décorez ces derniers au cornet avec de la glace de même couleur; imitez des fentes sur la longueur des colonnes et collez-en trois debout sur l'angle de l'entablement en leur donnant de l'aplomb; cassez-en une en deux tronçons que vous recollez l'un sur l'autre sur le bout, pour imiter une colonne brisée; ajustez sur le haut des trois colonnes un vestige de fronton orné d'une double frise et supportant l'angle d'un vieux pan de mur. La pièce entière doit être glacée, et la dégradation imitée le mieux possible; quelques fils de glace peuvent être poussés pour imiter les plantes grimpantes et la mousse. L'entablement doit représenter une garantie de solidité suffisante; rangez aussi au pied sur le fond de l'abaisse quelques fragments de colonnes et de chapiteaux entremêlés de mousse verte en pâte d'amandes, ainsi que quelques très-petits feuillages pendants, adaptés à des fils d'archal verts et très-fins; peignez les parties les plus saillantes de la pièce avec une petite dissolution de chocolat et de vert pâle; laissez bien sécher la pièce, dressez-la sur plat et entourez de petits gâteaux. Cette pièce peut aussi être exécutée en biscuit de couleur naturelle, mais bien séché au four, afin de lui faire prendre une légère teinte rougeâtre.

1626. — BALLON. (Dessin nº 156.)

Formez un cône avec une feuille de carton mince, auquel vous donnez la forme d'un gros cornet très-évasé; sablez-le en sucre rose et parez la partie la plus large de manière à ce qu'elle s'adapte juste avec un grand moule à dôme, que vous tiendrez en réserve; ayez une abaisse en bois, au centre de laquelle doit être collée une douille, le tout sablé de sucre rose; entourez la base avec une large bordure en pastillage blanc levé à la planche; adaptez sur la douille, à 5 centim. de hauteur, une petite coupe très-creuse en pastillage rose; collez en dessous de chacun de ses cannelons un petit filet roulé en pastillage blanc et recourbé en dehors; enfilez ensuite le cône en carton sur la douille, en tenant la partie évasée en haut; la pointe doit arriver juste sur la coupe et être masquée par une espèce de bobèche en pastillage blanc moulée au fond

d'une coupe cannelée; consolidez bien ce cône, qui forme la partie inférieure du ballon; entourez le bord supérieur avec une bordure pleine en pastillage blanc, que vous décorez sur le milieu avec des petites feuilles roses. Maintenant, cuisez un poêlon de sucre au cassé bien blanc, et filez-en une belle nappe fine à la jetée, que vous mettez de côté; filez ensuite, sur le fond d'une plaque légèrement huilée, de longs filets de la grosseur d'un petit macaroni et bien droits. Ayez un grand moule à dôme légèrement huilé et s'adaptant juste sur le haut du carton, entourez la base de ce moule avec un cordon de sucre et filez sur la surface un réseau en cordons croisés et très-réguliers; enlevez cette sultane et chauffez le reste du sucre pour le colorier en rose; filez-le fin à la jetée et faites-en de larges nappes, avec lesquelles vous garnissez l'intérieur de la sultane à dôme; collez celle-ci sur la bordure du haut, ce qui forme le ballon. Coupez avec un couteau chaud les filets en sucre refroidis sur plaque, afin de leur donner la longueur voulue pour les coller à distance égale, depuis le dessus de la bordure du milieu jusque sur la bobèche du bas. Coupez d'autres morceaux plus courts, que vous chauffez des deux bouts avec un fer chaud pour les coller, en dessous de la bobèche, jusque sur les bords des filets blancs en pastillage excédant la coupe, afin que celle-ci imite une petite nacelle. Coupez à l'emporte-pièce des ronds sur la nappe de sucre filé blanc, collez ces ronds en dessus et en dessous de la bordure du milieu du ballon, et collez sur le haut un groupe de petits drapeaux en pastillage montés sur des petites tiges en fil de fer et plantés sur un gros bouchon recouvert de pastillage. Entourez la base avec une garniture de petits gâteaux.

Le carton pourrait ici être remplacé par un cône en pastillage de la même forme, ce qui est un peu plus long, car ce pastillage doit être moulé. On peut décorer les contours avec des ornements enlevés à la planche ou de la glace royale poussée au cornet. Pour produire plus d'effet, on peut placer la pièce sur le haut d'un gradin élevé et abondamment garni de gâteaux.

1627. — GONDOLE EN PASTILLAGE. (Dessin n° 157.)

Foncez un très-grand moule à corbeille évasé avec du pastillage rose d'une épaisseur proportionnée aux dimensions du moule, et laissez-le sécher; foncez, avec du pastillage également rose, un moule à vaisseau; laissez-les sécher. Pendant ce temps, roulez sur le tour un long cou de cygne en pastillage blanc; fendez-le en dessous sur toute sa longueur, jusqu'à moitié de son épaisseur; reployez-le sur un gros fil de fer planté à sa base sur une petite abaisse en bois ovale, sur laquelle doit être ensuite collée la gondole. Ce fer doit être courbé dans la forme que doit avoir le cou; maintenez-le dans la fente du pastillage, de laquelle vous aurez mouillé l'intérieur; resserrez bien les bords, et finissez de modeler le cou du cygne ainsi que la tête. Démoulez le grand moule en pastillage, qui doit servir de bassin à la gondole; décorez les contours avec des bandes en pastillage blanc et collez-le ensuite sur une abaisse en pâte d'office. Collez intérieurement un montant arrivant presque jusqu'à niveau du bord; sur ce montant collez solidement le fond de bois supportant le cou de cygne; démoulez le vaisseau en pastillage, dont vous parez la poupe; ajustez-le après le cou; cachez la soudure avec deux grandes ailes moulées en pastillage blanc dans deux moules en plâtre, en ayant soin de les tenir le moins massives possible; ajustez-les bien avec le cou; bordez les contours du vaisseau et du bassin du bas avec de larges bordures blanches levées à la planche; collez au centre de la gondole un mât en bois très-mince recouvert de pastillage; adaptez-lui une voile également en pastillage, ainsi que les cordages; collez sur le haut une flamme et sur l'arrière un drapeau; le gouvernail et autres petits ornements sont blancs; collez sur la tête du cygne un double panache, et passez-lui au bec un fanal en pastillage dont les verres sont imités avec de la gélatine rose. Au moment de servir, emplissez le bassin avec des nappes de sucre filé blanc pour imiter l'eau et entourez la base avec des petits savarins ou d'autres petits gâteaux. On peut ajouter une ancre, des rames ou autres petits détails de la navigation et compléter un chargement avec des petites meringues.

1628. — GRANDE FONTAINE CHINOISE. (Dessin n° 160.)

Cette fontaine est en pastillage, l'abaisse du bas est en bois; sur le milieu de celle-ci s'adaptent trois montants en bois tournés dans le genre de ceux des dessins nos 201, 202 et 203. L'abaisse du bas est entourée de bandes en pastillage, qu'on évase légèrement en les collant pour former le bassin. Les trois coupes sont en pastillage, moulées dans des moules à toits chinois; le pied de la plus grande coupe est moulé séparément; le corps de la fontaine est à six faces composées de bandes de pastillage séchées et collées sur une coupe de même forme que les premières, mais plus grande et tournée dans le sens contraire; cette coupe se trouve

supportée sur six montants en pastillage taillés de forme voulue. Toute la pièce est de couleur vermillon. Les angles sont ensuite recouverts de bordures en pastillage blanc, enlevées à la planche; les montants en bois supportant les coupes sont aussi décorés de même couleur. Les têtes de lion sont levées à la planche avec du pastillage jaune et passées un moment sur de la vapeur d'eau pour les rendre collantes. On les dore ensuite avec de l'or ou bronze doré en poudre, étalé sur leur surface avec un petit pinceau. Les coquilles qui leur servent de bassin sont moulées dans des moules à madeleine et dorées de même que les têtes; les petites clochettes qui sont en dessous des coupes sont aussi dorées par les mêmes procédés. Les six dragons qui sont à la base sont enlevés à la planche en deux pièces, avec du pastillage vert obscur, et collés ensuite les ailes sont rapportées; les têtes et *esses* qui sont aux angles des coupes supérieures, ainsi que leurs bordures, sont aussi en pastillage vert; toutes ces pièces sont bronzées avec du bronze en poudre et collées sur place; les dragons sont collés sur des boules cannelées et dorées; au milieu de ces boules doit être une petite ouverture dans laquelle on passe un petit fil de fer collé entre les deux parties qui forment le corps des dragons : de cette manière on les colle très-promptement et on est sûr qu'ils restent d'aplomb. L'eau est imitée, au moment de servir, avec des cordons de sucre filé sur plaques, légèrement courbés et coupés de longueur voulue pour aller d'une coupe à l'autre; des tiges du même sucre sont adaptées dans les gueules des lions et des dragons. Toutes ces tiges sont ensuite recouvertes de sucre filé blanc et très-fin; il faut aussi en faire sortir de chaque coquille et en emplir le grand bassin.

Cette pièce peut être servie comme milieu pour une petite table. Elle peut être exécutée en carton-pâte et carton en feuilles; les détails faisant partie du décor doivent toujours être en pastillage.

1629. — GRANDE CASCADE ORNÉE DE SUCRE FILÉ. (Dessin n° 161.)

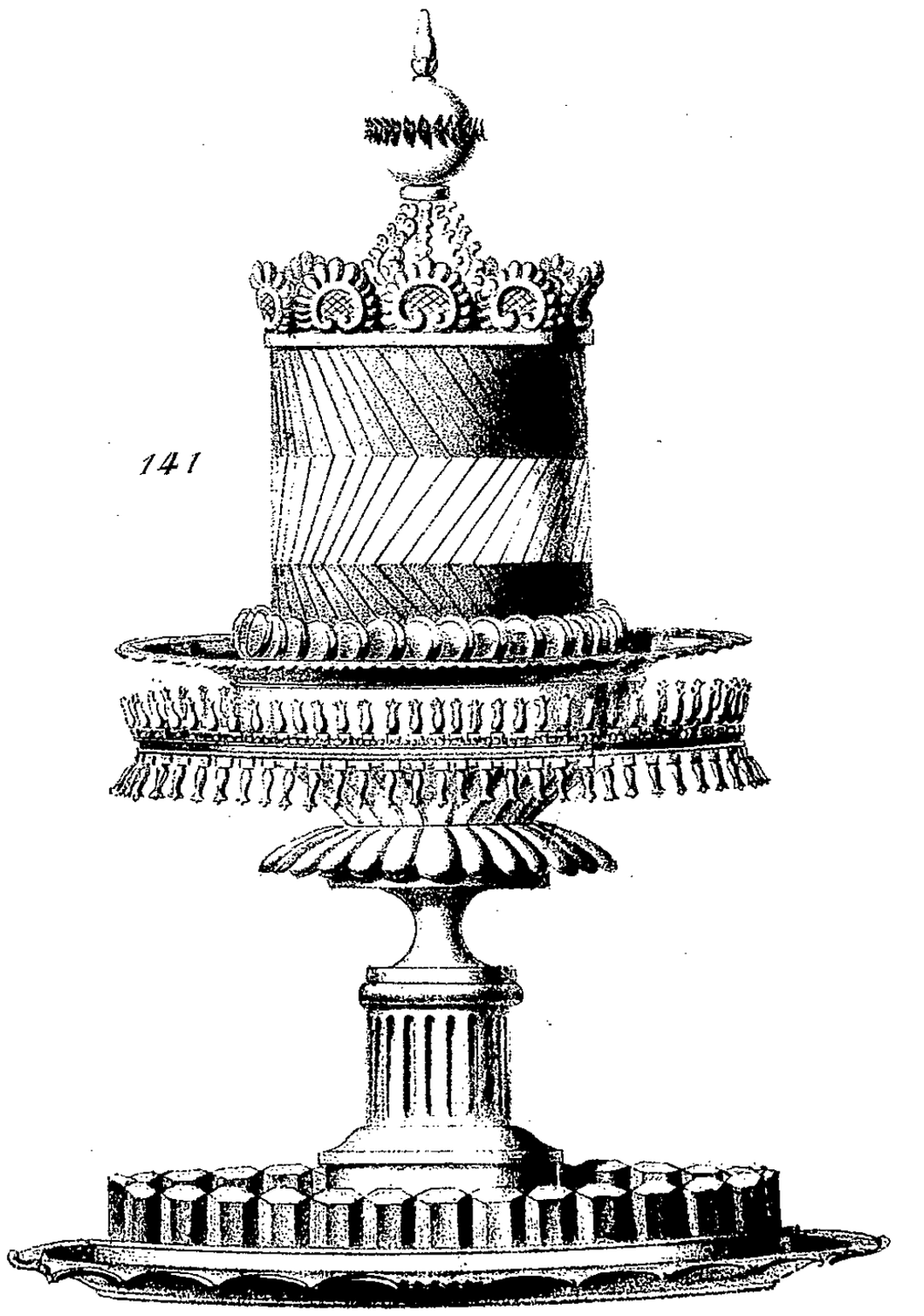
Ayez une grande abaisse ronde en bois, au milieu de laquelle doit être plantée une tringle en fer de la hauteur que doit avoir la coupe la plus élevée; ayez trois moules à coupes, étamés extérieurement, dont un grand, un moyen et un petit; faites extérieurement, sur chaque coupe, une carcasse en fil de fer étamé. Cette carcasse se compose, pour chaque moule, d'un cercle soudé du même diamètre; sur le milieu doit être une virole de dimension à passer juste sur la tringle; à cette virole doivent venir aboutir huit branches de fil de fer déjà soudées au cercle et prenant parfaitement l'évasement de la coupe; ces pièces en fer sont mobiles et conviennent pour toutes les pièces d'une certaine dimension, exécutées en glace royale sur des moules. Graissez au saindoux l'extérieur des trois coupes; placez la plus grande dans un plat, dont le fond doit avoir sa dimension; les bords de ce plat doivent aussi être graissés; ajustez bien la carcasse en fil de fer sur la coupe; ayez alors de la glace royale très-ferme préparée pour décor; poussez-en au cornet avec symétrie sur tout le fond de la coupe, afin de bien faire ressortir la cannelure et que l'ensemble représente une certaine solidité, en ayant soin surtout de cacher tous les fils de fer; formez ensuite une bordure en feuilles poussées en fils très-fins croisés sur les bords du plat et attenant à la coupe. Lorsqu'elle représente un ensemble de solidité suffisante, laissez-la sécher et décorez de même au cornet les deux autres petites coupes, en observant que la virole où se rallient les fils de fer soit bien au milieu; laissez sécher le tout. Maintenant, formez un rocher en sucre soufflé rose, sur le milieu de la grande abaisse, collez dessus trois grosses têtes de lion en pastillage blanc, enlevées à la planche; entre chaque tête placez un cygne modelé en pastillage; les ailes sont rapportées et disposées de manière à cacher la tringle et soutenir la coupe; placez en dessous de chaque cygne une coquille également en pastillage, moulée de forme gracieuse; décorez au cornet le tour de ces coquilles avec de la glace blanche. Ceci fait, poussez au four pendant une seconde le plat où est la grande coupe; sitôt que celle-ci peut se détacher, enlevez-la, passez la virole sur la tringle en fer qui forme le centre de la pièce; collez cette coupe sur les bouts des ailes de cygne, collez-la aussi intérieurement contre la

---

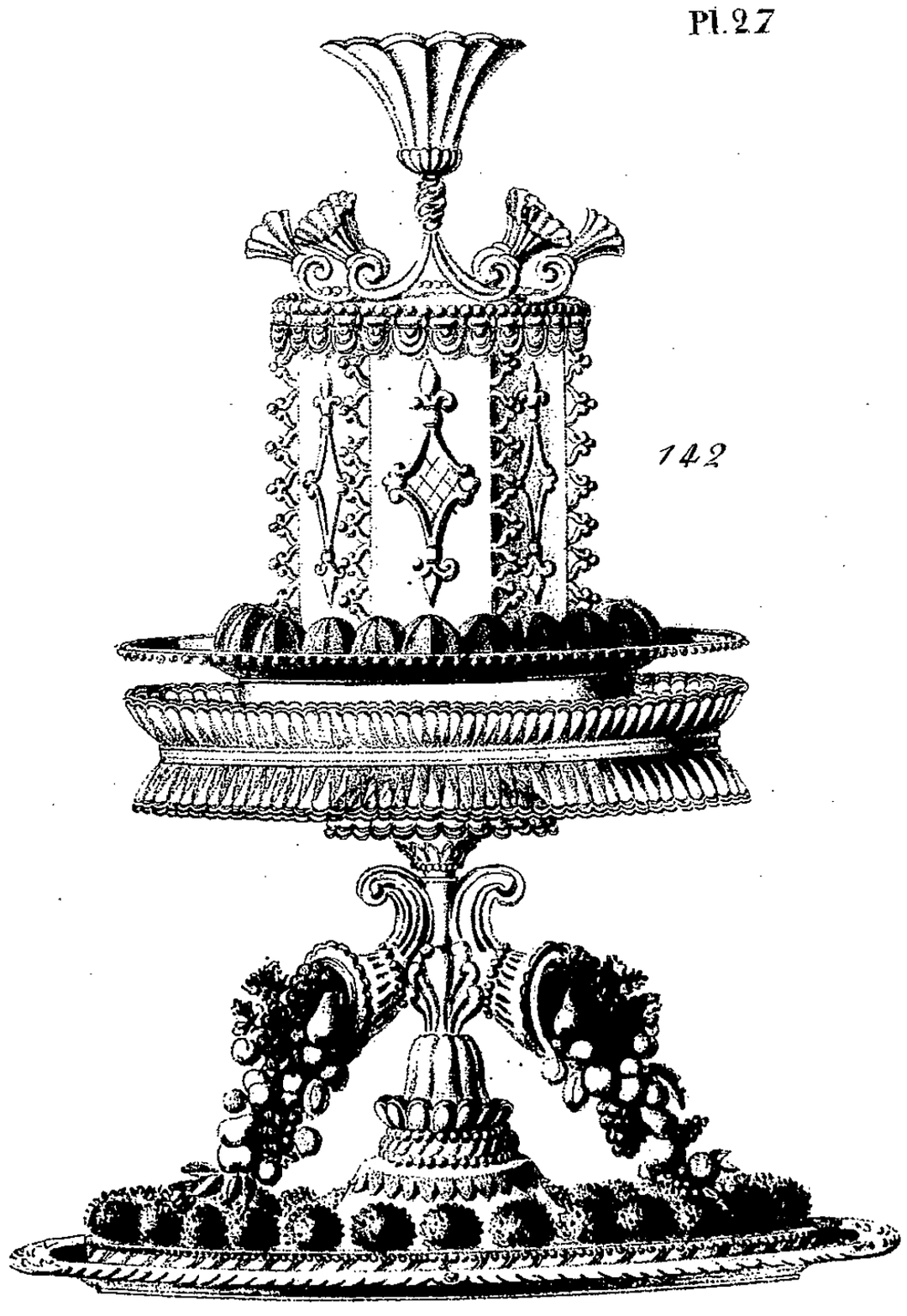
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 27.

N° 141. — Charlotte à la Doria sur socle sculpté.
N° 142. — Charlotte à la Parisienne sur socle en pastillage.
N° 143. — Croquembouche d'amandes sur socle en sucre filé.
N° 144. — Napolitain historié sur socle en glace royale.

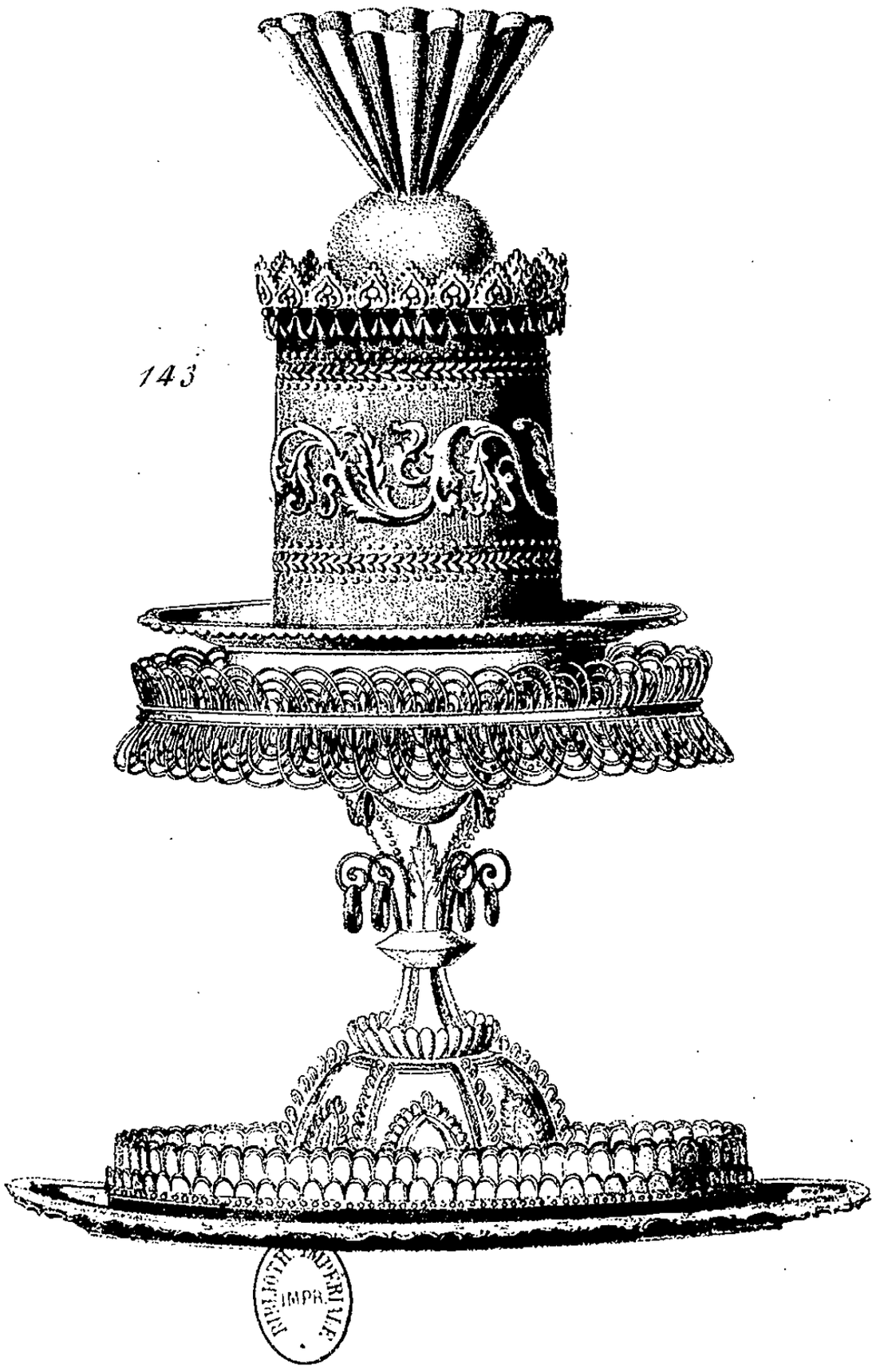
141



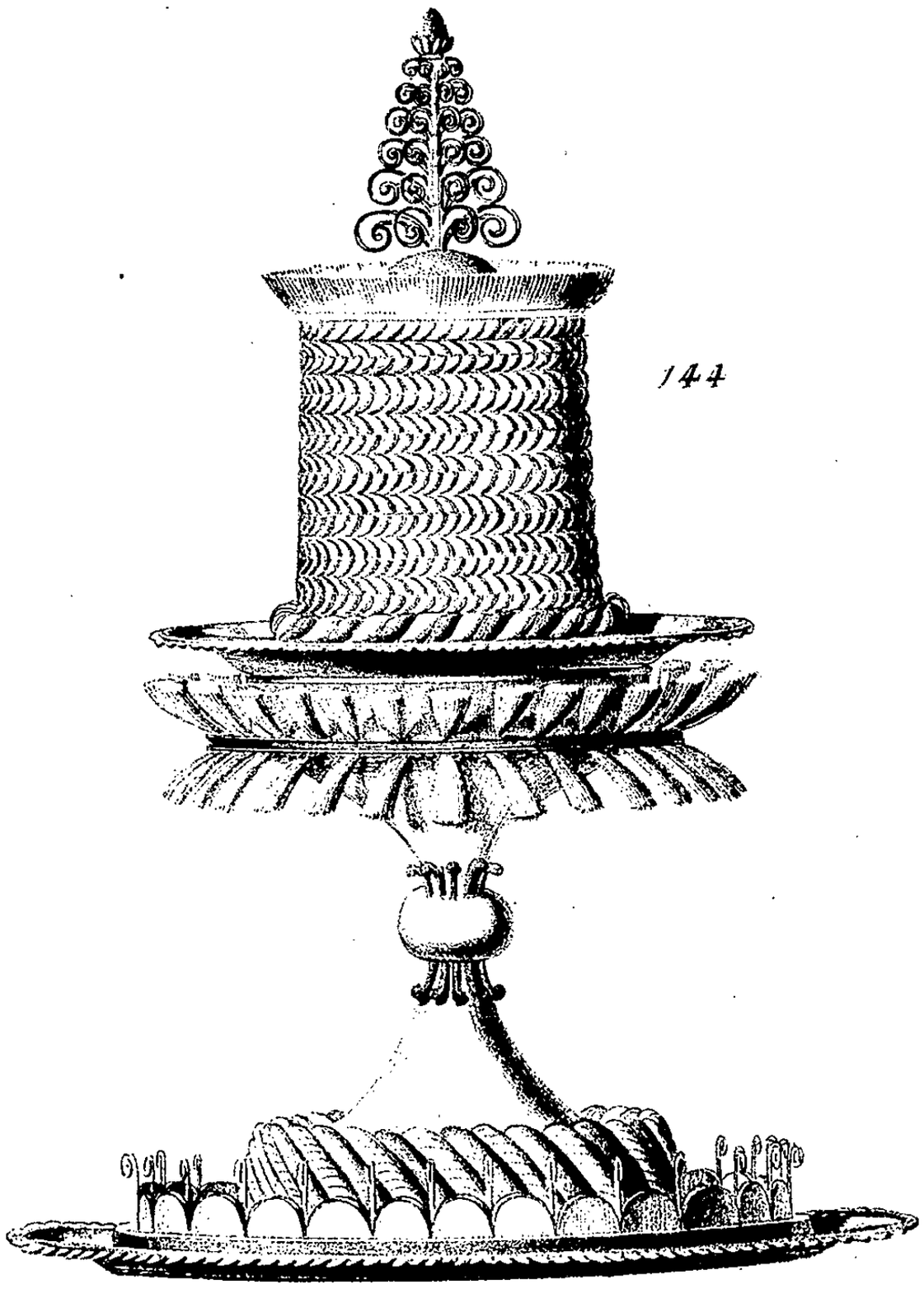
142



143



144



BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

tringle; placez sur le milieu un petit tambour en pastillage à six faces, disposé de manière à ce qu'il ne porte que sur les fils de fer de la grande coupe; masquez la tringle en cet endroit avec de la glace royale poussée au cornet; collez contre cette glace trois jolis dauphins levés à la planche, en deux pièces, et dont les nageoires et queues sont rapportées; passez alors la coupe moyenne et sur celle-ci un petit pied en pastillage, sur lequel s'adapte la plus petite coupe. Maintenant, masquez les contours de l'abaisse du bas avec une large bordure en pastillage blanc, levée à la planche; rangez en couronne sur le bord de cette abaisse des croissants de biscuit-punch glacés au sucre au cassé blanc et rose; disposez-les de manière à ce qu'ils forment le bassin de la cascade; disposez tout autour des coupes, des gerbes en sucre filé pour imiter l'eau, en les préparant d'après les procédés décrits à l'article précédent et disposés d'après les règles indiquées par le dessin. Cette pièce et celle représentée au n° 160 peuvent se faire face sur les gradins d'un grand buffet. Cette pièce peut être exécutée en pastillage.

1630. — VASE DE FLEURS EN PASTILLAGE. (Dessin n° 162.)

Ce vase est monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 209; ce mandrin est en bois et massif, afin de présenter assez d'aplomb malgré son peu de largeur, proportionnée à la hauteur du vase. Quatre petites boules en bois sont adaptées en dessous, afin de pouvoir lever le vase avec facilité. Foncez maintenant avec du pastillage rose un large pied de coupe, un petit moule à dôme et le dessus d'un grand moule à corbeille; foncez aussi un cercle sur les bords intérieurs d'un grand plat; ce cercle sera ensuite collé sur les bords de la corbeille pour lui donner plus d'évasement; foncez aussi quatre petites cornes d'abondance avec du pastillage blanc et quatre petits pieds de coupe; laissez sécher le tout; masquez tout à fait les contours de la base du mandrin avec du pastillage blanc abaissé très-mince, dont vous ajustez les angles très-régulièrement; recouvrez le dessus avec un carré bien droit en carton très-épais, que vous masquez aussi de pastillage; collez en dessous une corniche très-régulière levée à la planche; collez autour de chaque façade un encadrement composé de quatre bandes très-régulières en pastillage blanc, limées de manière à ce qu'elles se joignent très-régulièrement sur les angles; collez sur le milieu une grosse losange en pastillage rose très-mince; décorez-la, ainsi que les bords de l'encadrement, avec des filets de pastillage levés à la planche.

Maintenant, démoulez le pied de coupe en pastillage rose, enfilez-le sur la tringle du mandrin en le collant à sa base et sur le haut; démoulez aussi la corbeille et le dôme; les fonds de ces deux derniers doivent être percés afin de pouvoir les passer en temps voulu sur la tringle; foncez aussi un grand moule à tartelettes, que vous percez; abaissez du pastillage blanc à 2 millim. d'épaisseur, découpez-le avec un des plus grands emporte-pièce d'une boîte à feuilles, marquez sur le milieu de chaque feuille une veine avec le dos du couteau, et fardez le milieu seulement avec un petit tampon de coton imbibé de carmin en poudre; le bord de chaque feuille doit être blanc. Collez un rang de ces feuilles autour du bord extérieur de la corbeille; coupez alors d'autres feuilles avec un emporte-pièce plus petit, fardez-les de même et collez-les entre chacune des premières; continuez de même avec des plus petites, jusqu'à ce que la corbeille en soit tout à fait recouverte. Taillez-en d'autres plus petites avec lesquelles vous recouvrez le pied, et masquez l'extérieur du petit dôme avec des cannelons roses et blancs modelés à la main; démoulez le petit moule à tartelettes, passez-le sur la douille afin d'en recouvrir le pied, masquez-le avec une petite frise imitée avec des feuilles en pastillage blanc rapportées les unes à côté des autres; placez sur celles-ci un petit cercle en pastillage massif, et passez ensuite le dôme en l'ajustant solidement à l'intérieur contre la tringle du milieu; collez alors la grande corbeille dessus, pour la maintenir solide et bien droite; ajustez dedans une abaisse percée dans le genre de celle représentée au n° 204, que vous passez sur la douille du milieu en la collant solidement sur les bords intérieurs de la corbeille; collez sur le bord une frise de feuilles épaisses en pastillage blanc veinées sur le milieu, et cernées sur leurs contours avec un moule plus petit que celui qui les a coupées; chaque feuille doit être légèrement recourbée afin d'avoir de la grâce. Placez sur le haut de cette frise une couronne de boules blanches roulées grosses comme des grains de raisin, et collez de même une couronne de boules plus grosses autour du pied.

Vous aurez préparé d'avance deux grandes anses composées avec deux cordons de pastillage blanc roulés sur le tour et cordés ensemble pour en former ensuite deux *esses* dans les mêmes proportions; laissez-les bien sécher et adaptez-les de chaque côté du vase; vous aurez eu soin de ménager une petite ouverture sur le haut et le bas, afin de pouvoir les planter, d'abord sur des petites pointes en fil de fer préparées exprès, sur le vase en le montant; collez-les ensuite solidement avec du repère; enlevez à la planche des feuillages en pastillage blanc que vous adaptez sur le milieu de chaque anse, ainsi qu'un petit cordon de

pastillage rose roulé très-fin dans chaque rainure de la torsade. Vous aurez collé et laissé sécher à la base du vase quatre petits pieds de coupe en pastillage blanc; au milieu de chacun doit être une petite pointe en fil de fer, sur lesquelles vous adaptez les cornes d'abondance. En les collant décorez-les sur place et rangez sur le bord de chacune une petite bordure de feuilles en pastillage blanc, sur lesquelles vous rangez d'autres feuilles plus petites aussi en pastillage; garnissez le vase avec des grosses fleurs en pastillage que vous aurez fait monter sur tige. Ce vase rend très-bien, exécuté en glace royale poussée sur une carcasse en fil de fer. La confection de ce vase est plus longue que difficile; les fleurs réclament beaucoup d'habitude; mais en pratiquant ce genre on peut s'y initier en peu de temps.

1631. — CORBEILLE EN PASTILLAGE ET GLACE ROYALE GARNIE DE FRUITS ET SUCRE. (Dessin nº 163.)

Le socle de cette corbeille est en fort carton, à six faces et collé sur une abaisse en bois de même forme, supportée par six pieds en gros fil de fer, masqués par six petites griffes de lion en pastillage jaune et formées dans un moule en plâtre en trois pièces. Le fond du socle est masqué de glace royale au chocolat et décoré de bandes en pastillage blanc; le dessus est recouvert avec une abaisse hexagone et en carton recouvert de papier glacé, puis bordé des deux côtés avec des doubles bordures de glace royale poussée au cornet; la base est aussi décorée avec une petite guirlande en glace blanche aussi poussée au cornet; la corbeille est moulée en deux pièces avec du pastillage au chocolat, dans un grand moule à corbeilles à six faces. Lorsque ces pièces sont sèches, elles sont collées l'une sur l'autre et vernies avec du vernis à bonbon pour leur donner du brillant; les angles sont ensuite recouverts de gros filets de pastillage blanc et les six faces sont décorées avec de gros filets de glace royale poussée au cornet. Ayez aussi des espèces de coquilles renversées, en pastillage de même couleur que la corbeille; collez-les solidement sur le haut pour imiter une frise pendante, que vous bordez en pastillage blanc; les anneaux qui forment les anses sont aussi en pastillage blanc; le dessus est recouvert d'une abaisse sur laquelle sont groupés des fruits en sucre de conserve ou en pastillage, ornés de feuilles artificielles. On peut aussi servir dans cette corbeille des petits gâteaux décorés; on peut l'exécuter en nougat et garnir de fruits glacés. Cette pièce peut aussi être exécutée en glace. Les quatre pièces représentées dans cette planche peuvent aller comme garnitures de table, mais elles peuvent aussi servir de modèle pour confectionner des pièces mangeables, en supprimant une partie des petits détails les plus minutieux.

1632. — PAVILLON CHINOIS EN PASTILLAGE. (Dessin nº 165.)

Cette pièce est hexagone; elle est d'une exécution minutieuse et réclame beaucoup de soins pour l'assemblage des pièces; mais, à cela près, elle n'offre rien de bien difficile à exécuter. La grande abaisse du bas est en bois recouverte de petits carrés de pastillage de différentes couleurs, disposés de manière à imiter un parquet en mosaïque. Sur le milieu est collé un large tambour en carton masqué de bandes minces de pastillage, disposées de manière à imiter des pierres de taille, et contre lequel sont appliquées des têtes de lion moulées et bronzées. Les contours de la grande abaisse sont bordés avec des espèces de briques reployées, imitées en pastillage bleu obscur et vernies, afin de les obtenir brillantes; le dessus est recouvert avec six bandes blanches de même matière, divisées, séchées et limées de manière à former un rond très-juste en les assemblant au bout l'une de l'autre. Contre cette bordure sont adaptés six piliers aussi en pastillage blanc soigneusement ajustés et placés à distance égale. Placez sur quatre de ces piliers des petites coupes ornées d'oiseaux en pastillage bronzé, et sur les deux autres, deux vases garnis de petites fleurs en glace ou pastillage, montées artificiellement. Au moment de servir, il faut fixer du sucre filé dans chaque gueule de lion pour imiter l'eau. Ceci constitue le socle de la pièce; mais il peut être varié de forme, soit que l'on y ajoute des escaliers ou une rampe, ou qu'on le remplace par un rocher en biscuit de couleur ou en sucre soufflé.

Pour ce qui concerne la pièce, il faut en faire d'abord le plan dans les dimensions qu'on veut lui donner. Tracez ensuite sur du carton l'une des façades de chaque étage; découpez-en les contours en marquant très-régulièrement les ouvertures des portes, d'après l'ordre du dessin; abaissez ensuite des bandes de pastillage de couleur nankin très-clair par petites abaisses de 2 ou 3 millim. d'épaisseur au plus. Laissez-le reposer un moment, et taillez six façades pour chaque plan, d'après les modèles en carton, en les tenant plus grandes que ces derniers, car elles se retirent toujours quelque peu. Placez-les alors sur des plaques bien droites recouvertes de papier et découpez-les ensuite, cette fois en plaçant le carton dessus, et suivant régulièrement les contours avec la pointe d'un canif. Laissez-les ensuite sécher à l'air sans les toucher; il faut seulement les retourner avec précaution lorsqu'elles sont aux trois quarts sèches. Cela fait, formez trois abaisses hexagones,

une pour la base, une pour la galerie du milieu et une pour celle du haut; le toit est moulé en pastillage bleu-clair dans un moule en fer-blanc ayant moitié de sa hauteur; le dessous est moulé en pastillage blanc dans un autre moule s'adaptant exactement en dessous du premier. La pointe se compose de six petites pièces pointues séchées et collées ensemble. Les petits ornements détachés sont faits et séchés séparément. Enlevez à la planche avec du pastillage couleur de terre cuite les bordures destinées à servir de galerie; coupez-les en bandes de longueur voulue et laissez-les sécher; peignez quelques-uns des ornements de la bordure du milieu avec du bleu obscur délayé à l'eau gommée. Lorsque toutes ces pièces sont bien sèches, limez avec une lime très fine les angles des six façades du bas, afin qu'elles se rejoignent très-régulièrement ensemble; retournez ces façades et collez sur la partie qui doit se trouver à l'intérieur des espèces de vitraux ou jalousies à jour enlevées à la planche ou taillées au couteau sur des feuilles de pastillage vert très-mince; préparez de même les pièces des autres étages. On peut aussi remplacer ces jalousies par des rideaux en pastillage de couleur vive. Maintenant, collez les six façades debout sur l'abaisse du bas, où vous aurez d'abord marqué très-régulièrement au crayon la place qu'elles doivent occuper; il y a deux manières de coller ces pièces : la première avec du pastillage ramolli à l'eau gommée; il faut mettre de ce repère sur les parties à coller avec un petit pinceau, en n'en prenant que juste ce qu'il faut pour que cette colle soit invisible après l'assemblage : c'est à ces attentions pratiques et aux soudures régulières qu'on reconnaît un travail soigné. La seconde méthode consiste à coller les pièces avec de la glace royale de même couleur, qu'on pousse au cornet sur toutes les jointures; on peut alors en être moins sobre, et enlever ensuite l'excédant avec la pointe d'un couteau, pour ne laisser aucune trace. Lorsque le premier plan est collé très-régulièrement, il faut lui appliquer contre, à hauteur voulue, des petits chapiteaux en pastillage de même couleur, et au-dessus de l'arceau des portes, une bande enlevée à la planche et formant entablement. Contre cette dernière vous appliquez un petit décor dans l'ordre du dessin. Collez alors sur le haut la plus grande abaisse, sur laquelle vous assemblez le second étage dans le même genre que le précédent; trois des vitraux sont ici levés sur une planche à mosaïque ou exécutés séparément au cornet. Collez ensuite le dernier étage et le toit; adaptez en dessous de celui-ci une corniche rapportée en pastillage blanc. Les filets ronds qui masquent les angles du toit sont aussi en pastillage blanc, ainsi que les petites boules qui sont sur les pointes et les bordures; la boule et la flèche du haut sont en pastillage doré, ainsi que toutes les clochettes; elles sont supportées par des volutes en pastillage blanc. Collez ensuite les galeries sur le bord de chaque abaisse; adaptez à chaque angle un petit vase en pastillage bronzé, garni de petites fleurs. Contre l'étage du milieu formez six espèces de lanternes dont les globes sont imités avec des grosses perles en verre. Ce genre de décor est facultatif, car il est tout à fait de fantaisie; mais, bien exécuté, il produit certainement bon effet. Placez la pièce sur le tambour déjà préparé d'avance; entourez le bas avec une grande bordure levée à la planche et de la même couleur que celle du haut. On peut ne faire cette pièce qu'à deux étages, en varier la forme et modifier les nuances; ceci n'est plus qu'une affaire de goût. Cette pièce peut aussi être exécutée en glace.

1633. — PIÈCE GOTHIQUE EN PASTILLAGE. (Dessin n° 164.)

Cette pièce est aussi hexagone et constituée à peu près dans les mêmes conditions que la précédente, seulement le style est tout à fait différent. Le rocher est déjà décrit précédemment; l'abaisse du bas de la pièce est en bois masqué de papier glacé blanc. Sur le milieu est un petit socle en passillage pour servir de base à la pièce. Six abaisses régulièrement taillées sur modèle composent chaque étage; elles sont en pastillage blanc; le toit se compose de six pièces pointues en pastillage gris-clair, séchées et collées ensemble; les tourelles sont aussi à six faces exécutées en pastillage blanc très-mince. Les colonnes sont levées à la planche, à moitié de rondeur et collées immédiatement à la place qu'elles doivent occuper contre chaque abaisse taillée; collez en dessus une ogive gothique, d'un beau relief, levée aussi à la planche et venant s'appuyer sur les chapiteaux des colonnes; le même ornement s'applique à chacun des arceaux du premier plan, ainsi qu'à ceux du second et des tourelles. Les vitraux sont composés d'un treillage en pastillage levé à la planche; derrière celui-ci sont collés des losanges coupés sur des feuilles de belle gélatine claire, rouge et blanche; retournez ces vitraux et ajoutez une petite planche sur chacun d'eux pendant qu'ils sèchent, afin d'empêcher la gélatine de se décoller. On peut aussi exécuter ces vitraux avec des feuilles de papier de couleur collées en dessous des façades et décorées ensuite au cornet. Ce dernier procédé fait moins d'effet qu'avec la gélatine, mais l'exécution est plus prompte et plus sûre, car la gélatine se raccornit quelquefois au contact de l'humidité qu'on est obligé d'employer pour la coller. Lorsque les abaisses destinées aux trois étages

sont décorées et sèches, assemblez, en les collant, les six plus grandes sur le petit socle destiné à servir de base à la pièce. Cela fait, placez en dessus une abaisse hexagone, aux angles de laquelle seront ménagées des encoignures de même forme en dessous desquelles seront fixées des flèches renversées, moulées d'abord dans des petits moules pointus et à six faces; les angles seront masqués de petits filets pour leur donner du saillant; vient ensuite une plus petite pointe. En dessous de l'abaisse doit être aussi collée une bordure gothique à jour, ce qui donne beaucoup de légèreté à la pièce. Sur le milieu de cette abaisse, collez le second étage, composé de même que le premier, à l'exception des vitraux qui peuvent être supprimés ou exécutés différemment. Les tourelles des angles sont très-petites, mais exécutées dans le même style que la pièce; les toits sont gris-clair et décorés en glace blanche. L'étage supérieur est plus petit, mais se traite tout à fait de même. On colle ensuite le toit; les angles sont ornés de feuillage gothique, blanc, et la partie supérieure d'une flèche ornée; les balustrades sont toutes levées à la planche. Les ornements, au lieu d'être blancs, peuvent être de couleur chocolat; le fond de la pièce peut aussi être en couleur et les ornements blancs. Le rocher peut être remplacé par un gros gradin garni de gâteaux. On exécute également cette pièce en glace.

On confectionne aussi la carcasse de cette pièce avec du carton fort et très-blanc. Le travail se trouve alors de beaucoup simplifié; car les six façades de chaque étage peuvent être d'une seule pièce, au moyen de fausses coupes et en repliant les angles, qui se trouvent ainsi toutes collées naturellement; il ne reste qu'à souder les décors, bordures et galeries. Le toit et les tourelles se préparent de même; les colonnes et autres ornements sont en pastillage. Cette méthode, quoiqu'en dehors du principe, peut être employée dans un moment pressé, et la pièce d'ailleurs ne perd rien de son effet.

N. B. — Les planches que l'on doit préférer sont celles en bois gravées; celles en soufre conviennent également: elles ont l'avantage d'être moins chères et plus faciles à se procurer. Quant à les confectionner soi-même, nous sommes loin de le conseiller, car nous n'avons jamais rencontré personne qui les ait obtenues d'une manière irréprochable; et, d'ailleurs, ces planches se trouvent si facilement à Paris, qu'il convient mieux de les acheter sous tous les rapports.

1634. — PIÈCES MONTÉES EN GLACE.

Les pièces montées en glace royale ont quelque chose de léger qui les distingue de celles exécutées en pastillage; elles se conservent très-longtemps dans un lieu sec sans gondoler; mais la glace ne s'applique pas à tous les genres. On ne pourrait, par ce procédé, exécuter des monuments avec toute la sévérité des ordres, comme on le ferait en pastillage; mais pour exécuter une pièce d'ornement dans les règles du métier, la glace doit en certains cas avoir la préférence; car on peut ainsi rendre parfaitement ses idées sans le secours de planches, par lesquelles on est souvent limité et qui, quelquefois, ne sont pas en rapport avec les pièces auxquelles on voudrait les appliquer. Un point essentiel pour les pièces au cornet, c'est de leur donner assez de solidité sans empiéter sur leurs proportions; un moyen d'y parvenir lorsqu'elles sont volumineuses, c'est de faire à chaque partie qui les compose une espèce d'encadrement en fil de fer masqué à blanc qui se confonde sous les cordons de glace.

Comme pour les pièces précédentes, il faut d'abord faire le plan de celle qu'on veut exécuter; lorsqu'on a fait un modèle de chacune des abaisses ou façades, on peut ensuite en exécuter le dessin sur des feuilles en cuivre, fer-blanc ou verre, droites et graissées; une fois chaque pièce dessinée dans les proportions qu'elle doit avoir, on place dessus l'encadrement en fil de fer et on pousse en suivant les dispositions du dessin; on opère aussi sur des bandes en verre en plaçant les dessins tracés sur un papier appliqué du côté opposé à celui qu'on opère; on n'a ainsi qu'à suivre les contours que l'on voit parfaitement à travers le verre. Lorsqu'une façade est finie, on n'a qu'à changer de place le dessin pour en faire un autre sur le même modèle. Les pièces poussées sur moules, devant imiter des toits en dôme ou en pointe, s'exécutent sur des moules graissés; on laisse sécher la glace à l'étuve très-douce, on chauffe ensuite les moules pour les enlever. Les colonnes torses ou régulières s'exécutent sur des petits tubes en fer-blanc graissés et les colonnes pleines sur des morceaux de pastillage roulés et séchés; on pousse dessus de la glace blanche ou de couleur au cornet très-fin, pour leur donner la forme et la grosseur voulues. Les abaisses qui séparent les étages des pièces doivent aussi être en glace; mais ici quelques fils de fer transversalement disposés deviennent indispensables. On peut aussi faire ces abaisses en pastillage mince. L'assemblage des pièces est une des parties les plus difficiles; il s'agit que les soudures se voient le moins possible et surtout ne pas prodiguer des points comme

ornement, ce genre est peu distingué. Une pièce, quelle qu'elle soit, doit toujours être collée sur une abaisse et de manière à ce qu'on puisse la soulever facilement, soit pour la transporter ou la coller sur un rocher; la légèreté des pièces au cornet en fait le mérite ; il convient donc de choisir pour modèle des pièces d'un style dégagé et svelte.

1635. — PIÈCES MONTÉES EN MERINGUE.

Ces pièces sont très-élégantes, d'une exécution facile et prompte pour celui qui est familiarisé avec le travail du cornet. On ne peut pas espérer obtenir avec cette matière des pièces aussi exactes, aussi compliquées qu'avec la glace royale ; d'ailleurs le genre n'est plus le même; il faut nécessairement qu'il y ait une distinction entre elles. Les pièces en meringue sont d'un décor plus mâle et plus prononcé, mais elles ne peuvent être aussi volumineuses. Le style gothique à jour est celui qui convient le mieux, mais du reste tous y sont applicables s'ils ne sont pas trop compliqués. Le dessin n° 164 peut, jusqu'à un certain point, servir de modèle, si on supprime les deux étages supérieurs pour ne placer sur le premier que la flèche du haut. Les pièces construites dans ce style rendent très-bien avec trois ou quatre façades ; néanmoins, on peut également les faire hexagones.

On exécute ces pièces en parties détachées, c'est-à-dire chaque façade séparément, sur plaques beurrées et farinées. Si les pièces sont compliquées, on trace le dessin dessus avec la pointe d'un crayon et à l'aide d'un modèle ; de cette manière la régularité du dessin est plus sûre. On cuit l'appareil à four très-doux, pour détacher ensuite les ornements avec beaucoup de précaution, les laisser refroidir et les coller enfin sur un petit rocher.

1636. — GLACES PATISSIÈRES.

La plupart de ces glaces ne s'adaptent pas seulement à la pâtisserie, mais encore aux bonbons et à l'ornementation ; leur emploi est si fréquent que nous croyons devoir en faire un chapitre spécial pour éviter de les décrire à chaque article qui les réclame. Nous traiterons ensemble celles qui ne diffèrent que parle parfum, afin d'éviter des répétitions inutiles. Pour parfumer ces glaces aux liqueurs, on peut employer les esprits sans sucre ; il en faut moins que des liqueurs elles-mêmes pour obtenir le même résultat. On emploie aussi des essences concentrées, ou des infusions. Quant aux fruits, on emploie le jus ou la pulpe passée au tamis de soie. Ces différents genres se trouvent mentionnés dans les formules suivantes.

Glace royale pour décors mangeables. — Mettez dans une petite terrine vernie 200 gr. de sucre blanc et sec passé au tamis de soie très-fin, ajoutez un blanc d'œuf et demi, opérez le mélange avec une petite spatule mince en bois ; si le blanc d'œuf est insuffisant pour mouiller le sucre, ajoutez-en avec ménagement afin d'obtenir une pâte liquide, mais non coulante; travaillez-la pendant dix minutes à la spatule ; elle doit alors prendre du corps et devenir légère. En dehors même de son parfum, on peut toujours, à ce moment, lui adjoindre quelques gouttes de jus de citron, mais il faut la maintenir assez ferme pour qu'en poussant au cornet les cordons se maintiennent ronds sans s'aplatir. Cette glace s'applique également aux gâteaux et doit sécher à l'air ; elle peut être parfumée au zeste, à la vanille et aux liqueurs.

Glace royale a la vanille. — Mettez 200 gr. de sucre en poudre dont, moitié vanillé dans une terrine vernie ; travaillez-le à la spatule avec deux blancs d'œufs, continuez le travail vivement pendant cinq minutes, ajoutez-lui quelques gouttes d'eau pour lui donner le degré de liquidité voulue. Cette glace s'emploie pour glacer les gâteaux en général; on la confectionne de même avec tous les sucres parfumés ; lorsqu'on la fait au citron ou à l'orange, on la relâche avec le jus de l'un de ces fruits ; on peut aussi la travailler sans aucun parfum et lui additionner au moment une essence quelconque.

Glace royale au marasquin.—Prenez 200 gr. de sucre passé au tamis de soie, mettez-les dans une terrine avec un blanc d'œuf et 4 cuillerées à bouche de marasquin, ou 2 cuillerées d'eau et 2 d'esprit de marasquin ; tarvaillez la glace à la spatule pendant quelques minutes pour lui donner du corps, et elle est prête à être employée. On la tient plus ou moins liée, selon les objets auquels elle s'applique et l'épaisseur qu'on veut lui conserver. Pour l'employer, il suffit d'en étaler une couche sur les gâteaux ; ceux-ci doivent être masqués de marmelade; on les passe ensuite une seconde à la bouche du four, pour donner du brillant, et on finit de les sécher à l'air. On prépare de même des glaces avec toute espèce de liqueurs, rhum, kirsch, cuiraçao et tous les esprits de liqueurs sans sucre.

GLACE ROYALE AUX FRUITS. — Délayez dans une petite terrine vernie 200 gr. de sucre avec un blanc d'œuf et quelques cuillerées de jus ou pulpe de fruit liquide et passée au tamis de soie; travaillez à la spatule pendant quelques minutes pour lui donner la consistance d'une glace ordinaire. Les fruits les plus usités sont les fraises, framboises, groseilles, oranges, citrons, ananas, abricots, pêches; pour les fruits rouges on peut foncer la couleur de la glace par une addition de rouge végétal, mais il convient de tenir cette nuance de couleur tendre; aux glaces d'oranges et citrons il faut ajouter du sucre parfumé au zeste; un peu de sucre vanillé sied très-bien avec toutes les glaces aux fruits.

GLACE ROYALE AUX PISTACHES. — Après avoir émondé 100 gr. de pistaches bien fraîches, faites-les piler avec un demi-blanc d'œuf et passez au tamis fin; mêlez cette purée avec 150 gr. de sucre passé au tamis de soie, un blanc d'œuf et quelques gouttes de sirop vanillé; travaillez-la quelques minutes à la spatule dans une terrine et masquez les gâteaux pour les passer à la bouche du four et les sécher à l'air. Les glaces aux noix fraîches, aux amandes, aux noisettes, se préparent de même; à celles de pistaches on peut additionner une petite teinte de vert d'épinard.

GLACE AU SUCRE EN POUDRE. — Ces glaces ne diffèrent des glaces royales qu'en ce qu'elles ne comportent pas de blanc d'œuf; pour la glace aux fraises par exemple, délayez dans un petit poêlon 200 gr. de sucre en poudre avec quelques cuillerées de jus de fraises; donnez à la glace la consistance d'une sauce liée, chauffez-la légèrement en la tournant à la spatule et employez-la de suite, car elle sèche instantanément. Cette glace convient pour glacer tous les gâteaux : elle est très délicate; lorsque le sucre est très-fin, on obtient instantanément avec ces glaces les mêmes résultats qu'avec les glaces cuites. Les glaces aux liqueurs se font de même : on mouille le sucre avec moitié eau et moitié liqueur; pour le café, on mouille le sucre avec une infusion concentrée de café à l'eau; pour le café blanc, on le mouille avec une infusion de café en grains, brûlé à la minute et infusé dans de l'eau; pour le chocolat, on le fond d'abord à la bouche du four à sec, on le travaille ensuite à la spatule, en le mouillant de quelques cuillerées de sirop vanillé pour le rendre lisse, mais non liquide; on le mélange alors à la glace. Ces glaces ne doivent pas être trop chauffées, elles pourraient ternir ou grainer.

GLACE CUITE. — Mettez 250 gr. de sucre concassé dans un petit poêlon, mouillez-le avec 2 décil. d'eau; placez le poêlon sur le feu, soignez la cuisson, en lavant souvent les parois intérieures du poêlon avec un pinceau humecté, afin que le sucre ne s'y attache pas; cuisez le sirop à 40 degrés. On peut essayer la cuisson en prenant une petite portion de sirop entre les doigts et les écartant. S'il se forme un petit fil qui se rompt instantanément, le sucre est au degré voulu; retirez-le du feu pour le laisser refroidir un moment; ajoutez quelques cuillerées d'esprit de liqueur quelconque pour le décuire à 38 degrés; faites *loucher* le sucre avec une petite spatule que vous trempez dedans et frottez contre les parois du poêlon, au-dessus du niveau du sucre, dans lequel vous la trempez de temps en temps; à mesure qu'il commence à perdre de sa transparence, agitez la masse jusqu'à ce qu'elle blanchisse; lorsqu'en la laissant reposer un instant, il se forme dessus une petite croûte à peine sensible, vous pouvez commencer à glacer. Les petits gâteaux se trempent dedans et se font égoutter sur des brochettes ou sur des grilles. Pour les gâteaux en plaques, on étale vivement la glace dessus avec le couteau, mais on doit les diviser avant qu'elle soit refroidie. Les timbales et les gros gâteaux se placent sur des grilles et on les arrose d'un trait. On peut cuire le sucre au boulé et le décuire ensuite au perlé avec du jus de fruits ou une infusion de thé, café, ou une liqueur quelconque. On le graisse alors d'après le procédé décrit ci-dessus, pour l'employer d'après la même méthode; la vanille et les zestes s'ajoutent une fois que le sucre est cuit à 38 degrés; on les laisse infuser un moment hors du feu pour les retirer avant de graisser le sucre. On peut aussi parfumer ces glaces avec des essences concentrées. La glace cuite au chocolat se confectionne en cuisant avec le sucre 50 gr. de cacao broyé ou 75 gr. de chocolat fondu et manié avec une goutte d'eau; il faut ajouter un demi-bâton de vanille, cuire le sucre au lissé et le graisser ensuite comme ci-dessus. Pour les glaces au café à blanc, il faut griller le café en grains et les jetter dans le sucre avant que celui-ci soit cuit au perlé, de manière que le café bouille quelques instants dans le sucre; on passe ensuite l'appareil au tamis de soie pour graisser le sirop d'après les procédés décrits plus haut.

GLACE FONDANTE. — Placez dans un poêlon 500 gr. de sucre concassé et un bâton de vanille, mouillez-le avec 4 décil. d'eau et cuisez-le à la glu; à ce degré, retirez la vanille et placez le poêlon dans l'eau froide jusqu'à moitié de sa hauteur ou mieux encore sur de la glace pilée. Recouvrez le sucre avec un grand rond de papier mouillé sur lequel vous versez un demi-verre d'eau pour empêcher le sucre de faire croûte à la sur-

face. Un point essentiel pour qu'il ne graine pas, c'est de ne pas l'agiter lorsqu'il est cuit et qu'il refroidisse promptement; arrivé à ce point, sortez le poêlon de l'eau, égouttez celle qui est dessus et enlevez le rond de papier, puis travaillez le sucre fortement à la spatule : elle doit le pénétrer avec peine aussitôt qu'il devient brillant ; placez le poêlon une seconde sur le feu seulement pour ramollir le sucre légèrement sans le chauffer ; alors il perd son brillant, devient mat et ne file plus ; travaillez-le encore un moment pour l'amener au degré du beurre; versez-le alors dans une terrine et couvrez sa surface avecune cuillerée de sirop léger pour l'empêcher de sécher. Quand on veut employer cette glace, on la chauffe légèrement dans un petit poêlon avec du jus de fruit, sirop parfumé, ou liqueur, en volume suffisant pour la rendre coulante ; plus cette glace est chauffée, plus elle prend de consistance en refroidissant; il convient donc pour l'obtenir très-moelleuse de l'employer à peine tiède. Cette glace est, sans contredit la meilleure; on l'emploie non-seulement pour les gâteaux et bonbons, mais encore pour les quartiers d'oranges glacés et les autres fruits frais ou confits.

On prépare encore cette glace d'après la méthode décrite pour les fondants, c'est-à-dire en cuisant le sucre au petit boulé et le versant tout chaud sur un marbre pour le laisser refroidir. Arrivé à ce point et lorsque le marbre conserve encore une légère chaleur en dessous du sucre, travaillez celui-ci en le tirant et le refoulant avec une forte spatule en fer recourbée du bout, jusqu'à ce qu'il soit entièrement graissé.

Glace fondante aux fraises. — Prenez 200 gr. de glace fondante préparée comme ci-dessus, délayez-la dans un petit poêlon avec trois cuillerées de purée de fraises passée au tamis de soie; cela fait, chauffez-la insensiblement pour la liquéfier, puis trempez dedans ou masquez à la cuiller les objets à glacer. — Les glaces de groseilles, framboises, ananas, abricots et pêches se traitent de même.

Glace fondante a l'orange. — Enlevez le zeste de deux oranges sur un morceau de sucre en pain, que vous râpez à mesure qu'il se colore; mouillez-le ensuite avec le jus des oranges, travaillez-le à la spatule pour faciliter la fonte, exprimez ce sirop à travers un linge et avec celui-ci étalez la glace fondante déjà préparée, chauffez-la légèrement et glacez. — Les glaces au citron, cédrat et autres fruits à zeste se préparent ainsi.

Glace fondante au chocolat. — Faites ramollir à la bouche du four du cacao broyé ou du bon chocolat ordinaire, travaillez-le ensuite à la spatule dans une petite terrine et étendez-le peu à peu avec du sirop liquide, en continuant de le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien lisse ; dans le cas contraire, passez-le au tamis de soie et ajoutez-le à la glace fondante, déjà préparée, en plus ou moins grande quantité selon la teinte que vous voulez lui donner; chauffez-la légèrement et glacez.

Glace fondante aux amandes. — Pilez 100 gr. de pâte d'amandes bien blanche, étendez-la peu à peu avec du sirop jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de la glace fondante : elle doit être excessivement lisse, ou alors passez-la au tamis et mêlez-la à 200 gr. de glace fondante; on peut aussi étendre cette glace avec du sirop d'orgeat très-concentré. — La glace d'avelines, noix fraîches et pistaches se prépare de même; il faut renforcer la teinte de cette dernière avec une addition de vert végétal.

Glace fondante aux essences, liqueurs et infusions. — Lorsque la glace est préparée comme il est dit plus haut, parfumez-la avec quelques gouttes d'essence quelconque étendue avec du sirop, de la liqueur ou esprit de liqueur; pour le thé et le café, il suffit d'y ajouter trois ou quatre cuillerées d'infusion très-concentrée.

Glace au beurre. — Cette glace n'est pas en usage depuis bien longtemps; jusqu'ici elle n'a été appliquée qu'à quelques gâteaux de création nouvelle. Il suffit pour l'obtenir d'incorporer à la spatule une certaine quantité de sucre passé au tamis de soie, avec la moitié de son poids de beurre, auxquels vous additionnez quelques cuillerées de liqueur ou de sirop essencé; il faut la travailler vivement douze minutes. Cette préparation comporte tous les parfums et peut être nuancée avec toutes les couleurs acceptées dans la confiserie; on la pousse au cornet à l'égal des autres glaces, mais le plus souvent en introduisant de plusieurs nuances dans le cornet; on l'obtient ainsi marbrée; mais ce résultat ne peut être obtenu qu'au moyen d'un cornet à large ouverture garni d'une douille plate ou cannelée.

1637. — CRÈMES PATISSIÈRES ET FRANGIPANES.

Frangipane a la vanille. — Cassez 6 œufs entiers dans une casserole moyenne, délayez-les avec 100 gr. de farine de riz ou de froment, mouillez peu à peu avec 4 déci l. de crème simple, ajoutez 125 gr. de beurre et un grain de sel; placez la casserole sur le feu et tournez-la jusqu'à ce que la frangipane se lie sensiblement; ajoutez alors 125 gr. de sucre vanillé, et travaillez-la sur un feu plus doux pour lui faire prendre

de la consistance. On peut ajouter à la frangipane quelques macarons écrasés; si elle est délayée avec soin on peut éviter de la passer au tamis. On prépare de même la frangipane au citron et à l'orange, en remplaçant le sucre vanillé par du sucre parfumé à l'un de ces zestes; on peut lui additionner du cédrat et des fruits confits coupés en dés ou des raisins.

Frangipane aux amandes. — Préparez une frangipane comme ci-dessus; lorsqu'elle est liée, au lieu de sucre incorporez-lui 150 gr. d'amandes bien pilées avec le même poids de sucre; si elle se trouve trop liée, on peut la relâcher en dernier lieu avec quelques cuillerées de bonne crème. On prépare de même les frangipanes aux avelines, aux pistaches et aux noix fraîches. — On la prépare au lait d'amande en opérant ainsi: mondez et pilez 150 gr. d'amandes douces et amères, étendez-les avec 5 décil. de crème tiède et passez à la serviette avec pression; avec cette essence délayez la farine et les œufs indiqués au premier article et terminez la frangipane d'après les règles ordinaires.

Frangipane au chocolat. — Marquez une frangipane comme celle décrite à la vanille; lorsqu'elle est liée à point, incorporez-lui 125 gr. de chocolat fondu à la bouche du four et délayé bien lisse avec quelques cuillerées de l'appareil; donnez encore quelques minutes de cuisson et passez à l'étamine.

Crème patissière a l'orange. — Délayez huit jaunes d'œufs dans une casserole avec 125 gr. de sucre en poudre, ajoutez un grain de sel et trois cuillerées de fécule de pommes de terre ou quatre de farine; le mélange opéré sans grumeaux, ajoutez peu à peu 3 décil. de crème simple et 100 gr. de beurre fin; cuisez cette crème en la tournant jusqu'à ce qu'elle arrive à l'ébullition; laissez-la bouillir une minute sans la quitter et retirez-la du feu pour lui additionner le zeste d'une orange râpé sur du sucre et celui-ci pulvérisé; passez-la ensuite au tamis fin. On peut à ce moment lui incorporer quelques cuillerées de crème fouettée, la crème n'en est que meilleure; l'orange peut être remplacée par tout autre parfum.

Crème patissière aux pistaches. — Pilez 100 gr. de pistaches mondées avec le même volume d'amandes; mouillez-les peu à peu avec 1 décil. de crème froide, afin qu'elle ne tourne pas en huile; mêlez cette pâte à une crème pâtissière préparée comme à l'article précédent et parfumée à la vanille; passez alors la crème à l'étamine à l'aide de deux spatules. La crème aux amandes se prépare de même en ayant soin de mêler une quinzaine d'amandes amères à 200 gr. d'amandes douces pour les piler ensemble. Les noix fraîches et les avelines se pilent simplement après les avoir émondées et se mélangent à la crème avant de la passer.

Crème patissière au café. — Torréfiez 100 gr. de café moka dans un poêlon; lorsqu'il commence à devenir brun, versez-le dans 4 décil. de crème chaude, couvrez la casserole, laissez infuser dix minutes, passez la crème au tamis, servez-vous de cette infusion pour mouiller une crème pâtissière marquée dans les proportions de celle décrite à l'orange; quand elle est liée, passez-la à l'étamine. On peut aussi mouiller la crème pâtissière avec de la crème ordinaire en la tenant un peu plus ferme; on lui ajoute, lorsqu'elle est cuite, 1 décil. de café à l'eau très-concentré. La crème au thé se prépare de même; pour celle au chocolat, on râpe celui-ci et on le cuit avec l'appareil; il convient en ce cas de la parfumer à la vanille.

Crème viennoise — Mettez 10 jaunes d'œufs frais dans une casserole avec 125 gr. de sucre en poudre et un demi-décil. d'eau; broyez l'appareil avec la spatule et travaillez-le sur feu modéré; quand il est bien lié, additionnez quelques cuillerées de marasquin. On parfume cette crème au citron, à l'orange et à la vanille; dans ce dernier cas on emploie le sucre vanillé.

1638. — SUCRES PARFUMÉS.

Ces sucres sont d'un emploi journalier; aussi peut-on toujours les préparer d'avance, attendu qu'ils se conservent très-bien dans des bocaux, avec le seul soin de les bien boucher.

Sucre vanillé. — Hachez très-fin cinq bâtons de vanille sèche avec une poignée de sucre en poudre, mettez-la ensuite au mortier et pilez-la avec 1 kilo de sucre; passez le tout au tamis de soie, pour piler et passer de nouveau ce qui ne passe pas la première fois; enfermez ce sucre dans un bocal que vous bouchez bien et conservez-le dans un lieu sec; le peu de vanille qui n'aura pas passé peut être employé pour parfumer des crèmes, sirops ou toute autre préparation à la vanille.

Sucre parfumé au citron. — Ayez un ou plusieurs morceaux de sucre en pain, 1 kilo à peu près; choisissez 15 citrons dont l'écorce soit bien fine, lavez et essuyez-les bien, et frottez-les l'un après l'autre contre les contours du sucre, jusqu'à ce que celui-ci soit imprégné de toute la superficie du zeste sans attaquer le blanc

de l'écorce, qui donnerait de l'amertume ; râpez alors tout le jaune adhérent au sucre et continuez de même avec les autres citrons. Lorsque le sucre est tout employé, placez-le à l'étuve pour le faire sécher sur une grande feuille de papier, pilez-le ensuite et passez-le au tamis de soie pour le conserver dans un bocal bien bouché. On prépare de même le sucre à l'orange, au cédrat et à tout autre zeste. En mélangeant de ce sucre avec du sucre neuf, on peut obtenir un degré de parfum plus ou moins prononcé.

DÉTREMPES.

1639. — PATE A DRESSER.

Proportions : 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 3 jaunes d'œufs, 10 gr. de sel, un décil. d'eau froide.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour *, rassemblez-la en tas, que vous étalez avec le bout des doigts, en forme de couronne : c'est ce que l'on appelle techniquement faire *la fontaine*. Nous conserverons ce terme par abréviation. Placez au milieu le beurre manié en hiver, ou raffermi dans l'eau glacée en été ; dans les deux cas, divisé en petites parties ; ajoutez le sel, les jaunes d'œufs et l'eau ; incorporez le beurre et la farine avec le liquide ; lorsque celle-ci est à moitié absorbée et que la pâte commence à prendre du corps, travaillez-la vivement, détachez avec le couteau les parties qui adhèrent au tour pour les rassembler à la masse ; fraisez-la ** deux ou trois fois selon la saison, et surtout suivant la facilité avec laquelle elle se lie ; en été deux fois peuvent suffire ; dans tous les cas, cette opération doit se faire vivement ; détachez enfin la pâte du tour avec la lame d'un couteau, rassemblez-la, saupoudrez légèrement de farine et appuyez d'une seule main sur le milieu, en la ramenant toujours des bords au centre, pour la replier sur elle-même en s'aidant de la main gauche et en former une masse lisse et unie : c'est ce qu'on appelle *mouler* la pâte. Cela fait, couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer un quart d'heure au moins dans un lieu frais avant de l'employer. Les conditions essentielles des détrempes, dans lesquelles le beurre entre pour quelque chose, c'est d'opérer vivement en été surtout, afin d'éviter la décomposition partielle du beurre avec la pâte, c'est-à-dire de la *brûler* ***; lorsqu'il fait chaud, il faut opérer dans un lieu frais et mouiller la pâte à l'eau glacée. Cette pâte sert pour les pâtés chauds et froids. Si elle devait servir à foncer des timbales, il faudrait augmenter la dose de beurre de 100 gr.

1640. — PATE A DRESSER A L'ALSACIENNE.

Proportions : 600 gr. de farine, 180 gr. de beurre, 3 décil. d'eau chaude, 12 gr. de sel.

Procédé : Faites bouillir l'eau dans une casserole, retirez-la du feu, ajoutez-lui le beurre et le sel pour les faire fondre ; faites la fontaine avec la farine et versez le beurre dans le milieu avec l'eau nécessaire pour détremper la pâte ; incorporez la farine peu à peu, en la maintenant aussi ferme que possible, de manière à ne pouvoir la fraiser qu'avec peine, ce que vous faites une ou deux fois ; rassemblez ensuite la pâte pour la mouler et la placer dans une terrine couverte d'un linge, laissez-la reposer au frais pendant douze heures au moins avant de l'employer, moulez-la de nouveau pour la lisser. On opère aussi simplement avec le beurre manié. Cette pâte convient pour dresser les pâtés à la main.

1644. — PATE A DRESSER A L'ANGLAISE.

Proportions : 3 décil. d'eau, 150 gr. de beurre, 800 gr. de farine, 10 gr. de sel.

Procédé : Placez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, faites-la partir en ébullition ; incorporez

* Tour, expression employée pour désigner la table sur laquelle on travaille la pâte. Le tour de marbre est celui que l'on doit préférer pour toutes les détrempes, moins celle du feuilletage et des pâtes levées.

** On entend par fraiser la pâte la faire passer une fois sous la pression de la paume des deux mains et le tour ; fraiser deux fois, c'est recommencer cette opération. La pâte doit passer par petites parties, ce qui produit à peu près le même effet que si elle passait sous un cylindre, pour lier intimement les différents corps qui la composent.

*** Une pâte est brûlée toutes les fois que le beurre se décompose et suinte sur ses surfaces.

dans ce liquide toute la farine qu'il peut absorber, en opérant comme pour la pâte à choux, seulement celle-ci doit être beaucoup plus ferme. Après l'avoir desséchée pendant quelques minutes, sortez-la de la casserole pour la placer sur le tour fariné et travaillez-la à la main pour lui faire absorber encore 300 gr. de farine, afin de l'amener à consistance d'une pâte à dresser très-ferme; cela fait, laissez-la reposer quelques minutes et donnez-lui 6 ou 8 tours, comme au feuilletage, en laissant un intervalle entre chaque deux tours; ce travail exclut les bulles d'air qu'elle pourrait contenir, lui donne du velouté sans la rendre coriace et la rend très-lisse. Cette pâte sert à monter des croûtes pour pâtés non mangeables, chauds ou froids, et à confectionner des bordures très-élégantes pour entrées et relevés, que nous avons déjà mentionnées.

1642. — PATE A FONCER ORDINAIRE.

Proportions : 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 10 gr. de sel, 1 décil. d'eau.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine, placez le sel et l'eau au centre, puis le beurre par morceaux; incorporez la farine d'une seule main avec le beurre et l'eau; rassemblez ces éléments en masse compacte et solide, enlevez avec un couteau la pâte attachée au tour, fraisez l'ensemble deux ou trois fois; la pâte doit alors se trouver bien lisse et consistante; assemblez-la de nouveau et moulez-la ronde; enveloppez-la dans un linge fariné et laissez-la reposer dans un lieu frais pendant une heure à peu près.—Cette pâte sert à foncer les timbales et les flans.

1643. — PATE A FONCER FINE.

Proportions : 500 gr. de farine, 475 gr. de beurre, 10 gr. de sel, 1 décil. d'eau.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour et faites la fontaine, placez au centre le sel, l'eau et le beurre; amalgamez la farine peu à peu et terminez l'opération comme il est dit dans l'article qui précède. Couvrez la pâte d'un linge et laissez-la reposer une demi-heure sur la glace si c'est en été, et donnez-lui trois ou quatre tours d'après les procédés employés à l'égard du feuilletage. Des rognures de feuilletage tourées deux ou trois fois remplacent parfaitement cette détrempe.

1644. — FEUILLETAGE.

Cette détrempe est d'un apprêt simple, mais méthodique. Elle est basée sur des proportions si exclusives, qu'elles semblent devoir en assurer la réussite; il se trouve pourtant qu'après s'être strictement conformé aux exigences qu'elle réclame, on ne fait que passer à côté d'un bon résultat: c'est que le feuilletage dépend à la fois non-seulement des proportions, mais aussi de la qualité des éléments qui le composent, et surtout de la manipulation pratique et raisonnée qu'aucun livre ne peut enseigner. Ce qui contribue d'une manière directe à sa réussite, c'est une connaissance parfaite du four, sans laquelle la détrempe, exécutée dans les meilleures conditions, ne réussit qu'incomplétement. Le feuilletage est vraiment une opération étrange dans ses conséquences; on dirait que le hasard ou certaines influences mystérieuses entrent pour quelque chose dans son exécution; car les praticiens les plus habiles, les hommes les plus sûrs se trouvent souvent trompés dans leur confiance, et, de plus, sont quelquefois dans l'impossibilité de pouvoir indiquer la cause des difficultés qu'ils rencontrent. Il est vrai que la moindre altération des matières premières, le moindre excès ou l'insuffisance de quantité, beurre, farine ou eau, ont toujours des conséquences préjudiciables. Le degré de la température et du four ont aussi leur importance. Pour se mettre autant que possible à l'abri de ces inconvénients, il faut choisir la farine de premier choix et bien sèche; le beurre ferme, liant et jamais gras; l'eau bien froide et en été glacée; il faut de plus opérer dans un lieu frais.

Il y a plusieurs manières d'obtenir du feuilletage, avec le beurre d'abord, puis avec la graisse de rognon de bœuf, de veau, ou de la moelle, et enfin avec du saindoux. Nous donnons ces différentes opérations dans les formules qui suivent. Quelle que soit la nature du feuilletage, on ne le cuit bien que dans des fours en maçonnerie; les fours de fourneau, quoique très-utiles, laissent encore beaucoup à désirer et ne conviennent pas du tout à cette cuisson.

Proportions : 500 gr. de beurre, 500 gr. de farine, 3 à 4 décil. d'eau, 12 gr. de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour et formez la fontaine, placez le sel au milieu, les trois quarts de l'eau et gros comme une noix muscade de beurre; incorporez peu à peu l'eau et la farine, en commençant par

le centre, pour éviter que l'eau ne s'échappe par les côtés. Quand les trois quarts de la farine sont absorbés, c'est-à-dire alors que la détrempe a déjà pris une certaine consistance, il faut se rendre compte si elle est assez mouillée pour absorber le reste de la farine; dans le cas contraire, on ajoute un peu d'eau, mais surtout avec modération. Il serait difficile d'indiquer d'une manière positive la quantité exacte d'eau que telle quantité de farine absorbera, attendu que cela dépend beaucoup de la qualité de la farine elle-même. Les praticiens ne mesurent jamais. Lorsqu'on n'est pas sûr, on mouille la pâte peu à peu pour l'amener au point voulu, c'est-à-dire qu'elle doit avoir absorbé les trois quarts de la farine et être de consistance légère; incorporez alors d'un trait toute la farine restante, roulez la pâte sur elle-même, sans la fraiser, afin de ne pas la rendre coriace, en lui donnant néanmoins un corps à la fois lisse et élastique. Si par hasard la pâte se trouvait déjà de consistance voulue, qu'il reste encore de la farine, alors il ne faudrait pas persister à l'incorporer par force, car vous la corderiez inévitablement; il faudrait au contraire mettre la pâte sur le côté et mouiller le reste de la farine pour lui donner le même corps et l'incorporer ensuite à la détrempe principale. S'il arrivait au contraire que ce fût l'eau qui fût en trop grande quantité, il faudrait aussitôt additionner de la farine avant que l'incorporation fût complète, quitte à ajouter le même poids de beurre à celui qui est déjà pesé; l'adjonction de la farine ou de l'eau à temps opportun peut être faite sans inconvénient par ceux qui ont une certaine habitude de la détrempe; mais ceux qui n'en connaissent pas toutes les difficultés doivent, par prudence, ne mouiller la farine que peu à la fois, afin de ne pas être contraint à une addition ultérieure; mais avec de l'expérience on ne s'y trompe pas, et ceci est d'autant plus nécessaire qu'il faut s'attacher à opérer promptement et sans hésitation; la vivacité de l'opération a son importance et est en quelque sorte une garantie de réussite. La pâte assemblée, il faut la travailler deux secondes seulement, en la roulant sur elle-mêm, centre le tour et les mains; elle doit alors être lisse et douce au toucher et n'avoir laissé sur le tour aucune parcelle de pâte ni de farine. C'est là un indice satisfaisant. Si au contraire la pâte n'était pas à ce moment à la consistance voulue, il serait très-difficile, même avec de la pratique, de la rendre à son état normal. Malgré ces détails minutieux, nous ferons remarquer que cette opération paraissant si compliquée en théorie, est en pratique d'une extrême simplicité, surtout si l'expérience est passée par là. Aussitôt la détrempe terminée, couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer en lieu frais pendant un quart d'heure. Certains pâtissiers font en hiver la détrempe la veille pour la tourer le matin.

La détrempe est certainement un des points essentiels de l'opération, mais, arrivé là, on n'est pourtant qu'à moitié.

Pendant que la pâte repose, maniez * et épongez le beurre dans un linge, en lui donnant une forme carrée et d'une épaisseur marquante; tenez-le au frais ou dans l'eau glacée en attendant de l'employer. Ce moment venu, épongez-le, farinez légèrement le tour pour abaisser la détrempe en carré plus grand que celui du beurre, et placez celui-ci dessus; relevez les bords de la pâte en les rapprochant les uns des autres sur la surface, de manière à masquer complétement le beurre. Il est bon d'observer que celui-ci doit avoir à peu près la même consistance que la pâte. Alors, avec le rouleau, abaissez l'un et l'autre en une bande carrée, que vous amenez insensiblement trois fois aussi longue que large. Pour cela, le rouleau doit glisser dessus en poussant la pâte devant lui, et l'étalant, ainsi que le beurre qu'elle enveloppe, lisse et également épaisse sur toute sa surface et conservant toujours la forme d'un carré long, mais surtout les angles bien droits et réguliers; c'est là un point essentiel à observer. Lorsque l'abaisse n'a plus que 7 à 8 millim. d'épaisseur, ployez-la en trois, en commençant par le bout le plus rapproché de vous, jusqu'aux deux tiers de sa longueur, et ramenant ensuite l'extrémité opposée sur celle qui est devant vous, de manière qu'elle vienne aboutir exactement sur la jointure du premier pli. Alors assurez la pâte avec un coup de rouleau; elle doit former un carré exact si, comme nous l'avons dit plus haut, tous les angles ont été maintenus droits: c'est ce qu'on appelle *tourer* **, et cette opération constitue un *tour*. Maintenant, faites faire un demi-tour à l'abaisse, saupoudrez-la légèrement de farine et étalez-la d'après la même méthode, mais en sens contraire, ce qui s'explique par le demi-tour que vous avez fait faire à la pâte; pliez-la ensuite en trois, comme nous venons de l'indiquer, et vous en êtes alors au deuxième tour, que vous marquez par deux petites empreintes, afin de ne pas confondre.

* Manier le beurre signifie lui faire perdre sa densité et le rendre liant par le travail. On le manie sur le tour après l'avoir distribué en petites parties, puis on l'éponge entre les plis d'un linge.

** Tourer signifie abaisser la pâte à l'aide du rouleau, soit ronde, carrée ou oblongue, suivant l'emploi qu'on lui destine.

A ce point, laissez-la reposer douze minutes au moins avant de donner les autres tours. La même opération se répète encore deux fois, ce qui donne six tours au feuilletage et exige à peu près trois quarts d'heure. Pour certains emplois on ne donne au feuilletage que cinq tours et demi; dans d'autres cas on en donne jusqu'à sept. Cette différence sera indiquée dans la description des articles où elle peut être observée.

En été, le feuilletage exige des soins minutieux; la chaleur est nuisible à ce travail et le rend par fois impossible, si on n'emploie pas des moyens pour neutraliser son influence. Le moyen le plus sûr est d'opérer dans un lieu frais, ce qui est toujours préférable à l'emploi de la glace; mais si la chaleur est trop intense, il faut nécessairement recourir à celle-ci. On fait d'abord bien refroidir la détrempe avant de la tourer avec le beurre; on lui joint ensuite celui-ci dans les mêmes conditions que précédemment, après l'avoir raffermi à l'eau glacée. Il faut, de plus, avoir soin de placer la pâte sur un tamis couvert d'un linge fariné, pour la tenir dans le timbre tout le temps de repos que vous lui donnez dans l'intervalle du tourage. On peut aussi la placer sur une plaque farinée et tenir celle-ci sur la glace, mais le premier mode est préférable.

1645. — FEUILLETAGE A LA GRAISSE.

Dans les pays où le beurre est rare ou de mauvaise qualité, et à défaut de glace par une chaleur excessive, l'emploi de la graisse peut quelquefois rendre service. Sans prétendre donner au feuilletage à la graisse les mêmes qualités que celui confectionné avec du bon beurre, nous dirons qu'il ne lui cède en rien comme beauté et qu'il est d'un travail très-facile. Ce feuilletage, mangé aussitôt cuit, n'est pas sans mérite; comme bonté il vaut beaucoup mieux que ne pourraient tout d'abord le supposer ceux qui ne l'ont jamais essayé.

Procédé : Ayez de la belle graisse de rognon de bœuf bien blanche, retirez-en toutes les pellicules et faites-la dégorger pendant une heure à grande eau; épongez-la ensuite sur une serviette, pilez-la pour lui donner la consistance du beurre et passez-la au tamis par petites parties ; travaillez-la ensuite au mortier ou sur le tour pour la rendre lisse; abaissez-la carrément et placez-la sur la détrempe, préparée d'après les règles prescrites et tenue de la même consistance que la graisse. Les proportions et le travail ne subissent aucune modification. Pendant l'hiver, il est indispensable d'ajouter un peu de beurre à la graisse, afin qu'elle puisse se ramollir au point voulu. Les feuilletages à la graisse de veau et à la moelle de bœuf se préparent de même.

1646. — FEUILLETAGE AU SAINDOUX.

Le feuilletage au saindoux serait une dérision, aussi bien que le feuilletage à l'huile, si on espérait l'obtenir avec du saindoux ordinaire. Nous ne voudrions pas le conseiller, mais nous pouvons affirmer avoir fait en Espagne de la pâtisserie au saindoux presque aussi belle et bonne que celle qu'on fait partout avec du beurre. Nous devons ajouter, pour expliquer ce fait, que le saindoux d'Espagne est d'une constitution tout exceptionnelle, qu'il a toutes les qualités requises, consistance, élasticité, bon goût et blancheur. Ceux qui ont pu faire cette remarque savent qu'il n'y a rien d'exagéré dans notre assertion. D'ailleurs, les proportions et procédés de manipulation sont absolument les mêmes que pour le feuilletage au beurre décrit plus haut. De même qu'aux détrempes qui précèdent, la pâte doit être tenue de la consistance du saindoux et travaillée dans un lieu frais.

1647. — PATE A COULIBIACS.

Proportions : 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 5 œufs, 1 décil. de lait, 10 gr. de sel et 50 gr. de levûre.

Procédé : Faites fondre le beurre tout doucement, délayez la levure avec le lait tiède et passez-la au tamis; tamisez la farine dans une terrine, en la serrant contre les parois; au centre placez le sel, les œufs, la moitié du beurre fondu et la levûre étendue avec le lait tiède, et opérez aussitôt l'incorporation faite à la main; travaillez la pâte comme celle à brioches pour lui faire prendre du corps, et additionnez peu à peu le restant du beurre; douze minutes après elle doit être bien élastique; rassemblez-la sur le milieu de la terrine, saupoudrez-la en dessus avec de la farine et couvrez-la d'un linge, sans que celui-ci touche à la pâte; placez la terrine à température douce et laissez lever la pâte doucement, du double de son volume, ce qui nécessite de une heure et demie à deux heures. Il faut la mouler ensuite avant de l'employer.

1648. — PATE A CHOUX.

La pâte à choux peut être plus ou moins fine, selon l'usage auquel on la destine; cela dépend aussi quelquefois des doses plus ou moins précises des éléments qui la composent. Le premier soin, c'est d'employer

de la farine et du beurre de première qualité ; pour obtenir le même résultat, il est évident qu'il faut toujours les employer dans les mêmes proportions. Le nombre des œufs est variable, selon la forme ou le volume que l'on veut donner aux gâteaux. Pour les petits choux, on peut en mettre un peu plus que pour les gros, mais le nombre ne peut guère varier que de un en plus ou en moins ; car, avec une trop grande quantité d'œufs, la pâte monte d'abord trop, étant au four, puis retombe, reste molle et de peu d'apparence ; si au contraire elle manque d'œufs, elle ne fait que peu d'effet, reste lourde et se cuit mal. Nous donnerons les doses aussi précises que possible dans les formules suivantes. Quant aux préparations plus avantageusement applicables à certains gâteaux, elles seront mentionnées dans la description même, ainsi que les différentes méthodes de les coucher. Pour ce qui concerne la cuisson, le point précis de chaleur du four doit être encore plus scrupuleusement observé que pour beaucoup d'autres pâtisseries. Le four ne doit être ouvert que lorsque les gâteaux sont presque cuits ; sans ce soin, ils s'affaissent et ne remontent plus ; aussi un four qui chauffe d'un degré égal est ici rigoureusement nécessaire, afin de ne pas être obligé de l'ouvrir pour retourner les plaques, ce qui est toujours un inconvénient.

1649. — PÂTE A CHOUX FINE.

Proportions : 250 gr. de farine tamisée, 350 gr. de beurre, 3 décil. d'eau, 7 œufs moyens, 50 gr. de sucre, essence, un grain de sel.

Procédé : Mettez dans une casserole l'eau, moitié du beurre, le sucre et le sel ; placez la casserole sur le feu ; aussitôt que le liquide est en ébullition, additionnez-lui la farine d'un trait, pour l'incorporer vivement à la spatule et en former une pâte très-lisse et un peu molle ; desséchez-la quatre ou cinq minutes sur un feu modéré, jusqu'à ce que le beurre suinte ; tournez-la pendant quelques minutes hors du feu, pour lui faire perdre sa plus forte chaleur ; à ce point, incorporez un œuf, en travaillant toujours avec la spatule ; aussitôt celui-ci incorporé, ajoutez-en un second, puis un troisième ; après ce nombre, additionnez le reste du beurre par petites parties, ce qui relâche momentanément la pâte ; mais en continuant de la tourner elle reprend de la consistance ; il faut alors lui incorporer le reste des œufs un à un et ajouter l'essence. Cette pâte finie doit avoir à peu près la consistance d'une farce à quenelles bien moelleuse et tomber avec une certaine résistance de la spatule, afin qu'en couchant les gâteaux la pâte ne s'étale pas. La pâte doit être cuite aussitôt t erminée ; c'est là un point essentiel.

1650. — PATE A CHOUX COMMUNE.

Proportions : 250 gr. de farine tamisée, 250 gr. de beurre, 250 gr. d'eau, soit 3 décil. à peu près, 7 ou 8 œufs entiers, 50 gr. de sucre, une pointe de sel, zeste ou essence.

Procédé : Placez l'eau, le sel, le beurre et le sucre dans une moyenne casserole et sur le feu ; dès qu e l'ébullition se prononce, ajoutez la farine d'un trait et incorporez-la vivement à la spatule ; aussitôt la pâte bien liée, retirez la casserole sur un feu plus modéré, desséchez-la quelques minutes ; lorsqu'elle est lisse, changez-la de casserole, laissez-la refroidir un moment et incorporez-lui les œufs l'un après l'autre. Comme le nombre est variable, selon leur grosseur et la consistance de la pâte, on ne peut guère le préciser exactement, mais on reconnait la suffisance lorsque la pâte est bien liée, très-collante, lisse et qu'elle a acquis du corps, quoique légèrement molle, c'est-à-dire qu'en sortant la spatule de la pâte, celle-ci doit laisser une longue pointe après la spatule et s'aplatir lentement sans couler ; c'est à peu près la consistance de la glace r oyale très-ferme pour décors.

Cette pâte, étant moins beurrée que la précédente, convient pour les petits gâteaux destinés à être garnis de crème ou de confitures après leur cuisson ; elle convient aussi pour les petits choux à croquembouche.

1651. — PATE A RAMEQUINS.

Proportions : 250 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 3 décil. de lait, 4 à 5 œufs, 150 gr. de fromage parmesan râpé, 150 gr. de gruyère coupé en petits dés, 4 cuillerées à bouche de crème fouettée, 20 gr. de sucre, un grain de sel et une pointe de poivre blanc.

Procédé : Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la moitié du beurre, et aussitôt en ébullition, incorporez la farine, liez la pâte, desséchez-la quelques minutes et changez-la de casserole pour la laisser refroidir un instant ; incorporez les œufs peu à peu et le reste du beurre en même temps. En dernier lieu, incorporez le fromage râpé d'abord, ensuite celui en petits dés, le poivre et la crème. Les ramequins se

couchent ronds sur des plaques, comme les choux ordinaires, ou en caisse; on les dore avant de les cuire et on les sert au sortir du four.

1652. — PATE FROLLE A LA ROMAINE — PASTA FROLLA.

Proportions : 500 gr. de farine, 250 gr. de saindoux, 220 gr. de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, un grain de sel, un zeste de citron haché.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine tamisée sur le tour; placez au milieu le sel, les jaunes, le saindoux, le sucre et le zeste; amalgamez d'abord ces éléments ensemble, puis incorporez la farine; frisez la pâte un ou deux tours, suivant la saison, pour la lier bien lisse. Cette opération doit se faire vivement. Aussitôt la pâte moulée, enveloppez-la d'un linge fariné et laissez-la se raffermir sur glace avant de l'employer.

1653. — PATE FROLLE A LA BRÉMOISE.

Proportions : 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 100 gr. de saindoux, 250 gr. de sucre, 5 jaunes d'œufs, sel, essence.

Procédé : Il faut cuire les jaunes sur un feu très-doux ou au bain-marie, en les tournant; quand ils sont liés, laissez-les refroidir avec une goutte d'eau froide dessus; faites la fontaine avec la farine, placez les jaunes d'œufs et les autres ingrédients au centre et terminez l'opération comme précédemment.

1654. — PATE FROLLE A LA FRANÇAISE.

Proportions : 500 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 6 jaunes, un gain de sel, un zeste haché, une cuillerée de cognac. Opérez comme précédemment.

1655. — PATE FROLLE NAPOLITAINE.

Proportions : 500 gr. de farine, 350 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, 6 jaunes, 1 œuf entier, 2 cuillerées à bouche de crème double, zestes de citron et orange hachés.

Procédé : Pilez les amandes émondées et sèches avec une poignée de sucre et 4 jaunes; lorsqu'elles sont pulvérisées, faites la fontaine avec la farine; placez au centre la crème, le beurre, les œufs, les amandes, le sel et zestes; amalgamez d'abord ces éléments ensemble, puis incorporez la farine peu à peu; fraisez la pâte, moulez-la et faites-la raffermir sur glace avant de l'employer.

1656. — PATE FROLLE A LA PIÉMONTAISE.

Proportions : 200 gr. de farine de maïs (*polenta*), 100. gr. de farine, 300 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes pilées, 8 jaunes, un grain de sel, zeste ou vanille.

Procédé : Mêlez le sucre et la farine ensemble; faites la fontaine, placez au milieu le beurre, les amandes, les œufs, le sel et parfum, et opérez la détrempe d'après le procédé indiqué précédemment.

1657. — PATE FROLLE A LA FLORENTINE.

Proportions : 500 gr. de farine, 350 gr. de beurre, 350 gr. de sucre, 150 gr. de chocolat râpé, 5 jaunes d'œufs cuits au bain-marie, 2 œufs entiers crus, une pincée de cannelle et vanille en poudre. Faites la fontaine et opérez comme précédemment.

1658. — PATE A FRIRE.

Placez 250 gr. de farine tamisée dans une moyenne terrine, ajoutez un peu de sel, versez 3 décil. d'eau au milieu, travaillez doucement à la spatule, afin que l'eau absorbe la farine peu à peu; si la pâte avait une tendance à se corder par manque de liquide, il faudrait y ajouter de l'eau, mais avec une extrême modération, en la travaillant doucement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème épaisse et bien lisse; incorporez-lui un demi-décil. d'huile et laissez reposer la pâte : elle doit alors être coulante, mais assez liée pour bien masquer la spatule; amalgamez-lui 3 blancs d'œufs fouettés très-fermes. Si la pâte ne doit pas être employée de suite, il ne faut additionner les blancs qu'au dernier moment.

Si cette pâte est destinée à des entremets sucrés, on peut lui ajouter un petit verre de cognac et une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger; on lui ajoute quelquefois 2 ou 3 jaunes d'œufs, mais ils ont l'inconvénient de

faire ramollir la pâte après sa cuisson. Pour employer cette pâte il suffit d'y tremper les objets à frire un à la fois, pour les plonger de suite dans la friture chaude.

1659. — PATE A FRIRE AU VIN BLANC.

Les procédés de la détrempe sont les mêmes; seulement ici on mouille la pâte avec moitié eau et moitié vin blanc léger. Cette pâte peut être employée aux mêmes usages que les précédentes. L'huile peut être remplacée dans les pâtes à frire par du beurre fondu; il faut en ce cas détremper la pâte au moment de l'employer et ajouter 60 gr. de beurre fondu, puis les blancs d'œufs comme de coutume; ceux-ci doivent être fouettés très-fermes et non grainés; il ne faut pas non plus en mettre trop, la friture serait belle, mais se ramollirait de suite.

1660. — PATE A FRIRE A L'ITALIENNE.

Cassez 6 œufs dans une petite terrine, ajoutez-leur 6 cuillerées à bouche de farine, un peu de sel, un décil. d'huile et 2 cuillerées de vin blanc. Travaillez cette pâte avec le fouet; elle doit être bien lisse et coulante; si elle était trop liée, il faudrait la relâcher avec un peu de vin blanc. Cette pâte s'emploie pour les fritures de légumes et filets de poissons.

1661. — PATE A NOUILLES ET LASAGNES.

Faites une fontaine sur le tour avec 500 gr. de farine tamisée, placez 6 œufs au milieu et une pincée de sel; détrempez la pâte aussi ferme que possible, travaillez-la une dizaine de minutes; lorsqu'elle est bien lisse, moulez-la et laissez-la reposer à couvert avant de l'abaisser. On fait aussi cette pâte avec des jaunes d'œufs seulement et un demi-décil. d'eau; elle doit être de même très-ferme avant de l'abaisser. Cette dernière est plus nuancée et plus lisse que la pâte confectionnée avec des œufs entiers; les nouilles que l'on obtient avec elle sont aussi plus délicates lorsqu'elles sont blanchies.

1662. — PATE POUR RAVIOLES.

Proportions : 500 gr. de farine, 8 jaunes d'œufs, eau tiède, sel.

Cette pâte ne diffère de la dernière décrite qu'en ce qu'elle doit être un peu moins ferme et plus travaillée; il faut aussi un peu plus d'eau, afin qu'elle soit moins ferme lorsque les ravioles sont pochées; du reste, elle se travaille de même et doit être aussi reposée avant de l'employer. Pour les ravioles à la Génoise, on mouille la pâte par moitié avec de l'eau et des œufs.

GROSSES PIECES DE FONDS.

DU FOUR.

Le four exerce une influence souveraine sur la cuisson des pièces de pâtisserie en général, mais surtout sur les grosses pièces de fonds, qui, à cause du long séjour qu'elles y font, exigent d'être traitées avec un ménagement extrême.

Le praticien qui connaît bien son four lui fait rendre tout ce qu'il veut; mais pour bien le connaître, pour dominer ses instincts, il faut l'étudier attentivement. Malheureusement la théorie sur ce point est pour ainsi dire sans importance, car nous manquons encore absolument de moyens démonstratifs précis et sûrs pour en indiquer le degré. Les seules distinctions que la pratique a pu faire sont celles de four CHAUD, VIF, MODÉRÉ, DOUX ou TOMBÉ. On comprend que ce sont là des mots très-élastiques et tellement vagues qu'il serait difficile d'en préciser la véritable signification; il est donc à désirer que des hommes compétents étudient enfin cette importante question pour l'établir sur des règles fixes.

Pour qu'un four puisse satisfaire à tout ce qu'on attend de lui, il faut nécessairement qu'il soit bien construit et qu'il soit souvent chauffé. La construction parfaite d'un four est un avantage qu'on n'obtient pas partout avec la même facilité qu'à Paris. En principe, l'*âtre* doit être en larges et épaisses dalles bien unies et

assises sur une maçonnerie d'une forte épaisseur ; la *chapelle* doit être peu sphérique, presque plate et construite en briques bien jointes, et aussi bien recouvertes en dessus. En somme, plus le four est entouré de matériaux, moins il est exposé à laisser perdre sa chaleur. La hauteur raisonnée de la chapelle contribue beaucoup à la bonté du four ; nous le répétons, nous la préférons basse, parce qu'elle colore moins promptement les pièces exposées à la cuisson.

Le chauffage du four est une opération toute pratique; il ne suffit pas d'y brûler du bois, mais il faut encore le brûler d'après certaines règles. Aussitôt que le bois est embrasé, il doit être répandu tout autour des parois, car le centre est toujours assez chaud. Quand le four est grand on peut le chauffer plus d'un côté que de l'autre, afin de pouvoir, au besoin, cuire en même temps des pièces qui exigent une forte chaleur et celles qui n'en réclament qu'une plus modérée.

Le degré du chauffage et le temps de sa durée dépendent nécessairement des dimensions du four et surtout s'il est plus ou moins souvent chauffé; celui qui l'est tous les jours exige beaucoup moins de feu, par ce fait qu'il conserve toujours de la chaleur, tandis qu'un four irrégulièrement chauffé a besoin d'être allumé sept ou huit heures d'avance et même la veille, pour le chauffer rouge; et quand le bois est brûlé, on ferme le four avec la braise dedans; puis, en dernier lieu, c'est-à-dire trois heures au moins avant de cuire, on le chauffe de nouveau d'après les règles ordinaires et on en retire la braise, pour le laisser tomber au degré exigé pour la cuisson des pièces.

1663. — BRIOCHE POUR GROSSE PIÈCE.

Les praticiens ne sont pas tous du même avis à l'égard de la manipulation de cette détrempe. Les uns prétendent que la pâte doit être peu travaillée, d'autres soutiennent précisément le contraire : le fait est qu'on peut l'obtenir par les deux méthodes; mais, à notre avis, la détrempe bien travaillée, quoique sans exagération, est préférable, par cette raison qu'en la travaillant peu il est impossible de lui incorporer le même nombre d'œufs, et ceux-ci, on ne saurait le nier, sont un auxiliaire essentiel à sa légèreté. En l'absence d'une quantité suffisante, le moindre défaut dans la détrempe rend la cuisson de la pâte imparfaite. D'ailleurs, les deux opérations se pratiquent sur les mêmes bases, moins le temps. Mais, en admettant même qu'on adopte la méthode qui consiste à peu travailler la pâte, il n'en faut pas moins que les différents corps qui la composent soient liés entre eux : c'est là un point obligatoire dont aucune méthode ne peut s'écarter.

La brioche a plusieurs degrés de finesse, qu'on lui donne par l'adjonction du plus ou moins de beurre; ce degré est naturellement subordonné à l'emploi qu'on lui réserve. Mais encore qu'on veuille l'obtenir fine, il faut éviter de la rendre trop grasse; c'est un défaut de beaucoup de pâtissiers.

La brioche destinée à mouler des grosses pièces exige naturellement beaucoup plus de soin dans son apprêt que celle destinée aux petites brioches. Ici l'emploi de la glace est pour ainsi dire indispensable, surtout si on veut les mouler avec les têtes. Dans les cas ordinaires, il suffit de faire raffermir la pâte dans un lieu frais pour la mouler quand elle a déjà levé et qu'elle a été rompue *. Les grosses brioches se cuisent dans des grands moules unis et beurrés, ou en caisses confectionnées avec des feuilles de papier superposées. On peut aussi les cuire en moule foncé de papier, quand la brioche n'est pas volumineuse.

Proportions : 1 kilo 1/2 de farine, 1 kilo de beurre, 1 kilo 1/2 d'œufs, soit de 24 à 25 suivant leur grosseur, 75 gr. de bonne levûre **, 30 gr. de sel, 50 gr. de sucre, 1 décil. de crème.

Procédé : Tamisez la farine sur un tour en bois, dans un lieu d'une température douce; faites la fontaine avec le quart de la farine ; versez au milieu la levûre délayée avec 2 décil. d'eau tiède et passez au tamis. Cette pâte constitue le levain ; il ne doit pas être ferme, mais mollet et vivement travaillé, afin qu'il ne refroidisse pas. Si le liquide était insuffisant pour absorber la farine, il faudrait ajouter quelques cuillerées d'eau tiède. Placez ce levain dans une casserole, couvrez et placez celle-ci dans une étuve très-douce. Si la levûre est bonne, le levain doit monter du double de son volume dans l'espace de vingt à vingt-cinq minutes. Pendant ce temps, faites une autre fontaine avec le reste de la farine, placez au centre le sel, le sucre, la crème, 14 œufs entiers et la moitié du beurre épongé et distribué en petites parties ; maniez d'abord celui-ci

* Rompre la pâte fermentée, c'est lui faire perdre la légèreté acquise dans son ascension par le travail, et l'amener ainsi à son volume primitif.

** Le levûre n'étant pas, dans tous les pays, confectionnée dans les mêmes conditions de bonté, il est impossible d'en indiquer la quantité juste. Nous laissons ce discernement aux praticiens.

avec les parties liquides qui l'entourent, puis incorporez peu à peu toute la farine ; rassemblez et fraisez cette pâte deux ou trois fois, pour lier intimement les éléments qui la composent et faire prendre à la pâte le corps nécessaire ; battez-la contre la table en l'élevant par parties avec les mains et la frappant sur la masse ; après quelques minutes, ajoutez un œuf ; lorsqu'il est incorporé, ajoutez-en un autre, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'ils soient tous employés ; en dernier lieu, ajoutez le beurre divisé en petites parties ; la pâte doit alors être brillante et très-cordée. Si le levain est monté à point, renversez-le sur la pâte ; avec les deux mains coupez celle-ci par petites parties, que vous séparez de la masse, pour les placer sur le milieu ; continuez ce travail jusqu'à ce que le levain soit également amalgamé, sans laisser de traces visibles sur la pâte ; alors placez celle-ci dans une grande terrine saupoudrée de farine ; couvrez-la d'un linge fariné et laissez-la lever à une température douce pendant sept ou huit heures. On peut diminuer ce laps de temps en la tenant à un degré de chaleur plus élevé, mais le premier procédé est préférable. Lorsqu'elle a acquis à peu près le double de son volume primitif, rompez-la dans la terrine même ou versez-la sur le tour, coupez-la en tous sens avec les mains, afin d'effacer toute marque de fermentation, puis remettez-la dans la terrine et couvrez-la de nouveau, pour la faire lever encore quelques heures, mais cette fois dans un lieu frais ; enfin renversez-la sur le tour pour la mouler. A cet effet, séparez un sixième de la pâte, moulez la plus grosse partie bien ronde et sans gerçures, placez-la dans un grand moule uni, dont le fond sera masqué de papier beurré ou alors une caisse en papier ; la pâte doit arriver un peu plus qu'à moitié de sa hauteur ; avec la partie restante, moulez la tête de la brioche ; il suffit pour cela de mouler cette pâte bien unie en forme de poire et de la coller au centre de la brioche, en introduisant la pointe dans une cavité pratiquée dans la brioche avec les doigts humides. Dorez la surface à l'œuf, placez le moule sur un plafond et poussez-le au four bien atteint, mais tombé à point, afin que la surface de la brioche ne prenne couleur qu'après dix minutes qu'elle est poussée au four ; couvrez-la alors de papier, sans la remuer, et en laissant le four ouvert le moins longtemps possible ; trois heures à trois heures et demie après, sondez le centre de la brioche avec une aiguille à brider ; si l'aiguille sort sèche, vous pouvez la retirer pour la démouler sur un tamis et la laisser refroidir à température douce. On comprend sans peine que, pour cuire une brioche de cette grosseur, il faut absolument avoir un bon four. On cuit aussi ces pièces dans des caisses en demi-carton, auxquelles on donne les proportions voulues. Il faut au moins 2 kilog. de pâte pour une grosse brioche. Si l'on ne tenait pas à les cuire avec les *têtes*, on pourrait, après les avoir moulées, les laisser lever une heure ou deux à température douce avant de les pousser au four. On les pousse aussitôt moulées, afin de ne pas les déformer.

Ce gâteau se dresse sur serviette ; on peut le découper en partie sans déranger les morceaux. La dose précise de la levûre est difficile à indiquer, attendu que la qualité n'est pas toujours la même. Nous parlons ici de levûre en pâte ; la levûre liquide doit être employée en proportion double de la quantité indiquée. Si le levain ne faisait que peu d'effet, c'est que la levûre ne serait pas bonne ; il vaudrait mieux en ce cas ne pas terminer la détrempe, qui ne donnerait qu'un mauvais résultat. Pour obtenir des petites brioches avec cette pâte, il faut, dès qu'elle est détrempée et levée deux fois comme ci-dessus, la renverser sur le tour, la diviser en autant de parties que vous voulez obtenir de brioches, et sur chacune desquelles vous retirez un morceau du sixième de son volume, que vous réservez pour les têtes. Moulez l'une après l'autre ces parties bien rondes entre la paume de la main droite et le tour, et rangez-les à mesure sur une plaque beurrée, à distance les unes des autres de quelques centimètres ; appuyez légèrement le dessus de chaque brioche avec un doigt humide, et introduisez aussitôt dans chaque cavité les pointes des têtes moulées au moment ; placez-les ensuite à une température douce, pour les laisser revenir dix à douze minutes ; dorez-les enfin et poussez-les à four chaud pour leur donner douze à quatorze minutes de cuisson. La grosseur de ces brioches varie depuis 50 gr. jusqu'à 600 à peu près ; bien entendu qu'il n'y a pas de règle fixe. On fait pour soirées et pour thé de très-petites brioches qui étant cuites ne doivent pas être plus grosses que des œufs ; on les moule comme ci-dessus et on les cuit dans des moules à tartelettes unis ou cannelés, afin qu'elles ne s'élargissent pas trop. Si les brioches doivent être servies chaudes, dès qu'elles sont cuites, il faut, à l'aide d'un pinceau, les arroser sur toutes les faces avec du beurre frais à peine fondu. On cuit aussi la pâte à brioches sur plaque, en forme de couronne ou de pain long ; de cette manière elle convient pour être détaillée. — Les pâtissiers détrempent la brioche le soir et la laissent lever toute la nuit, pour la cuire le matin ; mais on peut l'obtenir en six heures, en accélérant la fermentation.

1664. — BRIOCHE A L'ITALIENNE.

Proportions : 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 8 à 9 œufs, 10 gr. de sel, 30 gr. de sucre et 40 gr. de levûre.

Procédé : Tamisez la farine dans une terrine tiède, élargissez-la contre les parois ; placez au milieu le sel, le sucre, le beurre et 5 à 6 œufs; étendez la levûre avec 1 décil. de crème tiède et versez-la dans la fontaine; maniez, peu à peu, le beurre avec la farine et l'eau, pour en faire une pâte consistante; faites-lui prendre du corps en la travaillant à la main. Cela fait, couvrez la terrine avec un linge et placez-la à l'étuve douce. Dès qu'elle commence à fermenter, travaillez-la chaque cinq minutes avec la spatule, en cherchant à la corder et en lui incorporant, par intervalles, le restant des œufs, un à un. Au bout de deux heures, la pâte doit avoir un corps suffisant, être lisse et élastique. Quand tous les œufs sont absorbés, couvrez la terrine, sortez-la de l'étuve et laissez lever la pâte à point; alors rompez-la, puis emplissez directement des moules beurrés ou des caisses; laissez-la revenir et cuisez comme la brioche ordinaire : ces brioches se moulent sans têtes.

1665. — COMPIÈGNE POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 1 kilo de farine, 600 gr. de beurre, 10 œufs entiers et 10 jaunes, 80 gr. de sucre, 2 décil. de crème, 20 gr. de sel à peu près, 40 gr. de levûre.

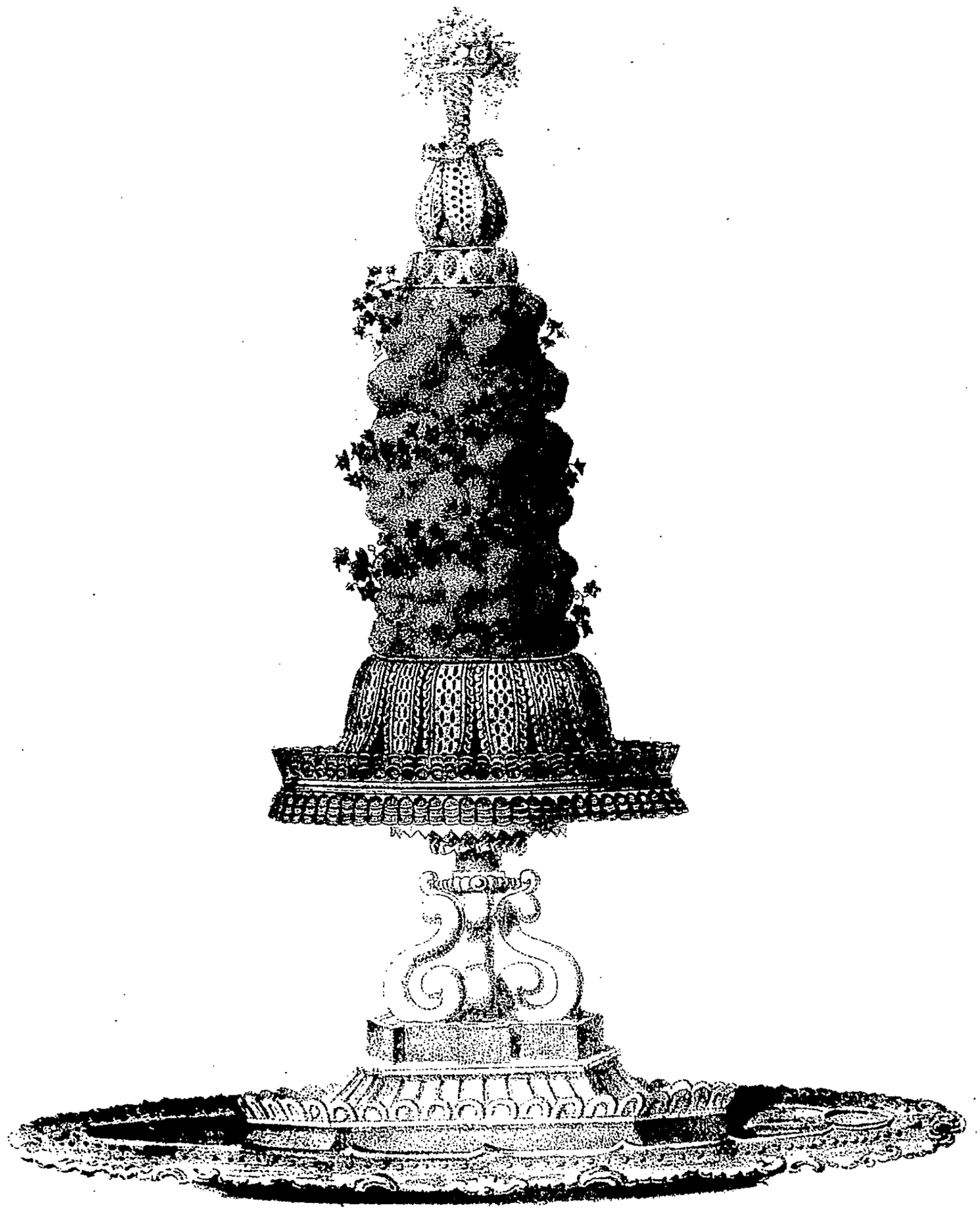
Procédé : Délayez la levûre avec du lait tiède et passez-la au tamis. Avec cette solution, délayez le quart de la farine tamisée, que vous aurez placé dans une petite terrine pour en faire une pâte mollette ; couvrez la terrine et placez-la à une température douce pour exciter la fermentation de ce levain, qui doit monter du double de son volume primitif. Pendant ce temps, placez le reste de la farine dans une terrine légèrement chauffée, disposez-la en fontaine, au milieu de laquelle vous placez le sel, le sucre, les œufs, la crème et moitié du beurre manié et divisé en petits morceaux; travaillez ces éléments ensemble, en incorporant la farine peu à peu, pour obtenir une pâte lisse et unie, que vous travaillez à la main pendant dix à douze minutes; chauffez le fond de la terrine, afin que la pâte ne refroidisse pas; additionnez alors le levain ; après quelques minutes de travail, la pâte devient élastique et brillante. Ajoutez alors le reste du beurre manié aussi et divisé en petites parties, et travaillez la détrempe jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé ; ajoutez-y 1 décil. de crème à la Chantilly ; beurrez un grand moule uni, garnissez-le au fond avec du papier grassement beurré. Si le gâteau doit être plus élevé que le moule, il faut le border en dessus avec une large bande de papier beurrée pour soutenir la pâte à la cuisson. Cela fait, emplissez le moule à moitié à peu près, couvrez-le d'une feuille de papier et faites revenir la pâte à une température très-douce et à l'abri des courants d'air. Il faut trois heures environ pour l'amener au point précis, qui est le double de sa hauteur primitive. Il convient de chauffer le four de manière qu'il soit débarrassé et arrivé au degré voulu alors que la pâte est levée; placez bien doucement le moule sur un plafond couvert de cendres tièdes et poussez-le sans secousses au four bien atteint, mais retombé ; un quart d'heure après, la surface du gâteau doit être colorée; masquez-le de papier sans bouger le moule, afin de ne pas affaisser la pâte, et donnez-lui encore une heure et demie de cuisson. En dernier lieu, sondez le gâteau avec une aiguille à brider ; si elle sort sèche de son intérieur, retirez le moule du four et démoulez sur un tamis; retirez le papier et faites ressuyer quelques minutes à la bouche du four.

Ce gâteau se sert chaud ou froid. Pour bal et soirée, on le dresse sur socle ou sur plat; on le découpe partiellement sans le déformer.

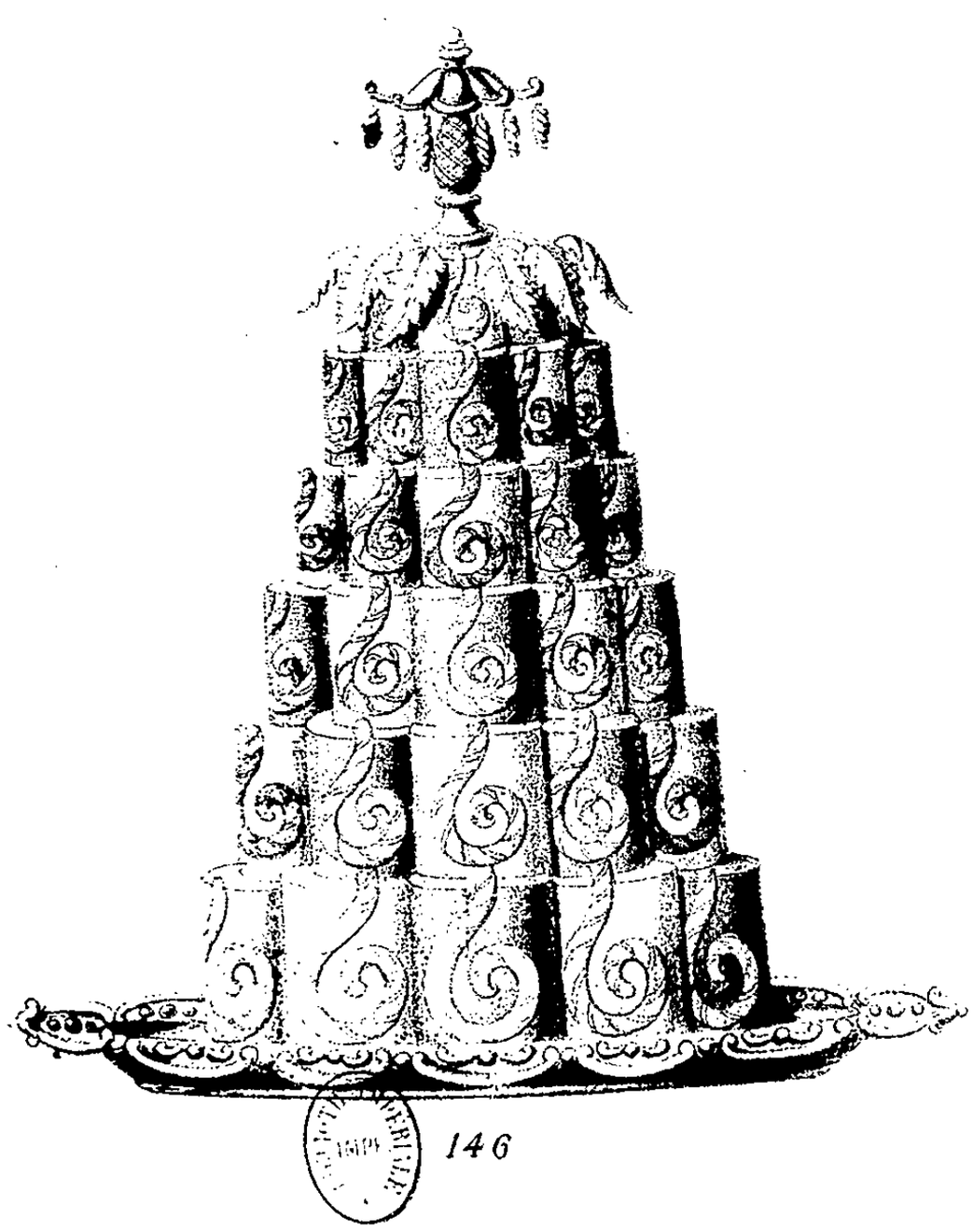
Les petits compiègnes se font avec le même appareil, mais on les cuit dans des moules à darioles ou à babas beurrés. On les emplit à moitié et on les fait lever à température douce, pour les cuire ensuite pendant douze à quinze minutes à four chaud. En les sortant du four, on peut les glacer à la glace fondante parfumée au rhum ou à la vanille; on peut les servir chauds ou froids; on les dresse en pyramide sur une serviette ou autour d'une grosse pièce.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 28.

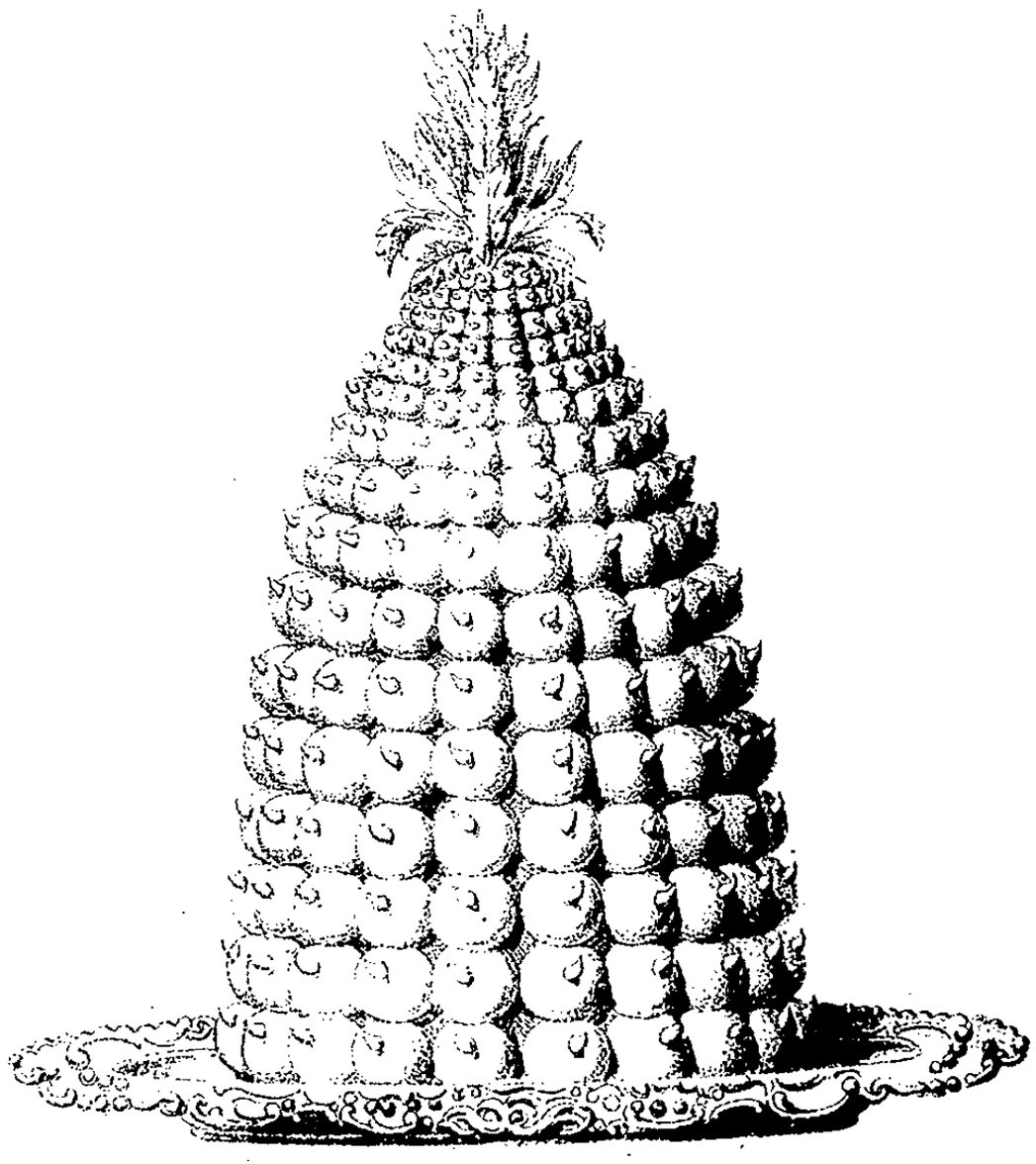
N° 145. — Gâteau de broche sur socle.
N° 146. — Gâteau breton.
N° 147. — Grosse meringue.



145



146



147

BIBLIOTECA NACIONAL

1666. — COUGLOF A LA VIENNOISE — KUGELHUPF.

Proportions : 750 gr. de farine tamisée, 375 gr. de beurre, 15 œufs, 30 gr. de sucre, 10 gr. de sel, 5 décil. de crème, 45 gr. de levûre.

Procédé : Faites chauffer les œufs à l'étuve et placez le beurre dans une terrine chaude afin qu'il se ramollisse; travaillez-le ensuite à la spatule jusqu'à ce qu'il soit d'un beau velouté et crémeux; alors additionnez un œuf et une cuillerée de farine, tournez toujours ; lorsque ces deux éléments sont bien incorporés, ajoutez un autre œuf et une pincée de farine en continuant ainsi jusqu'à absorption complète ; ajoutez alors le sel et le sucre, puis la levûre étendue avec la crème tiède ; beurrez un grand moule avec de la graisse de rognon de veau mêlée avec du beurre clarifié et glacez-le ensuite à la farine sur toutes ses parties. En Allemagne on cuit le couglof dans des moules en terre beurrés, farinés et décorés avec des demi-amandes. Lorsque la pâte est dans le moule, laissez-la lever à température douce ; quand elle a atteint le double de son volume primitif, poussez le moule sans secousses dans un four modéré, mais bien atteint ; il faut une heure et quart à peu près de cuisson selon la grosseur du moule; ce gâteau doit sortir de belle couleur et d'un beau glacé ; il convient pour thé ou pour grosse pièce. On cuit aussi cet appareil en petits moules à darioles ou à savarins, qu'on sert pour entremets ou pour garnitures. Cet appareil, ainsi que toutes les pâtes levées, doit être travaillé dans un endroit chaud ; on peut lui additionner 100 gr. d'amandes hachées, le même poids de raisins de Corinthe ou de Smyrne, et un zeste de citron haché.

1667. — COUGLOF DE BAVIÈRE.

Proportions : 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 175 gr. de sucre, 17 œufs entiers, 50 gr. de levûre, zeste d'orange, citron ou vanille, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le beurre dans une terrine tiède et à l'aide de la spatule, incorporez peu à peu le sucre et les œufs tièdes aussi ; il faut opérer dans un endroit à température chaude ; quand le beurre est bien mousseux et léger, incorporez avec soin la farine tiédie, puis délayez la levûre avec un décil. et demi de crème simple; passez à la serviette et incorporez la solution à la pâte ; travaillez encore quelques instants ; beurrez un grand moule avec un mélange de beurre clarifié et graisse de rognon de veau fondue ; laissez égoutter le moule pour le paner avec des amandes hachées; emplissez-le ensuite aux trois quarts, laissez à température douce jusqu'à ce que le moule soit plein, bordez-le avec des bandes de papier beurrées et cuisez à four modéré. Avec le même appareil on fait des petits couglofs en moules à darioles.

1668. — AUTRE APPAREIL DE COUGLOF.

Proportions : 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 15 œufs entiers, 175 gr. de sucre parfumé, 50 gr. de levûre, un grain de sel, 1 décil. 1/2 de lait. — Opérez comme précédemment. En Allemagne on ajoute quelquefois un peu de potasse à l'appareil.

1669. — GATEAU DE MUNICH.

Proportions : 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 175 gr. de sucre, 160 gr. d'amandes amères, 40 gr. de levûre, 5 œufs entiers, zestes, un grain de sel, 2 décil. de lait.

Procédé : Faites le levain avec la moitié de la farine et le lait tiède; quand il est levé, incorporez le restant de la farine, les œufs et le beurre ; travaillez l'appareil comme une pâte à baba ; beurrez un moule au beurre clarifié, saupoudrez-le avec des amandes en moitié ou en filets, emplissez ce moule aux trois quarts et faites lever à température douce ; bordez le moule avec des bandes de papier beurrées pour le pousser à four doux; en sortant le gâteau du four, imbibez-le avec de l'eau de noyau.

1670. — GROS BABA. (Dessin n° 139.)

Proportions : 1 kilo. de farine, 600 gr. de beurre, 20 œufs entiers, 2 décil. de lait, 150 gr. de sucre à l'orange, 250 gr. de raisins et écorces confites, 80 gr. de levûre.

Procédé : Faites un levain avec le quart de la farine, que vous mouillez avec la levûre délayée au lait tiède ; placez ce levain dans une terrine farinée et celle-ci dans une étuve très-douce pour le faire lever ; tamisez le reste de la farine dans une terrine chaude ; faites la fontaine, placez au milieu le sel, le sucre, moitié du

beurre bien manié, 12 œufs et moitié de la crème tiède; mélangez d'abord ces ingrédients ensemble, puis incorporez la farine; travaillez vivement cette pâte à la main pendant cinq minutes, ajoutez alors 2 œufs et continuez de travailler la pâte en l'enlevant avec la main et la frappant contre la terrine jusqu'à ce qu'elle ait pris du corps; ajoutez alors le levain, puis le restant des œufs, un à un, ainsi que le beurre par petites parties, et la crème chaude par intervalles afin de ne pas laisser refroidir la pâte, qui, après une demi-heure de travail continu, doit être très-cordée, brillante et lisse; alors incorporez-lui les raisins de Malaga et Corinthe épluchés, ainsi que les écorces de cédrat, citron, et orange confites et coupées en dés, chauffés ensemble dans 1 décil. de madère, refroidis à moitié et bien épongés. Maintenant tenez la terrine à l'étuve douce pendant un quart d'heure; dans l'intervalle beurrez un grand moule dans le genre du baba représenté au dessin, glacez-le à la farine; ce moule est préférable lorsqu'il a une douille rapportée à l'intérieur.

Quand la pâte commence à lever, prenez-la avec la main par petites parties et placez-la dans le moule sans la travailler. Le moule doit être empli aux deux tiers; rehaussez les bords avec des bandes de fort papier beurrées que vous collez avec un peu de l'appareil; placez le moule sur un plafond recouvert d'une couche de cendres froides, couvrez-le d'une feuille de papier et tenez-le à une température douce pour faire lever la pâte jusqu'à hauteur des bords du moule: il faut environ deux heures et demie si la chaleur est raisonnée; évitez surtout qu'elle soit trop vive afin de ne pas fondre le beurre des parois; il faut aussi prendre garde à ce que le moule n'éprouve aucune secousse violente pendant la fermentation de la pâte. Le four devra alors se trouver au degré convenable, c'est-à-dire chauffé à fond et retombé au point que le baba ne commence à prendre couleur qu'après un quart d'heure de cuisson; poussez-le alors au four sur le plafond, mais avec ménagement et sans secousses; fermez aussitôt la porte le mieux possible; vingt-cinq minutes après, couvrez-le d'un rond de papier à l'aide de la pelle ou des pinces, afin de ne pas toucher le moule. Cette pièce nécessite à peu près une heure et trois quarts de cuisson, pendant laquelle il convient d'ouvrir le four le moins possible; avant de le sortir sondez-le avec une aiguille à brider, et si elle sort sèche, retirez la douille pour démouler le baba, après avoir dégagé le tour avec un petit couteau; faites-le ressuyer quelques minutes à la bouche du four, parez-les parties trop brunies de la base et arrosez-le entièrement au pinceau avec 250 gr. de sucre fondu sur le feu avec 3 décil. de madère et une cuillerée de rhum infusé avec un demi-zeste de citron. Le baba au rhum se sirope avec du punch.

Ce gâteau pour grosse pièce se sert froid, dressé sur socle ou sur plat. Si on veut le découper, il faut ne trancher que la partie supérieure en biais, afin de ne pas le déformer; le dessus peut être orné d'une aigrette ou d'un sujet en sucre coulé, en pastillage ou en glace royale.

La pâte pour les petits babas se prépare de même que celle décrite ci-dessus; seulement on lui fait absorber trois ou quatre œufs de plus, afin de l'obtenir un peu plus molle; elle monte ainsi plus vite dans les petits moules pour lesquels elle se tient toujours assez bien. On doit la laisser lever d'un tiers dans la terrine, puis emplir aux deux tiers les moules à darioles beurrés au beurre clarifié. On les range sur des plafonds pour les laisser lever jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des moules; on les pousse à four vif pour les cuire douze à quinze minutes; en les démoulant, on les trempe vivement l'un après l'autre dans un poêlon de sirop au madère, rhum, noyau, marasquin ou autres liqueurs; on les range à mesure sur des grilles d'office pour les égoutter; on peut les servir chauds ou froids; on peut encore les masquer avec une glace cuite. On cuit aussi cet appareil dans des sautoirs qu'on distribue ensuite en petits gâteaux simples ou glacés.

1671. — BABA A LA VARSOVIENNE.

Proportions: 1 kilo de farine, 500 gr. de beurre, 400 gr. de sucre, 16 œufs entiers, 18 jaunes, une pointe de safran, 125 gr. de levûre, 3 décil. de lait, 1 décil. de crème, une pincée de cannelle en poudre, 125 gr. d'amandes douces et amères.

Procédé: Clarifiez le beurre et laissez-lui perdre sa chaleur, il doit être tiède; faites piler les amandes mondées et séchées avec une cuillerée de sucre orangé et passez-les au tamis; placez la farine dans une grande terrine tiédie à l'étuve; placez les jaunes et les œufs dans une casserole, faites-les fouetter au bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient tièdes et bien mousseux; délayez la levûre avec le lait tiède et passez-la au tamis; sortez alors la terrine de l'étuve, faites un trou au centre de la farine, dans lequel vous versez la levûre délayée et incorporez peu à peu de la farine pour obtenir un levain de consistance mollette; couvrez-le avec la farine qui l'entoure, recouvrez la terrine avec un linge et tenez-la à température douce, jusqu'à ce que le levain ait doublé en volume, ce dont on peut juger par les gerçures qui se forment en dessus;

additionnez alors le sucre, les œufs, la crème double et le quart du beurre; travaillez fortement la pâte avec la main pendant dix minutes pour l'unir et lui donner du corps; ajoutez peu à peu le restant du beurre clarifié, puis les amandes, le safran et la cannelle; couvrez la terrine avec un linge et laissez revenir l'appareil pendant une demi-heure; beurrez au clarifié un grand moule en terre cuite ou tout autre moule en cuivre; laissez-le bien égoutter et glacez-le au sucre mêlé avec moitié farine; emplissez-le avec l'appareil à moitié de hauteur et placez-le dans un plat à sauter; masquez d'une couche de cendres, couvrez-le avec un papier beurré et faites lever l'appareil à température modérée jusqu'à ce que le moule soit plein; poussez au four un peu chaud; aussitôt que le dessus a pris couleur, recouvrez-le avec quelques feuilles de papier, donnez-lui un quart d'heure de cuisson, démoulez-le quand il est légèrement refroidi et masquez-le entièrement avec une glace au rhum cuite. On peut opérer en échaudant la moitié de la farine avec du lait bouillant, que l'on délaye au degré de consistance d'une pâte à choux. Cette méthode est très-usitée en Pologne à l'égard des pâtes levées.

1672. — BABA A LA PODOLIENNE.

On fait en Pologne un grand cas de ce baba, qui est indispensable au déjeuner du jour de Pâques; on le considère moins pour ses qualités que par vénération pour son antique origine; n'était ce préjugé, nous trouvons qu'il ne produit pas assez, en raison de ce qu'il coûte et des soins qu'il nécessite, sans compter que sa réussite est toujours douteuse, à cause de l'extrême légèreté qu'on veut lui donner. Il est rare, en effet, que les hommes les plus expérimentés les réussissent du premier coup; aussi on prend de grandes précautions pour éviter les courants d'air et on n'opère que dans une cuisine ou un petit appartement bien fermé et amené à une température très-chaude; mais malgré toutes ces précautions, nous le répétons, on n'est jamais sûr d'un succès complet.

La hauteur de ce baba est considérée comme un de ses premiers mérites. Aussi, dans les grandes maisons, on a un four exprès, ayant 1 mètre à peu près d'élévation et deux portes l'une sur l'autre, pour introduire le baba sans le pencher.

Proportions : 120 jaunes d'œufs, 6 verres ordinaires pleins de farine tamisée, 1 verre de sucre en poudre, 1 verre d'amandes douces et un demi-verre d'amandes amères, un verre de levûre sèche, un peu de cannelle en poudre, macis et safran, 50 gr. de beurre clarifié.

Procédé : Il faut opérer dans un lieu bien chaud et dont toutes les issues sont fermées. Délayez la levûre peu à peu avec les jaunes d'œufs et passez-les au tamis ou à l'étamine, dans une bassine; placez celle-ci dans l'eau chaude et fouettez jusqu'à ce que les œufs soient bien mousseux, ce qui demande une heure; à ce point, ajoutez peu à peu les amandes séchées et pilées, puis hachées avec le sucre pour les pulvériser; versez cet appareil dans une grande sébile en bois légèrement chauffée, ajoutez la farine par petites parties, ainsi que le safran, muscade, cannelle, etc.; travaillez cette pâte pendant une heure et demie près du feu, avec deux spatules, ou en l'enlevant par petites parties avec les deux mains, que vous battez avec force sur la masse; au bout du temps indiqué ajoutez le beurre tiède et incorporez-le bien à l'appareil: cette pâte doit être cordée, quoique mollette et mousseuse.

Ayez toute prête une caisse ronde et unie, en gros papier ou en demi-carton roulé, cousue et maintenue ronde avec des bandes de papier collées; le fond doit être fait de même. Cette caisse doit avoir 50 à 60 cent. de hauteur sur 20 à 22 de diamètre; il est bon que le haut soit un peu plus large que le bas, la pâte se soutient mieux. L'intérieur de cette caisse doit être garni de papier très-fin et beurré ensuite au beurre clarifié. Aussitôt la pâte terminée, prenez-la par parties que vous placez dans la caisse: l'appareil doit arriver à peu près au quart de sa hauteur; placez celle-ci dans un plat à sauter et à l'étuve douce. La pâte entre aussitôt en fermentation; une heure et demie après, la caisse doit être presque pleine; alors poussez-la avec soin et sans secousses au four très-chaud; refermez les deux portes et laissez-le saisir par la chaleur, afin que la pâte ne puisse plus retomber. Quarante à quarante-cinq minutes suffisent pour cuire le baba; quand on le sort du four, il faut le coucher sur une table et le rouler doucement pour le laisser refroidir; on coupe alors la caisse et on râcle les parties brunes pour le masquer ensuite avec une glace royale.

1673. — SAVARINS POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 137.)

Pour faire cette grosse pièce, il faut avoir trois moules à savarin de dimensions graduées, pouvant se supporter les uns sur les autres en formant la pyramide; beurrez-les au beurre clarifié tiède et renversez-les pour les faire égoutter.

Proportions : 750 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 50 gr. de sucre à l'orange, 22 œufs, 70 gr. de levûre, un demi-décil. de crème double, 2 décil. de lait, sel.

Infusion : Un demi-litre de sirop à 30 degrés, tenu au chaud avec un bâton de vanille, le quart d'un zeste de citron ; en dernier lieu ajoutez 4 cuillerées à bouche de kirsch, 4 de noyaux, 4 de marasquin et 4 de curaçao ; ces liqueurs peuvent être remplacées par des esprits non sucrés, alors il en faut moins. On peut aussi essencer ce sirop avec une seule espèce de liqueur ou essence, telle que rhum, vanille, zeste, orgeat ou sirop de fruits ; dans tous les cas on sirope à chaud.

Procédé : Tamisez la farine dans une grande terrine, faites la fontaine, versez au milieu la levûre délayée avec le lait tiède et passée, faites-lui absorber peu à peu de la farine suffisante pour en faire un petit levain, recouvrez ce levain avec une partie de la farine qui l'entoure et placez la terrine à l'étuve douce ; lorsque le levain est monté d'une fois son volume primitif, sortez la terrine de l'étuve, retirez la farine sur les bords et placez sur le levain le sel, le sucre, 12 œufs, moitié du beurre et la crème tiède ; mêlez ces éléments avec la main, ainsi que le levain, en incorporant peu à peu la farine, pour en former une pâte maniable que vous travaillez vivement ; au bout de cinq minutes ajoutez un œuf ; continuez de travailler la pâte pendant une demi-heure comme le baba, en ajoutant peu à peu le reste du beurre et des œufs. Un point principal c'est que la pâte soit brillante, lisse et bien cordée, au point de pouvoir l'enlever entière de la terrine avec la main ; c'est là le signe le plus visible de son véritable degré. Si elle était coulante et sans corps, c'est qu'elle serait défectueuse, soit parce que les œufs auraient été incorporés en trop grand nombre à la fois, soit par défaut de manipulation ; il faudrait alors travailler la pâte avec vigueur jusqu'à ce qu'elle devienne légère, lisse et élastique, au point de ne plus s'attacher aux mains ni aux parois de la terrine. Il est bon, vers la fin du travail, de chauffer un peu le fond de la terrine, la pâte se trouve alors radoucie et entre mieux en fermentation. La détrempe terminée, recouvrez la terrine avec un linge et tenez-la à température douce ; lorsque la pâte est montée moitié de son volume, prenez-la par parties avec une grande cuiller et emplissez aux deux tiers trois moules gradués, dont vous garnissez les bords avec des bandes de papier beurrées, pour empêcher le débordement de l'appareil ; rangez les moules sur des plafonds et tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte devienne très-légère et arrive à la hauteur des bords du moule ; poussez-les au four bien atteint, mais légèrement tombé ; recouvrez-les de papier dès qu'ils ont pris couleur ; vingt minutes après sondez le petit moule pour le retirer aussitôt cuit ; les plus gros doivent rester quelques instants de plus. Démoulez-les enfin sur des petites grilles et imbibez-les abondamment au pinceau ou à la cuiller, avec le sirop chaud ; laissez-les refroidir pour les dresser les uns sur les autres, comme l'indique le dessin. On peut les découper transversalement, un peu en biais, sans séparer les morceaux. La couronne représentée sur le dessin est en sucre filé et posée sur une petite abaisse ; le socle est en sucre sculpté, bordé en pastillage, mais il peut toujours être remplacé par tout autre ; le savarin peut aussi être glacé à la liqueur comme variété, en augmentant le nombre des gâteaux superposés. On peut en obtenir des pièces très-élevées.

Les petits savarins se cuisent dans des petits moules à savarin, mais plus communément dans les moules à darioles ronds ou hexagones. Ces moules ne s'emplissent qu'à moitié ; lorsqu'ils sont levés à point, on les cuit et on les sirope en les trempant directement dans le liquide pour les sortir aussitôt. On peut les servir pour thé, entremets ou garnitures de grosses pièces de pâtisserie. On les dresse aussi en gros buisson ; pour cela les savarins doivent être glacés de plusieurs nuances et celles-ci alternées. Le genre qui convient le mieux, c'est sur un gradin à cinq ou six abaisses : dressés ainsi, ils constituent jusqu'à un certain point une grosse pièce.

1674. — SOLEIL.

Détrempez moitié de l'appareil à savarin décrit ci-dessus ; lorsque la pâte est travaillée à point, incorporez-lui 100 gr. d'avelines pilées avec 2 œufs et passées au tamis, laissez-la lever pendant une demi-heure et versez-la dans un plat à sauter, foncé de papier beurré : il doit être à moitié plein ; laissez lever la pâte à température modérée ; lorsque le sautoir est presque plein, poussez-le au four un peu chaud, sondez-le après vingt-cinq minutes de cuisson, et renversez-le sur une grille pour l'imbiber avec un sirop de vanille un peu chaud, auquel vous aurez mêlé un tiers de sirop de framboises ou de groseilles ; laissez-le refroidir ; placez ce gâteau sur plat, découpez-le sans le déformer et glacez le dessus seulement avec une glace composée de jus de framboise et de sucre en poudre, travaillée comme une glace royale ; placez sur le milieu un rond d'ananas confit, coupé en huit sans le déformer, et rangez autour des longs filets d'angélique très-

fins, disposés de manière à imiter les rayons du soleil. Il faut plusieurs de ces gâteaux superposés pour en faire une grosse pièce, mais en ce cas on ne décore que celui de dessus.

Les petits soleils se confectionnent avec le même appareil; on peut les siroper, les glacer et les décorer d'après la même méthode, ou les laisser tels que, après les avoir siropés. On les cuit dans des petits moules plats, dans le fond desquels est estampé un soleil. Mais d'ailleurs tous les moules peuvent être appliqués à cet emploi.

1675. — GORENFLOT.

La détrempe est la même que celle des savarins; on la tient aussi légère que possible; la différence est dans la forme des moules et dans le sirop d'infusion. Les moules pour ceux-ci sont de forme basse, hexagone et à cylindre; les petits se font aussi dans des moules à darioles. Lorsqu'ils sont cuits on les plonge entièrement dans un sirop d'orgeat chaud, auquel on ajoute quelques cuillerées de curaçao. Ces gâteaux peuvent être servis chauds pour entremets avec une compote au milieu; il en faut plusieurs les uns sur les autres pour en faire une grosse pièce.

1676. — TROIS-FRÈRES.

Ce gâteau se cuit dans un moule à bordure cannelé en torsade ou de toute autre manière. Sa délicatesse s'oppose à ce qu'il soit cuit dans un moule plein ou trop haut. Ces moules doivent être beurrés au beurre clarifié et farinés.

Proportions: 500 gr. de sucre, 12 œufs entiers, 375 gr. de farine de riz, 150 gr. d'amandes émondées et hachées avec 150 gr. d'avelines passées au tamis, 300 gr. de beurre fondu, vanille en poudre.

Procédé: Cassez les œufs dans une bassine, ajoutez le sucre et fouettez l'appareil sur un feu très-doux jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et blanc; incorporez-lui alors tour à tour et avec ménagement les amandes, la farine de riz, le beurre et la vanille; versez-le ensuite dans un grand moule ou deux moyens, emplissez-les aux trois quarts et cuisez à four modéré. Ayez une abaisse de pâte frolle cuite et taillée du même diamètre que le gâteau; masquez-la de marmelade d'abricots. Lorsque le gâteau est cuit, démoulez le dessus, glacez-le aussitôt avec de la marmelade d'abricots chauffée avec du sucre vanillé, et semez dessus des amandes ou avelines coupées en très-petits dés et pralinées, mêlées avec de l'angélique confite coupée aussi en dés.

1677. — CUSSY. (Dessin nº 138.)

Ce gâteau se cuit dans des moules à flans garnis de papier ou dans des plats à sauter dont on garnit le fond et les parois avec du papier beurré et fariné. Il en faut trois de différentes grandeurs pour une pièce moyenne, comme l'indique le dessin.

Proportions : 16 œufs, 600 gr. de sucre en poudre, 300 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 250 gr. d'amandes pilées avec une cuillerée de marmelade d'abricots et 2 œufs, puis passées au tamis, 250 gr. de beurre fondu, vanille et zeste de citron.

Procédé : Placez les œufs et le sucre dans une petite bassine et fouettez-les ensemble sur un feu très-doux; lorsque l'appareil est bien mousseux, mêlez-en une petite partie aux amandes passées, que vous faites travailler séparément à la spatule dans une petite terrine pour les ramollir; incorporez-leur le beurre liquide et le parfum; lorsque cet appareil a la même consistance que les œufs fouettés, mélangez les deux appareils ensemble, ainsi que la farine et la fécule; emplissez les moules aux trois quarts et cuisez-les à four doux sans ouvrir le four pendant une demi-heure; retirez-les alors et démoulez-les sur des feuilles de papier; laissez-les refroidir pour les masquer d'une couche de marmelade d'abricots, que vous masquez elle-même avec une glace fondante aux amandes ou aux pistaches vanillée. Dressez ces gâteaux en pyramide sur un plat, comme l'indique le dessin. La couronne est en pastillage blanc et glace royale, mais peut être remplacée par un autre sujet. Placez sur le bord de chaque gâteau une couronne de cerises mi-sucre glacées au cassé. Cette pièce est dressée sur plat et celui-ci sur un socle en sucre sculpté et bordé en pastillage; le pied est garni d'une bordure de petits gâteaux. Ce gâteau peut être découpé sans être déformé; on peut aussi n'en servir qu'un seul sur un plat; le glacé peut être aux fraises ou à la liqueur. Pour conserver ce gâteau il faut, lorsqu'il est froid et glacé, le ployer dans un papier d'étain laminé, puis dans un autre papier blanc. Ces gâteaux ne cuiraient pas s'ils étaient en couche trop épaisse; mais on peut en faire plusieurs de même dimension pour les assembler l'un sur l'autre avec de la marmelade d'abricots lorsqu'ils sont cuits, et les glacer après. Cet appareil se cuit aussi en couche mince dans des caisses en papier beurré, pour être ensuite glacé et détaillé en petits gâteaux.

1678. — GATEAU PENSÉE.

Proportions : 500 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, 250 gr. de beurre, 50 gr. de fécule, 14 jaunes, 4 blancs fouettés, 1 gousse de vanille pilée avec le sucre.

Procédé : Opérez comme ci-dessus, cuisez l'appareil dans des moules beurrés de forme basse, pleins ou à cylindre, glacez ensuite avec une glace aux amandes et à la vanille.

1679. — GATEAU DE BROCHE. (Dessin n° 145.)

Cette pièce est d'une originalité et d'un effet remarquables si elle est ornementée avec goût. Le dessin doit suffire pour en donner une idée.

Proportions : 1 kilo de farine, 500 gr. de fécule, 1 kilo de beurre, 1 kilo de sucre, 50 jaunes d'œufs, 35 blancs, 6 décil. de crème, 2 bâtons de vanille en poudre, zestes de citron et orange hachés.

Procédé : Ramollissez le beurre sans le fondre, travaillez-le à la spatule dans une grande terrine avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien moelleux; joignez-lui les jaunes peu à peu sans interrompre le travail. Si le beurre menaçait de tourner, ajoutez un peu de farine; après une demi-heure de manipulation, incorporez le reste de la farine et la fécule, la vanille, les zestes, puis les blancs fouettés, et en dernier lieu la crème. Cet appareil doit être très-velouté.

Maintenant, ayez un mandrin en bois tourné de forme conique, dans le genre d'un pain de sucre, mais n'ayant à sa base que 10 à 12 centim. de diamètre; la longueur doit être de 50 à 60 centim.; il doit être percé dans toute sa longueur d'un trou suffisant pour le traverser avec une broche à rôtir. Entourez cette forme avec une grosse ficelle, que vous disposez en spirale tout autour, de manière à pouvoir la défaire lorsque le gâteau sera cuit, en la tirant par un bout, ce qui laisse un vide entre le bois et le gâteau; celui-ci sort alors plus facilement sans qu'il soit nécessaire de le forcer; recouvrez cette ficelle avec une feuille de papier beurrée et fixez le bois sur broche, de manière à ce qu'il ne puisse tourner; couchez la broche sur des chenets, à une certaine distance d'un feu bien ardent et régulier; placez quelqu'un pour tourner la broche à la main, afin de pouvoir régler le mouvement selon qu'il est nécessaire; laissez chauffer le bois en arrosant le papier avec du beurre clarifié; placez dessous une lèchefrite bien propre, et arrosez le papier avec une couche d'appareil, en tournant la broche tout doucement afin qu'il se colore légèrement. Il faut enlever à mesure l'appareil qui tombe dans la lèchefrite; lorsque cette première couche a pris couleur, arrosez-la de nouveau avec l'appareil pour en faire une seconde, que vous laissez colorer comme la première, et continuez ainsi de couche en couche, jusqu'à ce que la pâte présente une épaisseur de 2 centim. à peu près sur toute la longueur du bois. Il faut alors verser l'appareil par parties sans tourner la broche pour un moment, afin que la pâte, qui tend à couler, se trouve arrêtée par l'action du feu et forme des inégalités dans le genre de celles que forme la glace sous les chutes d'eau pendant la gelée. Lorsque ces aiguilles sont un peu raffermies, il faut tourner la broche pour en former en tous sens sur la surface du gâteau; quand l'extérieur est ainsi bosselé, il faut le grossir en l'arrosant comme en premier lieu, tout en lui conservant ses inégalités. L'appareil absorbé, finissez de le cuire en le tournant très-régulièrement, jusqu'à ce qu'il ait partout une belle couleur blonde et égale; retirez alors la broche du feu, appuyez un bout sur une table et faites-la tourner en arrosant le gâteau avec une glace crue à l'orange ou à la liqueur; la chaleur du gâteau suffit pour la sécher. Cette glace doit être tenue liquide, afin de donner du brillant au gâteau sans lui enlever sa couleur naturelle; le mouvement de rotation doit toujours continuer jusqu'à ce que le gâteau soit aux trois quarts refroidi; on ne le démoule que lorsqu'il l'est complétement. Pour cela, il faut parer les deux extrémités, puis retirer la ficelle et le placer debout pour retirer le papier du centre; alors, fixez-le sur une abaisse en bois garnie d'une courte douille, pouvant remplir le cylindre du gâteau jusqu'à quelques centimètres de sa hauteur, pour le soutenir au besoin; garnissez la base avec des palmettes à jour en pastillage, disposées comme l'indique le dessin; entourez le fût avec une branche de lierre en sucre au cassé ou artificielle, qui monte en spirale; recouvrez l'ouverture du haut avec une petite abaisse en pâte d'office, sur laquelle vous groupez d'autres palmettes en pastillage, en les collant à la glace royale; sur le faîte de celles-ci, placez une petite corbeille en glace et à jour, garnie de fleurs en glace royale groupées en bouquets. Tous les ornements qui décorent ce gâteau doivent être d'un beau fini; comme variété, ils peuvent aussi être exécutés en sucre filé. Ce gâteau, pour produire tout son effet, doit être servi sur un socle léger, mais large en proportion de la hauteur de la pièce.

En Allemagne, on ajoute à l'appareil de la cannelle et fleurs de muscade en poudre; mais ce parfum n'est pas du goût de tout le monde.

1680. — GROS BISCUIT A LA VANILLE. (Dessin nº 140.)

Ces pièces, quoique physiquement des plus simples, réclament une connaissance exacte de leur exigence, car elles sont d'une susceptibilité exceptionnelle. La précision dans la manipulation, aussi bien que dans la cuisson, est indispensable. La moindre négligence les rend défectueuses. Le four surtout a sur elles une influence souveraine qu'on ne maîtrise qu'avec le secours de la pratique. Il ne suffit pas qu'un biscuit soit bon, il faut aussi qu'il soit léger, d'une couleur égale et d'un beau glacé; sans ce complément, sans ces avantages, un gros biscuit n'est plus qu'une pièce vulgaire; tandis que s'il est rendu à son point parfait, c'est une pièce des plus distinguées, même dans sa modeste simplicité.

Les gros biscuits se cuisent habituellement dans des moules élevés à gros cannelons ayant un cylindre mobile sur le centre. On les cuit aussi dans des moules pleins, mais leur réussite est moins certaine, car ils sont exposés à rester plus longtemps au four. Dans les deux cas, on les beurre avec du beurre clarifié mêlé en parties égales avec de la graisse de rognon de veau fondue; on peut même les beurrer avec la graisse seule, en ayant soin de chauffer le moule. Cette méthode est en partie applicable à toutes les grosses pièces que l'on veut obtenir très-blondes; on laisse bien égoutter les moules pour les glacer ensuite au sucre passé au tamis de soie.

Proportions : 1 kilo de sucre, 325 gr. de farine, 325 gr. de fécule, 28 jaunes, 28 blancs fouettés, une gousse de vanille pilée avec le sucre, un grain de sel.

Procédé : Tamisez la farine et la fécule sur une grande feuille de papier pour la sécher à l'étuve très-douce; beurrez un moule et son cylindre comme nous venons de le dire; laissez-le bien égoutter et glacez-le au sucre en poudre, de manière que l'intérieur du moule en soit recouvert d'une couche unie. Maintenant, pilez le sucre avec la vanille et passez-les au tamis pour les mettre dans une grande terrine vernie; ajoutez les 28 jaunes bien frais et incorporez-les avec le sucre, en travaillant vivement et en opérant avec deux spatules, une de chaque main, jusqu'à ce que cet appareil devienne bien mousseux et léger, ce qui demande environ trois quarts d'heure. Le travail des jaunes à point doit être observé avec autant d'attention que celui des blancs; cela influe beaucoup sur la réussite. Faites prendre les blancs dans un lieu frais avec un grain de sel; on emploie habituellement à cet usage des bassines en cuivre rouge; nous préférons qu'elles soient étamées, ainsi que le fouet, d'abord parce que l'appareil ne verdit pas à la cuisson, ce qui est toujours désagréable; on monte les blancs en les fouettant d'abord doucement en commençant, puis en redoublant de vitesse à mesure qu'ils prennent de la légèreté; ils doivent non-seulement devenir mousseux par le travail, mais encore former un corps compacte et liant. Les globules d'air doivent être si fines qu'il soit impossible de les distinguer à l'œil nu; arrivés à ce point, les blancs ont une tendance à grainer; on obvie à cet inconvénient en leur mêlant une poignée de sucre en poudre ou quelques gouttes d'acide citrique, sans discontinuer de fouetter vivement. Sortez alors une spatule des jaunes et incorporez-leur peu à peu et avec soin, à l'aide de l'autre, le quart des blancs fouettés, ce qui doit donner beaucoup de légèreté aux jaunes; versez alors ceux-ci en petites parties dans les blancs de la bassine, pendant qu'une autre personne les incorpore ensemble à l'aide de la spatule; tamisez sur la masse la fécule et la farine mêlées que vous amalgamez à mesure en continuant de travailler l'appareil à la spatule, sans trop briser les blancs. Ce mélange, méthodiquement traité, influe beaucoup sur le résultat de l'opération. Si l'appareil était mal incorporé, il monterait précipitamment en cuisson, mais il ne se maintiendrait pas; si, au contraire, le travail se prolongeait trop, l'appareil deviendrait lourd et aurait des difficultés à bien cuire. Le point où on doit cesser le travail se reconnaît lorsque l'appareil est lisse et un peu moins ferme qu'un appareil à meringue, mais non pas coulant. Arrivé à ce point, mettez cet appareil dans le moule à l'aide d'une grande cuiller, emplissez-le aux trois quarts et relevez-le contre les parois, au-dessus de son niveau; entourez le haut du moule avec une bande de fort papier beurrée s'élevant de 4 à 5 cent. au-dessus de sa hauteur, que vous maintenez avec de la ficelle ou de l'œuf battu; placez le moule dans un sautoir avec un peu de cendre dessous et poussez-le au centre du four bien atteint, mais retombé à chaleur modérée; fermez le four et laissez cuire ainsi pendant trois heures au moins, selon la grosseur du moule. Lorsqu'on est bien sûr du degré de chaleur du four, il convient de ne pas l'ouvrir pendant la cuisson; lorsque le biscuit paraît cuit, il faut le sonder avec une aiguille pour s'assurer s'il ne contient plus d'humidité à l'intérieur; retirez alors le cylindre et le papier, parez le dessus, dégagez les parois avec la pointe d'un petit

couteau et roulez quelques instants le moule sur un linge : cette rotation facilite le biscuit à se détacher des parois; démoulez-le enfin sur un tamis, placez-le un moment à la bouche du four pour ressuyer l'humidité et retirez-le pour le laisser refroidir. Il faut de 35 à 40 œufs de biscuit pour un des plus forts moules.

La vanille peut être remplacée dans cet appareil par du zeste de citron ou d'orange haché, ou, ce qui vaut mieux encore, du sucre parfumé à l'une de ces essences. Pour servir ce biscuit, dressez-le sur plat ou sur socle, ainsi que le représente le dessin. Le sujet qui le couronne est en pastillage; le socle est aussi décoré avec du pastillage; l'un et l'autre de ces sujets se trouvent décrits dans l'*Ornementation*.

1681. — GATEAU BRETON. (Dessin n° 146.)

Les moules dans lesquels on cuit ce gâteau sont des sortes de moules à bordures plates ayant 8 à 10 gros cannelons; ils sont gradués, c'est-à-dire de grandeurs différentes, de manière à ce que les gâteaux forment la pyramide en les superposant. Il en faut 6 à 8 pour former un gâteau de grosse pièce.

Proportions : 375 gr. d'amandes mondées, 625 gr. de sucre en poudre, 250 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 36 jaunes d'œufs, 14 blancs fouettés, vanille.

Procédé : Après avoir pilé les amandes avec 10 jaunes d'œufs, passez-les au tamis et placez-les dans une terrine avec moitié des jaunes restants et le sucre, dont une partie vanillée; travaillez-les bien, en ajoutant peu à peu les derniers jaunes; lorsqu'ils sont bien mousseux, incorporez moitié des blancs fouettés très-fermes, et enfin la farine et la fécule que vous faites tomber d'un tamis; opérez le mélange légèrement et sans briser les blancs; versez l'appareil dans les moules beurrés et farinés, que vous emplissez à moitié; cuisez-les à four doux; en les sortant du four, démoulez-les sur des grilles et glacez-en 3 à la glace fondante au chocolat et les 3 autres à la glace fondante aux amandes. Placez alors le plus grand des gâteaux sur une abaisse en pâte d'office cuite et proportionnée; sur celui-ci placez-en un autre plus petit, et ainsi de suite jusqu'au sixième, ce qui doit former la pyramide; collez dessus un sujet en glace royale ou en sucre filé, et décorez le tour des gâteaux avec de la glace au beurre marbrée de deux couleurs et confectionnée d'après la méthode décrite à l'article des *Glaces pâtissières*. On pousse cette glace avec un cornet cannelé, si on veut obtenir des feuilles. Ce gâteau peut être dressé sur plat ou sur socle.

1682. — GATEAU DELISLE.

Ce gâteau est dressé dans le même style que celui qui précède. Il est cuit dans des moules à peu près semblables, ronds ou hexagones; on ne le décore pas avec la glace au beurre, mais seulement avec des fruits confits de nuances variées et taillés au couteau ou emporte-pièce.

Proportions : 300 gr. de sucre, 250 gr. de beurre clarifié, 250 gr. de farine, 8 œufs entiers, zeste d'orange.

Procédé : Fouettez les œufs et le sucre sur un feu très-doux; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la farine bien sèche et le beurre peu à peu; en dernier lieu, ajoutez le zeste et emplissez les moules beurrés et farinés; rangez-les sur plaques et cuisez-les à four doux. Démoulez-les pour les glacer à l'orange quand ils sont froids, puis les monter les uns sur les autres et les décorer. On peut surmonter le gâteau avec un petit sujet en sucre filé; il peut être dressé sur plat ou sur socle, à l'égal du gâteau breton.

1683. — BERCHOUX A LA MODERNE. (Dessin n° 151.)

Cet appareil se cuit dans des moules en fer-blanc sans fond, de forme ronde, ayant 17 à 18 centim. sur 2 1/2 de hauteur. Il en faut de 6 à 8 pour monter un gâteau.

Proportions : 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. d'avelines sèches et pulvérisées, 16 œufs, 1 demi-bâton de vanille pilée avec le sucre, 1 décil. de kirsch.

Procédé : Fouettez les œufs entiers avec le sucre sur feu bien doux. Quand l'appareil est à point, incorporez peu à peu la farine et les avelines, puis le beurre tiède, et enfin le kirsch; emplissez à moitié les moules beurrés et glacés à la fécule; rangez-les sur plaques et poussez-les à four doux. Quand ils sont cuits et refroidis, parez-les réguliers; masquez-les sur toutes leurs surfaces avec une très-légère couche de marmelade, puis glacez-les entièrement avec deux glaces de deux nuances et deux parfums différents, dont l'une au kirsch et l'autre aux pistaches légèrement verdie. Passez-les une seconde fois au four doux pour leur donner du brillant. Quand la glace est sèche, montez les abaisses les unes sur les autres, comme un Napolitain, en alternant les nuances. On peut dissimuler les jointures avec un petit décor de glace poussée au cornet

étroit. Dressez sur plat et couvrez-le avec une sultane dans le genre de celle que représente le dessin nº 151. Ce gâteau se dresse aussi sur socle; alors il peut être garni au pied et orné en dessus avec une aigrette en sucre filé.

1684. — GROS BISCUIT AUX AMANDES.

Proportions: 1 kilo de sucre, dont 100 gr. vanillé; 750 gr. d'amandes, dont un quart d'amères; 250 gr. de farine, 150 gr. de fécule, 10 œufs entiers, 24 jaunes, 16 blancs fouettés.

Procédé: Les amandes doivent être émondées et séchées; faites-les piler avec 100 gr. de sucre en ajoutant peu à peu les œufs entiers pour éviter qu'elles ne tournent en huile; lorsqu'elles sont bien pilées, faites-les passer au tamis; pendant ce temps, travaillez le sucre avec les jaunes dans une grande terrine pour en faire un appareil mousseux et léger, ainsi qu'il est décrit à l'article précédent. Après quarante minutes de travail, incorporez les amandes de la terrine sans cesser le mouvement; faites fouetter les blancs; lorsqu'ils sont pris à point, incorporez-en un quart à l'appareil des jaunes. Pendant que vous opérez le mélange on doit continuer de fouetter le reste des blancs; ajoutez encore un peu des blancs aux jaunes et transvasez ceux-ci dans la bassine des blancs; incorporez ces éléments ensemble à l'aide de la spatule, en ajoutant peu à peu la farine sèche et la fécule, que vous faites tomber d'un tamis; opérez le mélange avec soin et terminez l'opération en emplissant aux trois quarts le moule beurré et glacé, comme il est indiqué à l'article précédent. Cuisez-le de même. Ce biscuit se conserve frais pendant plusieurs jours. On peut le servir simplement sur plat entouré de petits gâteaux décorés. On lui donne de la légèreté en plaçant dessus une aigrette en sucre filé.

1685. — GROS BISCUIT MANQUÉ A L'ORANGE.

Proportions: 500 gr. de sucre, dont une partie parfumée au zeste d'orange; 300 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 12 jaunes, 12 blancs fouettés, 2 œufs entiers, 125 gr. de beurre clarifié presque froid.

Procédé: Ce biscuit réussit mieux dans des moules de moyenne grandeur; le peu de beurre qu'il contient le rend très-délicat. Travaillez les 12 jaunes dans une terrine avec le sucre et les 2 œufs entiers; lorsqu'ils sont bien mousseux, incorporez-leur le beurre et moitié de la farine, puis une partie des blancs fouettés; le mélange opéré, ajoutez le reste du blanc, la fécule et la farine restante; travaillez légèrement l'appareil avec la spatule, que vous glissez contre les parois de la terrine en soulevant légèrement l'appareil sans le fatiguer; versez-le alors dans un moule beurré et glacé avec moitié sucre en poudre et moitié farine; cuisez-le au feu modéré pendant une heure et trois quarts à peu près, et démoulez-le ensuite. Cet appareil peut être cuit dans une plaque à rebords ou dans un plat à sauter garni de papier beurré et fariné. Lorsqu'il est refroidi, on peut le glacer et en tirer différents genres de petits gâteaux.

1686. — BISCUIT D'ESPAGNE.

Proportions: 500 gr. de sucre, 300 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 20 jaunes travaillés avec le sucre, 8 blancs, un grain de sel, zeste de citron. Opérez comme pour le biscuit à la vanille. Ce biscuit se cuit dans un grand moule uni; on le glace à l'orange; on peut aussi le vider pour en former une espèce de timbale dans laquelle on sert une glace aux fruits pour entremets.

1687. — BISCUIT COMMUN.

Proportions: 500 gr. de sucre, 375 gr. de farine, 16 jaunes et 16 blancs fouettés. L'opération est la même que celle des biscuits décrits plus haut. Avec cet appareil on confectionne les biscuits à la cuiller et les bouchées en supprimant 2 œufs. Cet appareil peut être cuit en moule; il convient alors de supprimer une partie de la farine, que l'on remplace par de la fécule; celle-ci n'est pas rigoureusement nécessaire, mais elle facilite la cuisson et a pour résultat de sécher la pâte. C'est dans ces vues que nous l'employons à peu près partout mêlée à la farine.

1688. — BISCUIT EN FEUILLES.

Proportions: 500 gr. de sucre, dont 50 gr. vanillé; 300 gr. d'amandes douces et amères, séchées et pilées avec 2 jus d'orange, puis passées au tamis; 250 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 150 gr. de beurre fondu, 21 jaunes d'œufs, 11 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé: Fouettez les jaunes pendant quinze minutes avec le sucre; ajoutez alors les amandes, puis le

beurre fondu, les blancs fouettés, la fécule et la farine. Cuisez cet appareil sur plaques à rebords garnies de papier beurré. Avec ce biscuit on confectionne des gâteaux de toute forme.

1689. — BISCUIT AUX PISTACHES.

Proportions : 500 gr. de sucre, 375 gr. de farine, 250 gr. de pistaches émondées, séchées et hachées le plus fin possible et passées au tamis ; 22 jaunes, 8 blancs fouettés, vanille et fleurs d'oranger en poudre.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre comme à l'ordinaire, incorporez ensuite les pistaches, les blancs fouettés et la farine peu à peu. Cuisez sur plaque, sur papier, en caisses ou en petits moules beurrés et glacés ; les pistaches peuvent aussi être pilées avec 3 œufs entiers ; passez ensuite au tamis et mélangez aux jaunes. Lorsque l'opération est terminée, on peut verdir l'appareil avec une addition de vert d'épinard.

1690. — BISCUIT AUX NOISETTES.

Proportions : 500 gr. de sucre, 300 gr. de farine et fécule, 400 gr. de noisettes, 22 jaunes, 6 blancs fouettés, sucre vanillé, un grain de sel.

Procédé : Grillez les noisettes dans un poêlon en les tournant à la spatule jusqu'à ce que les peaux quittent facilement, versez-les alors sur une serviette pour les éplucher, faites-les piler ensuite avec un peu de sucre et passez-les au tamis ; travaillez les jaunes et le sucre à point, incorporez ensuite les noisettes, la farine et les blancs. Cet appareil peut être cuit en bordure dans les moules à savarins beurrés et glacés, ou bien sur plaque, ou dans de grandes caisses carrées en papier, pour être détaillé.

1691. — BISCUIT AUX NOIX FRAICHES.

Proportions : 500 gr. de sucre, 375 gr. de farine, 400 gr. de noix fraîches épluchées, 20 jaunes d'œufs, 10 blancs fouettés, le zeste et le jus d'une orange, et un grain de sel.

Procédé : Lorsque les noix sont cassées, il faut les laisser tremper dans l'eau froide pour les éplucher ; essuyez-les ensuite pour les piler avec un jus d'orange et les passer au tamis ; travaillez alors le sucre avec les jaunes dans une terrine ; une demi-heure après, c'est-à-dire quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez-leur les noix et le zeste d'orange haché, puis les blancs fouettés. Cet appareil se cuit sur plaque, dans des caisses rondes en papier, dans des moules à flans ou des cercles en carton garnis de papier beurré. Il ne faut pas donner à cet appareil plus de 2 cent. d'épaisseur, pour le cuire dans les conditions voulues. Ces biscuits se cuisent à four doux pendant une demi-heure sans ouvrir le four ; lorsqu'ils sont cuits, on peut les coller l'un sur l'autre avec de la marmelade d'abricots, comme un gâteau de mille-feuilles, et glacer ensuite la surface au fondant.

1692. — BISCUIT ROULÉ.

Proportions : 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 24 jaunes, 18 blancs fouettés, zeste ou parfum, un grain de sel.

Procédé : Travaillez dans une terrine le sucre et les jaunes ; lorsqu'ils sont à point, incorporez le parfum, le beurre fondu, les blancs fouettés bien fermes et la farine ; cuisez cet appareil en couches minces sur des plaques recouvertes de papier beurré ; le four doit être un peu chaud. En sortant les plaques du four, renversez-les sur table, enlevez le papier, masquez vivement le dessous avec une couche de marmelade d'abricots ou autre, et roulez-le sur lui-même pendant qu'il est chaud pour en faire des rouleaux de 6 centimètres de diamètre à peu près ; laissez refroidir ; coupez ensuite ce rouleau en tranches transversales, que vous masquez de confitures et glacez ensuite d'un côté seulement ; on peut aussi laisser ce rouleau entier. Ce biscuit peut servir à d'autres emplois ; sa souplesse le rend précieux, puisqu'on peut lui faire prendre la forme qu'on veut pendant qu'il est chaud sans craindre de le briser.

1693. — BISCUIT TRAVAILLÉ SUR LE FEU.

Proportions : 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 12 œufs entiers, zeste haché, un grain de sel.

Procédé : Mêlez le sucre et les œufs entiers dans une bassine étamée, placez-la sur un feu très-doux en fouettant l'appareil jusqu'à ce qu'il soit légèrement chaud, retirez-le alors sans discontinuer de fouetter pour le remettre ensuite sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et lui additionner la farine et la fécule. Cet appareil peut être cuit sur plaque comme le précédent, et servir au même usage.

1694. — BISCUIT MOSCOVITE.

Proportions : 500 gr. de sucre dont 50 gr. vanillé, 375 gr. de farine, 200 gr. de beurre cuit à la noisette, passé et tiède ; 150 gr. d'amandes douces et amères, 2 œufs entiers, 20 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes en leur joignant peu à peu les deux œufs entiers ; passez-les au tamis et travaillez le sucre avec les jaunes ; lorsque l'appareil est léger, additionnez le beurre, les blancs fouettés et la farine ; cuisez cet appareil dans des moules à savarins beurrés et sablés d'amandes sèches hachées très-fin ; cuisez-les à four doux. On cuit aussi cet appareil sur plaques foncées de papier beurré.

1695. — BISCUIT LÉGER.

Proportions : 500 gr. de sucre, 300 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 18 jaunes et 18 blancs fouettés, essence, un grain de sel. Cet appareil convient pour les petits biscuits en caisses. L'opération est la même que celle des biscuits à la vanille.

1696. — BISCUIT FRIAND.

Proportions : 500 gr. de sucre, dont une partie vanillée ; 250 gr. d'amandes pilées avec 4 jaunes et 2 jus d'orange passés au tamis, 200 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 200 gr. de beurre fondu, 28 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Placez les jaunes et le sucre dans une terrine, travaillez-les au fouet pendant une demi-heure, incorporez-leur ensuite les amandes, puis les blancs fouettés, la farine et la fécule. Cuisez cet appareil sur plaques ou dans des caisses en papier. Cet appareil ne peut pas être cuit en moule ; mais il convient pour tartes cuites en feuilles, qu'on assemble les unes sur les autres, en les masquant avec de la confiture. On les glace ensuite. Ce biscuit se conserve longtemps frais.

1697. — BISCUIT DE RIZ.

Proportions : 500 gr. de sucre, 360 gr. de farine de riz, 125 gr. de marmelade d'abricots passée à l'étamine, 12 jaunes, 8 blancs fouettés, 3 blancs simples travaillés dans une petite terrine avec la marmelade d'abricots jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse.

Procédé : Travaillez dans une terrine les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien légers, mêlez-leur alors la marmelade, puis les blancs fouettés et la farine de riz. Cet appareil doit être cuit sur plaques beurrées et farinées, ou dans des petits moules à four doux et bien fermé.

1698. — BISCUIT AU PAIN NOIR.

Proportions : 500 gr. de sucre, 200 gr. de mie de pain de seigle, séchée, pilée et passée au tamis ; 400 gr. d'amandes pilées avec 3 œufs et passées au tamis, 24 jaunes, 16 blancs, 10 gr. de poudre de cannelle, girofle et muscade, zestes de citron et orange.

Procédé : Travaillez les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ajoutez-leur ensuite les amandes, puis le parfum, le pain noir passé et les blancs ; on peut ajouter 125 gr. d'écorces de citron, cédrat et orange hachées très-fin. Cuisez cet appareil dans un plat à sauter foncé de papier beurré et fariné, ou dans des moules plats. Après la cuisson, on les glace pour les servir entiers ou les couper en petits gâteaux.

1699. — BISCUIT AU CHOCOLAT.

Proportions : 500 de sucre, dont 100 gr. vanillé ; 125 gr. de chocolat en poudre, 250 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 16 jaunes, 10 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre en les fouettant pendant vingt minutes dans une terrine ; ajoutez alors le chocolat, puis les blancs fouettés, la farine et la fécule peu à peu ; cuisez dans des moules plats, beurrés et farinés ; four très-doux. Ce biscuit se glace au chocolat après la cuisson.

1700. — BISCUIT DE PORTUGAL.

Proportions : 500 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, dont 30 d'amères ; 250 gr. de fécule, 12 œufs, 8 jus d'orange, 4 zestes, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes ; dans l'intervalle, pilez les amandes avec le quart d'un blanc d'œuf; faites-les passer au tamis, placez-les dans une terrine et délayez-les avec le jus des oranges. Faites hacher les zestes avec une poignée de sucre réservé. Quand les jaunes sont bien mousseux par le travail, incorporez la fécule, les amandes, le zeste et enfin les blancs fouettés. Cuisez l'appareil sur plaques couvertes de papier ou en petits moules, mais à four doux.

1701. — BOUFF, GATEAU ALLEMAND.

Proportions : 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 420 gr. de beurre, 24 jaunes d'œufs, 24 blancs fouettés, 150 gr. de raisins de Malaga et Corinthe épluchés, un jus de citron et un zeste haché.

Procédé : Mettez le sucre dans une terrine, ainsi que les jaunes; travaillez-les bien au fouet pendant vingt-cinq minutes; ajoutez alors le jus d'un citron et le zeste; hachez le beurre avec la farine et mêlez-le aux œufs, ainsi que les raisins; amalgamez alors peu à peu les blancs fouettés très-fermes ; versez l'appareil dans un moule à babas cylindrique, beurré et fariné ; ce moule doit être aux trois quarts plein; poussez-le au four, chaleur, modérée mais bien atteint; donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson à peu près.

1702. — BISCUIT PUNCH.

Proportions : 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 250 gr. de fécule, 375 gr. de beurre fondu, 3 œufs entiers, 11 jaunes, 4 blancs fouettés; zestes de citron et orange hachés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les jaunes et les œufs entiers dans une terrine avec le sucre et le zeste; lorsque l'appareil est bien léger, additionnez-lui un petit verre de rhum, le beurre, les blancs fouettés, la fécule et la farine; versez dans un moule à calotte beurré et fariné; ce moule doit être plus large que haut et plein aux trois quarts; placez-le sur un petit plafond avec des cendres dessous pour le tenir d'aplomb, et poussez-le au four doux; laissez-le cuire à four fermé pendant cinquante minutes à peu près; démoulez ensuite, laissez refroidir un moment et masquez avec une glace fondante au punch. Cet appareil peut être cuit dans des petits moules à madeleine beurrés, dans un plat à sauter ou sur plaque, comme la génoise, pour être glacé et divisé en petits gâteaux. On peut conserver ce gâteau frais pendant plusieurs jours; il se taille alors très-bien au couteau. On peut ainsi obtenir des petits gâteaux de toute forme.

1703. — GÉNOISES AUX AMANDES.

Proportions : 500 gr. de sucre, dont 50 gr. parfumé à l'orange ; 250 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 250 gr. d'amandes, 400 gr. de beurre fondu, 4 œufs entiers, 4 jaunes et 4 blancs fouettés.

Procédé : Pilez les amandes avec un œuf et passez-les au tamis; travaillez les 3 œufs entiers, les 4 jaunes et le sucre dans une terrine, comme pour le biscuit; lorsque l'appareil est léger, incorporez les amandes, le beurre fondu et la fécule, puis la farine et les blancs fouettés. Couchez cet appareil sur plaque à rebords, foncée de papier beurré, et cuisez-le à four un peu chaud. La génoise se cuit habituellement en feuille de 1 à 2 centim. d'épaisseur. Si on voulait doubler cette épaisseur, il faudrait ajouter 50 gr. de fécule en plus, sans quoi elle ne cuirait pas bien. Lorsque la génoise est très-épaisse, elle doit cuire à four beaucoup plus doux, afin de pouvoir y rester plus longtemps sans brûler. La fécule n'est pas rigoureusement nécessaire dans cet appareil ; elle peut toujours être remplacée par son poids de farine. Mais avec la fécule la génoise est plus délicate et cuit mieux. Ce gâteau est d'un grand secours dans la pâtisserie, parce qu'on peut l'appliquer à mille emplois différents.

1704. — GÉNOISES AUX RAISINS.

Proportions : 500 gr. de sucre, 350 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 400 gr. de beurre fondu, 8 jaunes et 4 blancs, plus 4 blancs fouettés, zeste de citron, 150 gr. de raisins de Smyrne ou de Corinthe. Travaillez la génoise comme ci-dessus; lorsqu'elle est finie, ajoutez-lui les raisins bien épluchés. Les génoises au cédrat ou aux écorces d'orange ou de citron confites se font de même ; seulement on leur mélange les écorces coupées en très-petits dés au lieu de raisins. Cette génoise peut se parfumer à toutes les essences.

1705. — GÉNOISES CASSANTES.

Pesez 8 œufs, pesez aussi le même poids de sucre, de beurre et de farine, plus 200 gr. d'amandes que vous pilez parfaitement avec un œuf; faites fondre le beurre et mettez le tout ensemble dans une terrine;

travaillez pendant dix minutes à la spatule, ajoutez un zeste et une cuillerée de cognac; cuisez en couches minces sur plaques foncées de papier beurré. Cette génoise doit être détaillée pendant qu'elle est encore chaude pour ne pas la briser, on peut lui appliquer tous les parfums voulus et lui additionner des pistaches raisins ou écorces.

1706. — GÉNOISE AUX PISTACHES.

Proportions : 500 gr. de sucre dont 50 gr. vanillé, 350 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 8 œufs entiers, 3 blancs fouettés, un grain de sel, 125 grammes de pistaches mondées.

Procédé : Maniez bien le beurre pour le ramollir sans le fondre, placez-le dans une terrine, tournez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux; ajoutez alors un œuf entier et une poignée de sucre; continuez de même avec les autres œufs jusqu'à ce qu'ils soient tous employés, et ajoutez les pistaches bien pilées avec deux jus d'orange et passées au tamis; cela fait, incorporez la farine, la fécule et les blancs fouettés; cuisez sur plaques comme de coutume.

1707. — MADELEINE A L'ORANGE.

Proportions : 500 gr. de sucre, dont 50 gr. à l'orange, 400 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 12 jaunes, 1 œuf entier, 6 blancs fouettés, 400 gr. de beurre, un petit verre de cognac, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre dans une terrine avec les jaunes et l'œuf entier; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui le beurre fondu, puis la farine, le cognac et les blancs; cuisez cet appareil dans des petits moules beurrés. On peut, comme aux génoises, lui additionner des amandes, raisins ou écorces. — Avec les génoises et les madeleines on obtient beaucoup de variétés de gâteaux.

1708. — NAPOLITAIN HISTORIÉ. (Dessin n° 143.)

On appelle aussi ce gâteau mille-feuilles à la napolitaine; cette dénomination nous paraît plus logique, mais elle est moins usitée. Ce gâteau, tel qu'il est représenté, doit avoir de 22 à 24 centim. de haut sur 17 de diamètre; l'abaisse du bas et celle du dessus sont en pâte d'office; elles ont 20 centim. de diamètre; le gâteau est masqué de marmelade d'abricots très-claire; le décor est en glace royale poussée au cornet; le pompon qui surmonte l'abaisse du haut est en sucre filé blanc et rose; cette abaisse est mobile et peut être enlevée pour servir le gâteau. Comme le milieu est vide, on peut le garnir au moment avec une glace ou crème Chantilly. Le nombre des abaisses dépend de leur épaisseur; si elles sont minces, 26 à 28 suffisent à monter ce gâteau; elles doivent avoir de 5 à 6 millim. d'épaisseur étant cuites. Il faut 1 kilo 1/2 à peu près de pâte napolitaine, indiquée plus haut.

Commencez par cuire les deux abaisses en pâte d'office, l'une pour le couvercle et l'autre pour le fond; aussitôt cuites, placez-les sous presse; elles doivent avoir 6 millim. d'épaisseur à peu près; divisez la pâte napolitaine par parties de la grosseur d'un œuf et abaissez-les rondes de 3 à 4 millim. d'épaisseur, pour les ranger à mesure sur des plaques beurrées; taillez-les ensuite rondes avec un moule à timbale de 16 centim. de diamètre, dont vous vous servez comme d'un coupe-pâte, ou avec un couvercle de casserole que vous placez dessus pour le cerner autour avec la pointe d'un petit couteau, de la même manière que l'on opère à l'égard d'un vol-au-vent. Lorsque ces abaisses sont coupées, videz le milieu avec un coupe-pâte de 8 centimètres de diamètre; avec les parures, faites d'autres abaisses comme les précédentes; cuisez-les ensuite à four un peu chaud, afin qu'en dix minutes elles aient une couleur blonde, en les tenant autant que possible de la même couleur. A mesure qu'on les sort du four, il faut les arrondir de nouveau en leur appuyant dessus le moule qui a servi à les couper étant crues, les parer et les évider régulièrement avec le même coupe-pâte, car la pâte s'élargit toujours à la cuisson; enlevez-les avec un petit couvercle de casserole et placez-les les unes sur les autres pour les faire refroidir sous presse légère, aussi droites que possible.

Maintenant parez les deux abaisses en pâte d'office, en les tenant bien rondes et d'un centim. plus larges que celles du gâteau. Masquez-en une d'un côté avec de la glace royale, c'est celle qui servira pour le couvercle; masquez l'autre d'une couche de marmelade d'abricots; placez sur le centre de celle-ci une des abaisses en pâte napolitaine sur laquelle vous étalez au couteau une couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci placez-en une autre que vous recouvrez de même, et continuez ainsi jusqu'à ce que le gâteau ait la hauteur voulue. Il faut observer de le monter très-droit, afin d'éviter par là de le parer au couteau, ce qui diminue toujours un peu sa grosseur; dans tous les cas, le tour doit être très-uni; alors masquez-le avec une couche mince de marmelade d'abricots bien transparente, que vous employez encore tiède après l'avoir réduite une

minute avec une poignée de sucre en poudre vanillé; elle prend ainsi plus de corps en refroidissant, ce qui facilite l'application du décor. Maintenant il ne reste plus qu'à historier le gâteau; il faut pour cela le placer sur un moule à timbales renversé et le décorer au cornet avec de la glace royale blanche ; les détails du décor sont naturellement subordonnés au plus ou moins d'habitude de celui qui opère. Comme modèle on peut consulter le dessin, c'est un ornement qui produit beaucoup d'effet, sans être d'une extrême difficulté; d'ailleurs, tous les ornements arrivent au même résultat s'ils sont réguliers, corrects et exécutés avec goût. Les bordures droites autour du gâteau peuvent s'obtenir sans difficulté, si on passe un rouleau à travers le cylindre du gâteau avant de le fixer sur l'abaisse; par ce moyen l'opération se simplifie et réussit toujours très-bien. Mais le décor au cornet n'étant pas familier à tous, nous devons dire qu'on décore aussi ces gâteaux avec des ornements en pâte d'amandes enlevés à la planche ou taillés à l'emporte-pièce et appliqués contre les parois. Les ornements en feuilletage à blanc sont encore applicables. Ces deux éléments sont les plus simples et les mieux à portée de toutes les intelligences.

Le décor du couvercle s'exécute séparément; il est ici représenté avec une double bordure en pastillage ou pâte d'amandes blanche levée à la planche. Cette bordure, un peu évasée, est d'un très-joli effet; mais on peut aussi l'exécuter en glace royale dans le genre que représente la bordure du socle qui supporte le gâteau; cette bordure est représentée de grosseur naturelle au dessin nº 187. Il est bien entendu qu'on peut toujours varier le genre. Nos dessins fournissent à cet égard de nombreux modèles. La confection de ces bordures est indiquée au chapitre de l'*Ornementation*. On peut toujours placer sur le couvercle une aigrette, pompon ou tout autre sujet en sucre filé, ainsi que le dessin l'indique. On remplace le sucre filé par une corbeille ou autre sujet en glace royale. Ce gâteau se dresse sur plat ou sur socle; on peut l'entourer à la base avec une jolie couronne de petits gâteaux ou fruits glacés.

Ce gâteau est disposé pour aller sur table. Quand on veut le passer on retire le couvercle pour le découper sans séparer les morceaux. On emplit ensuite le cylindre avec une plombières ou chantilly. S'il ne doit pas aller sur table, il n'est pas nécessaire de le couvrir ni de le décorer si minutieusement, un simple décor suffit; mais il faut alors le découper avant de le masquer avec la marmelade ; il conserve ainsi mieux sa forme, même alors que le cylindre est garni.

Par le même procédé et avec la même pâte on confectionne des petits napolitains. Il s'agit d'étaler la pâte en abaisses minces sur des plaques que vous cuisez à four vif et détaillez en sortant du four avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre; à mesure que les ronds sont taillés il faut les évider avec un coupe-pâte de 1 centim. 1/2 à peu près. Il faut 6 ou 8 de ces abaisses pour chaque napolitain; mais il faut avoir soin d'en conserver quelques-unes non vidées pour fermer le fond des gâteaux. Tenez-les également sous presse légère aussitôt taillées et masquez-les de marmelade en les montant d'après la méthode des gros napolitains. Quand les gâteaux sont à la hauteur voulue, emplissez-les avec un appareil de crème, marmelade ou gelée; couvrez-les avec une abaisse non vidée; masquez-les entièrement avec de la marmelade et décorez-les en dessus avec des petits fruits confits, et sur les contours avec quelques ornements en glace poussés au cornet; il faut néanmoins en être sobre. On peut ne pas les couvrir et les garnir au moment avec un appareil de plombières ou chantilly. Ces gâteaux se dressent sur gradins, c'est l'unique moyen de les servir avec élégance.

1709. — MILLE-FEUILLES A LA FRANÇAISE.

Prenez 1 kilo de pâte feuilletée à 10 tours, divisez-la en 20 parties, que vous moulez et abaissez très-minces; taillez-les rondes sur plaque même en leur donnant 18 centim. de diamètre; piquez-les avec une fourchette, dorez-les légèrement et cuisez-les à four tombé, c'est-à-dire après la cuisson du feuilletage; sortez-les de belle couleur sans les glacer, mettez-les à mesure sous presse légère, simplement pour les égaliser. Lorsqu'elles sont froides, assemblez-les deux à deux avec une couche de marmelade bien ferme et sans les parer, ce qui forme 10 abaisses de 2 centim. 1/2 d'épaisseur à peu près; masquez séparément les contours de 5 de ces abaisses avec de l'appareil à meringue, que vous étalez au couteau très-régulièrement; saupoudrez-les de sucre, placez-les sur des moules renversés pour que la meringue ne touche nulle part, et faites-les sécher ainsi au four très-doux; masquez de même l'autre moitié et saupoudrez sur leur épaisseur des pistaches hachées, des raisins de Corinthe ou du gros sucre de couleur; l'un ou l'autre de ces ingrédients ou tous ensemble peuvent être employés indifféremment. Cela fait, placez ces abaisses au four doux dans les mêmes conditions que les précédentes; retirez-les dès qu'elles sont sèches sans leur laisser prendre couleur; laissez-les refroidir et montez-les, les unes sur les autres, très-régulièrement, sur une abaisse en pâte d'office,

en masquant à mesure chaque surface des abaisses avec une couche de marmelade et en alternant les nuances, c'est-à-dire une blanche et l'autre saupoudrée. L'abaisse de dessus ne doit être masquée de marmelade que sur les bords, afin de pouvoir placer sur le milieu une aigrette en sucre filé ou une petite corbeille garnie de fruits glacés; masquez la jointure de chaque abaisse avec un cordon de petits points en meringue poussés au cornet; dressez le mille-feuilles sur une serviette et entourez-le de très-petites tartelettes de fruits. Ce gâteau se fait aussi hexagone.

1710. — MILLE-FEUILLES A LA FLORENTINE.

Ayez 1 kilo 1/2 de pâte frolle à la Florentine. Lorsqu'elle est raffermie sur glace, formez-en des abaisses telles qu'elles sont décrites pour le gâteau napolitain; cuisez-les et refroidissez-les de même; préparez aussi 2 abaisses en pâte d'office un peu plus larges. Sur une de celles-ci, montez les autres abaisses comme pour le napolitain décrit plus haut, en étalant entre chacune d'elles une couche de crème pâtissière au chocolat, à laquelle vous mêlez des fruits confits hachés très-fin. Lorsque le gâteau a atteint la hauteur voulue, placez-le sur une des abaisses en pâte d'office également masquée avec la crème et glacez-le entièrement avec une glace fondante au chocolat; glacez de même l'abaisse restante et placez-les ensemble une seconde à la bouche du four pour lui donner du brillant; décorez le tour avec de la glace blanche que vous poussez au cornet; entourez l'abaisse supérieure avec une élégante bordure; collez au centre une petite coupe en glace royale que vous emplissez avec du sucre filé ou des fleurs en sucre; dressez le gâteau sur une serviette, entourez-le avec des quartiers d'oranges glacés ou nappés et posez le plat sur socle. Au moment de le faire passer, retirez le couvercle, découpez le gâteau jusqu'à moitié de sa hauteur et garnissez l'intérieur avec une plombières de marrons à la vanille.

1711. — MILLE-FEUILLES A LA VÉNITIENNE.

Proportions : 750 gr. de purée de marrons, 450 gr. de farine bien sèche, 325 gr. de beurre, 325 gr. de sucre filé, avec un bâton de vanille, et passé au tamis; 5 jaunes et un œuf entier, un grain de sel.

Procédé : Étalez la farine en fontaine, placez au centre la purée, le sucre, le beurre, le sel et les œufs, et détrempez la pâte bien lisse, de la consistance de celle à la Napolitaine; divisez-la en 18 ou 20 parties, que vous abaissez rondes de 17 à 18 centim. de diamètre sur 5 millim. d'épaisseur; rangez ces ronds sur des plaques légèrement beurrées; dorez-les et poussez-les à four chaud. Quand la pâte est raffermie par la cuisson, sortez-les et taillez-les avec un moule à gelée du diamètre exact que vous voulez leur donner. Ce moule doit, en même temps qu'il les arrondit, les évider au centre avec son cylindre. Laissez-les bien refroidir, puis montez-les les unes sur les autres, sur une abaisse pleine en pâte d'office, à l'égal d'un napolitain, en les alternant avec une légère couche de crème de marron vanillée, puis découpez le gâteau comme il est dit pour le napolitain. Cela fait, masquez-le entièrement avec de la marmelade d'abricots réduite avec un peu de sucre vanillé encore tiède, et décorez-le avec quelques détails en pâte d'amandes blancs et séchés. Si cet entremets est destiné à aller sur table, il faut nécessairement le dresser sur plat ou sur socle, avec un couvercle bordé à l'égal de celui des napolitains; alors, au moment de le passer, on l'emplit avec une plombières de marrons à la vanille; s'il doit seulement être passé, on ne met pas de couvercle et on peut éviter de le décorer, puis on le garnit au moment avec la plombières.

1712. — PHARE NAPOLITAIN. (Dessin nº 152.)

Dans cette pièce tout est mangeable. Pour l'expliquer le plus brièvement possible, nous dirons qu'elle se compose de 2 napolitains de grandeur et grosseur différentes; ils sont placés l'un sur l'autre et séparés par une abaisse en pâte d'office, sur laquelle est fixée une petite galerie en pâte d'amandes adrangante enlevée à la planche; sur le haut de la plus petite tour se trouve une autre galerie exécutée dans le même genre; sur le milieu est une corniche en pâte d'amandes aussi; les portes et meurtrières sont creusées dans la masse et recouvertes au fond avec de la glace au chocolat, et bordées de filets blancs en glace royale; les pierres de taille sont aussi imitées en filets très-fins de glace blanche; le rocher se compose de 2 abaisses épaisses en bois, supportées par une douille sablée rose dans le genre du dessin nº 208. Ces abaisses sont aux trois quarts entourées d'une bande de biscuit roulée et masquée de glace blanche; la rayure est en glace poussée au cornet; la partie qui simule le rocher se compose d'une masse d'amandes entières faites en nougat et groupées avec abandon; la galerie et l'escalier sont en pâte d'amandes; dans un pan du mur se trouve une ouverture, de laquelle sort une nappe de sucre filé blanc, afin d'imiter une source d'eau. La pièce du haut qui

figure le phare est en sucre filé en forme de cage, contre laquelle se trouvent des ronds en sucre filé blanc imitant les lentilles; le drapeau est en pâte d'amandes collé sur une tige de sucre tors en spirale.

Cette pièce, quoique simple, est d'un joli effet. Voici les dimensions que nous lui avons données, mais que l'on pourra toujours modifier : rocher, 19 centim. d'élévation; le premier napolitain, 18 sur 12 de diamètre; le second, 14 sur 9; et la cage en sucre, 12, y compris le dôme qui la couvre. Cette pièce ne se découpe que lorsqu'elle a figuré sur table, pour être passée ensuite.

1713. — MERINGUES.

On emploie en pâtisserie plusieurs espèces de meringues; mais les plus en usage sont, en premier lieu, les meringues ordinaires, faites avec des blancs d'œufs fouettés et du sucre en poudre, et les meringues italiennes, pour lesquelles le sucre en poudre est remplacé par du sucre cuit au boulé. Ces appareils sont employés à la confection de petites meringues et de beaucoup d'entremets; pour les grosses meringues, qui exigent une certaine solidité, il faut un appareil confectionné dans des conditions particulières, que nous décrirons plus loin. Les grosses meringues sont d'un travail minutieux, mais d'une exécution facile si l'appareil est bien préparé. On est arrivé à un point de perfection tellement précis, que l'on exécute aujourd'hui en meringue et en glace de vraies pièces montées très-légères et solides; leur exécution est assez facile pour ceux qui sont initiés à la pratique du cornet.

1714. — APPAREIL A MERINGUE ORDINAIRE.

Proportions : 500 gr. de sucre en poudre, 8 blancs d'œufs, 9 s'ils sont petits, essence ou parfum, un grain de sel.

Procédé : Placez les blancs dans une bassine étamée, ajoutez un grain de sel et fouettez-les d'abord tout doucement, en précipitant la rapidité du mouvement à mesure que leur volume augmente. Quand ils commencent à être mousseux, il faut s'attacher à leur faire prendre du corps et leur donner la solidité voulue; si alors les blancs avaient une tendance à grainer, on les soutiendrait en leur additionnant une pincée de sucre fin. Lorsque la pâte est bien lisse, retirez le fouet pour lui incorporer le sucre peu à peu à l'aide de la spatule, ajoutez-lui l'essence et employez-la aussitôt.

1715 — APPAREIL A MERINGUE ITALIENNE.

Proportions : 500 gr. de sucre, 5 blancs d'œufs, un grain de sel, parfum.

Procédé : Cassez le sucre, laissez-le fondre un moment dans un poêlon avec 2 décil. d'eau, ajoutez un zeste ou de la vanille et cuisez-le au boulé, en épongeant bien les bords du poêlon pendant sa cuisson, afin qu'il ne graine pas. Dans l'intervalle, faites prendre les blancs dans une bassine étamée, avec un grain de sel. Lorsque le sucre est cuit à point, placez-le hors du feu pour lui laisser perdre le bouillon; continuez de fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très-fermes et non tournés; arrivés à ce point, faites verser le sucre par petits filets dans les blancs; en opérant le mélange au fouet, les blancs deviennent mousseux et lisses par l'effet de la chaleur qui les cuit. Tenez un moment le fond de la bassine dans l'eau froide, et terminez le mélange en travaillant les blancs à la spatule; ils reprennent du corps en refroidissant; couvrez la bassine avec un linge et employez l'appareil après quelques minutes. Cet appareil se cuit à four très-doux et doit rester très-blanc; il ne fait que sécher au four sans faire aucun effet. On peut obtenir cet appareil de différentes couleurs, en employant celles adoptées à l'office.

1716. — APPAREIL DE MERINGUE AU CHOCOLAT.

Cet appareil se prépare de même que le précédent; seulement il faut additionner au sucre, lorsqu'il est cuit, 60 gr. de chocolat fondu à la bouche du four et délayé au sirop. Une addition de vanille est aussi nécessaire. Cet appareil ne convient que pour l'usage des petites meringues.

1717. — APPAREIL POUR GROSSES MERINGUES.

Proportions : 500 gr. de sucre passé au tamis de soie, 8 blancs d'œufs, un grain de sel.

Procédé : Fouettez les blancs bien fermes dans une bassine étamée; lorsqu'ils sont presqu'à point, additionnez-leur une pincée de sucre pour les empêcher de tourner et continuez de fouetter jusqu'à ce que les

bulles soient imperceptibles; incorporez alors le sucre en le versant tout doucement et en petite quantité à la fois, à l'aide du fouet ou d'une spatule; placez ensuite la bassine sur un feu très-doux, en travaillant toujours l'appareil jusqu'à ce qu'il devienne tiède et bien lié; à ce point, retirez la bassine du feu et placez le fond à l'eau froide, en remuant toujours jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid. Suspendez alors le travail et couvrez la bassine avec un linge, afin que l'action de l'air ne fasse pas croûte sur la surface, car l'appareil ainsi constitué a une tendance à sécher précipitamment. On peut le maintenir ainsi quelques heures, mais il vaut mieux ne le préparer qu'au moment de s'en servir. En parfumant cet appareil, on peut en confectionner des meringues d'entremets et de petit four; on obtient aussi cette meringue en plaçant le sucre et les blancs sans être montés dans une bassine, puis celle-ci sur un feu doux; on travaille l'appareil avec le fouet jusqu'à ce qu'il acquière le corps nécessaire.

1718. — GROSSE MERINGUE MONTÉE. (Dessin n° 147.)

Préparez un appareil à meringue comme il est décrit ci-dessus, avec 16 blancs d'œufs et un kilo de sucre; emplissez une poche en toile garnie d'une douille en fer-blanc de 2 cent. de diamètre à l'ouverture, et couchez l'appareil sur des ronds de papier pour en former quinze à dix-huit couronnes, dont la plus grande doit avoir 20 cent. à peu près de diamètre sur 2 ou 3 de largeur et 1 d'épaisseur. Les autres abaisses doivent diminuer insensiblement, afin que la plus petite n'ait plus que 6 centim. de diamètre. Rangez-les sur des planches humides et faites-les sécher au four très-doux, sans leur faire prendre couleur; lorsqu'elles sont bien sèches, détachez-les du papier et collez la plus large d'entre elles sur une abaisse en pâte d'office pleine et du même diamètre; poussez ensuite à l'aide du cornet un cordon de meringue sur chaque couronne et montez-les, les uns sur les autres en pyramide; recouvrez les contours extérieurs avec une couche mince d'appareil à meringue, étalée bien lisse avec le couteau, et masquez-la en tous sens avec des points ronds également en meringue: ils doivent suivre les proportions de la forme et être plus petits à mesure qu'ils se rapprochent de l'extrémité de la meringue formée par les couronnes; ces points doivent être disposés régulièrement comme ceux d'un ananas. Cela fait, plantez une belle pistache au centre de chaque rond, saupoudrez la meringue de sucre en poudre et poussez-la au four doux, fermez le four jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche et qu'elle ait pris une teinte jaune très-clair et égale partout; sortez-la alors pour la dresser sur plat, entourez-la d'une couronne de petites meringues à la crème et placez sur le haut une aigrette en sucre filé imitant une couronne d'ananas. Cette pièce, quoique simple, est cependant très-distinguée, et peut sans inconvénient être servie sur socle. Si on voulait garnir cette meringue au moment avec une crème Chantilly ou une glace, il faudrait laisser une des couronnes de meringue aux deux tiers de sa hauteur sans la souder aux autres, afin de pouvoir enlever cette espèce de couvercle et garnir la meringue. Une carcasse de meringue ainsi préparée peut toujours recevoir un autre décor, mais il faut éviter les petits détails très-minutieux; un genre simple, saillant et régulier, est toujours d'un meilleur effet. On trouvera dans le chapitre de l'*Ornementation de pâtisserie,* les procédés pour exécuter des pièces montées en meringues.

1719. — GROSSE MERINGUE A JOUR.

Beurrez et glacez à l'extérieur un grand moule à croquembouches, emplissez-le avec de la sciure humectée et renversez-le sur un plafond, puis tracez contre les parois et en dessus un dessin correct et à jour avec de l'appareil décrit pour grosses meringues poussé au cornet. Ce dessin doit être bien prononcé, mais non terminé, car ce n'est là en quelque sorte qu'une *carcasse* de la meringue; il faut cependant avoir soin de bien lier les cordons de meringue entre eux, afin qu'ils acquièrent une certaine consistance, surtout à la base et au sommet. Alors poussez au four, pour sécher la meringue; aussitôt qu'elle est raffermie, dégagez-la du moule peu à peu et avec une extrême précaution; quand elle est sortie, beurrez de nouveau le moule, remettez la meringue dessus, et avec un cornet plus fin repassez sur les cordons de meringue pour donner du relief au décor et le régulariser; donnez-lui de l'appui à la base; alors poussez-la de nouveau au four, et aussitôt que la meringue est bien sèche et d'une belle couleur jaune pâle, retirez-la. Ces meringues sont d'un très-bel effet; on peut les dresser sur socle et les orner de sucre filé.

1720. — NOUGAT A LA PARISIENNE. (Dessin n° 148.)

Tout le monde à peu près connaît le nougat, c'est un entremets qui date de loin, mais qui est toujours de mode et bien accueilli; il se prête d'ailleurs à toutes les formes et a en outre l'avantage de se préparer promptement.

Les pièces qu'on exécute, sans être d'une extrême précision, sont toujours d'un effet assuré, si on est indulgent envers les petits détails. Ce qu'on ne pardonne jamais à un nougat, c'est de ne pas être de belle couleur blonde. Un nougat brun n'a aucun mérite, ni aux yeux des praticiens, ni à ceux des gourmets. On adjoint quelquefois aux nougats des raisins ou pistaches, on les orne avec des coupes et on les sert avec des glaces ou crèmes.

Proportions : 600 gr. d'amandes entières, 300 gr. de sucre passé au tamis de crin.

Procédé : Choisissez de petites amandes d'égale grosseur, plongez-les à l'eau bouillante, égouttez-les pour les rafraîchir ; sitôt que les peaux fléchissent, mondez-les ; alors fendez-les en deux et faites-les dégorger dans l'eau froide pendant cinq à six heures; après cela, essuyez-les bien dans un linge, étalez-les sur deux tamis pour les sécher à l'étuve pendant toute une journée ; l'étuve doit être très-douce, afin de les sécher à fond sans qu'elles prennent couleur. On peut les préparer plusieurs jours d'avance sans inconvénient, en ayant soin de les tenir dans un lieu sec ; dans tous les cas, elles ne doivent conserver aucune humidité. Une heure avant de faire le nougat, remettez les amandes à l'étuve pour les chauffer à fond. Les proportions que nous donnons ici suffisent pour un gros nougat dans un moule uni à croquembouches ; ce moule est très-convenable lorsque les amandes sont par moitiés ou entières, car elles ne prendraient que très-imparfaitement les formes d'un moule finement cannelé. Huilez légèrement le moule à l'huile d'amandes douces, ainsi que le fond d'une plaque retournée, que vous placez sur la table ; divisez les amandes en deux parties égales, placez-en une à la bouche du four ; divisez le sucre par moitiés dans deux poêlons moyens, placez-en un sur le feu et tournez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il commence à fondre ; retirez alors le poêlon sur un feu plus doux et continuez à remuer le sucre jusqu'à ce qu'il soit tout à fait fondu, en écrasant les grains avec la spatule ; laissez-le arriver au caramel très-blond et incorporez-lui la moitié des amandes bien chaudes, que vous mêlerez promptement à l'aide de la spatule ; alors retirez ce poêlon, placez de suite l'autre sur le feu et faites-le soigner, de même que le précédent, pendant que vous montez le nougat, de manière qu'il soit à point juste au moment où le premier sera employé.

Maintenant versez moitié du nougat du premier poêlon sur le plafond huilé, abaissez-le avec un petit rouleau huilé ou un citron, donnez-lui la forme ronde et enlevez-le avec un petit couvercle pour le glisser tout d'un coup au fond du moule, contre lequel vous l'appliquez en couche aussi mince que possible, à l'aide d'un citron ; versez le reste sur le plafond, abaissez-le de même pour le monter par parties contre les parois du moule. Lorsque cette partie des amandes est employée, l'autre doit être arrivée à point et avoir exactement la même nuance. Continuez alors de monter le nougat jusqu'aux bords du moule, bouchez les jours qui pourraient exister, en collant en dedans quelques parcelles d'amandes encore chaudes ; lorsque le nougat est assez refroidi pour se soutenir, renversez-le sur une abaisse proportionnée. On peut le servir ainsi simplement sur un plat couronné d'un pompon en sucre filé et entouré de petits gâteaux ; mais, pour lui donner toute l'élégance que représente le dessin, il faut le dresser sur un socle également en nougat. La seule différence consiste en ce que les amandes sont coupées en petits dés. 750 gr. d'amandes suffisent pour faire ce socle ; il se compose d'une coupe moulée un peu épaisse dans un moule uni ou dans le fond d'un plat légèrement huilé ; les *esses* sont moulées ou roulées sur un plafond huilé, en leur donnant la forme à la main, mais en observant toutefois de les tenir exactement dans les mêmes dimensions. Montez le restant du nougat dans un moule à timbale ou même dans un sautoir un peu plus étroit que le diamètre de la coupe, pour former la base du socle; renversez-le sur une abaisse, collez les 3 esses dessus avec du sucre cuit au cassé ; sur ces esses collez la coupe bien droite avec du même sucre. On peut, pour plus de solidité, coller au milieu des esses une petite douille en bois ou en fer masquée de nougat. Placez le socle sur un grand plat et le nougat sur socle, recouvrez le haut du nougat avec un dôme de sucre filé blanc surmonté d'une aiguille et d'une rosace de sucre rose; la bordure du haut est en anneaux de sucre rose coulé à la cuiller, le bas est entouré de gros croûtons de sucre filé blanc, et le bord de la coupe est bordé de demi-ronds en sucre filé rose ; le haut du pied du socle est bordé avec de belles amandes glacées au cassé, la base est garnie avec des petits gâteaux. — Le nougat que représente le dessin peut aussi être monté avec des amandes en filets, en dés et même hachées. Si on voulait lui additionner des pistaches, il faudrait que celles-ci fussent taillées dans le genre des amandes ; on les applique sur le nougat alors que celui-ci est déjà abaissé et prêt à entrer dans le moule; il suffit alors de les parsemer, en ayant soin d'appliquer le côté où elles sont contre les parois du moule.

L'appareil pour petits nougats est le même que pour les gros; quant à sa confection, la seule différence est que les amandes doivent être coupées en filets très-fins ou en petits dés ; il convient, par cette raison,

d'employer un peu plus de sucre. On les monte dans de petits moules à darioles huilés très-légèrement ou dans de très-petits moules à dôme, que l'on accouple ensuite pour en faire des boules. On en forme aussi des espèces de tasses; pour cela il suffit, lorsqu'ils sont sortis des moules à darioles, de leur coller à chacun une petite anse en sucre au cassé ou pastillage à blanc (voyez le dessin nº 151); on trempe alors le bord de l'orifice dans du sucre cuit au cassé et on l'appuie sur des pistaches hachées pour former tout autour une petite bordure verte; on les emplit de crème chantilly ou de glace quelconque, et on les sert sur gradin ou simplement sur une serviette; on les sert aussi comme garniture. On fait encore des petits paniers en nougat, en les formant dans des moules à tartelettes ovales; on colle sur le travers de chacun une petite anse en sucre au cassé, on fait sur le bord un cordon de petits points en glace blanche poussée au cornet; on garnit ces petits paniers de petits fruits de nuances variées et glacés au cassé. Les petites corbeilles, coupes et cornes d'abondance se préparent de même; il suffit d'en avoir les moules. Tous ces petits objets peuvent être servis comme garniture et conviennent pour entremets mieux qu'un gros nougat, qu'on est obligé de couper en parties informes. Le nougat, quelle que soit sa nature, peut être abaissé sur plaque pour le couper de suite en carrés longs, losanges, etc.; pendant qu'ils sont chauds, on peut les ployer sur des rouleaux. Les pistaches ou raisins qu'on voudrait lui adjoindre doivent être mêlés en sortant le nougat du poêlon, et même après l'avoir étalé.

1721. — CORNE D'ABONDANCE GARNIE DE JRUITS CLACÉS. (Dessin, 134.)

Proportions : 600 gr. d'amandes coupées en filets, 300 gr. de sucre.

Procédé : Les amandes doivent être très-sèches, le sucre doit être cuit comme nous venons de le dire et les amandes incorporées bien chaudes. Les moules pour cornes d'abondance, quel que soit leur genre, s'ouvrent en deux parties sur leur longueur. Celle que nous représentons ici est dans ce cas; on peut la foncer à moule fermé; mais on peut aussi, une fois le moule huilé, foncer les deux parties à deux personnes pour opérer plus promptement et fermer le moule aussitôt, afin de les souder ensemble avec un peu de nougat bien chaud, que vous appuyez intérieurement sur les jointures. Laissez-le refroidir aux trois quarts pour sortir la corne du moule; avec le reste du nougat moulez un pied de coupe massif pour le coller sur le côté d'une petite abaisse en pâte d'office avec du sucre cuit au cassé; collez alors la corne sur ce pied, dans le style que représente le dessin, et rendez le soutien invisible avec des petits choux glacés au cassé; collez de même des petits choux à l'intérieur, qui viennent jusque sur l'abaisse, afin de faciliter l'arrangement des fruits, que vous glacez au cassé d'après les règles ordinaires, pour les grouper ensuite avec goût quand l'abaisse et la corne sont placées sur plat. La variété des fruits est toujours d'un riche effet; mais on peut, au besoin, n'employer qu'une seule espèce; on emploie habituellement des quartiers d'oranges fraîches, des amandes vertes fendues en deux et garnies de confitures, des reines-Claude sans noyaux, des moitiés d'abricots et des quartiers d'ananas, tous ces fruits confits bien entendu. viennent ensuite des dattes farcies de pâte d'amandes, des petites grappes de raisins noirs et blancs, des grosses fraises ananas, des cerises et de belles olives en pâte d'amandes de couleurs variées. La manière de les préparer et de les glacer est décrite au chapitre de l'*Office;* il ne s'agit plus que de les glacer et les laisser refroidir pour les grouper. On peut aussi les grouper en les sortant du sucre; mais ce procédé ne convient guère si l'entremets est destiné à être passé aux convives. Une fois la corne garnie, entourez le bord de l'orifice avec un cordon de sucre filé ou des petits triangles en nougat coupés correctement et collés au sucre au cassé. Si la corne était droite, on pourrait fixer à son extrémité une petite aigrette en sucre filé rouge et blanc. Si on voulait donner plus de volume à cette pièce, il faudrait dresser la corne sur un plat long, en la penchant davantage, dans le genre de celle représentée au nº 81; dans cette attitude, elle n'en est pas moins gracieuse et peut suffire à beaucoup plus de monde. Ce genre est préférable pour le service à la Russe, attendu qu'on peut garnir la corne, au moment même de la passer, avec une crème chantilly ou plombières, ou avec des glaces moulées en fruits et entourées avec des petits gâteaux et fruits glacés au cassé.

1722. — CORNES JUMELLES.

On emploie habituellement à la confection de cette pièce des cornes droites et unies; les amandes peuvent être taillées en filets très-fins ou en dés; le nougat se cuit comme il est décrit au nº 1723; on huile les moules et on les garnit de nougat sans les ouvrir; il suffit d'en mettre d'abord un peu au fond et de le presser avec le manche d'une spatule légèrement huilée; on fonce ensuite le reste du moule comme de coutume; les deux

cornes peuvent être faites dans le même moule; il convient alors de cuire le nougat en deux fois, afin qu'elles aient toutes deux la même couleur. Ayez une abaisse ovale en pâte d'office et sablée au sucre de couleur; collez sur le milieu un montant en sucre en pain taillé, sur lequel vous fixez les deux cornes en sens inverse, ainsi qu'elles sont représentées en dessous du socle nº 141. Ce dessin nous a paru suffisant pour expliquer la manière de les dresser. Placez l'abaisse sur le plat, et un petit appui en nougat entre les deux pointes des cornes, sur lequel vous collez un vase ou une petite corbeille en nougat ou en sucre filé, que vous garnissez de fleurs et feuilles en sucre au cassé; collez sur les contours de l'embouchure de chaque corne une bordure de grosses amandes glacées au sucre au cassé rose, et quelques pains à la Duchesse glacés au cassé, en les appuyant sur l'abaisse et l'intérieur des cornes pour les soutenir; sur ces pains collez des fruits glacés variés, que vous groupez avec goût, en les entremêlant avec quelques feuilles en sucre. Les fruits glacés peuvent être remplacés par des petits gâteaux de différents genres, ou, comme nous l'avons dit, des glaces moulées.

1723. — COUPE EN NOUGAT A LA PORTUGAISE. (Dessin nº 133).

Le nougat se compose de 600 gr. d'amandes coupées en filets et 300 gr. de sucre; quant à la préparation, elle est la même que celle décrite au nº 1723; la coupe et le pied qui la supporte sont moulés séparément et collés ensuite; les anses sont formées avec deux cordons de nougat roulés sur le marbre, huilés et contournés de même dimension; on les colle ensuite contre la coupe avec du sucre cuit au cassé; la coupe est fixée sur une abaisse bordée que vous placez sur plat rond avant de la garnir; la garniture se compose de quartiers d'oranges glacés, moitié au sucre au cassé rose, et moitié au fondant à l'orange. La première couronne est collée sur le bord de la coupe, les autres sont simplement dressées sur celle-ci le plus pyramidalement possible. Il faut, pour les dresser avec succès, placer au milieu de la coupe une tige en sucre filé contre laquelle on les appuie; on peut également garnir la coupe avec des fruits confits glacés au cassé. Lorsque cette coupe est de dimension volumineuse, il est prudent de traverser le pied avec une douille en bois qui perce jusque dans l'intérieur de la coupe, où on l'arrête avec du nougat chaud; de cette manière il n'y a aucun danger que le poids des fruits fasse briser le pied de la coupe.

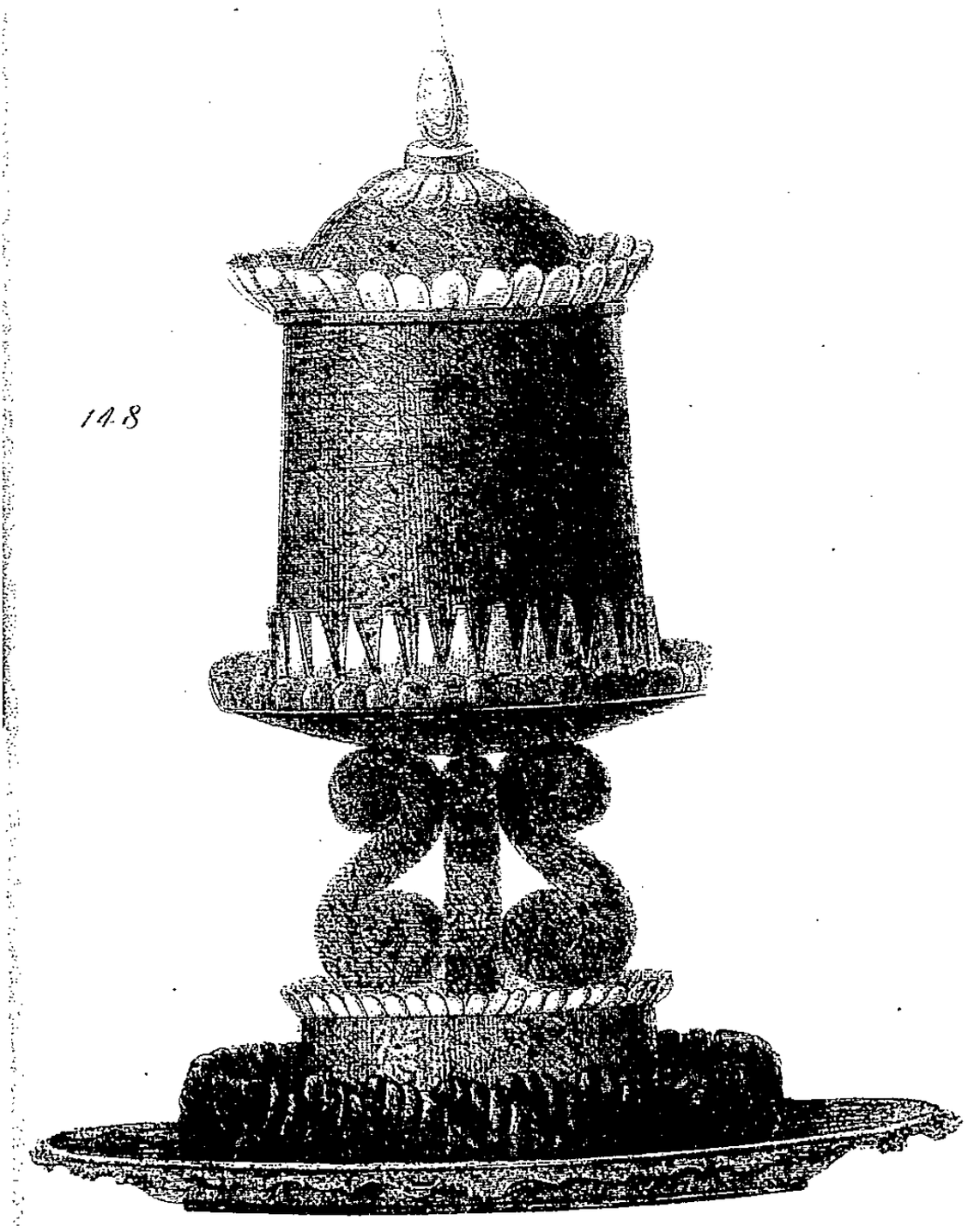
1724. — LYRE EN NOUGAT. (Dessin nº 150.)

Ayez un grand moule à lyre en fer-blanc uni, foncez-le deux fois avec un appareil de nougat composé d'amandes émincées en deux sur leur épaisseur; foncez ensuite le pied qui est à six faces et s'ouvrant en deux pièces; foncez de même un petit plat à sauter que vous renversez lorsqu'il est froid, pour le coller sur une abaisse sablée et bordée; sur ce fond collez le pied de la lyre avec du sucre cuit au caramel bien blond; collez ensuite la lyre dessus, en la tenant droite, jusqu'à ce que le sucre qui la soutient soit bien refroidi; posez-la alors sur un plat et placez autour une quinzaine de petits nougats moulés dans des moules à darioles.

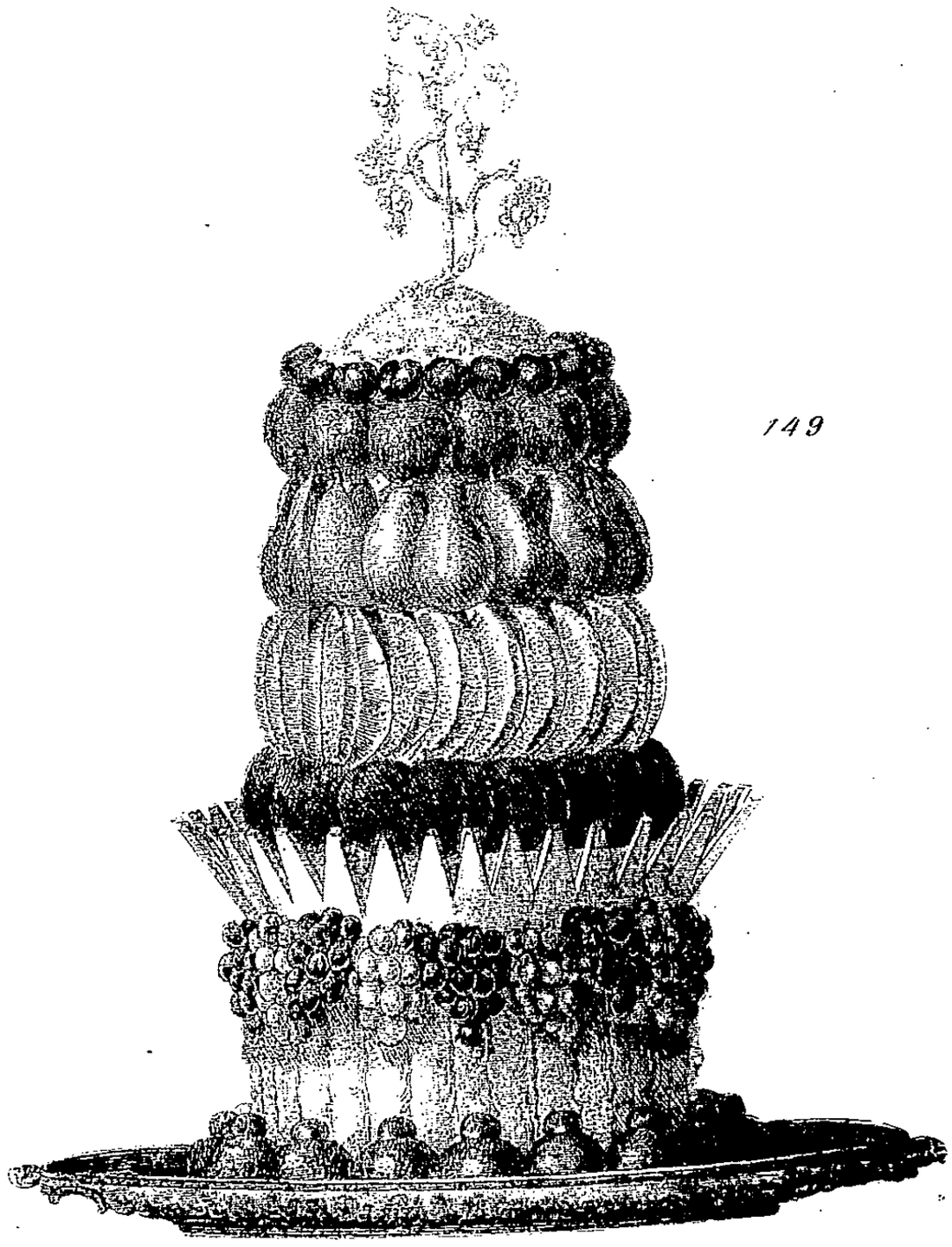
Le décor de la lyre est en pâte d'amandes blanche levée à la planche et en sucre filé blanc; les cordes sont en sucre filé, coulées à la cuiller sur une plaque et coupées de longueur voulue pour être collées entre deux supports en pâte d'amandes déjà préparés et séchés d'avance; on les colle ensuite sur le milieu de la lyre, à la place qu'elles doivent occuper; l'étoile qui est en haut et les rayons qui l'entourent sont en sucre filé blanc et jaune; ceux-ci sont appuyés contre trois demi-cerceaux en sucre, mais invisibles, qui passent d'une branche de la lyre à l'autre; sur le milieu placez un demi-rond en pâte d'amandes qui cache la jointure des pointes de sucre filé. Cette pièce peut aussi n'être décorée qu'en sucre; il faut alors en simplifier les détails pour éviter la confusion. Pour produire un bon effet, l'ensemble ne doit pas avoir moins de 60 centim. d'élévation. Une lyre plus petite peut être faite en pastillage rose, décorée en glace royale blanche et collée sur un double gradin léger qu'on garnit avec des petits gâteaux.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE Nº 29.

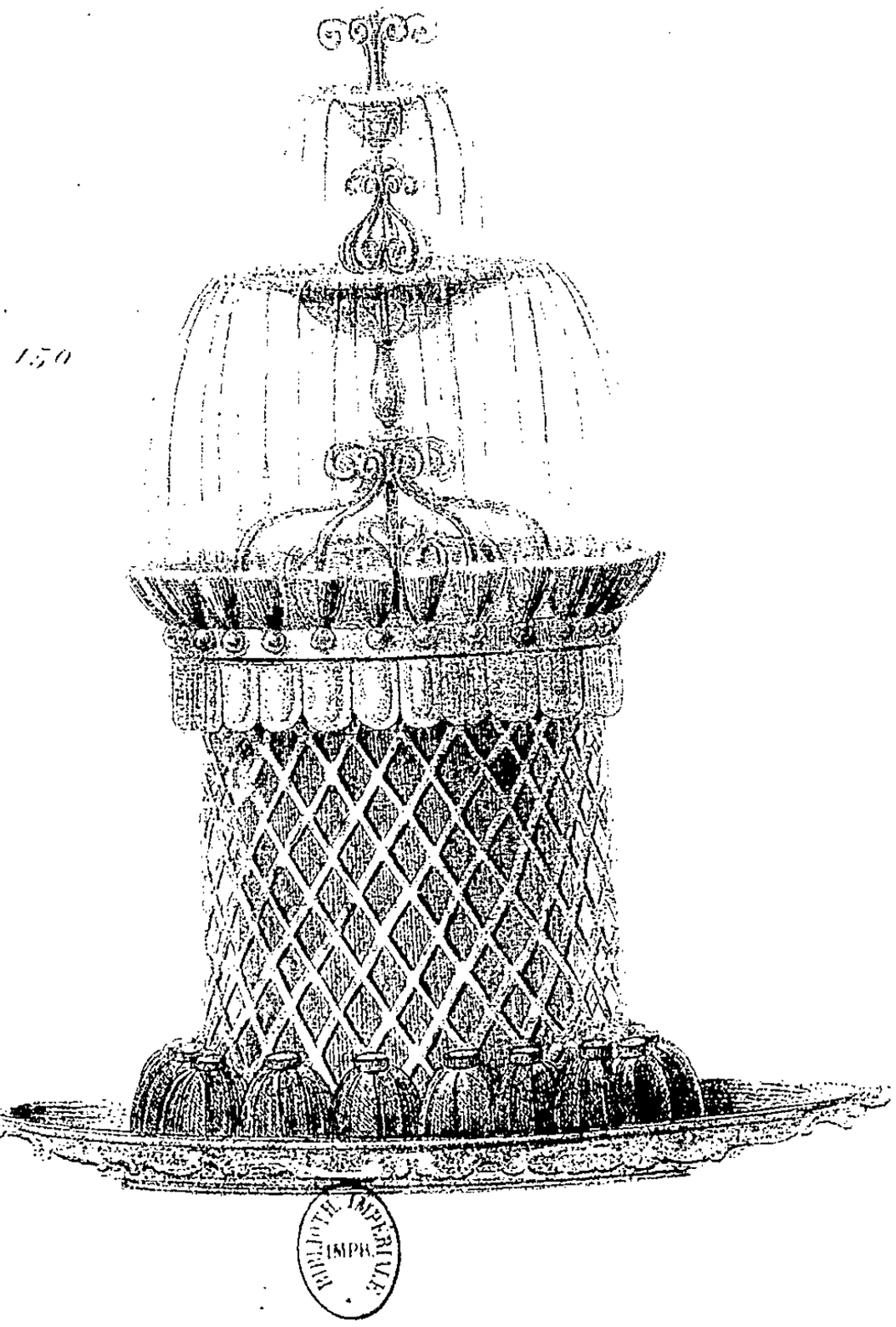
Nº 148. — Gros nougat à la Parisienne sur socle.
Nº 149. — Croquembouche de fruits glacés.
Nº 150 — Timbale de marrons en sultane de sucre filé.
Nº 151. — Berchoux à la Moderne.



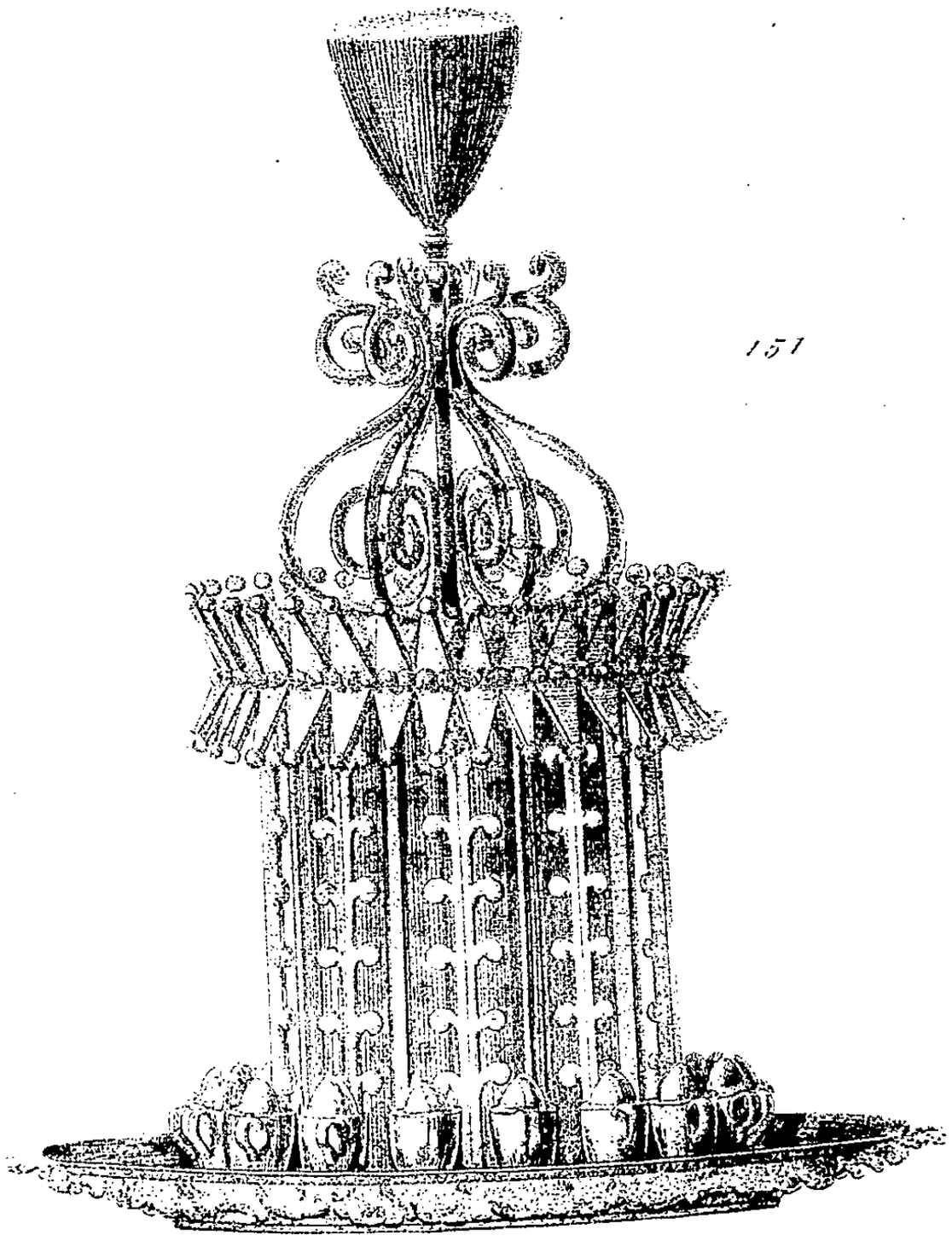
148



149



150



151

BIBLIOTH. IMPÉRIALE IMPR.

1725. — HARPE EN NOUGAT.

La harpe en nougat se moule et se termine d'après les principes décrits pour la lyre. On peut employer pour le nougat des amandes en dés ou bien hachées et passées dans une passoire pour les avoir toutes de même grosseur.

1726. — CASQUE EN NOUGAT. (Dessin nº 158.)

Les moules à casque bien compris sont très-rares; en général ils sont beaucoup trop ronds, trop hauts et manquent de proportions; on dirait qu'ils n'ont pas encore participé à cette amélioration très-dictincte dont les moules modernes portent le cachet.

Pour opérer, il faut huiler le moule et le foncer avec un appareil en nougat aux amandes hachées ou coupées en dés. Lorsqu'il est démoulé, collez-le sur un socle et maintenez-le dans sa position, en l'appuyant sur un montant en nougat collé sur le milieu du socle; ajustez ensuite les gourmettes comme si elles supportaient le casque. La crinière est en sucre filé rouge; le tour du casque, au-dessus de la visière, est entouré d'une nappe de sucre filé blanc, moucheté de sucre jaune; les têtes de lions sont en pâte d'amandes, levées à la planche; elles peuvent aussi être coulées en sucre au cassé. Le reste du décor peut être en sucre filé ou en pâte d'amandes blanches, mais il doit être simple et mâle. Le socle est simplement en carton blanc sablé de sucre rose; il est collé sur une grande abaisse, et entouré de lances en pastillage levées à la planche et séchées. Elles sont tout à fait détachées du socle et collées contre une abaisse qui se trouve au milieu de sa hauteur. Le tour est garni de petits gâteaux décorés, l'abaisse du bas est bordée d'anneaux en pastillage, et la pièce placée sur un grand plat. Ce casque plus petit, peut être exécuté en glace royale, et servi comme sujet sur une grosse pièce de pâtisserie.

1727. — CYGNE EN NOUGAT.

Pour exécuter un cygne, il faut absolument le secours d'un moule, et ces moules, quoique d'une certaine apparence, ne rendent pas en exécution ce qu'ils semblent promettre. Ce qu'il y a de mieux à faire c'est de foncer les deux pièces du moule pour les souder ensuite, et placer le cygne sur un moyen rocher en nougat, disposé au centre d'une abaisse bordée. Une fois le cygne fixé, on lui adapte 2 ailes préparées séparément et soudées, entr'ouvertes, dans le genre que représente le dessin nº 82. Un cygne, dans ces conditions, produit beaucoup plus d'effet; on l'entoure ensuite avec une nappe de sucre filé blanc, on imite le bec en sucre au cassé de nuance rouge, et les yeux avec deux pastilles au caramel. D'ailleurs, ces pièces sont tout à fait de fantaisie et peuvent subir des modifications suivant le goût de celui qui opère, quoique, à notre avis, il soit difficile de leur donner beaucoup d'élégance. Nous préférons exécuter cette pièce en pâte d'office non mangeable, pour la masquer complétement avec du sucre filé, et servir autour des petits nougats moulés ou taillés; en ce cas le cygne est tout simplement un sujet d'ornement, tandis que les garnitures sont mangeables.

1728. — CORBEILLE OVALE — PANIER DE PÉRETTE.

Cette corbeille est moulée dans une coupe ovale cannelée et en trois pièces superposées, dans le genre de celle représentée au dessin nº 5. On peut la foncer en nougat aux amandes hachées, en filets fins ou en petits dés. Le procédé est toujours le même. Aussitôt les pièces moulées et refroidies, collez-les solidement ensemble et fixez ensuite la corbeille sur une abaisse sablée au sucre vert. L'anse est exécutée en nougat roulé et refroidi sur marbre, ou en sucre tors blanc et rose, que vous collez avec du sucre au cassé. Formez deux nœuds en ruban avec du sucre tors, que vous appliquez sur la jointure de l'anse; ornez les bords de la coupe avec une bordure de fleurs en sucre au cassé, ou des petites grappes de raisin blanc et noir glacées au cassé et posées à mesure pendant qu'elles sont encore chaudes, afin de les fixer solidement. La coupe peut être garnie avec des petits gâteaux, des fruits glacés ou des glaces moulées en forme de fruits de différentes nuances et entremêlés avec du sucre filé. On entoure également la base avec une garniture de petits gâteaux.

1729. — PIÈCES MONTÉES EN NOUGAT.

Avec le nougat on exécute des pièces très-élégantes, produisant beaucoup d'effet et d'une exécution facile. L'essentiel est de les constituer dans des proportions exactes; mais surtout il ne faut pas choisir des sujets impossibles ou trop compliqués, car le nougat se prête peu aux petits détails qui exigent de la correction; aussi doit-on de préference choisir des moules unis ou des sujets pouvant être taillés à plat, à l'aide de

cartons préparés d'avance dans ce but et conformes aux pièces qu'on veut exécuter. Néanmoins, pour un homme habile, toutes les pièces sont exécutables, et il s'en fait qui sont d'autant plus méritoires que l'opération est plus difficultueuse. L'essentiel est de les combiner dans des proportions justes, afin qu'elles présentent en principe un ensemble raisonné. Quant aux petits détails d'ornement, ils ne sont sujets à aucune règle, sinon celle du bon goût; d'ailleurs, ils peuvent être en sucre filé ou en pâte d'amandes. Avec le nougat, les pièces qui produisent le plus d'effet sont les vases, coupes, fontaines, temples, ruines et les sujets rustiques, pour lesquels une extrême régularité n'est pas de rigueur. Nos dessins peuvent à cet égard fournir des modèles variés.

1730. — NOUGAT D'AVELINES.

Les proportions pour le sucre sont les mêmes que pour le nougat aux amandes; mais au lieu de blanchir les avelines pour les émonder, torréfiez-les dans une bassine en les tournant à la spatule ou poussez-les au four modéré sur un plafond, jusqu'à ce que l'enveloppe s'en sépare facilement en les frottant dans un linge. On ajoute quelquefois le quart d'un jus de citron pour faciliter la fonte du sucre. Cette adjonction n'est pas toujours nécessaire; elle a le plus souvent l'inconvénient de le jaunir.

Les nougats d'avelines pour grosses pièces se moulent habituellement dans des moules à dôme de forme élevée. On peut alors, quand le nougat est renversé, le couronner avec une belle aigrette en sucre filé. Il est bon d'observer qu'il faut le mouler très-vite dès qu'il est à point, car les avelines se colorent facilement par la simple chaleur du sucre. Ce nougat s'applique aussi à l'exécution des rochers pour pièces mangeables; on l'emploie également pour imiter des grappes de raisin qu'on fixe sur le bord des coupes garnies de fruits.

1731. — NOUGAT AUX PISTACHES.

Il faut monder les pistaches en les tenant à l'eau chaude le moins de temps possible. On peut les laisser entières ou les couper en deux sur leur longueur; le principal est qu'elles soient bien sèches. Ce nougat se confectionne du reste dans les proportions de celui aux amandes. Sous le rapport physique il ne répond pas à l'idée qu'on pourrait s'en faire; sa bonté même est problématique. Les pistaches font plus d'effet mêlées aux amandes ordinaires; aussi recommandons-nous de les employer plutôt pour croquembouches; de cette manière elles ont au moins l'avantage de plaire à la vue.

1732. — CROQUEMBOUCHES.

Les croquembouches donnent une nombreuse variété de grosses pièces et d'entremets d'un luxe remarquable. Leur légèreté et leur éclat les distinguent des autres pièces de pâtisserie. On confectionne des croquembouches indifféremment avec les éléments les plus simples et les plus recherchés; on pourrait dire, en un mot, que c'est une source inépuisable qui coule au gré de chacun; la facilité avec laquelle on peut les exécuter leur donne aux yeux des praticiens un intérêt des plus sympathiques.

Les moules que l'on emploie pour monter les croquembouches sont unis, dans le genre des moules à timbales, mais beaucoup plus élevés; en cuisine on doit en avoir de toutes dimensions. Comme variété on peut aussi employer à cet usage les moules à dômes très-élevés, ainsi que les grands moules hexagones; mais ces derniers seulement à l'égard des éléments capables de prendre exactement leurs formes. On monte aussi des croquembouches sur plat même, sans le secours de moules, soit avec des fruits, soit avec des gâteaux; il suffit de les tremper au sucre et de les dresser à mesure sur plat en couronnes superposées. Ce genre ne convient que pour exécuter des bordures, au centre desquelles on dresse des glaces ou autres préparations d'entremets.

Les croquembouches se dressent sur socles ornés de sucre filé ou recouverts de sultanes à jour, ce qui produit le meilleur effet. On les sert aussi simplement sur plats surmontés de sujets quelconques et entourés de petits gâteaux.

1733. — CROQUEMBOUCHE D'AMANDES. (Dessin n° 144.)

Proportions : 800 gr. d'amandes choisies, grosses et égales, 1 kilo de sucre, quelques gouttes d'acide acétique ou vinaigre de bois.

Procédés : Ayez un moule uni de 25 à 30 centim. de haut sur 20 de diamètre à sa base. Un moule en fer-blanc, faute de mieux, remplit parfaitement ce but; il doit être insensiblement conique. Huilez très-légèrement l'intérieur de ce moule avec de l'huile d'amandes douces. Les amandes doivent être émondées et dégorgées pendant cinq ou six heures à l'eau froide, et séchées ensuite à l'étuve douce pendant vingt-quatre heures au moins, afin de les obtenir bien cassantes et surtout blanches. Laissez-les à l'étuve jusqu'au moment

de les employer, en ayant soin de les couvrir de papier; maintenant concassez le sucre, que vous placez dans deux poêlons par parties égales, en les mouillant avec 1 décil. 1/2 d'eau; couvrez les poêlons et laissez le sucre se fondre hors du feu. Dix minutes avant d'opérer, placez un poêlon sur un feu vif, en l'entourant d'un cercle, pour que la flamme ne colore pas le sucre sur les parois du poêlon. Pendant la cuisson, lavez bien ces parois avec un pinceau trempé dans l'eau froide. Lorsque la cuisson est au petit cassé, ajoutez-lui 7 à 8 gouttes de vinaigre de bois. Lorsque le bouillon du sucre devient plus serré, essayez-le en en prenant un peu au bout du doigt mouillé et le portant précipitamment dans l'eau froide. S'il durcit instantanément et qu'en le cassant entre les dents il se brise net sans s'y attacher, il est cuit à point, c'est-à-dire au grand cassé. Retirez alors vivement le poêlon du feu; rafraîchissez le fond en le posant une seconde sur de l'eau froide, pour qu'il ne prenne pas couleur, et arrêtez le bouillonnement; placez le poêlon sur un petit plafond avec des cendres tièdes, pour maintenir le sucre au même degré de chaleur; sortez les amandes de l'étuve par petites parties, et faites-les piquer tour à tour par un bout à la pointe de lardoires ou brochettes en fil de fer très-aiguës; trempez-les une à une dans le sucre; en les sortant, appuyez-les contre le bord du poêlon et rangez-les à mesure au fond et contre les parois du moule, en rangs superposés, dans le genre qu'indique le dessin; de cette manière l'opération marche rapidement. Lorsque la première partie du sucre est absorbée, entamez le second poêlon, qui doit se trouver cuit à point, afin de ne laisser aucune interruption dans le travail. Lorsque les amandes sont montées jusqu'au haut du moule, observez que le dernier rang se trouve juste de niveau avec les bords de celui-ci; laissez refroidir un moment, et lorsque le sucre est assez consistant pour le soutenir, dégagez le croquembouche en le tirant avec la main, que vous passez en dedans, puis renversez-le sur un plat; entourez-le d'une couronne de très-petits gâteaux ou fruits glacés, ornez le dessus avec une belle aigrette en sucre filé ou un pompon, et placez sur le bord supérieur du croquembouche une bordure en sucre filé blanc et taillée droite de 4 centim. de hauteur, que vous tenez un peu évasée. Le socle de cette pièce est en sucre filé; il est décrit au chapitre de l'*Ornementation*. Ce croquembouche est ainsi préparé pour figurer sur table; s'il devait être passé, il faudrait le distribuer en morceaux et le servir avec une crème chantilly à part. Les croquembouches d'avelines se font de même. — Si pendant l'opération le moule s'échauffait trop, on pourrait le tremper dans l'eau froide.

1734. — CROQUEMBOUCHE D'AMANDES — A LA BOU-MAZA.

Mondez et séchez les amandes comme à l'article précédent; cuisez de même le sucre en deux parties; au moment qu'il atteint le petit cassé, additionnez-lui une demi-cuillerée à peu près de rouge végétal clarifié, pour le teindre d'un beau rose; soignez la cuisson, et lorsqu'elle marque le grand cassé, trempez les amandes et montez le croquembouche d'après les procédés décrits précédemment; démoulez sur plat, garnissez le tour avec des petits gâteaux et collez sur le bord supérieur une bordure de belles dattes farcies avec de la pâte d'amandes et glacées au cassé; placez au centre un pompon en sucre filé. Pour varier on peut monter ce croquembouche rubané; il suffit pour cela de monter deux rangs d'amandes glacées avec du sucre blanc, et sur ceux-ci deux rangs avec du sucre rose, et ainsi de suite jusqu'au niveau du moule. Si, pendant l'opération, le sucre venait à graisser, il faudrait aussitôt suspendre le travail et en cuire d'autres, ce qui vaut mieux que de s'exposer à ce que le croquembouche soit terne et perde ainsi sa belle physionomie.

1735. — CROQUEMBOUCHE DE GÉNOISES.

Ces croquembouches peuvent subir de nombreuses variations, qui dépendent en partie de la forme que l'on donne aux génoises ou de la manière dont elles sont glacées. Il faut cuire la génoise sur plaque à rebords et foncée de papier beurré; elles ne doivent pas excéder de 6 à 8 millim. d'épaisseur. Aussitôt cuites, renversez-les sur des feuilles de papier et laissez-les quelques minutes sous presse afin de régulariser leur épaisseur. Pour un croquembouche en anneaux, il faut couper la génoise en ronds de 4 centim. de diamètre à peu près, que vous videz ensuite avec un autre coupe-pâte plus petit. Si la génoise est un peu cassante, il faut la tenir au chaud pour la détailler afin de ne pas la briser; mais avec des blancs d'œufs fouettés dans l'appareil elle se coupe très-bien, même à froid. Lorque tous les anneaux sont coupés, séchez-les à l'étuve et séparez-les en deux parties égales. Ayez 3 à 400 gr. de pistaches sèches et hachées très-fin, et le même volume de sucre blanc en grains passés à la passoire. Ayez aussi un poêlon de sucre cuit au cassé, dans lequel vous glacez un à un, moitié des ronds de génoise, d'un côté seulement; laissez-les légèrement égoutter pour les appuyer du côté glacé sur les pistaches hachées; retournez-les aussitôt sur une grille pour les laisser refroidir; glacez les

autres anneaux, que vous appuyez à mesure sur le sucre en grains. Lorsque les anneaux sont ainsi préparés, montez-les dans un grand moule uni et huilé, en ayant soin d'appuyer le côté glacé contre les parois; les nuances doivent être alternées, c'est-à-dire que l'on place d'abord une couronne de génoises vertes, et sur celle-ci une couronne de blanches; on peut également disposer les couronnes en alternant les anneaux. Par cette méthode le croquembouche se trouve monté en spirale au lieu d'être en ruban. Quel que soit le genre, il faut, avant de monter les anneaux dans le moule, les tremper légèrement d'un côté dans le sucre cuit au cassé pour les coller ensemble. Lorsque les parois du moule en sont recouverts, masquez également le fond en rangeant les anneaux à plat, arrosez-les avec un peu de sucre restant afin de les consolider, laissez refroidir et démoulez ensuite le croquembouche sur un plat, puis placez dans chaque vide des anneaux, une fraise glacée au cassé ou une cerise mi-sucre, selon la saison. Entourez la base avec une couronne de fruits glacés ou petits gâteaux; collez dessus une petite corbeille en glace royale, garnie de fleurs en glace ou en sucre au cassé, et servez sur socle ou simplement sur plat.

Les génoises peuvent être coupées en carrés et glacées à la glace blanche et chocolat; elles peuvent alors être montées dans le moule en forme de damier et collées à la glace royale. On les coupe aussi en losanges pour les glacer roses et blanches et les monter symétriquement; on les taille aussi de forme oblongue, glacées d'abord au sucre, au cassé de deux nuances, pour les monter régulièrement quand le sucre est froid, par le même procédé que les quartiers d'oranges.

1736. — CROQUEMBOUCHE BAYADÈRE.

Cuisez un appareil à gâteau punch sur deux plaques, comme nous venons de l'indiquer pour les génoises, c'est-à-dire très-mince; laissez-les refroidir sous presse très-légère; glacez alors une de ces feuilles de gâteau à la glace royale blanche et l'autre à la glace rose. Alors, détaillez-les vivement avec un coupe-pâte rond en forme de croissants, auxquels vous donnez 5 centim. de longueur sur 2 de largeur; placez-les à mesure sur des plaques pour les sécher; ayez soin d'essuyer le coupe-pâte à chaque croissant que vous coupez, afin qu'ils soient bien nets. Pendant qu'ils sèchent à l'étuve, préparez de la glace royale bien ferme, ainsi qu'un grand moule à croquembouches, au fond duquel vous placez un rond de papier légèrement beurré. Lorsque les petits gâteaux sont secs, glacez-les au cassé d'après les règles ordinaires, en leur laissant le moins de sucre possible. Quand ils sont refroidis, placez 10 croissants roses au fond du moule, le côté nuancé appuyé contre les parois et les pointes en haut, en ayant soin de les coller au sucre; sur ceux-ci rangez 10 croissants blancs dans le même ordre que les premiers, en les collant également au sucre; continuez à monter le croquembouche jusqu'aux bords, en ayant soin d'alterner les nuances, puis démoulez-le sur une abaisse bordée, que vous glissez sur un plat. Recouvrez le fond avec un dôme en sucre filé blanc et rose, sur lequel vous collez une petite boule et un croissant exécutés avec du même sucre. Cette pièce sur socle est d'un très-joli effet; il n'est pas rigoureusement nécessaire que les gâteaux soient taillés en croissants; on les taille aussi en forme de quartiers d'oranges ou de toute autre, mais toujours glacés de deux couleurs et montés ensuite selon les exigences du moule. Un point surtout à observer, c'est de bien sécher les gâteaux et la glace avant de monter le croquembouche.

1737. — CROQUEMBOUCHE DE PETITS CHOUX.

Marquez une pâte à choux d'après les procédés ordinaires, mettez-en une partie dans une poche en toile garnie d'une douille de 1 centim. d'ouverture, et couchez-en des petites boules de la grosseur d'une cerise, sur des plaques légèrement beurrées, en les tenant à distance raisonnée afin qu'elles puissent cuire sans se toucher; poussez-les ensuite au four doux pour les laisser un quart d'heure. Lorsqu'ils sont de belle couleur, détachez-les des plaques, et emplissez chacun d'eux avec de la marmelade d'abricots ou de la crème pâtissière, que vous introduisez par une petite ouverture à l'aide d'un petit cornet. Ces choux, quand ils sont cuits, ne doivent pas être plus gros que de petites noix. Huilez légèrement un moule à croquembouches, faites piquer les petits choux sur des brochettes en bois, et trempez les un à un dans un petit poêlon de sucre cuit au cassé, pour les monter à mesure contre les parois du moule, en les rangeant en couronnes superposées. Cela fait, foncez avec des mêmes choux un moule à calotte, de diamètre à s'adapter juste sur le croquembouche dont il doit faire le fond; démoulez ces deux parties, collez le dôme sur le fond du premier avec du sucre, masquez la soudure avec un ruban en sucre filé, placez le croquembouche sur une abaisse et collez sur le haut une petite corbeille en nougat garnie de fleurons en sucre filé. On monte aussi ces croquembouches avec des petits choux longs comme de très-petits pains de La Mecque.

1738. — CROQUEMBOUCHE BOURQUENEY.

Préparez des petits choux comme il est dit dans l'article qui précède, en les couchant un peu plus petits, afin qu'étant cuits ils ne soient pas plus gros que des petites avelines. Si on les tenait plus gros, on pourrait les fourrer, à l'aide d'un petit cornet, avec une crème aux noisettes vanillée. Les choux terminés, montez-les au fond et autour d'un moule uni, en les trempant très-légèrement d'un côté dans du sucre au cassé, mais juste ce qu'il faut pour les coller ensemble; démoulez ensuite le croquembouche sur une grille pour le masquer entièrement et d'un seul trait avec une glace chaude au chocolat (voyez l'article); laissez-la égoutter et raffermir; passez le croquembouche une seconde à la bouche du four pour faire prendre du brillant au chocolat; fixez sur le haut une petite gerbe en sucre filé et dressez sur socle ou simplement sur plat; passez-le avec une chantilly parfumée.

1739. — CROQUEMBOUCHE A LA ROSSINI.

Faites une pâte à choux ordinaire, mais en ayant soin de la tenir un peu plus ferme; lorsqu'elle est terminée, placez-la sur le tour fariné et divisez-la en petites parties, que vous roulez contre le tour de l'épaisseur d'un macaroni; coupez transversalement ces cordons en parties aussi longues que larges, que vous roulez à mesure et rangez sur des couvercles farinés; faites-les frire ensuite en petite quantité dans la friture un peu chaude, pour les égoutter à mesure sur un linge, et tenez-les au chaud. Maintenant cuisez dans deux poêlons différents 600 gr. de sucre en poudre, d'après le procédé décrit pour le nougat d'amandes; lorsqu'il est à point, plongez les choux en partie dans le poêlon et mêlez-les avec le sucre sans les briser : il convient pour cela de tenir le poêlon sur le feu; faites-les ensuite tomber avec une cuiller par petits groupes en forme de grappes de raisin, que vous placez à mesure sur des plaques légèrement huilées et que vous saupoudrez aussitôt, les uns avec des pistaches hachées, les autres avec des petits raisins et enfin avec du gros sucre blanc; laissez-les bien refroidir, huilez les parois exterieures d'un moule à dôme, renversez-le sur un plafond et montez autour les grappes de petits choux en commençant par le bas, après les avoir trempés d'un côté dans du sucre cuit au cassé, pour les coller ensemble. Quand le moule est entièrement couvert, laissez refroidir le sucre et enlevez le croquembouche de dessus, en observant de ne pas le casser; dressez sur plat et garnissez la base avec des quartiers d'orange glacés au cassé, puis glissez dans les interstices des groupes de petites clochettes en sucre filé blanc, et collez sur le sommet un palmier en sucre filé. Ce croquembouche est d'un effet original. Avec ces mêmes choux on peut monter des rochers très-élégants.

1740. — CROQUEMBOUCHE DE MARRONS.

On confectionne ces croquembouches de deux manières : d'abord avec des marrons choisis bien égaux, grillés aussi blancs que possible et bien parés; on les pique au bout de petites brochettes pour les tremper dans le sucre au cassé, les laisser refroidir, puis les monter dans un moule uni, en les collant entre eux à mesure, après les avoir encore trempés dans le sucre du côté où ils doivent s'appuyer. Cette méthode est la plus simple. On opère ensuite après avoir fendu les marrons et les avoir fourrés avec de la marmelade d'abricots ou tout autre appareil; en ce cas encore le glaçage des marrons est le même. On peut orner ces croquembouches à l'égal des précédents.

1741. — CROQUEMBOUCHE DE MARRONS A LA ROYALE.

Préparez 1 kilo 1/2 de pâte de marrons à la vanille, telle qu'elle est décrite pour timbale; pendant qu'elle est encore chaude, formez avec cette pâte des petites boules roulées grosses comme des petites noix, laissez-les refroidir et piquez-les sur des brochettes; masquez les ensuite avec de la glace au chocolat au cassé, et laissez-les refroidir sur les brochettes, en piquant celles-ci sur une passoire à larges trous ou sur une grille d'office; lorsque toutes les boules sont glacées et refroidies, trempez-les une à une d'un côté seulement dans du sucre cuit au cassé et dressez-les à mesure contre les parois et le fond d'un moule à croquembouches huilé; quand le sucre est froid, renversez le croquembouche sur une abaisse sablée en sucre rose et bordée; placez sur le haut une couronne en sucre filé blanc, décorée en sucre vert et rose; garnissez la base avec une couronne de demi-tranches d'ananas confites et glacées au cassé.

1742. — CROQUEMBOUCHE D'ABOUKIR.

Ayez 600 gr. de belles amandes mondées, fendues en deux sur leur épaisseur et bien sèches; ayez le même poids de pâte de pistaches vanillée et bien verte, et formez avec celle-ci de très-petites olives bien égales; pressez ces olives de pâte entre deux moitiés de belles amandes, qui se trouvent ainsi farcies et d'une grosseur assez marquante. Si les amandes ne s'y attachaient pas facilement, il faudrait humecter légèrement la pâte avec un peu de sirop. Lorsqu'elles sont toutes ainsi préparées, piquez-les sur des brochettes en fil de fer pour les glacer ensuite au cassé, les laisser égoutter et refroidir; montez-les alors en couronnes superposées contre les parois et le fond d'un moule huilé, en les collant ensemble très-légèrement avec du sucre cuit au cassé. Les amandes doivent être collées de manière à ce que la pâte verte qui sépare les moitiés soit très-visible. Lorsque le sucre est assez refroidi, démoulez le croquembouche sur plat, collez sur le haut une bordure de petites clochettes en sucre filé blanc, placez au centre une petite corbeille en glace à jour garnie de petites boules de sucre filé rose et dressez au pied une couronne de petits gâteaux. Ce croquembouche peut être exécuté en petit dans un moule à timbales. On le garnit alors d'une plombières, ce qui donne un entremets très-distingué. La pâte de pistaches verte peut en ce cas être remplacée par de la pâte d'amandes rose ou au chocolat. On peut aussi, par diversion, former des amandes vertes avec la pâte, les entr'ouvrir ensuite pour les fourrer avec une petite amande blanche.

1743. — CROQUEMBOUCHE DE QUARTIERS D'ORANGES.

Retirez les écorces à une quinzaine d'oranges très-douces et de bonne qualité, en observant de ne pas endommager le fruit. Après avoir retiré toutes les pellicules blanches adhérentes aux chairs, divisez-les en quartiers sans attaquer ces chairs; rangez ces quartiers bien parés, les uns à côté des autres, sur des tamis bien secs; recouvrez-les de papier et placez-les quelques heures à l'étuve très-douce pour les sécher extérieurement; enfilez-les ensuite par l'un des bouts avec des petites tiges aiguës en fil de fer, et glacez-les au cassé d'après les procédés décrits aux fruits glacés pour dessert, ou simplement en prenant les quartiers par un bout avec deux doigts pour les tremper à mesure et vivement jusqu'aux trois quarts de leur largueur dans du sucre cuit au cassé. A mesure qu'ils sortent du sucre, frottez le dessous sur le bord du poêlon; ils sont de cette manière tout égouttés et l'opération marche plus vivement; placez-les à mesure sur un marbre ou une plaque légèrement huilée et laissez-les refroidir. La quantité de sucre à employer est difficile à préciser, pour les oranges surtout, qui le font quelquefois ramollir ou graisser; il convient donc de le cuire en plusieurs petits poêlons, afin qu'il y en ait toujours un de prêt pour succéder au dernier, dans le cas où celui-ci viendrait à graisser ou jaunir, inconvénient qu'il faut surtout éviter.

Lorsque tous les quartiers d'oranges sont glacés et refroidis, huilez légèrement un moule à croquembouches et reprenez les quartiers d'oranges un à un pour les tremper à mesure dans du sucre au cassé, précisément du côté ou appuyaient les doigts dans le premier glaçage; puis montez-les debout contre les parois du moule, en les inclinant légèrement et les collant ensemble par le bout fraîchement trempé dans le sucre; montez-les ainsi couronnes sur couronnes, distribuées en sens inverse, et chaque quartier collé l'un sur l'autre jusqu'à la hauteur du moule; garnissez également le fond avec des quartiers d'oranges posés à plat. Si par l'effet de la chaleur du sucre le moule venait à s'échauffer, il faudrait le tremper extérieurement à l'eau froide. Dès que le sucre est assez refroidi, démoulez-le sur une petite abaisse que vous glissez sur un plat d'entremets, et garnissez la base avec une bordure de petits gâteaux aux confitures. On peut fixer sur le haut quelques quartiers d'oranges dressés en pyramide, au-dessus desquels vous collez une petite corbeille à jour en sucre filé.

1744. — CROQUEMBOUCHE A L'ALGÉRIENNE.

Choisissez 1 kilo et demi de moyennes dattes d'égales grosseurs, fendez-les d'un côté pour retirer le noyau, que vous remplacez par de la pâte d'amande, vanillée blanche et rose. Cette pâte doit s'apercevoir par la fente des dattes. Piquez-les ensuite avec des tiges en bois et glacez-les au cassé, en les laissant égoutter sur un passoire. Lorsqu'elles sont refroidies, montez le croquembouche dans un moule huilé, en collant les dattes l'une après l'autre avec du sucre, et cela de manière à ce que la pâte d'amande reste visible lorsque les parois sont montés; garnissez de même le fond du moule; et quant le sucre est froid renversez le croquembouche sur plat, garnissez la base avec des quartiers d'oranges à la gelée rubanée, et placez sur le haut un petit turban en sucre filé blanc et rose.

1745. — CROQUEMBOUCHE LATOUR-D'AUVERGNE.

Ayez 600 gr. de pâte d'abricots bien blonde et refroidie en larges pastilles, parez-les avec un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre et videz le milieu avec un petit coupe-pâte de 15 millim. ; cuisez 2 plaques de gaufres à l'italienne très-minces; lorsqu'elles sont de belle couleur, coupez-les à la bouche du four avec le même coupe-pâte qui a taillé les anneaux en pâte d'abricots ; faites-en le même nombre et videz-les comme ceux-ci; masquez les anneaux de gaufres d'un côté avec de la marmelade, pour les accoupler avec les anneaux de pâte d'abricots. Cela fait, montez le croquembouche dans un moule uni, garni de papier légèrement huilé; collez les anneaux, les uns sur les autres, avec de la glace royale un peu ferme, que vous poussez au cornet entre chacun ; faites de même le fond et laissez sécher pendant 12 heures à température douce; démoulez-le ensuite sur une abaisse, glacez-le légèrement avec un pinceau et de la gelée de pommes à moitié fondue ; placez au centre de chaque anneau une moyenne fraise bien rouge, ou une cerise confite trempée dans du sucre au cassé à mesure que vous les placez. On fait de même des croquembouches avec toutes les pâtes de fruits.

1746. — CROQUEMBOUCHE D'AMANDES A LA SPARTERO.

Choisissez une cinquantaine d'amandes vertes confites et d'égale grosseur, fendez-les en deux sur leur longueur et garnissez chaque moitié avec de la gelée de groseille un peu ferme, sur laquelle vous placez une moitié d'amande émondée, sèche et bien blanche; piquez-les sur des brochettes et glacez-les au cassé; laissez-les égoutter et refroidir, en piquant l'autre extrémité des brochettes sur une grille; montez-les ensuite en couronne dans un moule huilé. Il faut d'abord en dresser une couronne au fond, le côté vert en dehors, en les collant ensemble sur un peu de sucre; sur cette première couronne montez-en une autre, mais cette fois-ci le côté vert en dedans; continuez de même jusqu'au bord du moule, masquez ensuite le fond et laissez refroidir le sucre pour démouler le croquembouche sur une abaisse au fond d'un plat; garnissez-le de très-petites meringues italiennes sablées aux pistaches; collez sur le haut une petite coupe en nougat garnie de cerises fraîches glacées au cassé, et de feuilles vertes en sucre exécutées avec des moules en plomb.

1747. — CROQUEMBOUCHE A LA CONDÉ.

Il faut pour ce croquembouche à peu près 100 moitiés de petits abricots confits et secs ; on garnit légèrement l'intérieur de chaque moitié avec de la pâte d'amande blanche, que vous fixez dans la cavité à l'aide d'un peu de marmelade ferme : cette pâte d'amande doit être taillée ronde et uniforme. Piquez ensuite les moitiés au bout de petites tiges, trempez-les tour à tour dans du sucre au cassé et laissez-les refroidir pour les monter ensuite en couronne dans un moule uni et huilé. On confectionne de même des croquembouches avec des chinois, des reines-Claude et autres fruits confits. Si ces fruits étaient petits, on pourrait les laisser entiers, en retirant le noyau pour le remplacer avec de la pâte d'amandes. Ces croquembouches peuvent être dressés avec les ornements appliqués à ceux qui précèdent.

1748. — CROQUEMBOUCHE RENAISSANCE. (Dessin n° 149.)

Ce croquembouche est en deux parties, dont une sert de socle au croquembouche proprement dit. Ce socle se compose de pains à la duchesse, de 16 centim. de longueur, glacés au cassé et collés les uns contre les autres dans une casserole légèrement huilée. Lorsqu'ils sont refroidis, démoulez sur une grande abaisse, ce qui donne un cercle que vous recouvrez avec une abaisse en pâte d'office; bordez cette abaisse avec des triangles d'angélique coupés en forme de croûtons très-allongés, glacés d'abord à la brochette avec du sucre au cassé et collés ensuite comme l'indique le dessin. Au-dessous de cette bordure, collez une couronne de petites grappes de raisin blanc et noir glacées au cassé, et au bas une couronne de belles cerises aussi glacées. Ceci constitue le socle : dressez-le sur plat et entourez-le de petits gâteaux. Maintenant préparez un croquembouche dans un moule uni avec des fruits variés, glacés séparément : il faut que chaque espèce forme une couronne distincte autour du moule. Elles sont réparties ainsi : demi-reines-Claude, demi-poires, quartiers de coings et demi-abricots confits, et gros quartiers d'oranges fraîches. Après avoir glacé tous ces fruits séparément, huilez légèrement le moule et rangez au fond et contre les parois des reines-Claude, que vous collez ensemble avec du sucre; sur celles-ci, collez les demi-poires, puis les quartiers d'oranges, les abricots et les quartiers de coings : ceux-ci doivent suffire pour emplir le moule. Lorsque le sucre est refroidi, renversez le croquembouche sur le socle, puis collez sur le centre une aigrette représentant

un cep de vigne en sucre tors. Les feuilles sont en sucre au cassé vert, et les raisins en sucre filé, roulé en petites boules collées ensemble pour en former des petites grappes. Ces grappes peuvent être remplacées par de belles grappes de groseilles fraîches, dont on trempe les queues dans le sucre pour les coller.

1749. — SAINT-HONORÉ.

Poussez au cornet sur un fond de pâte fine ou de pâte frolle, une couronne de pâte à choux fine, au moment, saupoudrez de sucre et poussez au four doux ; quand elle est cuite laissez refroidir, puis collez sur la partie supérieure une chaîne de petits choux fourrés de marmelade et glace au caramel ; on peut les alterner avec un fruit confit ou une imitation d'amande verte, aussi glacé au cassé. Dans l'intervalle préparez un appareil de crème avec 10 jaunes d'œufs, 3 décil. de crème simple, une cuillerée de fécule et un grain de sel; passez au tamis et tournez sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; alors retirez sur le coin du fourneau ; additionnez une essence quelconque et incorporez-lui 4 blancs fouettés et légèrement sucrés. L'appareil prend alors la consistance d'une chantilly; laissez-lui perdre sa chaleur et versez-le aussitôt dans le puits de la couronne. On remplace avantageusement cet appareil par une chantilly parfumée, ou un appareil bavarois aux fruits ou à la vanille.

1750. — FLANS FROIDS.

Toutes ces variétés de flans sont indiquées au chapitre des *Entremets chauds;* on les sert aussi froids, garnis avec des fruits variés et nappés, ou alors d'une frangipane masquée d'une couche de marmelade d'abricots et celle-ci avec une couche de glace cuite au marasquin. Ces entremets sont simples mais toujours appréciés, et on peut les varier à l'infini.

IMITATIONS EN PATISSERIE.

1751. — HURE DE SANGLIER A LA GELÉE.

Marquez un appareil de biscuit-punch avec 1 kilo 1/2 de sucre, cuisez-le sur deux ou trois grandes plaques à rebords et foncées de papier beurré, donnez à l'appareil 1 centim. d'épaisseur à peu près. Cuisez aussi deux petites abaisses en pâte d'office ou en gaufres italiennes minces, que vous parez et roulez pendant qu'elles sont encore chaudes, pour former deux oreilles; laissez-les refroidir; modelez deux défenses et deux boutoirs en pâte d'amandes ou en pastillage blanc, et faites-les sécher; taillez les lames de biscuit de dimension en rapport avec la hure que vous voulez former; superposez-les, les unes sur les autres, en les masquant à mesure avec de la marmelade d'abricots; parez-les et appuyez-les de manière à leur donner la forme d'une hure; tenez la partie du museau mince et alongée, tandis que vous grossissez en l'arrondissant la partie qui figure le crâne. Une fois la tête modelée, il est bon, si le temps le permet, de la laisser jusqu'au lendemain pour la parer, ce que vous faites à l'aide d'un couteau bien tranchant. Le dessin n° 89 peut servir comme modèle. Rectifiez les inégalités avec des lames de biscuit très-minces et masquées avec de la marmelade, de manière à lui donner une vraisemblance aussi exacte que possible, ce qui, au fond, est peu difficultueux. Une fois la hure formée dans les proportions voulues, introduisez les oreilles dans deux incisions pratiquées aux places qu'elles doivent occuper, et glissez la hure sur une abaisse en pâte d'office ayant juste sa dimension; masquez-la ensuite d'une mince couche de marmelade chaude et bien réduite, que vous lissez le mieux possible, et masquez-la d'un trait avec une glace cuite au chocolat. Cette glace ne doit être ni trop brune ni trop liée, mais assez pourtant pour masquer convenablement la confiture d'une couche unie. Placez alors la hure une seconde à la bouche du four pour lui donner du brillant, sortez-la aussitôt et glissez-la sur un grand plat, au centre duquel vous aurez collé un fond en bois masqué à la glace royale et décoré. La hure ainsi dressée d'aplomb, donnez-lui de la physionomie en dégageant l'intérieur de la gueule pour le masquer avec de la glace rouge aux deux côtés; piquez les défenses et les boutoirs; incrustez les yeux à la place réservée : ils doivent être peints sur deux petits ronds bombés, en pastillage, moulés et séchés dans des cuillers à café; les prunelles doivent être fortement accentuées, afin de donner de la vivacité à la tête. Lorsque

les yeux sont placés, arrosez-les au pinceau avec une couche de gelée de pomme, moitié prise. On peut encore les imiter dans le genre de ceux en émail, avec de grosses olives en pâte d'amandes peintes, que l'on glace ensuite au cassé. Cela fait, piquez en dessus six hâtelets à la gelée douce, garnis de fruits confits. On peut imiter des truffes sur ces hâtelets, avec des madeleines ou autres gâteaux arrondis, glacés au chocolat et sablés de chocolat râpé très-gros; on les glace pour leur donner du brillant avec de la confiture chaude que l'on étale dessus au pinceau. Les crêtes s'imitent en pâte d'amandes et se glacent au fondant d'un rose à peine sensible; le haut du cou doit être coupé très-net, masqué de glace blanche et veiné au pinceau, de couleur rose et chocolat, pour imiter les chairs. Garnissez abondamment le tour avec de beaux croûtons de gelée aux fruits ou liqueurs de nuance rose et blanche, ainsi que de gelée hachée.

1752. — JAMBON DE CARÊME.

Le dessin nº 87 représente un jambon dressé; il peut au besoin servir de modèle; mais pour un jambon en biscuit les grosses cannelures représentées sur la partie grasse ne sont pas de rigueur. Préparez deux grandes plaques de biscuit aux amandes, tenez-les de 15 millim. d'épaisseur; marquez-en aussi une petite plaque très-mince destinée à imiter la couenne du manche; lorsque vous aurez arrêté la dimension que vous voulez donner au jambon, taillez les grandes feuilles de biscuit de cette forme, masquez leur surface avec de la marmelade et placez-les, les unes sur les autres, en appuyant pour les coller ensemble. Le dessus doit être légèrement bombé, ce qui s'obtient naturellement en plaçant dans le milieu des abaisses moins larges que celles de dessous. Parez les contours pour lui donner la forme exacte qu'il doit avoir; faites la partie qui simule la couenne avec du biscuit mince que vous arrondissez d'un côté, et appliquez sur la partie du manche du jambon pour lui en faire prendre la forme; dentelez le bord de ce biscuit sur place même, tel que l'indique le dessin, et masquez entièrement le jambon avec une couche de marmelade d'abricots tiédie, puis glacez toute la partie représentant le gras du jambon avec une glace fondante au marasquin, et celle représentant la couenne avec de la glace au chocolat; passez le jambon une seconde au four pour donner du brillant à la glace; en le sortant glissez-le sur un fond en bois ou en pâte d'office, décoré et placé d'avance au centre d'un plat long; introduisez dans le bout un petit os imité en pâte d'office, sur lequel vous adaptez une papillote en papier blanc; bordez avec de la glace royale poussée au cornet la dentelure de la couenne, ainsi qu'un double cordon très-fin au bout du manche; garnissez les contours du jambon avec de beaux croûtons blancs et roses et de la gelée hachée : cette gelée peut être à l'orange, au citron ou aux liqueurs. On peut piquer sur le jambon trois hâtelets à la gelée, garnis de fruits confits de couleurs variées. Ce jambon, pour être d'un bel effet, doit avoir la grosseur d'un jambon naturel. On fait aussi ce jambon en biscuit ordinaire, cuit dans un gros moule ovale à melon; il se trouve ainsi cannelé naturellement, il n'y a plus que le manche à imiter avec du biscuit en feuilles. On le glace et on le sert de même; on peut, en ce cas, vider l'intérieur et le garnir au moment par une ouverture ménagée en dessus, soit avec de la chantilly, plombières ou glace quelconque. On peut encore cuire le biscuit dans un sautoir, on lui donne ainsi facilement la forme du jambon. On l'émince ensuite sur sa longueur en lames, qu'on fourre à mesure avec de la marmelade en les remettant en forme les unes sur les autres. On imite des melons avec ce même biscuit, cuit en deux fois dans un moule à melons, qu'on rassemble ensuite pour les masquer d'une glace aux pistaches, et pousser sur les côtes quelques filets informes de glace royale, pour imiter les inégalités de l'écorce.

1753. — CYGNE EN BISCUIT A LA CRÈME.

Cuisez un biscuit à la vanille, dans un moule ovale de 30 à 35 centim. de long sur 15 de haut; cuisez aussi une abaisse ovale en pâte d'office, de la dimension du cygne : elle doit servir à le coller dessus. Formez le cou et la tête proportionnés au corps, avec une seule bande de pâte d'office, que vous roulez et à laquelle vous donnez la forme voulue sur une plaque avant de la cuire au four doux. Cuisez de même trois abaisses minces en pâte d'office, dont deux semblables pour figurer les ailes ouvertes, et une plus petite et droite pour former la queue. Quand ces abaisses sont moitié cuites, parez-les correctement, retournez-les pour les finir de cuire à four doux; parez le biscuit lorsqu'il est *rassi*, pour imiter le mieux possible le corps du cygne; collez-le sur l'abaisse ovale avec du sucre cuit au cassé, puis collez le cou droit au bout du biscuit et sur l'abaisse du fond. La tête et le bec doivent être limés en conséquence. Piquez les ailes dans deux incisions pratiquées sur le corps en biscuit : elles doivent le traverser et venir aboutir sur

l'abaisse du fond à laquelle on les colle avec du sucre cuit au cassé. Le dessin nº 82 peut servir de modèle pour dresser ce cygne. Piquez la queue à la place qu'elle doit occuper : elle doit être courte et pointue. Pour plus de solidité à l'égard des ailes, on peut les rallier ensemble par un morceau de pâte d'office que l'on colle, de l'une à l'autre, avec du sucre au cassé et à niveau du dos. Cela fait, placez le cygne sur un faux fond dans un grand plat ovale et tenez-le au frais ; alors ayez 1 litre 1/2 de bonne crème double à laquelle vous additionnez une petite cuillerée de gomme adragante en poudre, et quand elle est bien froide, faites-la fouetter très-ferme, sucrez-la ensuite modérément au sucre vanillé, puis masquez-en complétement le cygne depuis la tête jusqu'à la queue, en lui donnant la forme la plus naturelle possible. Il faut éviter de l'étaler en couche trop épaisse, afin que son propre poids ne la fasse pas couler; unissez-la bien avec le plat du couteau et imitez les rayures des plumes sur les ailes, la queue et le corps, avec la pointe d'un petit couteau, et les yeux avec deux pastilles en chocolat. Le bec doit être glacé d'avance. Entourez le bord du plat avec une forte nappe de sucre filé blanc ou nuancé et distribué de manière à imiter un nid dans lequel vous mettez des œufs de blanc-manger, moulés dans des coquilles d'œufs vidés, raffermis sur glace et épluchés ensuite ; ces œufs peuvent être de couleurs variées. Cette grosse pièce est faite pour figurer sur table, mais son volume et sa composition s'opposent à ce qu'elle soit passée intacte ; il faut donc, pour la servir, l'enlever de table, supprimer les ailes, la queue et le cou, puis découper le biscuit et le faire passer. On peut lui adjoindre, à ce moment, de la crème nouvelle ou une plombières.

1754. — CYGNE EN BISCUIT MERINGUÉ.

Cuisez et taillez un biscuit de la forme décrite plus haut ; cuisez de même les ailes, le cou, la queue et une abaisse ovale en pâte d'office ; collez ces pièces d'après les procédés décrits à l'article précédent, en employant ici de la glace royale très-ferme au lieu de sucre au cassé ; placez alors le cigne à l'étuve douce pour laisser sécher la glace. Pendant ce temps, marquez 10 à 12 blancs d'œufs d'appareil à meringue italienne; lorsqu'elle est finie et bien sèche, masquez-en complétement le cygne, imitez les plumes le mieux possible avec des rayures tracées sur la meringue avec la pointe d'un petit couteau. Poussez alors le cygne au four très-doux afin de sécher la meringue sans qu'elle prenne couleur; lorsqu'elle est sèche, sortez le cygne du four, laissez refroidir et garnissez le tour avec des petites meringues à la crème. Cette pièce est d'une exécution plus commode et moins précipitée que la précédente, en ce qu'elle peut être préparée d'avance. On peut la faire figurer sans la découper ; il faut, en ce cas, la garnir abondamment de petits gâteaux de meringue et petites glaces moulées

1755. — GROSSE CARPE EN BISCUIT A LA GELÉE.

Préparez trois grandes plaques de biscuit d'amandes en feuille ; quand elles sont cuites et encore chaudes, masquez-en une de marmelade et roulez-la sur elle-même pour en former un gros rouleau ; coupez-en une autre en lui donnant le profil d'une carpe de 60 centim. de longueur, masquez-la de marmelade et sur celle-ci placez le biscuit roulé, appuyez-le en conséquence; puis, avec les rognures émincées et masquées de marmelade, donnez à l'ensemble la forme du poisson ; masquez de marmelade et recouvrez enfin avec une grande feuille de biscuit très-mince ; parez attentivement les bords et appuyez bien le biscuit pour marquer les contours et imiter la forme précise d'une carpe, ce qui n'est pas difficile. Le dessin nº 32 peut au besoin servir de modèle comme forme. Imitez la queue et les nageoires avec des petites abaisses en pâte d'office préparées d'avance et cuites très-minces ; glissez alors la carpe sur un grand plat ovale, faites-lui une ouverture pour simuler la gueule, et une autre pour l'ouverture des ouïes qui doivent être très-prononcées ; piquez alors les nageoires et placez la queue. Cela fait, masquez toute la surface du poisson avec de la marmelade d'abricots ; masquez la partie du dos avec de la gelée de groseilles, afin d'imiter le mieux possible la partie la plus brune; emplissez les ouïes avec de la gelée de groseilles ; imitez les écailles avec de la glace royale poussée au cornet très-fin sur toute la longueur du poisson, en diminuant celles qui se rapprochent de la queue; imitez les veines de la tête et le contour de la gueule avec de la glace ; ménagez une cavité pour imiter l'œil, emplissez le de glace blanche; placez un raisin de Corinthe sur le milieu ; poussez un filet de gelée de groseilles autour et coulez quelques gouttes de gelée moitié prise en dessus ; entourez ensuite le poisson avec de la gelée d'entremets rose et blanche, hachée et en gros croûtons.

On peut aussi imiter un saumon, en masquant d'abord la confiture avec une glace fondante aux pistaches, et celle-ci avec une glace blanche très-légère; ces deux nuances imitent la teinte argentée de ce

poisson ; il est, en ce cas, inutile de figurer les écailles sur le poisson ; on peut piquer dessus des hatelets transparents à la gelée d'entremets et garnis de fruits confits ; entourez le poisson de coquilles en pâte d'amandes moulées dans des coquilles naturelles, séchées et garnies avec de la macédoine de fruits à la gelée.

1756. — PHYSIOLOGIE DU GOUT, LIVRE EN BISCUIT.

Beurrez une caisse ou une plaque à rebords élevés, ayant 32 centim. de long sur 24 de large ; étalez dessus une couche d'appareil à biscuit punch de l'épaisseur de 4 à 5 centim., et cuisez à four doux ; lorsque le biscuit est cuit et refroidi, parez-le en forme de coussin, en arrondissant les côtés ; masquez-le légèrement de marmelade et glacez-le à la glace royale blanche ; faites-le sécher, placez-le ensuite sur un plat long pour le recouvrir de sucre filé blanc. Ce sucre doit être en nappe très-fine et disposé de manière à imiter une étoffe de soie ; il doit prendre exactement les formes du coussin, aux angles duquel vous fixez 4 glands en sucre filé rose et un petit filet rouge du même sucre, pour simuler la couture. Ce coussin est pour supporter le livre, qu'on imite de la manière suivante : cuisez deux grandes plaques de pâte frolle en feuilles très-minces ; lorsqu'elles sont cuites, mais encore chaudes, taillez sur l'une d'elles deux bandes égales de 24 centim. de longueur sur 16 de large, destinées à imiter les couvertures du livre ; taillez une autre bande de même longueur et de 5 centim. de large seulement, destinée à former le dos ; maintenant, taillez trois autres bandes de 4 centim. de largeur, dont deux de 15 centim. de long, et enfin une de 23 centim. : celles-ci forment le cadre imitant les feuillets du livre. Parez les angles en équerre afin de pouvoir les ajuster avec précision ; masquez-les ensuite de marmelade et de glace à blanc ; masquez l'une des deux abaisses imitant la couverture avec de la glace aux pistaches vertes et le dos avec de la glace rose ; lorsqu'elles sont sèches, assemblez les abaisses formant le cadre des feuilles et collez-le sur une couverture à 1 centim. des bords ; collez ensuite la bande rose formant le dos du livre, et emplissez cette caisse avec un appareil à bavarois fini sur glace ou avec une macédoine de fruits confits ; puis collez dessus l'abaisse formant la couverture supérieure ; la forme du livre doit alors être exacte. Ornez les angles et les contours avec des filets de glace royale blanche poussée au cornet très-fin, dans le genre des ornements en usage sur les couvertures des livres reliés ; imitez sur le milieu une armoirie ou une belle rosace, et tirez sur le dos plusieurs filets placés à distance et entre lesquels vous écrivez au cornet : *Physiologie du goût*, ou tout autre titre. Cela fait, placez le livre sur le centre du coussin, et pour imiter les feuillets, masquez les trois faces entre les couvertures avec des bandes de sucre filé taillées bien droites. On peut aussi former un livre simplement sur plat et sans le garnir intérieurement ; il faut en ce cas imiter les feuillets avec plusieurs abaisses minces de génoises ou biscuit d'amandes, collées l'une sur l'autre avec de la confiture et parées de grandeur voulue. Cette manière de servir le livre est moins élégante que la précédente. Comme il n'est pas garni intérieurement, on peut l'entourer avec des croûtons de gelée d'entremets, et le passer avec une plombières à part.

1757. — TURBAN EN BISCUIT ORNÉ DE SUCRE FILÉ. (Dessin nº 131.)

Cuisez un moyen biscuit à la vanille dans un moule à côtes, cuisez également du même appareil dans une caisse carrée en papier ; quand ils sont froids, parez le carré en forme de coussin, masquez-le de glace royale rose que vous laissez sécher ; dans l'intervalle videz le biscuit en dôme par une ouverture circulaire que vous pratiquez sur le haut et conservez le couvercle intact ; le biscuit vidé, fermez l'ouverture avec la partie enlevée et masquez toute la surface du biscuit avec de la marmelade d'abricots et ensuite avec une glace fondante aux fraises ; quand la glace est raffermie, exécutez sur chaque côté quelques petits décors en glace poussés au cornet, et entre lesquels vous poussez de la gelée de différentes nuances. Cela fait, placez le coussin sur le plat et ornez les contours avec un cordon en sucre filé jaune pour imiter la couture, et les angles avec quatre glands imités aussi en sucre filé. Alors placez le biscuit sur son centre et entourez-le avec un turban en sucre filé blanc, disposé dans l'ordre qu'indique le dessin ; ornez les jointures des bandes avec une chaîne de petites boules en sucre filé jaune, que vous touchez légèrement avec un fer chaud pour les coller ; formez un petit pompon en sucre filé blanc, appuyé sur une petite grenade en sucre rose, tous les deux traversés par un cordon de sucre qui aboutit jusqu'au coussin. Au moment de servir, enlevez le couvercle du biscuit et emplissez celui-ci avec un appareil de chantilly ou plombières, puis recouvrez-le. Pour passer cette pièce, il convient d'enlever le sucre filé et de donner quelques coups de couteau au biscuit.

1758. — GALANTINE EN PATE D'AMANDES.

Préparez 1 kilo 1/2 de pâte d'amandes à la vanille très-ferme; séparez-en le tiers, que vous conservez blanche; divisez le reste en cinq parties de grosseurs différentes; colorez la plus petite avec du vert breton et formez-en des petites boulettes ovales pour imiter des pistaches; colorez une autre partie en chocolat très-brun et roulez-la aussi en boules pour imiter les truffes; colorez les trois autres parties en rouge de différentes nuances, auxquelles vous mêlez un peu de chocolat pour imiter les chairs, le jambon et la langue; prenez une partie de toutes ces couleurs réunies, que vous hachez très-fin sans trop les mêler, pour imiter la farce. Coupez alors moitié de la pâte blanche en filets carrés de la longueur que vous voulez donner à la galantine; coupez de même les autres couleurs; abaissez le reste de la pâte blanche très-mince sur le tour saupoudré de sucre passé au tamis de soie; placez-la sur un linge, mouillez légèrement la surface de la pâte et étalez dessus une couche de la farce imitée; sur celle-ci semez des pistaches, puis rangez dessus des filets rouges et blancs, quelques morceaux de truffes et de la farce, jusqu'à ce que le tout soit employé. Roulez ensuite l'abaisse et la serviette, afin de donner à l'ensemble la forme d'une galantine ordinaire; puis ficelez les deux bouts et le centre d'après les règles ordinaires; mettez-la sous presse et laissez-la raffermir pendant vingt-quatre heures; déballez-la ensuite, glacez-la très-légèrement à l'abricot et coupez-en la moitié en tranches très-minces; dressez-la sur un fond vert en biscuit glacé aux pistaches, en écartant tant soit peu les tranches coupées, afin de rendre visible l'intérieur de la galantine; le tout étant sur plat, garnissez les contours avec des petits jambonneaux en biscuit glacés et papillotés, puis de beaux croûtons de gelée au marasquin, curaçao ou autre. La galantine peut ainsi très-bien s'imiter; mais cette pièce est trop sucrée pour être servie seule comme entremets. Elle peut être dressée entière, il faut alors piquer dessus des hâtelets transparents à la gelée d'entremets et garnis avec des fruits.

En opérant d'après la même méthode, on confectionne aussi des imitations de pâtés froids. On fonce le moule avec la pâte blanche et on garnit l'intérieur avec la farce, les viandes et les truffes imitées; on le démoule pour le laisser sécher à l'air, puis on le glace à la marmelade d'abricots.

1759. — FILETS DE VOLAILLE A LA MAYONNAISE.

Coupez en forme de filets de volaille 14 morceaux de biscuit-punch bien refroidis; masquez-les légèrement de marmelade d'abricots et ensuite avec un appareil bavarois à l'orange, moitié congelé, auquel vous aurez mêlé quelques pistaches hachées très-fin, pour imiter le persil que l'on additionne quelquefois aux mayonnaises; rangez à mesure les gâteaux sur une grille et tenez-les au timbre, pour les masquer enfin avec une glace à l'orange très-légère. Maintenant préparez une bordure de gelée d'entremets ayant à peu près la teinte de la gelée grasse ordinaire; au moment de servir, démoulez cette bordure sur un plat et garnissez le puits avec une plombières à l'orange, que vous arrondissez en bombant le dessus avec le plat du couteau, et sur lequel vous semez de l'angélique ou fruits confits verts poussés à la petite colonne pour imiter des cornichons; puis dressez les filets en couronne sur la bordure, en les serrant contre la plombières, afin qu'ils ne glissent pas.

1760. — CHAUFROIX DE BÉCASSES A LA GELÉE.

Coupez sur une plaque du biscuit-punch raffermi; 20 morceaux peuvent servir à imiter les membres de 4 bécasses dépecées, c'est-à-dire 4 estomacs, 8 ailes et 8 cuisses. A l'aide d'un petit couteau, parez chaque morceau pour leur donner la forme la plus naturelle possible; piquez un filet d'amande arrondi dans les ailes et les cuisses pour simuler les moignons parés; imitez également 4 têtes, auxquelles vous piquez 4 pointes d'angélique assez longues pour figurer les becs; puis masquez légèrement tous ces membres avec de la marmelade et glacez-les en les trempant les uns après les autres dans une glace cuite au chocolat, en les rangeant à mesure sur une grille, le côté qui doit être vu en dessus; imitez les yeux avec un petit rond de pâte d'amandes ou de glace blanche et un raisin de Corinthe; passez la grille une seconde au four pour donner du luisant au glacé et laissez refroidir; glacez aussi au chocolat une douzaine de marrons confits et laissez-les raffermir; incrustez un moule à bordure sur de la glace pilée, emplissez-le de gelée d'entremets; lorsqu'elle est à moitié prise, rangez dedans les marrons à distance égale et laissez-les bien raffermir. Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat d'entremets, rangez les cuisses dans le puits et les ailes en couronne dessus, puis les 4 estomacs dressés en pointe et entre chacun d'eux une tête imitée placée debout, dans le genre que représente le dessin nº 127.

1761. — COTELETTES DE MOUTON PURÉE DE MARRONS.

Cuisez une plaque de biscuit aux amandes de 15 millim. d'épaisseur; lorsqu'il est refroidi, taillez sur la surface 18 parties auxquelles vous donnez la forme de petites côtelettes de mouton; cuisez au four 18 petits os imités en pâte frolle très-ferme, roulée de la grosseur d'un petit macaroni; après leur cuisson, piquez-en un au bout de chaque côtelette, que vous masquez de marmelade d'abricots, et ensuite avec un appareil bavarois au chocolat, mais pas très-foncé en couleur; placez à mesure les côtelettes sur une grille pour laisser raffermir sur glace; au moment de servir, dressez-les en couronne sur une bordure de pain de marrons à la gelée douce, et garnissez le puits avec une macédoine de fruits au sirop, que vous masquez de quelques cuillerées de purée de marrons; saucez légèrement le tour avec une sauce abricot très-liquide. Les côtelettes peuvent être piquées après les avoir glacées; on se sert à cet effet de filets d'amande très-fins, que l'on pique en les disposant comme des lardons; on les glace ensuite très-légèrement au pinceau avec de la marmelade d'abricots.

1762. — COTELETTES DE VEAU AUX HARICOTS VERTS.

Cuisez 12 petits os en pâte à dresser un peu sucrée, tenez-les de la grosseur d'un macaroni et pointus d'un côté pour pouvoir les piquer dans les côtelettes; marquez un appareil à pouding de semoule bien parfumé et très-ferme; versez le tout chaud sur une plaque beurrée; abaissez-le de 15 millim. d'épaisseur et laissez-le refroidir. Si l'appareil n'est pas très-ferme, il faut le cuire sur le plafond et le laisser raffermir; divisez-le ensuite en 12 parties auxquelles vous donnez la forme de côtelettes de veau; passez-les dans des macarons pulvérisés, ensuite dans des œufs battus, puis dans de la mie de pain; égalisez-les avec le plat du couteau; piquez un os au bout de chacune d'elles et faites-leur prendre couleur des deux côtés dans un plat à sauter avec du beurre clarifié; dressez ces côtelettes en couronne sur une bordure basse mais large, en pouding de semoule cuit au bain-marie, que vous démoulez dans un plat d'entremets; arrosez légèrement avec une sauce abricots vanillée et garnissez le puits avec des haricots verts confits, coupés en losanges et chauffés dans du marasquin et sirop. Envoyez à part une sauce abricots chaude.

PETITS GATEAUX POUR ENTREMETS ET GARNITURES.

Les petits gâteaux découlent en partie des préparations qui précèdent; ce sont des productions de fantaisie qu'avec du goût on peut varier à l'infini. Nous ne chercherons pas dans ce chapitre à produire toutes les variétés qu'on peut obtenir, car elles sont sans bornes; mais nous nous attacherons surtout à spécifier les genres; c'est là, à nos yeux, le point le plus important.

Quelques-uns des petits gâteaux se trouvent déjà décrits à la suite des *Grosses pièces de fonds;* d'autres ont été classés aux chapitres des *Entremets chauds*, du *Petit-four* et des *Gâteaux pour thé;* ceux-là nous n'en parlerons donc pas, puisqu'on peut les trouver ailleurs.

Les petits gâteaux pour entremets se dressent sur serviette ou sur gradins. Quand on les emploie comme garniture, on les dresse en couronne autour des pièces.

ANGELINES. — Appareil à savarin cuit dans des petits moules à babas ou à madeleines; beurrez-les et siropez-les en les sortant des moules, et pendant qu'ils sont encore chauds, avec un sirop de pistaches vanillé; glacez ensuite au marasquin et saupoudrez de pistaches hachées.

FINANCIERS. — Appareil à savarin cuit dans des petits moules à brioches cannelés; siropez-les d'un seul côté, en les sortant du four, avec un sirop au zeste d'orange et vanille. Lorsqu'ils sont moitié refroidis, glacez-les avec une glace crue à l'ananas; placez sur chacun un rond d'angélique confite.

DONADIEU. — Cuisez l'appareil à savarin dans des petits moules à darioles; en les sortant du four, trempez-les promptement dans du sirop d'abricots vanillé et étendu avec un lait d'amandes douces et amères.

SAMARITAINS. — Cuisez un appareil à biscuit aux amandes en feuilles de 1 centim. d'épaisseur, que vous distribuez ensuite en ronds de 4 centim. de diamètre; évidez-les au milieu avec un coupe-pâte plus petit : il

en faut 18 à 20 pour un entremets. Ayez autant de petites abaisses rondes en pâte frolle, que vous masquez de marmelade; collez 3 anneaux de biscuit sur chacune, aussi avec de la marmelade, et masquez le tour avec une glace aux noyaux; bordez le dessus avec un cordon de gelée de groseilles poussé au cornet et emplissez ensuite le puits avec un appareil bavarois aux fruits.

Florentins. — Cuisez 2 plaques de pâte frolle à la florentine tenue mince; en la sortant du four, découpez-la avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre; videz le milieu de chaque abaisse et montez-les l'une sur l'autre comme les petits napolitains, en remplaçant ici la marmelade par de la crème pâtissière au chocolat; emplissez le milieu avec un appareil bavarois à la vanille et recouvrez chaque petit gâteau avec une petite abaisse non vidée; rangez-les à mesure sur une grille et glacez-les d'un trait avec une glace chaude au chocolat; laissez-les bien égoutter et passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant au glacé; décorez le dessus avec des moitiés d'amandes très-blanches et placez sur le centre une cerise confite. Il faut 12 à 15 de ces gâteaux pour un entremets; on les sert aussi pour garniture.

Génois. — Cuisez une grande plaque de génoise très-mince; en sortant du four, distribuez-la en ronds de 4 à 5 centim.; accouplez-les par trois en les collant avec de la crème pâtissière aux avelines; masquez-les ensuite avec une glace aux pistaches vert pâle; collez sur le bord de chacun une bordure de moitiés de cerises mi-sucre.

Sultans. — Cuisez de l'appareil à gâteau-punch dans des moules à darioles ronds ou hexagones; lorsqu'ils sont démoulés et refroidis, videz le milieu, masquez le tour avec de la marmelade d'abricots et sablez-les de gros sucre mêlé avec de l'angélique confite coupée en petits dés; garnissez ensuite le milieu avec des fraises en compote: celles-ci peuvent être remplacées par une macédoine de fruits quelconque.

Diplomates. — Foncez des moules à tartelettes cannelés avec de la pâte frolle très-mince; semez au fond un petit salpicon de fruits confits; préparez un appareil avec 3 œufs entiers, 6 jaunes, 125 gr. de sucre vanillé et 5 décil. de crème simple; passez au tamis et emplissez-en les moules; rangez-les sur plaques et poussez-les à four modéré. Quelques minutes avant de les dresser, glacez-les à blanc au sucre vanillé.

Eugénie. — 500 gr. d'amandes pilées avec 500 gr. de sucre et quelques gouttes d'eau; quand elles sont en pâte, ajoutez un œuf entier et 250 gr. de beurre, et quand ce dernier est bien mêlé à l'appareil, incorporez peu à peu 175 gr. de fécule, puis 6 œufs l'un après l'autre, et enfin 1 demi-décil. de curaçao; maintenant beurrez et emplissez des moules à tartelettes pour les pousser à four doux; quand ils sont cuits et refroidis, glacez au curaçao.

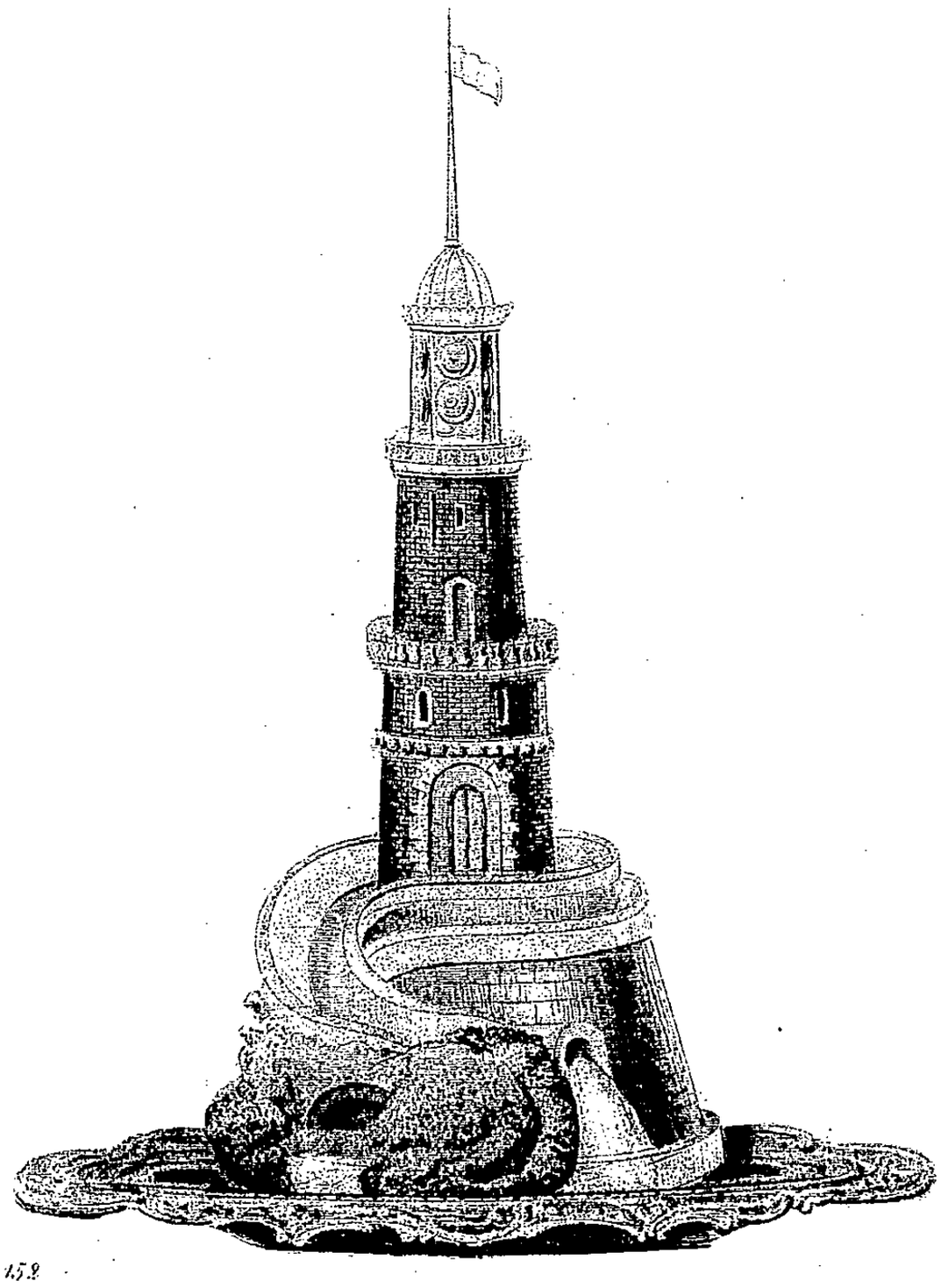
Croissants. — Cuisez de l'appareil à gâteau breton dans des moules à madeleines en forme de croissants; lorsqu'ils sont cuits, masquez-les de marmelade d'abricots et d'une glace au kirsch.

Croquembouches de pistaches. — Mondez et faites sécher de belles pistaches fraîches et bien vertes; piquez-les une par une sur des petites brochettes de fil de fer bien aiguës; trempez-les dans le sucre au cassé et montez-les à mesure dans des moules à darioles légèrement huilés, d'après les procédés indiqués pour les gros croquembouches. On opère ainsi avec des cerises mi-sucre.

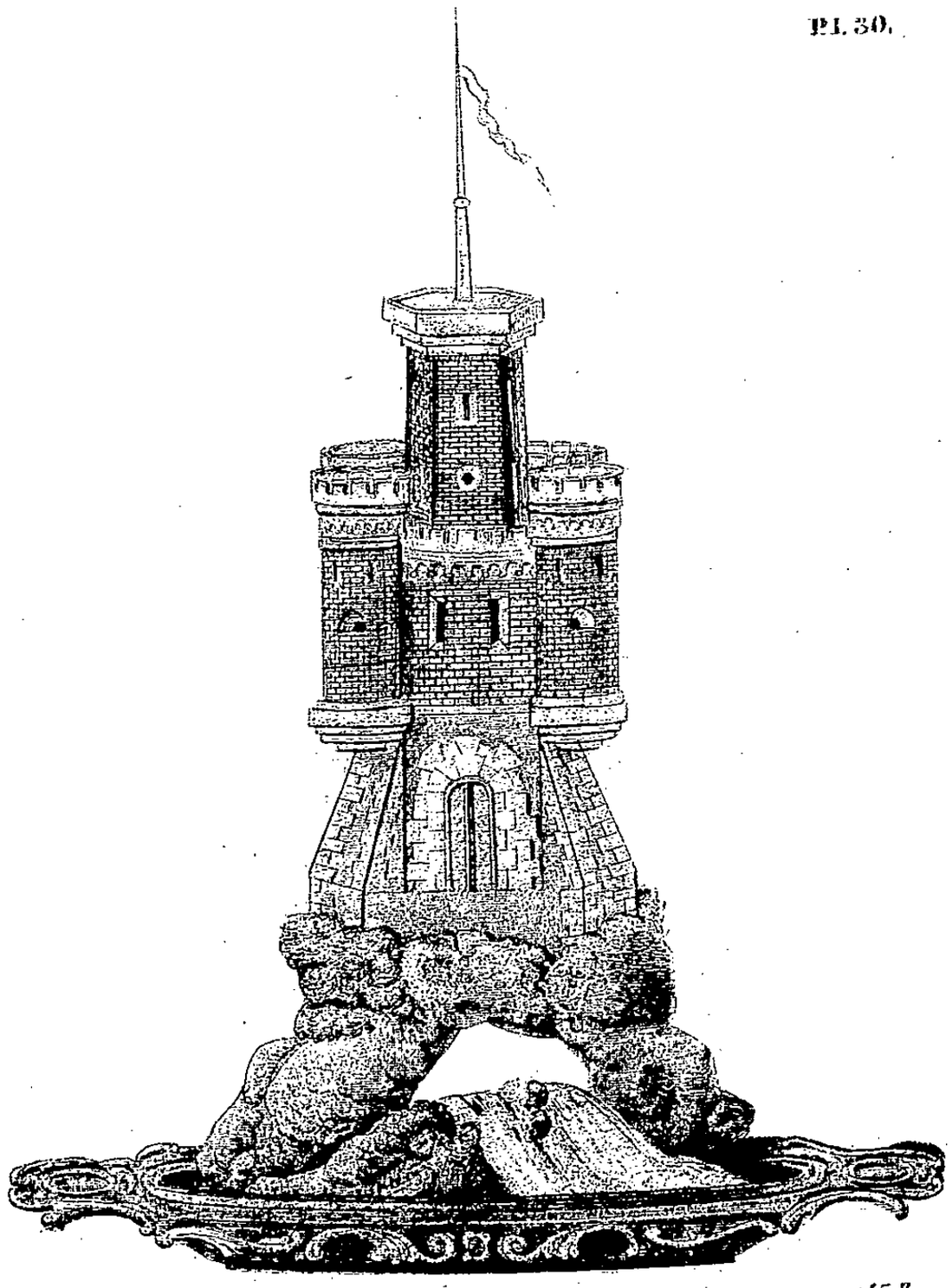
Paniers printaniers. — Cuisez de l'appareil à madeleines dans des petits moules ovales et cannelés; lorsque les petits gâteaux sont cuits, régularisez leur surface, que vous videz tant soit peu; glacez-les du côté de la cannelure avec une glace cuite très-claire, retournez-les sur une grille pour border le dessus avec des petites perles en glace royale, et emplissez-les avec une petite macédoine de fruits variés, entremêlés avec de la gelée de pommes; faites-leur une anse transversale avec un demi-anneau de feuilletage à blanc

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 30.

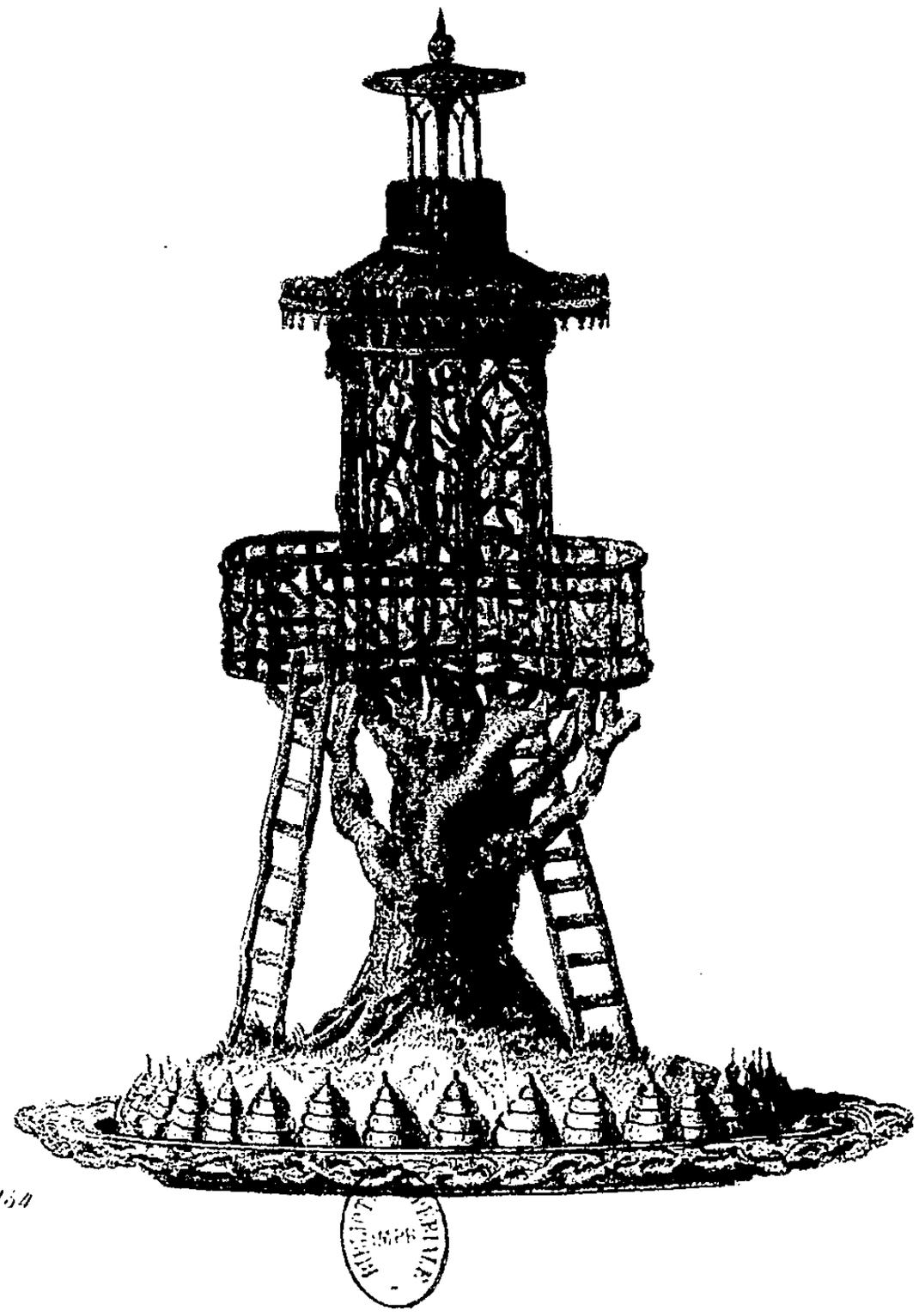
N° 152. — Phare napolitain.
N° 153. — Bastion en gaufres italiennes.
N° 154. — Kiosque rustique en pâte d'amandes adragante
N° 155. — Ruine en génoise.



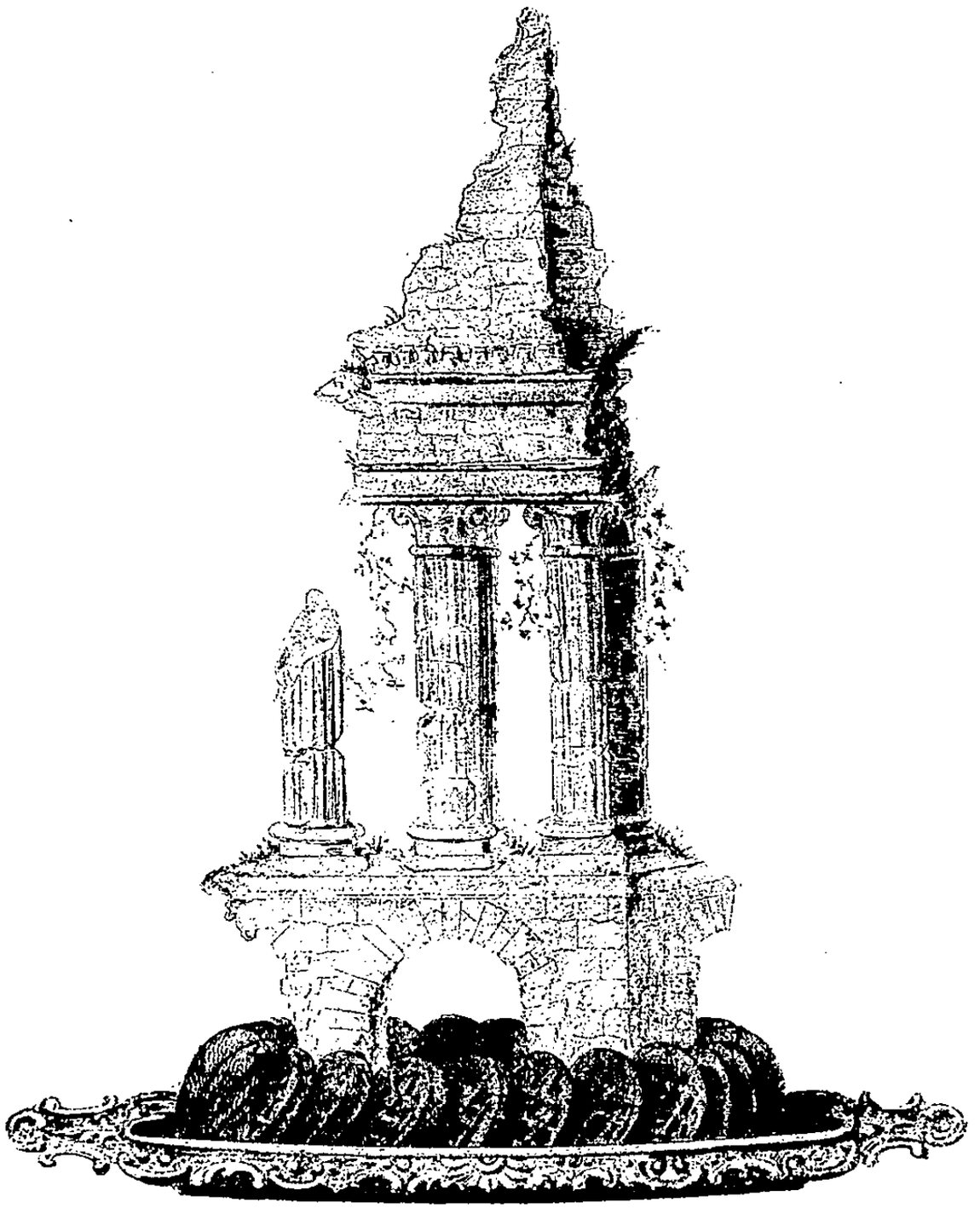
152



153



154



155

très-mince, que vous collez et décorez à la glace royale. Cette anse peut être aussi en angélique ou en écorce d'orange confite. Ces petits gâteaux se dressent sur gradins.

PORTUGAIS.— Cuisez une plaque d'appareil décrit au nº 1684. Quand il est cuit et refroidi, parez le biscuit carrément, masquez-le légèrement d'un côté avec une couche de marmelade, et masquez celle-ci avec une glace à l'orange légèrement nuancée, puis distribuez le biscuit en petits carrés longs ou en losanges ; laissez sécher la glace et dressez ensuite les gâteaux.

CORBEILLES A LA CRÈME. — Ayez un appareil à biscuit-punch, cuit de la veille dans un plat à sauter ou une caisse en papier; il doit avoir à peu près 5 centim. d'épaisseur; divisez-le en parties carrées, dont vous arrondissez les angles et que vous taillez ensuite en forme de petites corbeilles évasées; videz-les comme des petites croustades; masquez-les très-légèrement de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace aux fraises un peu liquide; poussez sur le bord une couronne de petites perles en glace blanche. Au moment de servir, garnissez-les au cornet avec de la chantilly ou plombières et placez une belle fraise sur le haut.

ORIENTALES.—Ayez de l'appareil à biscuit nº 1695, cuit de la veille dans une caisse en papier, de 4 centim. d'épaisseur; divisez-le en quinze parties carrées et aussi larges que hautes; masquez-les entièrement avec une légère couche de marmelade et glacez-en un tiers aux fraises, un tiers aux amandes et un tiers aux pistaches ; laissez-les bien égoutter sur une grille, et quand la glace est raffermie, cernez le haut pour les vider et les garnir avec une chantilly ou une petite macédoine de fruits à la gelée de pommes vanillée.

JAMBONNEAUX. — Ayez de l'appareil de biscuit à la cuiller dans une poche ou un grand cornet, et poussez sur du papier 36 petites abaisses, auxquelles vous donnez la forme de petites côtelettes; poussez-en 18 ayant la partie pointue penchée d'un sens et 18 de l'autre sens, afin de pouvoir les accoupler après leur cuisson; poussez-les à four doux, et quand elles sont cuites et froides, videz-les légèrement, fourrez-les de crème patissière à la vanille ou de confitures; collez les moitiés ensemble pour former les jambons ; parez-les d'égales dimensions pour les glacer ensuite, le gros bout à blanc et le petit en chocolat; piquez entre les deux abaisses une très-petite papillote, et afin d'imiter plus exactement les jambons, séparez la jonction de la glace brune et blanche par un double filet de glace royale; poussez aussi tout autour de la papillote une petite couronne de points en glace très-fins et réguliers.

JAMBONNEAUX A LA VIENNOISE.—Ayez 18 petits moules à madeleines en forme de jambon; après les avoir beurrés et glacés au sucre en poudre, emplissez-les aux trois quarts avec un appareil de biscuit-punch et cuisez-les à four modéré; démoulez-les ensuite et fendez-les sur un côté pour emplir l'intérieur avec une crème viennoise aux avelines; masquez-les ensuite entièrement avec une glace à l'orange; lorsque celle-ci est raffermie, masquez le petit bout avec une glace au chocolat et piquez une petite papillote à chaque jambon.

NATURELS. — Cuisez une plaque d'appareil à gâteau-punch, de 2 centim. d'épaisseur ; en sortant le biscuit du four, renversez-le sur une feuille de papier et parez-le carrément; étalez dessus une couche mince de marmelade d'abricots, que vous masquez avec une glace fondante au punch; divisez les gâteaux en carrés longs ou losanges; laissez sécher la glace et dressez-les sur serviette. On saupoudre la glace avec un *praliné* de pistaches Corinthe et sucre en grain mêlés.

ZURICH. — Cuisez sur papier 2 plaques de biscuit nº 1688, de 1 centimètre d'épaisseur; après la cuisson, détachez le biscuit du papier, masquez une de ces feuilles avec de la marmelade et placez l'autre dessus ; appuyez légèrement pour les souder ensemble; recouvrez la surface avec une couche mince de marmelade ; étalez dessus une glace chaude au marasquin et divisez les gâteaux en carrés longs très-étroits; laissez raffermir la glace et masquez les contours avec une couche très-mince d'appareil à meringue, que vous sablez d'un côté avec du gros sucre rose et de l'autre avec des pistaches hachées.

INGÉNUES. — Cuisez de l'appareil à biscuit aux pistaches sur une plaque foncée de papier beurré; réglez-vous de manière qu'après la cuisson le biscuit ait 15 millim. d'épaisseur à peu près; laissez-le refroidir, distribuez-le en losanges, que vous masquez entièrement avec une glace aux pistaches vert pâle; bordez le bout avec des petits raisins de Corinthe bien égaux, placés l'un à côté de l'autre à l'aide d'une lardoire.

ROULADES. — Préparez un appareil de biscuit roulé, étalez-le en couche mince sur une plaque couverte de papier. Quand il est cuit et à peine refroidi, masquez toute la surface d'un côté avec une couche de marmelade et roulez l'abaisse sur elle-même, de l'épaisseur que vous voulez donner aux gâteaux ; divisez ensuite ces rouleaux en lames transversales, et glacez-les. Lorsque la glace est sèche de ce côté, retournez-les de

l'autre, et sur celui-ci poussez au cornet un gros cordon de glace royale, commençant des bords et tournant en spirale pour finir au centre ; laissez-les sécher un moment et comblez le vide laissé par la glace avec un cordon de gelée de groseilles poussée également au cornet. On fait aussi ces roulades simplement glacées d'un côté.

Friands. — Emplissez un cornet avec de l'appareil de biscuit friand que vous couchez en ronds sur feuilles beurrées; saupoudrez de sucre et cuisez au four doux; en les sortant, détachez et masquez-les d'un côté avec de la marmelade d'abricots tiède, et celle-ci avec une glace fondante au rhum. Avant que la glace ne soit sèche, formez sur chaque petit gâteau une étoile avec des demi-pistaches; passez une seconde à la bouche du four pour leur donner le brillant et laissez raffermir la glace à l'air. Ces gâteaux conviennent pour garniture.

Médines. — Couchez au cornet sur du papier le même appareil que ci-dessus ; mais au lieu de faire les petits biscuits ronds, donnez-leur la forme ovale; glacez-les au sucre en poudre et cuisez les de même. Lorsque les biscuits sont cuits, parez-les tous d'égale dimension et masquez le côté qui appuyait sur le papier avec une couche de gelée de groseilles; glacez-les ensuite sur la confiture avec une glace fondante aux fraises.

Metternich. — Couchez sur papier l'appareil des friands de forme ovale; cuisez-les pour les détacher et les masquer du côté plat avec une crème viennoise, en couche un peu épaisse et légèrement bombée; masquez-les de confitures, et glacez-les ensuite au marasquin pour les laisser sécher à l'air.

Bouchées de dames. — Couchez au cornet sur papier des ronds de biscuit à la cuiller gros comme des macarons; cuisez-les au four doux. Lorsqu'ils sont cuits, videz légèrement l'intérieur et garnissez chaque moitié avec une crème pâtissière, vanille ou autre, ou même de la confiture; accouplez-les par deux, afin d'en former des boules d'égale grosseur; glacez-les au chocolat et passez-les une seconde au four pour leur donner du brillant On peut glacer ces bouchées avec toutes les glaces fondantes.

Gateaux a l'eau. — Pilez 250 gr. d'amandes, en les humectant et les délayant ensuite avec 1 décil. d'eau froide; passez-les au tamis et mêlez-les avec 250 gr. de sucre, puis incorporez à cet appareil 7 blancs d'œufs fouettés et le zeste d'une demi-orange. Maintenant foncez des petits moules à tartelettes avec du feuilletage à dix tours, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez-les sur plaques et poussez au four modéré. Quelques minutes avant de les sortir, glacez-les.

Bénédictins. — Pilez 250 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf et passez-les au tamis; travaillez-les dans une terrine avec 500 gr. de sucre et 350 gr. de beurre fondu; incorporez 12 blancs fouttés, le zeste d'un d'un citron râpé, une pincée de cannelle en poudre et 60 gr. de farine mêlée avec le même poids de fécule; cuisez de l'épaiseur des génoises sur des plaques à rebords couvertes de papier. Quand le biscuit est cuit et refroidi, parez-le, masquez sa surface avec une couche de marmelade et masquez celle-ci avec une glace au citron; divisez-le aussitôt en carrés longs et laissez sécher à l'air.

Ambroisies. — Travaillez 500 gr. de sucre avec 7 œufs entiers mis peu à peu; quand l'appareil est mousseux, incorporez 500 gr. d'amandes pilées et passées au tamis, et 125 gr. de fécule; en dernier lieu incorporez 250 gr. de beurre fondu, mais froid; cuisez sur plaques beurrées; masquez ensuite le biscuit avec une glace au curaçao et distribuez-le en petits gâteaux ronds, losanges ou oblongs.

Bouchées de messieurs. — Avec l'appareil à biscuit à la cuiller, couchez au cornet quatre douzaines de petits biscuits plus courts que de coutume. Lorsqu'ils sont cuits, videz-les légèrement et emplissez-les avec une crème viennoise au rhum; accouplez les biscuits deux par deux, masquez-les avec une glace au punch et laissez-les sécher sur une grille.

Perlés. — Cuisez de l'appareil de buiscuit aux amandes, sur une feuille de papier beurrée et farinée, que vous placez au fond d'une plaque à rebords; réglez-vous pour qu'après la cuisson le biscuit ait 1 centim. d'épaisseur; divisez-le ensuite en ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre; rangez ces ronds sur une autre plaque et bordez chacun d'eux avec une couronne de perles formées avec de l'appareil à meringue, que vous poussez très-régulièrement au cornet; faites-les sécher au four très-doux sans leur laisser prendre couleur; garnissez ensuite le milieu, moitié avec de la gelée de coings et moitié avec de la gelée de framboises. On peut placer sur le milieu de chaque une belle fraise nappée à la gelée ou au fondant; on peut les couper ovales et les garnir à la crème.

MANQUÉS PRALINÉS. — Étalez sur une plaque à rebords, beurrée et foncée de papier, un appareil à biscuit manqué, décrit nº 1685; donnez-lui 1 centim. d'épaisseur à peu près, et poussez à four doux; pendant la cuisson, travaillez dans une terrine 150 gr. de sucre au tamis de soie, avec 3 blancs d'œufs; après cinq minutes de travail, incorporez à cet appareil 150 gr. d'amandes sèches et coupées en filets très-fins; lorsque le biscuit est presque cuit, dorez vivement la surface, étalez l'appareil dessus en couche mince et poussez de nouveau le biscuit au four, jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur; laissez refroidir ce biscuit et retournez-le pour le couper en carrés longs. On peut cuire cet appareil en petits moules beurrés et farinés.

MANQUÉS A L'ITALIENNE. — Cuisez une plaque de biscuit comme à l'article précédent; après la cuisson, renversez-le sur une feuille de papier, étalez dessus une couche de meringue italienne de 5 millim. d'épaisseur, sur laquelle vous semez des raisins de Corinthe, du cédrat et des pistaches coupées en dés; divisez le biscuit en losanges, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites-les sécher à four doux.

VIENNOIS. — Travaillez 500 gr. de beurre bien épongé, dans une terrine, jusqu'à ce qu'il blanchisse; ajoutez-lui peu à peu 20 jaunes d'œufs, 400 gr. de sucre pilé, avec un bâton de vanille; quand l'appareil est bien mousseux et léger, incorporez-lui 400 gr. de farine et 100 gr. de fécule, et aussitôt après 4 blancs fouettés. Distribuez ensuite cet appareil dans deux caisses en papier et en couche de 1 centim. d'épaisseur; en les sortant du four, laissez-leur perdre une partie de leur chaleur, et masquez la surface d'un des carrés avec une glace au punch. Placez aussitôt l'autre abaisse dessus, appuyez-la légèrement pour les souder ensemble; masquez l'autre surface avec une couche mince de marmelade et glacez-la également; parez aussitôt le carré et distribuez-le en petits gâteaux longs ou en losanges.

MIRANDOLAIS. — Cassez 8 œufs dans une bassine, avec 400 gr. de sucre en poudre et zeste, 150 gr. d'amandes amères pilées avec un œuf et passées au tamis; fouettez le tout jusqu'à ce que l'appareil soit blanc et léger; incorporez-lui alors 250 gr. de farine de riz et 100 gr. de beurre fondu, et versez-le dans des caisses de papier; faites cuire à four doux et laissez refroidir pour les masquer de marmelade, les glacer et les distribuer en croissants.

GUILLETS. — Préparez un petit appareil de biscuit aux pistaches, que vous cuisez dans des moules à tartelettes; quand les gâteaux sont cuits, évidez-les légèrement et emplissez-les avec une glace au beurre préparée d'après les descriptions données, et étendue ensuite avec quelques cuillerées de crème anglaise aux pistaches et de la crème Chantilly : l'appareil doit avoir une légère teinte verte; unissez-le bien avec un petit couteau en lui donnant la forme conique, masquez avec une glace aux pistaches et placez sur le sommet une belle cerise confite.

MARQUIS. — Cuisez un appareil de biscuit de Portugal à la vanille en petits ronds; quand ils sont cuits, taillez-les régulièrement avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim.; videz ensuite la moitié de ces ronds avec un coupe-pâte plus étroit, masquez-les d'un côté avec de la marmelade, pour les coller sur les ronds non vidés; ayez un appareil Chantilly à l'orange et très-légèrement collé, avec lequel vous emplissez les cavités du biscuit en l'élevant en dôme; unissez-le bien, masquez-le avec une couche d'appareil bavarois aux fraises encore liquide, et placez dessus une belle fraise.

RABELAIS. — Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle de l'épaisseur de 3 à 4 millim.; poussez au four, et aussitôt cuite, divisez-la en ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim.; alors bordez-les avec une couronne de très-petits choux que vous trempez à mesure dans du sucre au cassé. Emplissez ensuite le centre avec un appareil bavarois aux fruits légèrement collé. On les garnit aussi avec une chantilly parfumée. On peut remplacer les choux par des cerises, verjus ou fraises glacées au cassé.

ÉMIRS. — Cuisez une plaque de biscuit aux noisettes, de 1 centim. d'épaisseur; après la cuisson, divisez-la en trente-six ronds de 5 centim. de diamètre, videz-en dix-huit avec un coupe-pâte moitié moins grand, puis collez chaque anneau sur un rond plein avec de la marmelade. Masquez-les également avec de la marmelade et roulez-en la moitié sur des noisettes hachées, et l'autre moitié sur des pistaches; emplissez-les ensuite avec de la crème pâtissière aux avelines, à laquelle vous mêlez 2 cuillerées de crème fouettée.

MARBRÉS. — Cuisez un appareil de génoise sur plaque, en couche mince; quand il est cuit, divisez-le en deux parties par le milieu; masquez la surface d'une moitié avec de la marmelade et couvrez-la avec l'autre, que vous masquez également d'une couche très-mince de marmelade : sur celle-ci, étalez une glace royale blanche à laquelle vous additionnez une cuillerée de marasquin pour la rendre coulante. Lorsque la couche de glace est bien unie, coulez dessus des filets de glace rose, afin de marbrer la surface; détaillez

alors les petits gâteaux en carrés, ronds ou losanges, passez-les une seconde fois au four et laissez-les sécher. La glace rose peut être remplacée par de la glace au chocolat ou aux pistaches.

Dominos. — Cuisez une plaque de génoise très-mince; en la sortant du four, masquez un côté avec de la glace au chocolat; divisez-la en forme de gros dominos de 6 centim. de long sur 3 de large; glacez alors l'autre côté très-régulièrement avec de la glace aux amandes bien blanche; puis à l'aide d'un cornet plein de glace brune au chocolat, tirez d'abord un filet transversal sur le milieu de chaque domino et marquez ensuite les points avec la même glace; faites-les sécher, et dressez en buisson sur serviette ou comme garniture. Les génoises se coupent aussi en croissants et en ronds que l'on peut glacer à tous les parfums. Outre cela, les génoises se préparent d'après tous les procédés décrits précédemment pour les biscuits en feuilles, biscuits d'amandes, manqués, etc.

Madeleines. — Les madeleines se cuisent habituellement dans des petits moules cannelés en forme de coquilles; mais on les cuit aussi dans toute espèce de moule, pourvu qu'ils ne soient pas trop grands; il suffit de beurrer ces moules, de les emplir à moitié avec de l'appareil n° 1707, et de les cuire au four pas trop chaud. On les dresse en buisson sans les glacer; on les cuit aussi en feuilles sur plaques beurrées et farinées: on peut alors les glacer et les détailler d'après toutes les méthodes décrites pour les gâteaux précédents.

Milanais. — Préparez une pâte frolle d'après les prescriptions du n° 1653; abaissez-la très-mince sur une grande plaque beurrée, dorez le dessus, saupoudrez-le de gros sucre en grains et cuisez à four doux; lorsque la pâte est de couleur blonde, renversez-la sur table et séparez-la en deux parties; étalez promptement de la marmelade sur une moitié et recouvrez-la avec l'autre moitié de la pâte; appuyez légèrement et divisez les gâteaux en carrés longs : le côté de la pâte recouvert de sucre en grains doit se voir dessus et dessous chaque gâteau; glacez les quatre côtés avec une glace cuite au kirsch.

Choux a la crème. — Préparez une pâte à choux comme elle est décrite au n° 1650; couchez-la sur plaque légèrement beurrée, soit à la poche ou avec une cuiller à bouche, en donnant aux choux la forme ronde et la grosseur d'une noix; rangez-les à 5 centim. de distance les uns des autres, dorez-les légèrement, placez au centre de chacun une pincée de sucre en poudre et poussez les plaques à four tombé, que vous fermez soigneusement pour ne l'ouvrir que vingt minutes après; s'ils ne sont pas assez cuits, laissez-les encore un moment jusqu'à ce qu'ils soient assez secs pour ne plus s'affaisser, et de belle couleur blonde. A ce point, retirez-les et détachez-les des plaques pour les laisser refroidir. Enlevez un petit couvercle sur le haut de chacun d'eux ou fendez-les sur le côté pour les garnir avec une crème Chantilly parfumée, et dressez-les en pyramide sur serviette.

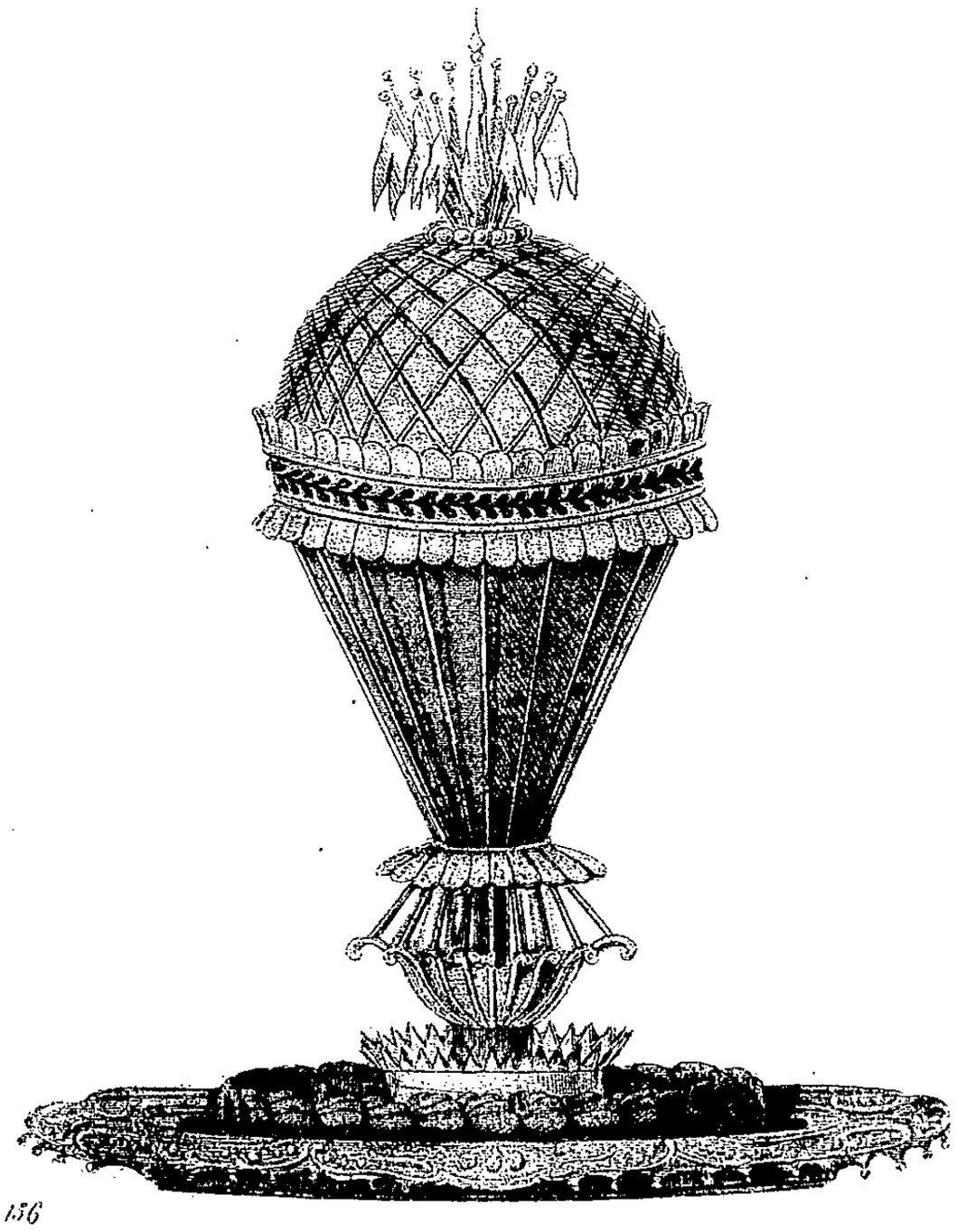
Choux pralinés. — Couchez les choux sur plaques comme les précédents, dorez-les et saupoudrez-les d'amandes hachées; placez sur le centre de chacun d'eux un petit tas de sucre en poudre et cuisez-les au four doux. Après la cuisson, on peut fourrer ces choux avec une crème pâtissière au chocolat, chantilly ou avec des confitures.

Choux d'Antin. — Couchez les choux sur plaques comme ceux qui précèdent, dorez-les et cuisez-les de même; lorsqu'ils sont cuits et refroidis, cernez le dessus et retirez-leur un couvercle rond arrivant jusqu'à moitié de leur hauteur; trempez alors les bords dans du sucre cuit au cassé, et aussitôt après passez-les sur des pistaches hachées afin de leur en faire prendre un cordon tout autour; cela fait, emplissez les choux avec un appareil bavarois à la purée de marrons vanillée; on peut les garnir avec une chantilly, plombières ou appareil Saint-Honoré.

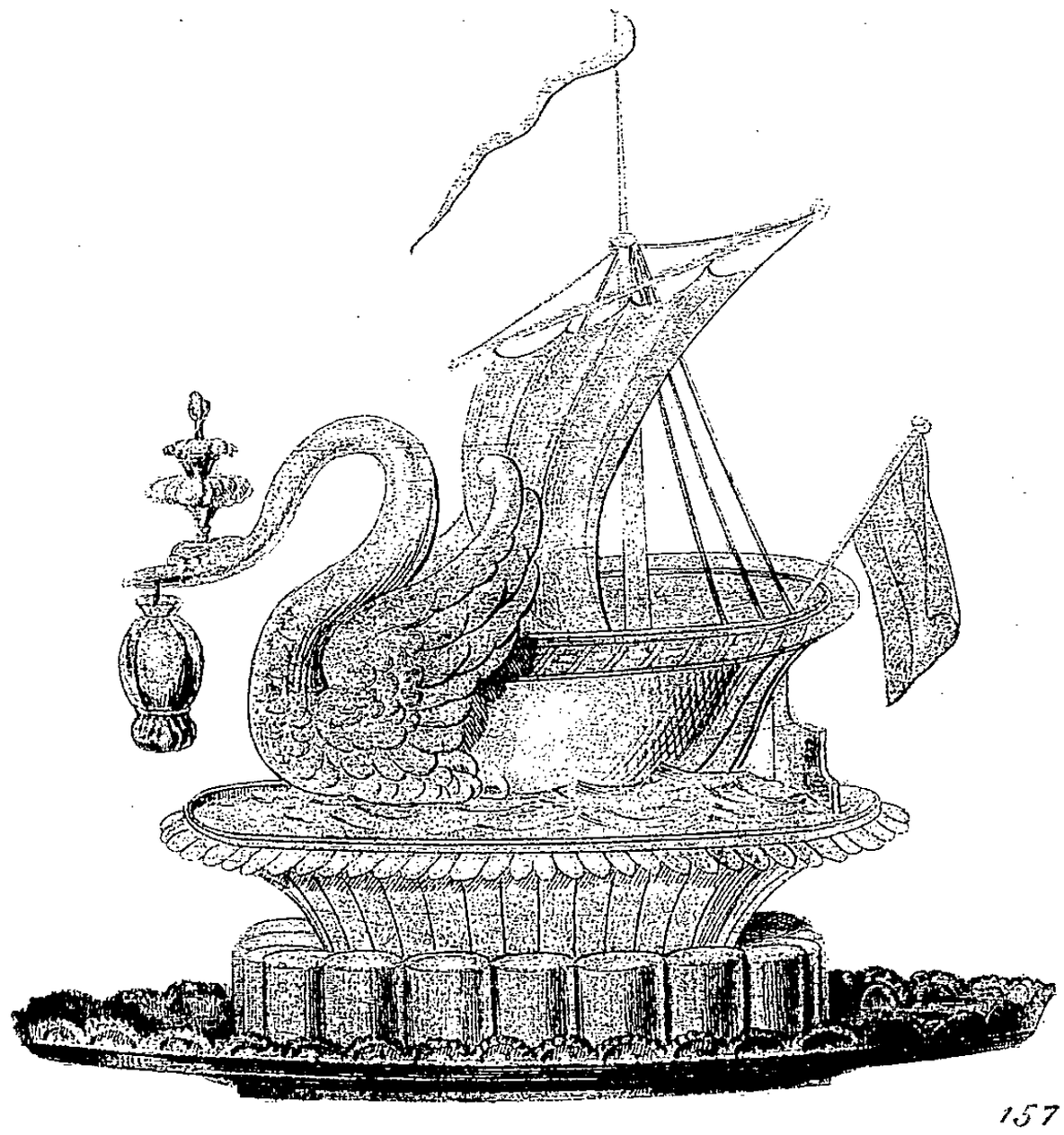
Pains de La Mecque. — Marquez une pâte à choux d'après les procédés décrits au n° 1649 et couchez-les sur des plaques beurrées en forme de petites navettes. Pour cela, prenez une cuillerée de l'appareil, que

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 31.

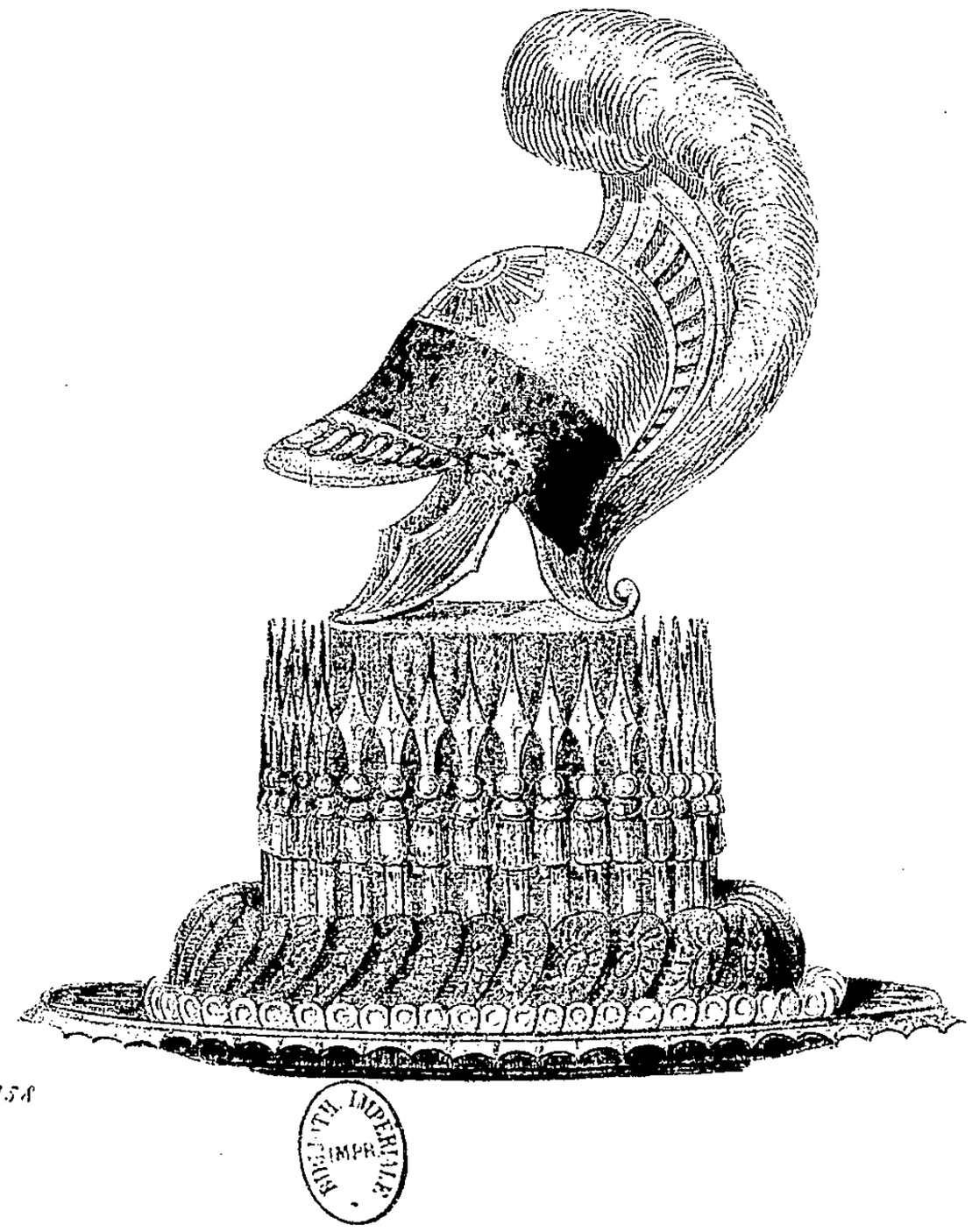
N° 156. — Ballon en sucre filé et pastillage.
N° 157. — Gondole en pastillage.
N° 158. — Casque en nougat.
N° 159. — Lyre en nougat.



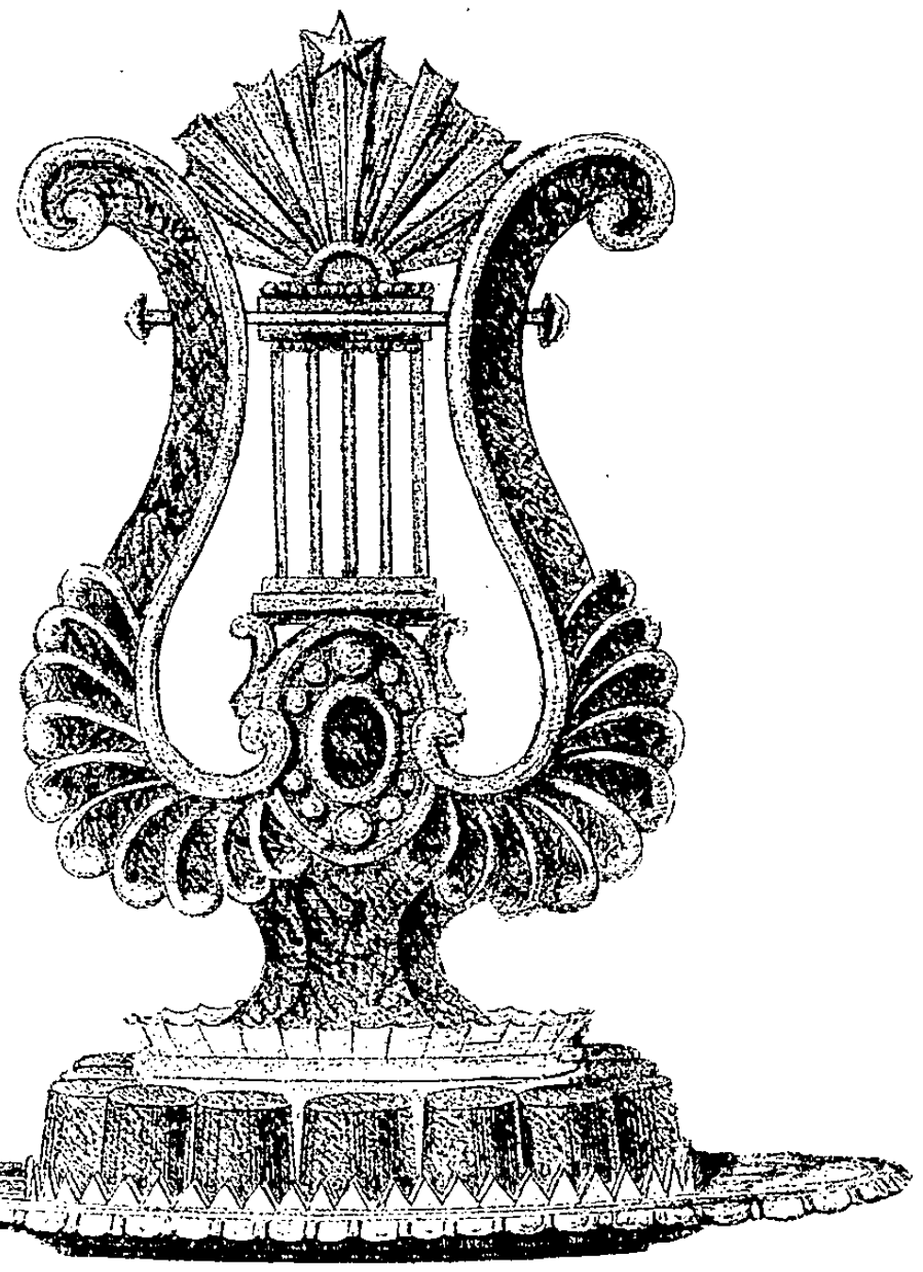
156



157



158



159

BIBLIOTH. IMPÉRIALE IMPR.

vous roulez sur les bords de la casserole pour lui faire prendre une forme allongée en tirant la cuiller à vous ; reprenez alors cette même partie qui doit être très-lisse et de la grosseur d'une quenelle, et transportez-la sur une plaque en détachant la pâte avec la lame d'un petit couteau ; vous obtenez ainsi un petit pain pointu des deux bouts et dont le milieu porte une empreinte laissée par le couteau. Recommencez de même avec le reste de la pâte, en rangeant les petits pains sur plaques à 5 ou 6 centim. de distance les uns des autres ; lorsqu'ils sont tous couchés, masquez chacun d'eux avec une poignée de sucre pilé et laissez-les ainsi pendant cinq à six minutes ; puis retournez les plaques vivement, afin de faire tomber le sucre superflu sur des feuilles de papier ; alors poussez-les au four doux et laissez-les cuire à four fermé jusqu'au moment de les sortir. Lorsqu'ils sont détachés des plaques, on peut les dresser tels qu'ils sont ; mais plus généralement on les fend sur le côté pour les fourrer de crème ou confitures. On peut alors les glacer au cassé ou à toute autre glace en usage pour la pâtisserie, et semer dessus des pistaches ou du gros sucre.

Pains a la duchesse. — Préparez l'appareil de pâte à choux décrit nº 1649, placez-le dans un cornet ou dans une poche ayant une douille au bout; couchez cette pâte sur plaques légèrement beurrées, pour en former des petits pains de 10 centim. de long sur 1 de diamètre ; écartez-les les uns des autres, dorez-les légèrement et cuisez-les à four doux ; lorsqu'ils sont cuits, saupoudrez-les de sucre fin et tenez-les encore quelques instants au four pour les glacer ; sortez-les, détachez-les des plaques pour les ouvrir d'un côté et les fourrer avec de la confiture ou de la crème que vous introduisez au cornet. Ces petits pains peuvent être pralinés ; pour cela, il faut, au lieu de les dorer, les masquer légèrement d'amandes hachées, mêlées avec de la glace royale très-claire ; on les cuit ensuite à four doux.

Pains d'été. — Couchez des petits pains comme les précédents, tenez-les seulement un peu plus longs et plus minces ; lorsqu'ils sont cuits, fourrez-les avec un appareil bavarois aux fraises et glacez-les avec une glace fondante également aux fraises, ou aux framboises vanillées.

Pains a la vicomtesse. — Cuisez des petits pains comme ceux dits à la duchesse; après leur cuisson et quand ils sont froids, fourrez-les avec un appareil de crème viennois au marasquin et glacez-les au sucre au cassé. On peut semer dessus des pistaches hachées ou du gros sucre.

Pains d'enfants. — Mettez de la pâte à choux dans une poche garnie d'une douille plus étroite que la précédente ; couchez cet appareil sur plaque en petits anneaux, saupoudrez-les avec du sucre fin et cuisez-les à four doux pour les retirer un peu secs ; glacez-les ensuite au fondant, moitié à la vanille et moitié au chocolat, et placez dans le centre une moitié d'abricot confite. Ces gâteaux conviennent pour garniture ; on les couche aussi en navette, deux tiers plus petits que les pains à la Mecque.

Éclairs. — Couchez des petits pains en pâte à choux à l'aide du cornet, comme on couche les biscuits à la cuiller ; saupoudrez-les légèrement de sucre et cuisez-les au four doux ; après leur cuisson, détachez-les pour les fourrer intérieurement avec une crème à la Chantilly et glacez-les au café. On les fourre aussi avec une crème pâtissière au café ; on les couche encore en pâte à choux un peu ferme, en les roulant en forme de petites navettes sur le tour saupoudré de sucre en poudre ; on les cuit pour les garnir et les glacer de même. Ces petits gâteaux se dressent en buisson sur serviette.

Tartelettes d'abricots.—Les tartelettes se foncent habituellement dans des petits moules qui en portent le nom ; ces moules sont ronds, ovales et cannelés. Beurrez légèrement 24 petits moules ronds à tartelettes, foncez-les avec du feuilletage à 10 tours ou des rognures abaissées très-minces ; appuyez-les avec un petit tampon de pâte fariné, afin que l'abaisse prenne bien l'empreinte des moules ; piquez le fond avec une fourchette et garnissez-les avec une couche de marmelade d'abricots ; fendez en deux 12 beaux abricots, blanchissez une minute les moitiés dans un sirop léger, égouttez-les sur un tamis et retirez-leur les peaux ; placez une moitié d'abricot sur chaque tartelette ; rangez celles-ci sur plaques, poussez-les au four chaud pour les retirer aussitôt la pâte cuite et sortez-les des moules. Pendant leur cuisson, renforcez le sirop des abricots avec du sucre, ajoutez un demi-bâton de vanille et cuisez le à la nappe ; blanchissez une minute les amandes d'abricots coupées en moitiés, égouttez-les et placez-en quatre sur chaque tartelette ; masquez-les avec une petite nappe de sirop moitié froid, laissez-les refroidir et dressez-les sur serviette. Les tartelettes de pêches, prunes, pommes, poires, cerises, groseilles peuvent se traiter de même. On fait aussi des tartelettes dans de très-petits moules à flans ; les fruits tendres peuvent alors être employés à cru avec une petite couche de marmelade en dessous et masqués au moment avec du sirop réduit.

Tartelettes printanières. — Foncez 24 moules à tartelettes, comme ci-dessus, avec de la pâte à foncer; garnissez-les d'une couche de marmelade de pommes et cuisez-les de même; après leur cuisson, sortez-les des moules; placez sur le milieu de chacune la moitié d'une belle reine-Claude bien mûre, tournée à cru, que vous entourez d'un cordon de fraises bien égales. Masquez alors chaque tartelette avec de la gelée de pommes vanillée presque froide, afin qu'elles en restent bien nappées. Dressez sur serviette ou sur gradin. La reine-Claude peut être remplacée par une moitié d'abricot. On garnit aussi ces tartelettes avec des quartiers d'oranges entourés de beaux grains de raisin frais ou de groseilles maquereaux.

Tartelettes de fraises. — Foncez 24 moules à tartelettes ovales en procédant ainsi : après les avoir beurrés, rangez-les les uns contre les autres sur le tour, recouvrez-les avec une abaisse mince de feuilletage, appuyez l'abaisse sur la cavité de chaque moule avec un petit tampon de pâte fariné, puis coupez la pâte excédante en promenant le rouleau sur les moules; prenez-les ensuite les uns après les autres pour relever la pâte le long des parois en la pressant avec le pouce; foncez-les de papier et emplissez-les de farine ordinaire pour les cuire ainsi; sortez-les du four; aussitôt la pâte cuite, videz-les, détachez le papier, essuyez-les bien intérieurement avec un pinceau et masquez le fond avec une légère couche de marmelade d'abricots; emplissez-les régulièrement avec des fraises, masquez-les ensuite d'une nappe de gelée de groseilles ou framboises fraîches et vanillée. Cette confiture doit être refroidie jusqu'au point où elle commence à se coaguler. Faute de gelée, on peut employer du sirop de fruits très-serré. Les tartelettes aux framboises, groseilles et raisins se font de même.

Tartelettes d'ananas. — Foncez une vingtaine de moules à tartelettes un peu creux avec de la pâte frolle très-mince; piquez-les et emplissez-les avec de la marmelade de pommes à l'orange, dans laquelle vous incorporez un salpicon d'ananas confit; taillez vingt abaisses très-minces avec un coupe-pâte cannelé du diamètre de l'orifice des moules et videz le milieu avec un coupe-pate moitié moins grand; mouillez les bords des tartelettes et appliquez les abaisses évidées dessus, de manière à les couvrir exactement; poussez-les au four modéré et, un instant avant de les retirer, saupoudrez-les de sucre fin et faites-les glacer. Lorsqu'elles sont cuites, sortez-les des moules, coulez dans chacune d'elles une cuillerée de sirop d'ananas vanillé et fermez leur ouverture avec des ronds d'ananas.

Tartelettes glacées. — Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte fine ou de la pâte frolle, piquez-les et masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade peu sucrée, puis emplissez-les avec une frangipane ou crème patissière serrée; rangez-les sur plaque et cuisez-les à point; sortez-les ensuite des moules et laissez-les refroidir; parez le dessus, que vous masquez avec une couche mince de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci d'une couche de glace à l'orange ou autre. Aussitôt glacées, et avant que la glace soit sèche, formez sur chaque tartelette une rosace avec des moitiés de pistaches.

Tartelettes meringuées. — Après avoir cuit des tartelettes comme les précédentes, sortez-les des moules et poussez au cornet sur le bord de chacune un cordon de petits points de meringue bien égaux; saupoudrez-les de sucre et remettez-les au four pour sécher la meringue; sortez-les ensuite et garnissez le milieu de chacune avec de la confiture quelconque. On masque aussi complètement les tartelettes avec une couche mince de meringues que l'on égalise au couteau; on les saupoudre ensuite de sucre et d'amandes hachées.

Tartelettes grillées. — Foncez des moules à tartelettes comme précédemment; tenez la pâte un peu plus haute que les bords des moules; garnissez-les intérieurement avec de la marmelade de poires ou de pommes que vous égalisez; humectez les bords de la pâte et collez dessus des petites bandes de feuilletage coupées comme des grosses nouilles, que vous fixez régulièrement, à petite distance les unes des autres; mouillez légèrement leur surface et placez-en le même nombre en travers de celles-ci, de manière que les jours qu'elles laissent entre elles forment des petites losanges; cela fait, collez sur chacune un anneau en pâte très-mince et cannelé, qui doit en masquer les bords; dorez légèrement le dessus et rangez-les sur plaques pour les cuire à four modéré; quelques minutes avant de les retirer, saupoudrez-les de sucre fin pour les glacer.

Tartelettes au riz. — Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte frolle napolitaine; garnissez-les au quart avec de l'appareil de riz n° 1373; placez au milieu de chacune une cuillerée à café de marmelade d'abricots que vous recouvrez de riz. Cuisez-les à four modéré; en les sortant, saupoudrez-les de sucre en poudre vanillé. On garnit de même ces tartelettes avec les appareils de semoule, nouilles et vermicelle. Elles peuvent être meringuées ou glacées.

Sévérins. — Foncez des moules à tartelettes ovales avec de la pâte frolle mince; emplissez-les ensuite avec l'appareil décrit au nº 1596, unissez-les en dessus. Rangez-les sur plaques et cuisez à four doux ; en les sortant, démoulez et masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots et celle-ci avec une glace légère au marasquin, décorez-les aussitôt avec quelques moitiés d'amandes ou pistaches.

Mirlitons.— Les mirlitons sont aussi une des variétés de tartelettes. Foncez 18 moules plutôt profonds que bas, avec de la pâte fine ou des rognures de feuilletage abaissées très-minces; piquez-les avec la pointe d'un petit couteau et garnissez-les avec un appareil ainsi composé : travaillez à la spatule 100 gr. de sucre en poudre dans une petite terrine avec 2 œufs entiers et 2 jaunes, puis ajoutez 45 gr. de fécule, 100 gr. d'amandes sèches hachées très-fin, 50 gr. de beurre fondu et 3 blancs fouettés; emplissez-les moules aux trois quarts avec cet appareil; rangez-les sur plaque et cuisez-les à four doux ; sortez-les de belle couleur et dressez sur serviette.

Nougats parisiens. — Étalez sur une plaque beurrée une abaisse de pâte à brioche ordinaire de 4 millim. d'épaisseur; masquez-la d'une couche de marmelade d'abricots ; reployez légèrement les bords afin qu'elle ne coule pas, et semez dessus des amandes sèches coupées en filets, de manière à masquer toute la marmelade. Saupoudrez-les largement de sucre fin et poussez-les au four doux; sortez-les après dix-huit à vingt minutes, et divisez les petits nougats en carrés longs pendant que la pâte est encore chaude. Ces gâteaux se dressent sur serviette en couronnes superposées. On les taille aussi au coupe-pâte, en ronds, losanges ou croissants.

Dartois. — Recouvrez une plaque légèrement mouillée avec une abaisse très-mince de feuilletage à 10 tours; mouillez les bords de cette abaisse et masquez-la jusqu'à 2 centim. des bords avec une couche de marmelade d'abricots ou de pommes, de 5 millim. d'épaisseur; recouvrez le tout avec une seconde abaisse de même dimension que la première; appuyez avec le pouce tout autour des bords, que vous soudez ensemble; parez-les carément, dorez le dessus à l'œuf et marquez les gâteaux en tirant sur toute la longueur de la pâte des raies à 3 centim. de distance les unes des autres; tirez ensuite d'autres raies transversales à 8 centim. de distance, ce qui indique la longueur des gâteaux; ciselez la surface de chaque gâteau avec la pointe du couteau; la rayure ne doit traverser qu'à moitié l'épaisseur de la pâte, que vous piquez ensuite avec la pointe du couteau, et poussez à four modéré. Lorsque la surface a pris couleur, saupoudrez le dessus bien également avec du sucre fin; laissez-les au four jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés; retirez alors les gâteaux pour les laisser refroidir et les diviser ensuite d'après les marques faites sur l'abaisse supérieure; dressez-les en couronne ou en buisson sur serviette.— On peut aussi fourrer ces gâteaux avec de la frangipane ou tout autre appareil de crème pâtissière.

Dartois glacés. — Étalez sur plaque une abaisse de pâte feuilletée à 10 tours, et mince; masquez-la avec une couche de 1 centim. d'épaisseur de marmelade de pommes réduite et parfumée; poussez au four, et quand l'abaisse est cuite et refroidie, masquez les pommes avec de la marmelade d'abricots ; puis masquez cette couche avec une glace au marasquin et divisez les petits gâteaux avant que la glace soit figée.

Dartois grillés. — Abaissez la pâte comme précédemment, masquez-la avec une légère couche de marmelade d'abricots, puis d'une couche épaisse de pommes, et rangez sur la surface des cordons de pâte, de manière à former sur toute son étendue un grillage en losanges étroits ; dorez et poussez-les au four; glacez-les au sucre en dernier lieu, et sortez-les pour les diviser.

Dartois a la patissière. — Abaissez la pâte mince et en carrés, comme il est dit plus haut; masquez-la avec une couche de marmelade de pommes, et celle-ci avec des lames de pommes crues, coupées minces et passées au coupe-pâte afin de les avoir égales, puis divisées par le milieu et rangées symétriquement, en les faisant échevaucher d'une manière insensible. La couche de marmelade doit alors se trouver entièrement masquée. Saupoudrez les pommes avec du sucre fin et poussez au four modéré ; en retirant le gâteau du four, masquez la surface au pinceau avec un sirop d'abricots bien réduit et divisez les petits gâteaux en carrés longs.

Mars. — Étalez sur plaque une abaisse de pâte semblable à celles qui précèdent; masquez-la jusqu'à 1 centim. des bords, avec une couche de marmelade de pommes de 1 centim. d'épaisseur; poussez au four modéré et retirez aussitôt que la pâte est bien cuite; alors lissez la marmelade pour la masquer avec une couche de meringue de 1 centim. à peu près d'épaisseur; unissez-la bien et divisez l'abaisse en carrés longs, de la dimension des dartois qui précèdent, et rangez-les à distance sur plaques, puis placez sur chacun d'eux des filets d'amandes en forme de jalousie; saupoudrez-les de sucre fin et faites-les sécher quelques minutes à four très-doux.

Condés. — Abaissez du feuilletage à 8 tours et divisez-le en bandes de 8 centim. de large sur 4 milllim. d'épaisseur; travaillez 2 blancs d'œufs dans une terrine avec 150 gr. de sucre en poudre et 150 gr. d'amandes séchées et coupées en filets fins ou hachées; étalez cet appareil en couche mince sur les bandes de pâte, que vous distribuez sur leur travers, de 3 centim. de large, après les avoir largement saupoudrées de sucre fin. A mesure que les gâteaux sont taillés, il faut les enlever sur la lame d'un large couteau, pour les ranger sur plaque sans les toucher et aussi droits que possible; poussez-les à four doux pour les cuire de couleur blonde; sortez-les pour les parer uniformes et les dresser.

Royaux. — Abaissez du feuilletage à 3 ou 4 millim. d'épaisseur, divisez-le en bandes comme les précédentes, que vous masquez avec une couche mince de glace royale; taillez transversalement ces bandes comme les condés, rangez-les sur plaque à distance et cuisez-les à four doux.

Puits d'amour. — Abaissez 500 gr. de feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 2 millim.; laissez-le reposer un moment et enlevez dessus 60 ronds cannelés de 4 centim. de diamètre; rangez moitié de ces ronds à distance sur une plaque humide; mouillez légèrement leur surface et collez dessus les autres petits ronds, que vous aurez vidés avec un coupe-pâte de 2 centim. de diamètre; dorez le dessus seulement et poussez à four modéré. Lorsqu'ils ont pris couleur, saupoudrez-les de sucre fin et laissez-les encore au four jusqu'à ce que le sucre soit fondu, de manière à les glacer d'un beau brillant; sortez-les ensuite; repoussez avec le bout du doigt le fond de l'abaisse inférieure et garnissez-les alors avec un petit salpicon de fruits, marmelade ou gelée de fruits, appareil de bavarois ou chantilly; placez ensuite sur chacun une fraise ou une cerise confite. Ces petits gâteaux peuvent être glacés; il faut pour cela les ranger sur une grille et les masquer l'un après l'autre avec une glace fondante quelconque. On ne glace si on veut que les bords avec un cordon de glace royale poussée au cornet; on les retourne alors pour appuyer cette bordure sur des pistaches hachées ou du gros sucre, et les garnir ensuite.

Polonais. — Abaissez 400 gr. de feuilletage de 2 millim. d'épaisseur, laissez-le reposer un moment et divisez-le en carrés de 7 à 8 centim.; mouillez légèrement le dessus et reployez les angles vers le centre sans appuyer sur les bords; collez sur le milieu un petit carré de feuilletage justement assez grand pour cacher la jonction des angles; dorez les gâteaux et poussez-les à four modéré. Lorsqu'ils sont presque cuits, glacez-les au sucre en poudre et laissez-les ensuite refroidir pour les garnir en dessus d'une croix de gelée de groseille ou de pomme poussée au cornet.

Illusions. — Préparez 4 ou 5 blancs de meringue italienne à la vanille et emplissez 18 petits moules à dôme cannelés et beurrés; rangez-les sur une plaque et laissez-les reposer cinq minutes. Aussitôt l'appareil raffermi, démoulez-les sur des petites abaisses en pâte frolle, un peu plus larges que leur dimension et masquées d'une couche de marmelade d'abricots; poussez une minute à four doux et servez.

Poupelins. — Préparez 6 œufs de pâte à choux d'après les règles indiquées à l'article. Avec cette pâte, emplissez à moitié 12 ou 15 petits moules à darioles beurrés, rangez-les sur plaques et poussez-les à four doux. Quand la pâte est raffermie et de belle couleur, retirez-les pour les laisser refroidir, les tailler d'une égale hauteur et les vider; démoulez-les ensuite et trempez le bord de l'orifice dans du sucre au cassé, que vous appuyez aussitôt sur des pistaches hachées ou du gros sucre; emplissez-les ensuite avec une chantilly parfumée, plombières ou tout autre appareil bavarois. On peut masquer ces gâteaux avec une glace légère avant de les emplir.

Fantaisies. — Abaissez du feuilletage à 4 millim. d'épaisseur; mouillez la surface à l'eau; divisez-le ensuite soit en ronds, carrés, ovales, croissants, étoiles ou de tout autre forme, coupés au couteau ou avec un emporte-pièce; saupoudrez-les de gros sucre pour les ranger sur plaques; s'ils sont ronds, cernez le centre de chacun d'eux avec un emporte-pièce trempé dans l'eau tiède, afin de les vider lorsqu'ils sont cuits, comme on vide les petits pâtés; cuisez-les à four modéré; videz-les ensuite et emplissez chaque petit gâteau avec de la confiture ou marmelade quelconque.

Virginiens. — Abaissez du feuilletage à 3 millim. d'épaisseur, coupez-le ensuite en ronds de 8 centim. de diamètre; mouillez la surface d'un côté seulement et placez 3 cerises confites au centre de chaque rond; reployez moitié de la pâte en dessus, afin de les recouvrir et former en même temps des espèces de rissoles dont les deux bords ne se rejoignent pas tout à fait; rangez-les sur plaques; dorez leur surface et cuisez-les à four modéré. Lorsqu'ils sont de belle couleur, glacez ces petits gâteaux avec du sucre en poudre, que vous

laissez fondre pour leur donner du brillant; lorsqu'ils sont cuits et refroidis, poussez au cornet un cordon de gelée de groseille entre les deux espèces de lèvres formées par le gonflement des bords de la pâte.

CANNELONS. — Ayez 24 petites colonnes en bois dur, ayant 10 à 12 centim. de long sur 15 millim. de diamètre d'un bout et 12 de l'autre, c'est-à-dire légèrement en pointe; si elles sont neuves, il faut les faire bouillir et les sécher au four pour retirer le goût du bois; beurrez-les ensuite; abaissez 400 gr. de feuilletage à 8 tours, donnez-lui 3 millim. d'épaisseur, humectez le dessus et détaillez cette pâte en bandes de 2 centim. de largeur; puis enveloppez les colonnes en spirale, en commençant par le bout le plus gros et finissant à l'extrémité opposée, comme vous feriez avec un ruban. La partie mouillée de la pâte doit se trouver en dessus, afin que la bande se soude sur toutes ses parties et ne laisse aucun vide ni ouverture, hormis celle du gros bout de la colonne; rangez-les à mesure sur plaques et poussez-les à four gai. Quelques minutes avant de les sortir, saupoudrez-les au sucre en poudre. Lorsqu'ils sont tout à fait glacés, laissez-les à peu près refroidir pour retirer les petites colonnes. On les garnit ensuite intérieurement, soit avec un salpicon de fruits, soit avec des confitures, chantilly, bavarois ou blanc-manger; on les dresse en buisson sur serviette.

POMMES DÉGUISÉES. — Abaissez des rognures de feuilletage à 3 millim. d'épaisseur; dorez la surface, sur laquelle vous placez à distance de beaux quartiers de pommes cuits au beurre et glacés de marmelade d'abricots; coupez la pâte en rond tout autour et replóyez les bords en dessus pour former des boules, dans lesquelles les quartiers de pommes se trouvent enfermés. Cela fait, dorez-les et roulez-les dans des amandes hachées et mêlées avec le même volume de sucre en poudre; rangez-les sur plaques, le côté de la soudure de la pâte en dessous, et cuisez-les à four modéré. On sert ces petits gâteaux chauds ou froids. On les fait aussi en forme de rissoles; on peut alors les garnir avec toute espèce de confitures ou crème pâtissière.

MERINGUES A LA CRÈME. — Coupez des bandes de papier de toute la longueur des feuilles et de 6 à 7 centimètres de largeur; ayez tout prêt l'appareil à meringue à la française, et couchez sur ces bandes, à l'aide du cornet, 48 demi-meringues, poussées rondes ou ovales; le point principal, c'est qu'elles soient bien égales et de la grosseur d'un petit œuf à peu près. Lorsque tout l'appareil est ainsi disposé, saupoudrez abondamment les meringues de sucre fin et retournez à mesure chaque bande de papier en les tenant tendues par les deux bouts. Ceci a pour but de faire retomber le sucre que l'humidité des meringues ne retient pas. Alors rangez les bandes sur des planches humectées et pouvant aller au four; puis poussez à chaleur très-douce pour les retirer au bout de vingt-cinq minutes, c'est-à-dire alors qu'elles sont colorées d'une teinte blonde à peine sensible; à ce point, sortez-les du four, détachez-les avec précaution du papier, et retirez avec une cuiller à café une partie de l'appareil. Rangez à mesure les meringues sur plaques, le côté humide en haut, pour les pousser de nouveau au four et finir de les sécher. On peut aussi décorer moitié des meringues au cornet et en relief avec le même appareil, de manière qu'étant cuites, on garnit les cavités du décor avec de la gelée blanche ou rose, ce qui les rend très-élégantes. On pique aussi en dessus des filets d'amandes ou de pistaches très-fins, mais seulement d'un côté, et naturellement celui qui doit être en dessus lorsqu'on les dresse. Les meringues peuvent être parfumées à la vanille, orange, citron, etc. Ces gâteaux ont l'avantage de pouvoir être préparés longtemps d'avance; il suffit de les conserver dans un lieu sec. Quoi qu'il en soit, au moment de les servir, on garnit les moitiés avec de la crème Chantilly, Plombières ou tout autre appareil froid; on les accouple deux par deux et on les dresse en buisson sur serviette ou en coupe. On peut encore coucher les meringues longues en forme de biscuit à la cuiller, en refoulant l'appareil à mesure qu'il sort de la poche; on forme ainsi des espèces d'écailles d'un bon effet.

MERINGUES A L'ITALIENNE. — Emplissez une petite poche avec de l'appareil à l'italienne; couchez ensuite les meringues sur plaques beurrées et farinées. Ces meringues ne font pas d'effet à la cuisson; on peut donc les coucher de suite de la forme qu'elles doivent avoir. Saupoudrez dessus des pistaches sèches hachées très-fin; faites sécher les meringues à four très-doux : elles ne doivent pas prendre couleur. Lorsqu'elles sont cuites, détachez-les des plaques, évidez-les légèrement sur le côté qui appuyait sur les plaques, afin de pouvoir les garnir avec de la crème ou confitures et les accoupler. Ces meringues, pour entremets, se couchent habituellement rondes en forme de demi-boules; mais à l'aide du cornet on peut varier cette forme. Cet appareil peut être parfumé à la vanille, orange, citron ou chocolat,

1763. — GATEAUX POUR THÉ.

Nous comprenons généralement dans cette série les petits gâteaux peu sucrés; mais les autres productions de la pâtisserie peuvent aussi y être admises, si on évite le glaçage et en supprimant les confitures.

Dans les grandes soirées, on dresse un buffet spécial pour le service du thé, qu'on garnit avec des petits gâteaux dressés sur assiettes; mais en dehors de ceux-ci, on sert encore de grosses pièces de fonds, telles que brioches, couglofs, compiègnes, babas, plombs et même de gros biscuits: à l'égard de ces derniers, il convient toujours de choisir les moins sucrés et de les laisser surtout à leur état naturel, c'est-à-dire sans être glacés. On sert aussi des biscuits découpés et dressés en buisson sur serviette.

ÉCHAUDÉS — *Proportions :* 500 gr. de farine, 170 gr. de beurre, 8 à 10 œufs entiers, sel.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine; mettez au milieu le beurre manié, le sel et les œufs (une pincée de potasse les rend plus légers); travaillez le tout ensemble; fraisez la pâte quatre à cinq fois, travaillez-la ensuite comme la brioche : elle doit être un peu plus ferme que cette dernière, mais lisse et très-élastique. A ce point, placez-la dans une terrine, couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer six heures. Ce temps écoulé, faites bouillir une grande casserole d'eau, étalez la pâte sur le tour fariné, coupez-la en 4 parties que vous roulez comme des boudins et distribuez en bandes aussi longues que larges; placez ces bandes sur un grand couvercle fariné, et alors plongez-les dans l'eau bouillante; agitez-les à la surface avec l'écumoire, afin que les échaudés ne s'attachent pas ensemble; dès qu'ils montent, enlevez-les avec l'écumoire pour les jeter dans un grand vase d'eau froide, où vous les laissez pendant trois ou quatre heures; ce temps écoulé, égouttez-les sur un linge, rangez-les à distance sur des plaques en tôle à rebords élevés et auxquelles s'adaptent des couvercles également en tôle : ces plaques sont spéciales pour les échaudés; poussez-les à four chaud bien fermé et donnez vingt minutes à peu près de cuisson.

ÉCHAUDÉS A L'ITALIENNE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 4 décil. d'eau, 8 œufs entiers, un grain de sel, une cuillerée à bouche de sucre.

Procédé : Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel; aussitôt que l'ébullition a lieu, incorporez la farine; travaillez la pâte à la spatule pour la lier comme il est dit pour la pâte à choux; changez-la de casserole et incorporez les œufs : l'appareil doit être ferme; placez-le sur le tour fariné par petites parties grosses comme des noix; roulez-les rondes sur le tour et rangez-les à mesure sur des couvercles de casseroles farinés; faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez-les dedans en deux fois, agitez-les avec l'écumoire et retirez-les aussitôt qu'ils montent à la surface, pour les plonger dans une grande terrine d'eau froide; laissez-les dégorger pendant deux heures, égouttez-les ensuite sur un linge, rangez-les à distance sur plaques beurrées, dorez-les légèrement et cuisez-les à four modéré bien fermé.

GATEAU DE PLOMB.—*Proportions:* 500 gr. de farine, 450 gr. de beurre, 120 gr. de sucre vanillé, 6 jaunes d'œufs, 1 décil. de crème double, un grain de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, étalez-la en fontaine; placez au centre le sel, le sucre, la crème, les œufs et le beurre manié; mêlez le tout peu à peu avec la farine; rassemblez la pâte, fraisez-la un tour, puis moulez et laissez-la reposer couverte d'un linge; au bout d'un quart d'heure, abaissez-la avec le rouleau pour lui donner trois tours d'un trait, comme au feuilletage; laissez-la reposer dix minutes pour lui donner encore trois tours; en dernier lieu, moulez la pâte pour l'abaisser. On fait des gros gâteaux de plomb et des petits. Les premiers se cuisent dans des moules à flans; alors on leur donne une certaine épaisseur proportionnée à leur dimension. Les seconds se détaillent au coupe-pâte. Dans les deux cas, on les dore pour les rayer en dessus; on essence cette pâte avec tous les aromes et parfums voulus; on peut lui additionner des raisins, écorces confites, angélique, etc.

PETITS PAINS AU BEURRE. — Mettez 1 kilo de farine sur le tour, prenez-en le quart pour faire un levain avec 40 gr. de bonne levûre sèche délayée avec du lait tiède : ce levain doit être tenu ferme et travaillé lestement; mettez-le dans une terrine contenant de l'eau tiède pour le laisser lever; pendant ce temps, faites la fontaine avec le reste de la farine; ajoutez un grain de sel et une pincée de sucre, et mouillez avec du lait tiède; travaillez quelques minutes, ajoutez 100 gr. de beurre fondu et travaillez encore; égouttez le levain, qui doit être monté du double, et incorporez-le avec soin à la pâte; saupoudrez le fond d'une terrine avec une pincée de farine, dans laquelle vous mettez la pâte, couvrez-la avec un linge, laissez-la lever pendant quelques heures dans un lieu tiède, et rangez-la ensuite pour la faire lever de nouveau; versez-la enfin sur le tour

saupoudré de farine et divisez-la en petites parties que vous moulez avec le moins de farine possible, ronds ou ovales et de la grosseur d'un demi-œuf ; rangez-les sur des plaques ou cuisez-les dans des moules à tartelettes beurrés ; dorez le dessus avec de la dorure mêlée avec du lait tiède ; laissez-les lever et cuisez-les à four vif.

Tranches de pain glacées. — Coupez des petits pains de gruau en tranches de 5 millim. d'épaisseur et d'égale dimension ; fouettez 2 blancs d'œufs à moitié avec une poignée de sucre ; dorez-les avec des œufs d'un côté et appuyez-les aussitôt sur du sucre pilé, étalé sur une feuille de papier ; rangez-les à mesure sur des plaques, le côté sucré en dessus ; glacez-les ensuite à la bouche du four avec une allume. La flamme doit être très-vive, afin que le sucre fonde sans que le pain ait le temps de sécher.

Petits pains polonais. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour, prenez-en le quart pour en faire un levain avec 25 gr. de levûre délayée avec du lait tiède ; placez ce levain dans une petite terrine et faites-le revenir à la bouche du four. Placez 4 jaunes d'œufs dans une petite casserole, délayez-les avec une cuillerée de sucre, un grain de sel et un 1/2 décil. de lait ; ajoutez le quart d'un zeste de citron haché ; tournez cette crème sur feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiède, et avec elle détrempez le reste de la farine pour en faire une pâte de la consistance de celle à brioche ; travaillez-la cinq minutes ; ajoutez 100 gr. de beurre fondu et le levain ; travaillez encore une minute ; placez cette pâte dans une terrine et laissez-la revenir du double de son volume ; versez-la alors sur le tour et formez-en des petits pains que vous moulez ronds, gros comme des noix ; mettez-les à mesure sur des plaques beurrées en laissant une distance entre chaque ; dorez-les avec moitié lait et jaunes ; laissez-les lever du double et poussez-les à four vif. On roule aussi cette pâte afin d'en obtenir des petites nattes grosses comme des pains de La Mecque. On l'abaisse encore au rouleau pour la couper en équerre, qu'on roule sur lui-même, de manière qu'une pointe se trouve au milieu de la bande roulée ; on les pose à mesure sur des plaques en leur donnant la forme de croissants ; on les dore et on les fait lever à point pour les cuire comme les précédents. — On abaisse aussi cette pâte d'un centimètre d'épaisseur pour l'étaler sur une plaque beurrée ; on sème dessus une couche d'amandes en filets fins, mêlées avec de la glace royale liquide, et on fait lever la pâte pour la cuire à four ouvert ; une fois cuite, on la divise en carrés longs comme des dartois. On fait encore avec cette pâte des espèces de rissoles garnies avec des graines de pavot, trempées dans l'eau, égouttées et pilées à cru avec de la marmelade ou simplement du sucre en poudre.

Muffings. — Préparez une pâte comme elle est décrite pour *les petits pains au beurre*, seulement n'y mettez pas de beurre. Lorsqu'elle est bien revenue, versez-la sur le tour saupoudré de farine et abaissez-la au rouleau en lui donnant 1 centim. d'épaisseur ; détaillez-la ensuite avec un emporte-pièce rond de 7 centim. de diamètre ; rangez ces ronds sur une planche entre deux linges farinés et laissez-les lever du double ; placez-les ensuite sur des plaques ; dorez légèrement le dessus avec du lait et poussez-les au four un peu chaud. On les sert entiers ou coupés en deux sur leur épaisseur et grillés ; on moule aussi cette pâte pour la cuire dans des petits cercles en fer-blanc sans fond, comme des petits moules à flans.

Brioches. — Les brioches pour thé se servent cuites en moule ou moulées à la main, de grosse ou petite forme. La préparation de ces gâteaux étant décrite au chapitre de la *Pâtisserie*, nous n'en parlerons pas ici.

Couques. — Faites une petite pâte à brioche peu beurrée ; quand elle a levé et qu'elle a été rompue, divisez-la en petites parties que vous moulez de forme ovale, pointue des deux bouts, de la longueur de 5 à 6 centim., mais très-minces ; rangez-les à mesure sur plaques, à distance les unes des autres ; laissez-les lever ; dorez-les au beurre et cuisez à four vif. Quand ils sont cuits, fendez-les sur le côté sans diviser les parties et fourrez-les avec du beurre manié et légèrement salé. Ces gâteaux doivent être servis aussitôt cuits. On prépare encore les couques avec une pâte préparée d'après les prescriptions des *petits pains polonais*.

Biscuits en caisse pour thé. — Préparez l'appareil à biscuit décrit au n° 1695 ; beurrez des petites caisses en fer-blanc de 7 centim. de long sur 4 de largeur et 2 de profondeur ; glacez-les au sucre en poudre et emplissez-les au trois quarts avec l'appareil ; saupoudrez de sucre et poussez au four doux ; démoulez dès que le biscuit est cuit et servez sans le glacer. On cuit aussi cet appareil dans une grande caisse en papier en lui donnant 2 centim. d'épaisseur ; quand il est cuit, on le laisse refroidir et on le distribue en carrés longs ou en losanges ; on les cuit aussi dans des petits moules.

Gateaux de Bordeaux. — Préparez 500 gr. de pâte à brioche peu beurrée, additionnez-lui 100 gr. de raisins de Smyrne et de Corinthe épluchés ; abaissez cette pâte d'un centimètre d'épaisseur sur une plaque

beurrée; dorez le dessus et semez des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre; laissez revenir la pâte et faites cuire à four modéré; laissez refroidir et distribuez les gâteaux en carrés longs.

Pain doux a la génoise. — Faites un levain avec 125 gr. de farine, 30 gr. de levûre et de l'eau tiède; mettez-le dans une petite terrine et faites-le lever à température douce. Pendant ce temps, tamisez 375 gr. de farine sur le tour; faites la fontaine, cassez 6 œufs au milieu, ajoutez 125 gr. de beurre, 25 gr. de sucre, un grain de sel, sucre de citron et 1/2 décil. de crème; travaillez bien le tout ensemble. Lorsque la pâte est bien lisse, additionnez-lui 25 gr. de raisins de Smyrne épluchés, un peu d'écorce de cédrat et d'orange confite, coupée en très-petits dés et 25 gr. de *pignons;* opérez le mélange, ajoutez le levain, rassemblez la pâte et laissez-la lever une heure; placez-la ensuite sur le tour pour en former un rouleau que vous placez sur une plaque beurrée; laissez-le lever à moitié, dorez et faites cuire au four un peu chaud; laissez ensuite refroidir pour le distribuer en tranches minces.

Cressins. — Passez 500 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine et placez au milieu 100 gr. de beurre, gros comme une noisette de levûre et un grain de sel; délayez le tout avec un peu de lait tiède pour en faire une pâte ferme, mais élastique; laissez-la reposer une heure à température douce; divisez-la ensuite en petites parties, que vous roulez en cordons de l'épaisseur d'un macaroni et de la longueur des plaques beurrées, sur lesquelles vous les rangez à mesure à 2 centim. de distance; dorez-les, parez les bouts et taillez-les transversalement par le milieu sans les déranger; laissez-les reposer quelques minutes et faites-les cuire à four chaud. On peut aussi, après les avoir dorés, semer dessus du cumin et du sel. Avec ces cordons, on forme aussi des anneaux, ou on les roule de la forme d'un gros 8; on peut aussi abaisser la pâte très-mince, la piquer avec une fourchette, la dorer et semer dessus du parmesan râpé, pour la distribuer au coupe-pâte en ronds de 5 cent. de diamètre. On les cuit comme les précédents.

Biscuit au pain noir. — Préparez de l'appareil décrit au n° 1698; cuisez-le dans une caisse carrée en fort papier; quand il est cuit, enlevez le papier et détaillez-le au coupe-pâte ou au couteau, en ronds oblongs. Ces biscuits peuvent être masqués d'une légère couche de glace, mais sans confiture.

Plumquets — plum-kake. — Mettez dans une terrine 250 gr. de beurre bien épongé et manié, travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit crémeux, incorporez-lui 3 jaunes et 4 œufs entiers, un à un et sans discontinuer le travail. Quand l'appareil est léger, ajoutez-lui 1 zeste de citron râpé, 250 gr. de sucre et plus tard 250 gr. de farine avec une cuillerée de fécule; travaillez encore quelques minutes l'appareil et incorporez-lui 100 gr. de raisin de Corinthe, autant de Malaga et 30 gr. d'écorce d'orange et cédrat confits, coupés en petits dés, et enfin trois cuillerées de rhum. Beurrez des moules à darioles, garnissez le fond et le tour avec du papier beurré, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez-les sur plaques et cuisez-les à four doux. — Les gros plumquets se préparent de même; ils se cuisent dans des moules à timbales unis, également garnis de papier; ils exigent une longue cuisson; il faut les sonder au centre avec un petit couteau avant de les retirer. Cet appareil peut aussi se cuire dans des plaques couvertes de papier et de l'épaisseur des génoises. On le distribue ensuite en carrés longs.

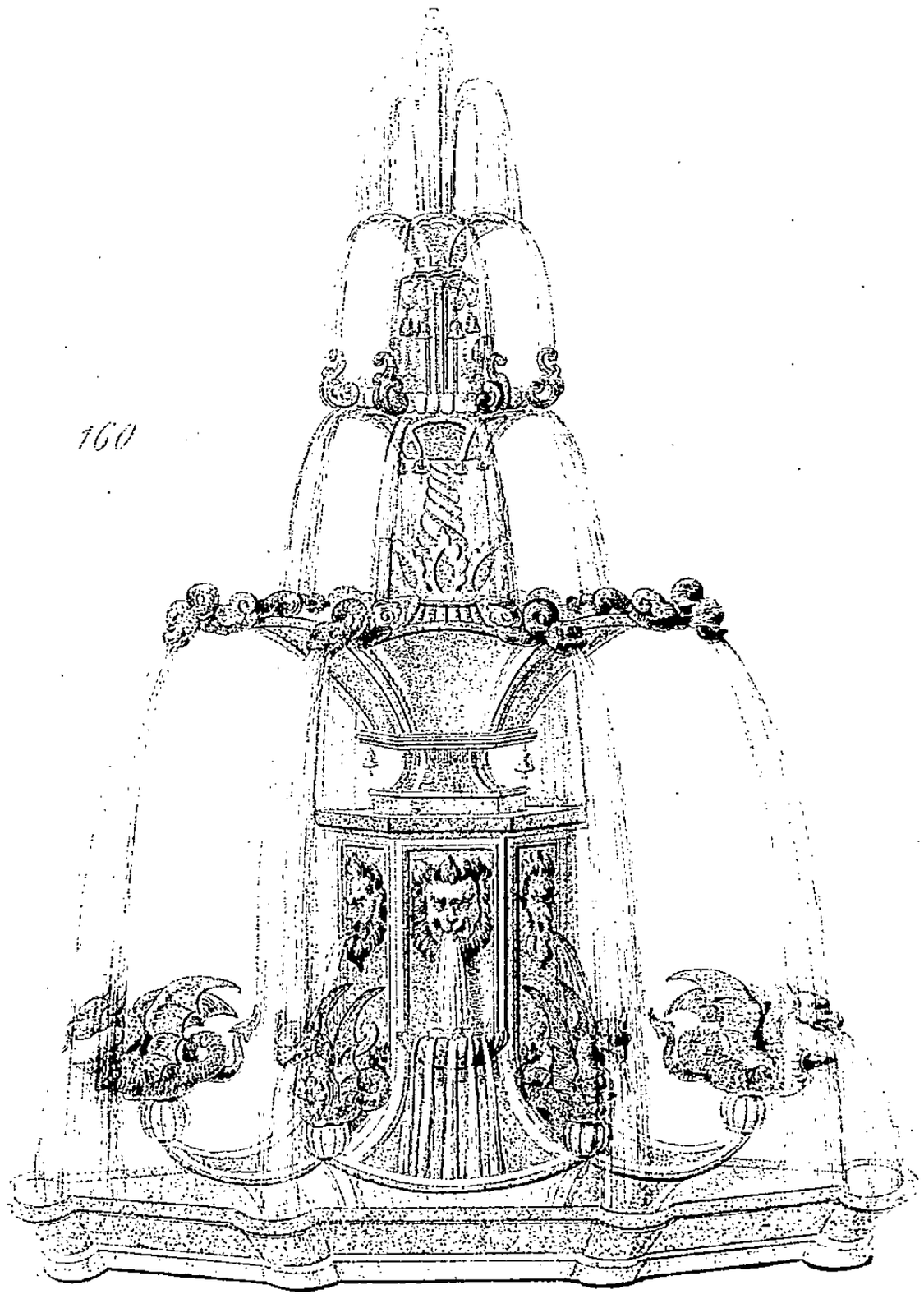
Pains d'Écosse. — Fouettez 1/2 litre de crème, incorporez-lui 100 gr. de sucre en poudre vanillé, autant de farine et 8 blancs d'œufs fouettés; faites chauffer des plaques pour les cirer; introduisez l'appareil dans une poche et couchez-le sur des plaques comme les biscuits à la cuiller; frappez les plaques sur la table, pour que l'appareil s'affaisse, et cuisez à four doux. Ces biscuits restent plats et croquants.

Croutes marseillaises. — *Proportions:* 1 kil. de farine, 500 gr. de sucre brut, 2 décil. 1/2 d'eau, 3 œufs entiers, zeste de citron, un grain de sel, 45 gr. de levûre.

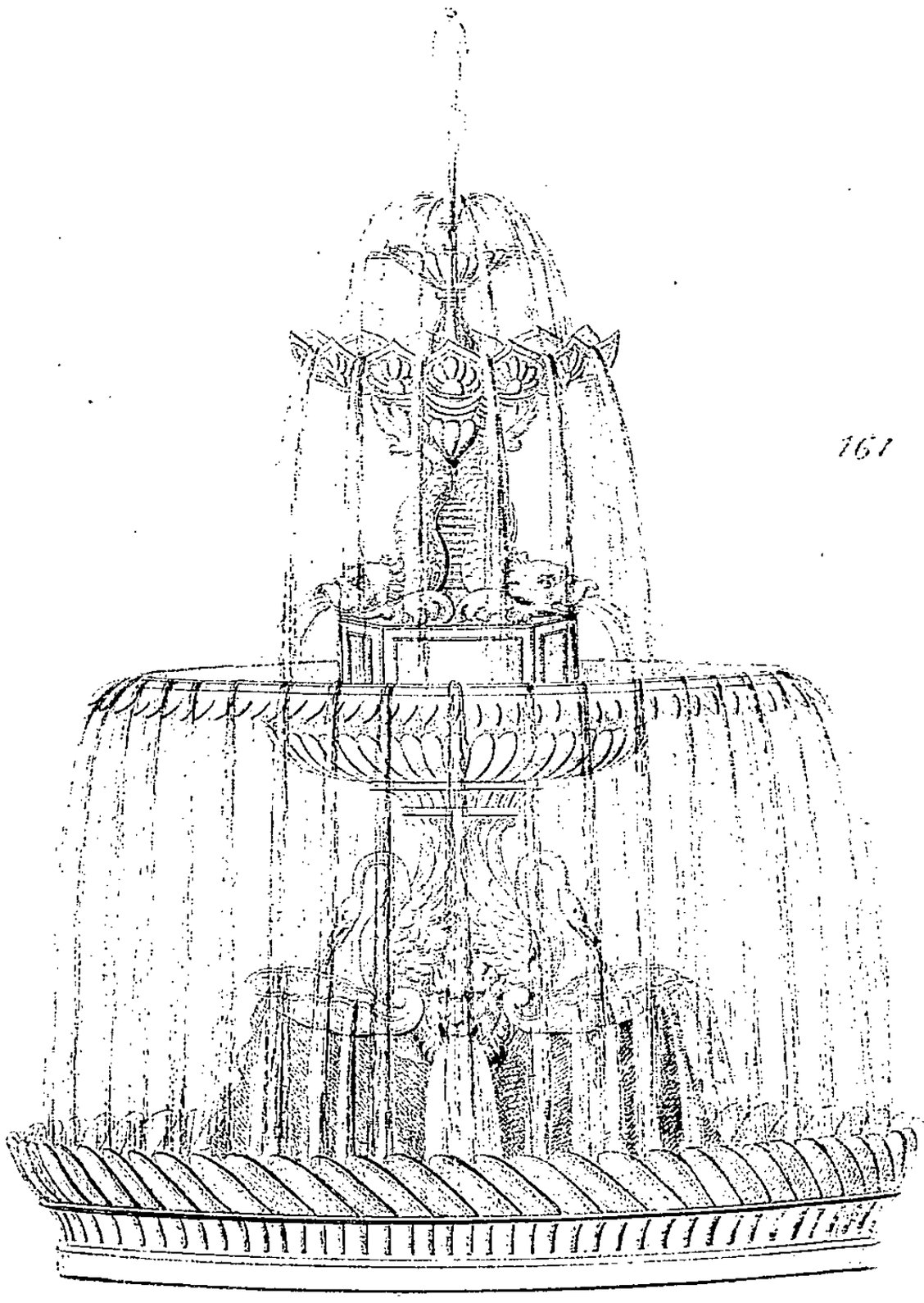
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 32.

N° 160. — Fontaine chinoise en pastillage.
N° 161. — Grande cascade ornée de sucre filé.
N° 162. — Vase de fleurs en pastillage.
N° 163. — Corbeille en pastillage ornée de fruits en sucre.

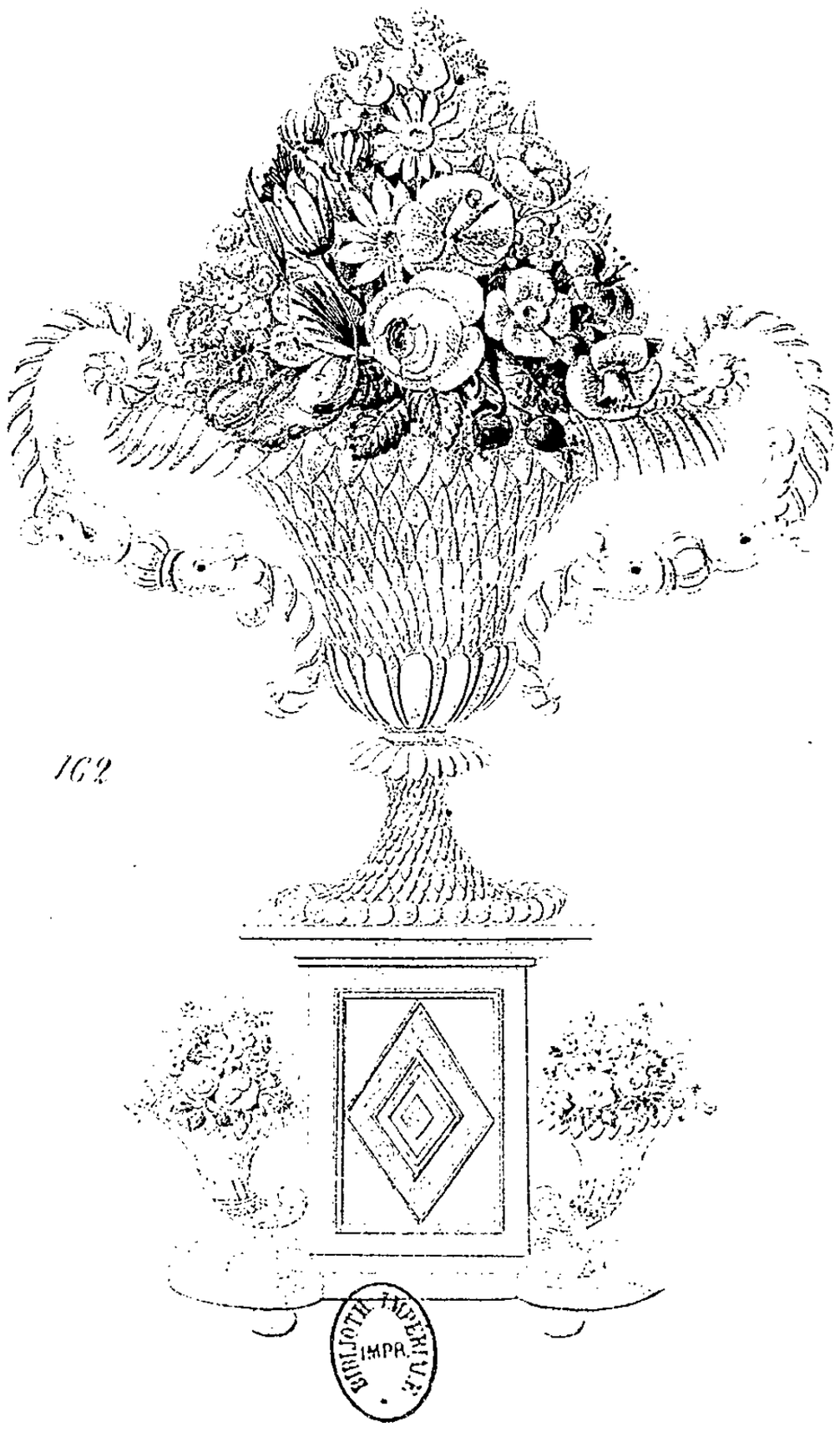
160



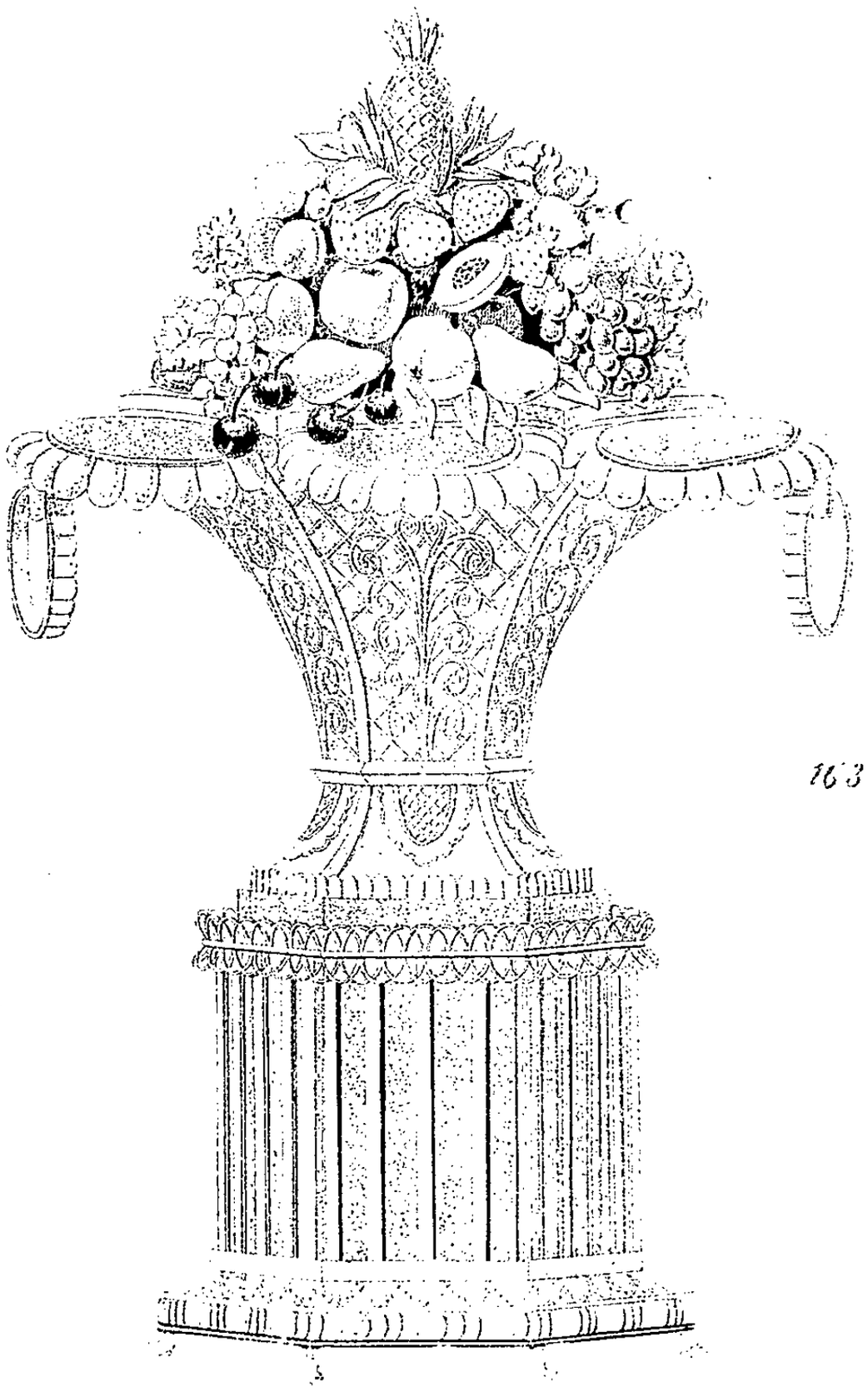
161



162



163



BIBLIOTH. IMPERIALE IMPR.

Procédé : Détrempez le levain dans une terrine avec toute la farine, la levûre et l'eau tiède nécessaires ; quand il est assez monté, additionnez l'eau, les œufs, le beurre, le sucre et le zeste ; travaillez l'appareil pendant une heure en ajoutant la farine nécessaire pour en faire une pâte un peu ferme ; couvrez la terrine et laissez lever la pâte à température douce pendant trois heures ; moulez-la ensuite sur le tour ; distribuez-la en parties grosses comme de belles noix, moulez-les rondes et rangez-les sur des plaques les unes à côté des autres et en lignes droites ; couvrez-les d'un linge et laissez-les lever à température douce. Fendez ensuite toutes les lignes de pâte sur leur longueur, à peu près de 1 centim. de profondeur ; dorez et poussez-les au four modéré ; en les sortant, détachez les croûtes une à une, rangez-les ensuite sur des plaques froides pour les griller à la flamme : quelques secondes suffisent.

Avec cette pâte, on confectionne des petits pains fendus par le milieu. En ajoutant à la pâte un peu de sucre et de l'eau de fleur d'oranger, on fait des *biscotins*, moulés ronds et rangés à distances sur plaques.

Biscottes de Bruxelles. — *Proportions* : 1 kilo de farine, 500 gr. de sucre, 28 jaunes, vanille et cédrat, un grain de sel.

Procédé : Travaillez dans une bassine avec le fouet les jaunes et le sucre ; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la farine, vanille et cédrat ; introduisez par partie l'appareil dans une large poche et couchez-le sur des plaques couvertes de papier, en bandes larges de 3 centim. sur 30 de long, et cuisez à four modéré. En les sortant, distribuez-les en tranches pour les ranger sur plaques ; glacez-les au sucre et faites-les griller à la flamme. On peut aussi les masquer d'une glace légère.

Biscottes a la levure. — Mettez 500 gr. de farine dans une terrine, serrez-la contre les parois et versez au milieu 25 gr. de levûre sèche délayée avec 2 décil. de lait tiède ; délayez peu à peu ce liquide avec un tiers de la farine pour faire un petit levain ; recouvrez-le avec un peu de farine et faites-le lever à température douce ; cassez 5 jaunes d'œufs dans une petite casserole, ajoutez 1/2 zeste de citron râpé sur un morceau de sucre et 1 décil. de crème simple ; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit tiède, versez-le alors peu à peu sur le levain pour en faire une pâte un peu ferme, en lui incorporant le restant de la farine ; ajoutez 100 gr. de beurre et un grain de sel ; travaillez cette pâte encore un moment, rassemblez-la au centre de la terrine, couvrez-la d'un linge fariné et laissez-la lever de moitié de son volume. Reversez alors la pâte sur le tour, divisez-la en deux parties desquelles vous formez 2 roulcaux que vous placez à distance sur une plaque beurrée ; dorez-les avec moitié jaunes d'œufs et moitié lait ; laissez-les lever du double pour les pousser à four chaud. Dès que ces pains sont cuits, coupez-les en tranches transversales de 1 centim. d'épaisseur ; rangez-les sur des plaques et faites-leur prendre couleur au four vif ou à la flamme. On fait aussi des biscottes avec de la pâte à brioche légèrement sucrée.

Galettes a l'anglaise. — Tamisez 1 kilo de farine sur le tour ; faites la fontaine, au milieu de laquelle vous placez 200 gr. de beurre, une pincée de sel et 2 décil. de crème ; détrempez la farine pour en faire une pâte ferme, laissez-la reposer à couvert pendant deux heures, distribuez-la ensuite en deux ou trois parties que vous abaissez de 4 à 5 millim. d'épaisseur ; piquez toute la surface de l'abaisse avec une fourchette ; taillez les galettes avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim. de diamètre et rangez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées ; poussez-les à four un peu chaud pour les saisir sans les colorer. Les galettes doivent être cassantes. On fait aussi la pâte sans beurre.

Piroguis a la russe. — Délayez 30 gr. de levûre avec 2 décil. 1/2 de lait ; passez à travers un tamis ; avec cette solution, travaillez 500 gr. de farine tamisée et placée dans une terrine tiédie ; donnez-lui la consistance d'un levain ordinaire et laissez lever à l'étuve douce. Ajoutez alors 50 gr. de sucre, un grain de sel, un zeste de citron râpé, 6 jaunes d'œufs ; travaillez le tout ensemble pendant dix minutes sur l'angle du fourneau, afin que la pâte ne refroidisse pas ; incorporez-lui alors 100 gr. de beurre fondu et 2 blancs fouettés ; couvrez la terrine et laissez lever du double de son volume. Pendant ce temps, beurrez des demi-feuilles de papier ; lorsque la pâte est levée à point, prenez-en à l'aide d'une cuiller trempée dans du beurre fondu et placez-la au milieu d'une des feuilles de papier ; placez de la confiture sur le centre et recouvrez-la de pâte ; roulez le papier comme une andouillette, sans reployer les bouts : la confiture doit être disposée en long afin d'en garnir la pâte dans toute sa longueur. Rangez à mesure ces papiers sur une plaque et à distance ; laissez lever la pâte pendant une heure et poussez au four un peu chaud. Lorsque les piroguis sont cuits, déroulez les papiers, dorez-les avec du beurre fondu et roulez-les dans du sucre en poudre ; parez les bouts et servez chaud sur une assiette.

GIMBLETTES A LA GÉNOISE. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour; ajoutez-lui 300 gr. de sucre, 400 gr. de beurre, 1 zeste de citron râpé et 6 jaunes; faites vivement la détrempe, placez-la sur glace pour la raffermir, abaissez-la ensuite à 6 millim. d'épaisseur et coupez-la avec un coupe-pâte cannelé; rangez ces ronds sur des plaques beurrées et videz le milieu avec un coupe-pâte rond; dorez la surface des gimblettes et faites-les cuire à four chaud. On fait aussi la même pâte en supprimant 250 gr. de farine de froment, que l'on remplace par de la farine de maïs; on donne alors aux gâteaux la forme de carrés longs ; on les pare lorsqu'ils sont cuits.

ÉVENTAILS. — Abaissez du feuilletage à six tours pour en former une bande épaisse et de 16 centim. de largeur; aplatissez les bords, coupez ensuite la bande en deux sur sa longueur, que vous divisez en petites parties de 15 centim. de large; disposez ces parties le côté coupé appuyé sur la plaque, mais à distance, car la pâte, au lieu de monter, fait son effet en travers; poussez les gâteaux à four chaud; lorsqu'ils sont presque cuits, glacez-les au sucre en poudre et laissez-les finir de cuire; ils doivent alors avoir la forme de petits éventails.

ALLUMETTES. — Abaissez du feuilletage à 4 millim. d'épaisseur; dorez la surface et coupez les petits gâteaux en bandes de 12 centim. de longueur sur 2 de largeur; rangez-les sur plaques et cuisez-les à four chaud. Lorsqu'ils sont presque cuits, saupoudrez-les de sucre passé au tamis de soie et laissez-les glacer.

PETITS PAINS LÉGERS. — Préparez une pâte à choux d'après l'une des prescriptions données; introduisez-la dans une poche ou cornet; beurrez des plaques sur lesquelles vous couchez les petits pains, de 4 à 5 centim. de long sur 1 d'épaisseur, en laissant une distance convenable entre chacun d'eux, afin qu'ils ne se touchent pas en cuisant; dorez-les avec de la dorure légèrement sucrée et poussez-les au four modéré. Ces petits pains peuvent être couchés de toutes formes, en anneaux, en *esses*, etc. On peut semer dessus du gros sucre ou des pistaches.

GIMGET-BREAD. — Préparez une pâte dans une terrine avec 500 gr. de farine, 125 de beurre, 125 gr. de sucre, 4 cuillerées de gingembre pulvérisé, un grain de sel, 2 décil. de mélasse chaude et 3 œufs entiers; tenez la pâte un peu ferme et distribuez-la en petites parties, que vous roulez dans les mains, de la grosseur d'un macaron; rangez-les à distance sur plaques beurrées, et cuisez à four gai. Ces petits gâteaux doivent être secs.

1764. — PETIT-FOUR.

Le *petit-four* comprend une certaine classe de petits gâteaux légers adaptés au dessert; ils se composent avec une grande partie des appareils sucrés de la pâtisserie, mais il en est bon nombre qui ont leur cachet particulier. Avec du goût on peut les varier à l'infini, car beaucoup d'entre eux ne se distinguent que par la forme et le nom. Décrire tous ces petits gâteaux et les variétés qu'ils peuvent fournir serait chose difficile, dans la place que nous leur réservons; mais ceux que nous allons produire suffiront amplement à faire apprécier les genres différents qu'on peut en tirer.

Bien qu'une partie des appareils soient les mêmes que ceux qu'on applique aux gâteaux d'entremets, il est évident qu'ils doivent en différer, et par leur forme et par l'élégance de physionomie qui les caractérise. Ces petits gâteaux se dressent sur tambours ou gradins, dont les planches 35 et 36 représentent les genres.

BISCUITS A LA CUILLER. — Préparez de l'appareil à biscuit comme il est décrit au nº 1687; mettez-en dans une poche et couchez les biscuits sur des feuilles de papier blanc. Il ne faut pas les pousser très-gros, car ils ont plus d'élégance s'ils sont de forme mignonne. Laissez assez d'intervalle entre eux pour qu'ils ne se touchent pas à la cuisson. Aussitôt couchés, glacez-les, c'est-à-dire saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre; laissez-les ainsi quelques minutes, et, dès que le sucre commence à fondre, poussez-les à four doux. Le degré précis du four est un point capital; il faut se régler de manière à ce que les biscuits puissent cuire un quart d'heure à peu près à four fermé. Ce temps écoulé, ils doivent être à point et de couleur très-blonde. Si le four est trop chaud, ils montent d'abord très-haut, mais ils retombent. Les biscuits étant cuits, sortez-les du four, détachez-les du papier et rangez-les à mesure dans des boîtes garnies de papier pour les employer au besoin. — Ces biscuits peuvent être vidés, emplis de confitures et glacés seuls ou accouplés.

PETITS BISCUITS EN CAISSE GLACÉS. — Préparez un appareil à biscuit comme il est décrit au nº 1695; ayez des petites caisses en fort papier et plissées n'importe de quelle forme, emplissez-les aux trois quarts avec

l'appareil, saupoudrez-les de sucre en poudre et poussez à four doux. Lorsque l'appareil est cuit, il doit monter de 1 centim. à peu près au-dessus du niveau des caisses. Laissez-les refroidir et glacez-les superficiellement avec une glace royale, ou glace cuite au chocolat, ou fondante aux fruits.

Petites bouchées. — Mettez de l'appareil à biscuit à la cuiller dans une poche, et couchez des petits biscuits ronds, à peu près de la grosseur d'une cerise, sur du papier; glacez-les et passez le doigt sur chacun, afin d'aplatir la petite pointe du milieu; faites-les cuire au four comme les biscuits à la cuiller. Aussitôt sortis du four, détachez-les du papier, videz-les légèrement en dessous et garnissez-les avec de la confiture; accouplez-les, piquez-les dans des brochettes et glacez-les au fondant, au chocolat, fruits ou liqueurs.

Biscuit de Reims. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 400 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 8 œufs entiers, un grain de sel.

Procédé : Les biscuits de Reims se cuisent sur des plaques à biscuits ou dans des petits moules séparés. Il faut les chauffer et les enduire de cire vierge chaude avec un pinceau, puis les laisser refroidir et les glacer au sucre en glace. Cassez ensuite les œufs dans une petite bassine, ajoutez-leur le sucre et fouettez-les pendant dix minutes; placez alors la bassine sur un feu très-doux et fouettez-les encore un quart d'heure seulement pour tiédir l'appareil. Sortez la bassine du feu et continuez de fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit froid. Incorporez alors la farine, versez l'appareil dans une poche et emplissez les moules; glacez le dessus avec du sucre en poudre; laissez-les reposer un moment et cuisez-les à four très-doux pendant quarante minutes environ. Sortez-les ensuite et laissez-les à moitié refroidir pour les démouler; tenez-les à l'étuve douce pour les faire sécher. On peut, aussitôt sortis des moules, les glacer au pinceau avec une glace légère à la vanille et les sécher quelques minutes à la bouche du four. On peut encore supprimer quelques blancs des œufs entiers pour les incorporer fouettés en dernier lieu.

Gimblettes aux pistaches. — Mettez dans une poche de l'appareil à biscuit décrit au n° 1687; couchez-le sur des plaques beurrées et farinées, en anneaux de 5 centim. de diamètre; glacez et cuisez-les au four doux. En les sortant du four, parez-les de même grandeur avec un coupe-pâte; videz de même le milieu; détachez-les et masquez le côté qui était sur la plaque avec un filet de confiture poussé au cornet; posez-les tous de ce côté sur de la glace blanche cuite; retournez-les et semez dessus des pistaches hachées très-fines et bien sèches. On peut en glacer moitié au chocolat et semer dessus du sucre en grains.

Biscuits au chocolat. — Préparez de l'appareil à biscuit décrit n° 1693; étalez-le sur des feuilles de papier rangées sur plaques; donnez-lui 1 centim. d'épaisseur, saupoudrez de sucre en poudre et cuisez au four doux. En les sortant, renversez les plaques sur des feuilles de papier placées sur la table; enlevez le papier sur lequel a cuit le biscuit et étalez dessus une couche mince de confitures; glacez ensuite et taillez les biscuits de 6 à 7 cent. de longueur sur 1 1/2 de largeur. Séparez-les à mesure que vous les coupez, rangez-les sur plaques et passez-les une seconde à la bouche du four pour leur donner du brillant. Tous les appareils de biscuits peuvent se traiter ainsi. On peut varier les formes et aussi les masquer entièrement avec des glaces crues ou cuites.

Petites meringues. — Les appareils de meringues et leur confection sont déjà décrits. Celles pour dessert se couchent au cornet de très-petite forme; elles se cuisent de même et se garnissent avec des confitures. On emploie indifféremment les appareils à la Française ou à l'Italienne; on les essence à l'orange, citron, chocolat ou tout autre parfum.

Cannelons de meringue italienne. — Préparez l'appareil et divisez-le en trois parties; dans l'une additionnez du chocolat râpé et passé au tamis de soie, dans une autre de l'alkermès et du carmin pour la colorer d'un beau rose, et la troisième simplement parfumée à la vanille et laissée blanche. Beurrez des plaques au beurre clarifié, saupoudrez-les de farine, secouez-les afin qu'il en reste le moins possible, et couchez les cannelons à l'aide d'une poche en leur donnant 6 à 7 centim. de long et 1 de diamètre; cuisez-les à four doux et conservez-les au sec.

Champignons en meringue. — Prenez de l'appareil à meringue dans une poche et poussez-en des ronds sur plaques couvertes de papier : ces ronds doivent être de la grosseur de petits champignons; mettez du chocolat en poudre dans un tamis de soie et saupoudrez-les pour leur donner une teinte légèrement brune; poussez aussi des pieds en superposant des points que vous montez le plus haut possible, de grosseur proportionnée aux champignons. On peut en faire trois ou quatre de différentes grosseurs attachés ensemble. Pous-

sez-les au four très-doux; aussitôt que l'appareil est raffermi, retirez les plaques, détachez les pieds, et placez les champignons dessus pour les assembler; le peu d'humidité de l'appareil suffit pour les coller. Enlevez les champignons de dessus le papier et appuyez le pied dans un peu de glace au chocolat, et de là dans des pistaches hachées, afin d'imiter la terre.

Noix imitées en meringue italienne. — Poussez des petites meringues au chocolat en forme de coquilles de noix; saupoudrez-les en dessus avec du chocolat râpé, et faites-les sécher au four; retournez-les ensuite, le côté bombé en dessous, et imitez une demi-noix sur chacune avec un petit cornet de meringue jaune. Finissez de les sécher au four. On imite aussi des petites poires en poussant une petite pyramide pointue; on forme les queues avec de l'angélique; on les saupoudre d'un côté avec du sucre rose; on les couche aussi en moitié pour les assembler après cuisson, en les fourrant aux confitures. On peut produire avec de la meringue une infinité d'imitations.

Macarons. — Pillez 500 gr. d'amandes mondées, humectez-les peu à peu avec 3 blancs d'œufs, ajoutez le zeste d'un citron et 500 gr. de sucre fin. Quand elles sont bien pilées, incorporez avec la spatule 4 cuillerées de glace royale. Formez ensuite les macarons à la main en leur donnant la grosseur d'une noix muscade; rangez-les à distance sur plaques couvertes de papier; appuyez-les avec les doigts humides, et poussez-les à four doux pour les sortir quand ils sont de belle couleur.

Macarons a l'italienne. — Pilez parfaitement 250 gr. d'amandes mondées avec un blanc d'œuf; ajoutez 40 gr. de cédrat confit, haché bien fin, et 500 gr. de sucre en poudre; ajoutez encore un blanc d'œuf, en continuant de piler pour en faire une pâte maniable, mais ferme; incorporez-lui à la spatule 200 gr. de *pignons* bien secs; distribuez l'appareil en petites parties, roulez-les en forme de petites navettes et rangez-les à mesure sur des feuilles de papier placées sur plaques; masquez-les très-légèrement avec de la glace royale claire et placez dessus une losange de cédrat confit. Cuisez à four doux.

Macarons moelleux. — Pilez 500 gr. d'amandes mondées, mouillez-les peu à peu avec 1 décil. d'eau, ajoutez 500 gr. de sucre, toujours en continuant de piler. Relevez ensuite la pâte dans une bassine; desséchez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte le poêlon; remettez-la au mortier et pilez-la de nouveau, en y ajoutant peu à peu 3 blancs d'œufs de glace royale très-ferme et au sucre vanillé. La glace incorporée, mettez l'appareil dans la seringue à macaron, au fond de laquelle sera un rond en fer-blanc avec une étoile; poussez l'appareil sur la table légèrement poudrée de sucre fin; divisez ensuite les macarons en petites parties que vous disposez en S ou en anneaux, en les rangeant à mesure sur des plaques cirées; faites-les cuire à four doux et sortez-les de couleur claire.

Macarons aux pistaches. — Pilez 125 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf; lorsqu'elles sont bien fines, retirez-les dans une terrine, incorporez-leur 500 gr. de sucre passé au tamis de soie, un autre blanc d'œuf et une goutte d'eau de fleur d'oranger. Le mélange opéré, ajoutez à cet appareil 250 gr. de pistaches coupées en petits filets et très-sèches; couchez les macarons sur papier, de la grosseur d'une noix muscade; humectez-les en dessous et poussez à four doux.

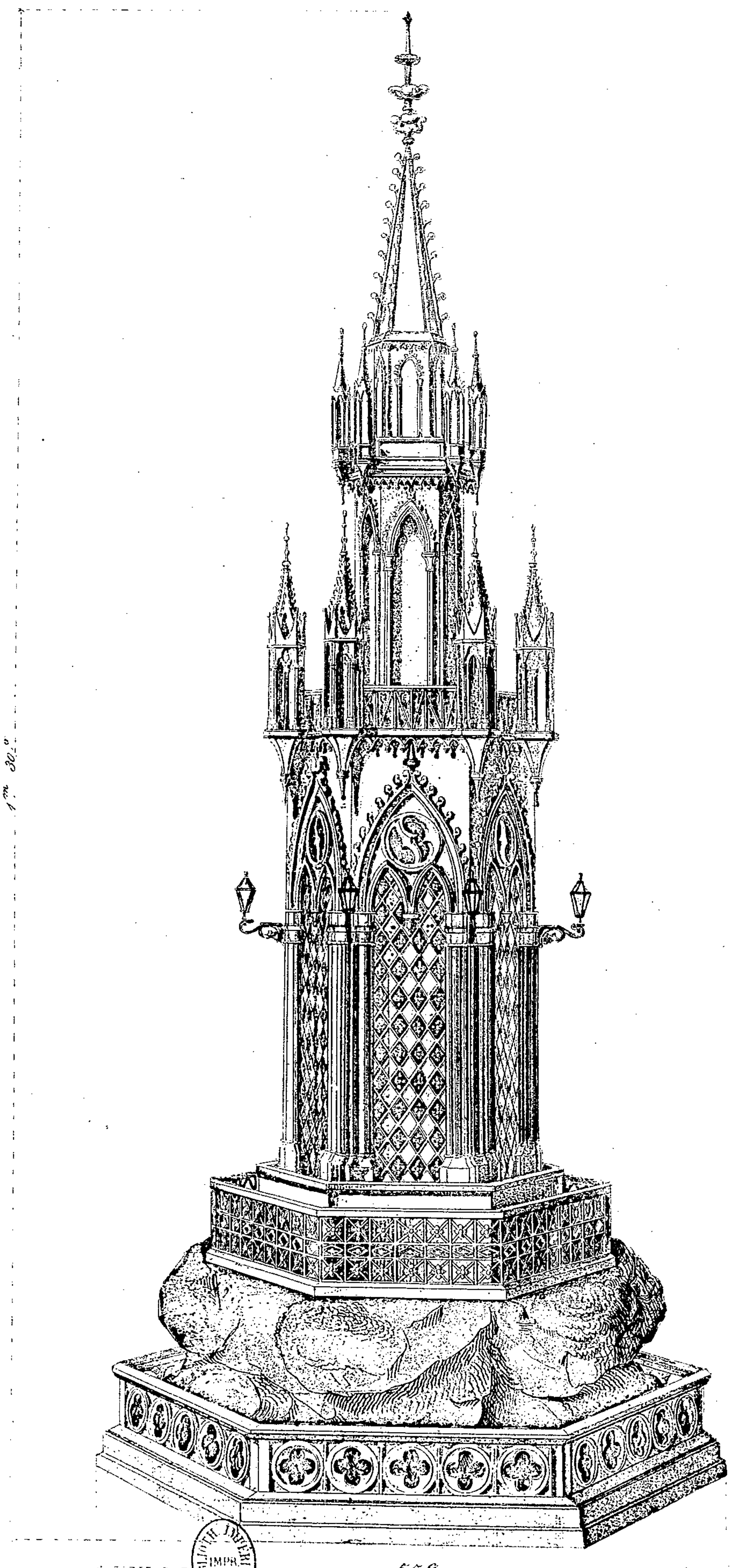
Macarons au chocolat. — Pilez 500 gr. d'amandes avec 4 blancs d'œufs, ajoutez 100 gr. de cacao râpé et 500 gr. de sucre fin vanillé: l'appareil doit rester consistant; formez-en des petites boules que vous roulez dans du sucre en grains; posez-les sur des plaques; appuyez un doigt mouillé sur chaque macaron, afin d'y laisser une cavité; cuisez à four doux. Quand ils sont cuits, emplissez les cavités du milieu avec de la glace à la vanille.

Macarons d'avelines au café. — Mettez 500 gr. d'avelines dans une petite bassine que vous placez sur feu; tournez-les avec une spatule jusqu'à ce que les peaux se détachent; frottez-les alors dans un linge pour les monder, et pilez-les avec 2 blancs d'œufs et 625 gr. de sucre en poudre; ajoutez quelques cuillerées de café en poudre passé au tamis de soie; ajoutez encore 2 blancs d'œufs pour rendre la pâte maniable; couchez

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 33.

N° 164. — Pièce gothique en pastillage.



BIBLIOTH. IMPERIALE IMPR.

[illegible] del.

Paris Imp. [illegible] de [illegible] quai d'[illegible]

ces macarons sur papier, en leur donnant une forme ovale; cuisez à four doux; détachez-les ensuite du papier et masquez-les avec une glace fondante au café.

Croquets. — Pilez 500 gr. d'amandes avec un œuf entier et zeste de citron râpé sur un morceau de sucre; placez 300 gr. de farine sur le tour; faites la fontaine, mettez au milieu 300 gr. de sucre et les amandes pilées, 3 œufs et 50 gr. de beurre, et travaillez la pâte à la main. Le tout étant bien incorporé, abaissez la pâte au rouleau sur une plaque beurrée, en lui donnant 5 millim. d'épaisseur, et poussez au four. Pendant ce temps, préparez de la glace royale rose et blanche, un peu molle; lorsque la pâte est cuite, coupez-la en deux parties, glacez-en une blanche et divisez-la, pendant qu'elle est chaude, en petits gâteaux de 7 centim. de long sur 2 de large; glacez l'autre moitié avec la glace rose. Si elle était trop froide, il faudrait la chauffer pour pouvoir la couper. Faites sécher quelques minutes la glace à l'étuve.

Croquets ordinaires.— Tamisez 625 gr. de farine sur le tour; faites la fontaine, mettez au milieu 500 gr. de sucre en poudre, 3 œufs entiers et 6 jaunes, zeste et une cuillerée de cognac; travaillez bien la pâte, qui doit être ferme; mêlez-lui 350 gr. d'amandes mondées et bien sèches, et 150 gr. de pistaches; divisez la pâte en trois parties que vous roulerez sur la table, 20 centim. de longueur. Rangez ces trois parties sur une plaque beurrée et aplatissez-les avec la main pour ne leur laisser que 15 millim. d'épaisseur; dorez-le dessus et faites cuire à four vif. Ces pains étant cuits, coupez-les, pendant qu'ils sont chauds, en tranches transversales de 1 centim. d'épaisseur; finissez de les sécher à la bouche du four.

Croquets a la piémontaise. — Mettez sur le tour 350 gr. de farine de maïs tamisée et 150 gr. de farine ordinaire, 300 gr. de sucre en poudre et 1 zeste de citron haché; faites la fontaine, au milieu de laquelle vous placez 100 gr. d'amandes pilées avec un blanc d'œuf, 300 gr. de beurre, 2 œufs entiers et 4 jaunes; travaillez et rassemblez la pâte; divisez-la en parties que vous roulez à la farine en cordons de l'épaisseur du petit doigt et de la longueur de 7 centim.; rangez-les sur des plaques, sans trop les serrer; dorez-les et faites-les cuire à four un peu chaud; dès qu'ils sont cuits, détachez-les pour les séparer. Ces croquets se servent ainsi ou glacés. Cette pâte peut être seringuée et dressée en anneaux ou en *esses*.

Pain d'épice. — *Proportions* : 500 gr. de sucre, 1 kilo 1/2 de beau miel, 375 gr. d'amandes hachées, 2 kilog. de farine, 50 gr. de potasse, 10 gr. de noix et fleurs de muscades, et le même poids de clous de girofle pulvérisés.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine, placez au centre tous ces éléments, le sucre fondu avec le miel; incorporez la farine pour faire une pâte de la consistance de celles à dresser molles; travaillez-la une demi-heure, laissez-la reposer six heures, puis abaissez-la et donnez-lui 2 centim. d'épaisseur; cuisez dans des plaques bien beurrées et à four doux. En sortant l'appareil du four, divisez-le en petits carrés longs.

Pain d'épice a l'allemande. — *Proportions* : 1 kilo de miel fin, 500 gr. d'amandes hachées, 750 gr. de sucre, 1 kilo et 3/4 de farine, 200 gr. d'écorce de citron, une noix muscade, 2 décil. de kirsch, le zeste d'un citron haché.— Opérez comme précédemment; seulement il faut abaisser la pâte à 1/2 centim. d'épaisseur et cuire à four doux. Ces deux genres de pain d'épice peuvent être glacés quand ils sont cuits et refroidis.

Tourons a la fleur d'oranger. — Travaillez 500 gr. de sucre en glace avec 3 blancs d'œufs et un peu de fleur d'oranger pralinée et pulvérisée, ou autre parfum; ajoutez 100 gr. d'amandes pilées au blanc d'œuf et 500 gr. d'amandes en filets et bien sèches; beurrez légèrement des plaques, farinez-les et dressez les tourons dessus de la grosseur d'une petite noix; élargissez un peu le milieu avec le bout du doigt pour en former des petits anneaux, et faites-les cuire au four doux.

Tourons aux pistaches. — Pilez 250 gr. d'amandes avec 2 blancs d'œufs, ajoutez-leur 400 gr. de sucre en poudre pour en faire une pâte un peu ferme, abaissez-la sur la table saupoudrée de sucre; hachez 300 gr. de pistaches sèches bien fines et un peu de sucre orangé; travaillez-les un moment avec 300 gr. de glace royale très-ferme; étalez cet appareil sur l'abaisse d'amandes et distribuez celle-ci en carrés longs que vous rangez à mesure sur des plaques beurrées et farinées, et cuisez à four doux.

Copeaux. — Fouettez à moitié 8 blancs d'œufs, mélangez-leur 500 gr. de sucre, autant de farine, essence ou zeste et une cuillerée d'eau; travaillez bien cet appareil, qui doit être un peu mou; dans le cas contraire, ajoutez 1 blanc d'œuf; mettez l'appareil dans une poche et couchez sur des plaques beurrées et farinées en cordons de 30 centim. de long sur 1 de large. Cette pâte doit s'aplatir instantanément; poussez à four gai; pendant la cuisson, préparez des petites colonnes en bois de la grosseur du petit doigt; dès que la pâte est cuite,

détachez-la des plaques, tournez chaque bande en spirale autour d'une colonne et laissez-les refroidir en cet état. Cette pâte durcit en refroidissant ; on retire alors les colonnes sans briser la pâte.

GAUFRES A LA FLAMANDE. — *Proportions :* 250 gr. de farine. 250 gr. de beurre clarifié, 7 décil. de crème fouettée, 12 jaunes et 12 blancs fouettés, un grain de sel, sucre vanillé.

Procédé : Travaillez le beurre avec le sucre pendant quinze minutes, incorporez les jaunes un à un et ensuite la farine en même temps que les œufs fouettés, et en dernier lieu la crème.

Pour cuire cet appareil, il faut un *gaufrier* en fer, profondément gravé en carrés ou en losanges. Il doit être très-épais ; chauffez-le des deux côtés sur un feu vif, beurrez-le au beurre clarifié, emplissez-le d'un côté avec l'appareil, fermez-le et placez-le sur feu, de manière qu'il ne touche pas le charbon et qu'il ne reçoive la chaleur que de la flamme. Au bout de quelques secondes, retournez-le, parez l'excédant de la pâte avec un couteau, et enlevez la gaufre aussitôt qu'elle est de belle couleur. La première doit toujours être sacrifiée. A mesure que les autres sont cuites, on les range sur un tamis ; on les saupoudre ensuite avec du sucre vanillé pour les dresser. On ne beurre le gaufrier que par intervalle et non à chaque gaufre.

On peut ajouter à cet appareil un peu de levûre délayée; on fait aussi des gaufres simplement avec de la crème fouettée, à laquelle on incorpore quelques cuillerées de farine.

GAUFRES AUX PISTACHES. — Placez dans une terrine 250 gr. d'amandes bien hachées et 400 gr. de pistaches, 250 gr. de sucre et 125 gr. de farine; travaillez quelques minutes à la spatule; ajoutez 3 blancs d'œufs moitié fouettés; couchez l'appareil en petits ronds de 4 à 5 centim. de large, et sur des plaques cirées; en les sortant, faites-les refroidir sur un rouleau.

GAUFRES A L'ITALIENNE. — Hachez bien fin 500 gr. d'amandes mondées et bien sèches ; travaillez dans une terrine 300 gr. de sucre en poudre avec 1 œuf entier, 4 blancs et 100 gr. de farine, vanille ou zeste et une cuillerée de rhum ; amalgamez ces éléments à la spatule, ajoutez les amandes; chauffez 2 plaques bien droites, beurrez et farinez-les, versez dessus l'appareil, étalez-le carrément et en couche mince avec la lame d'un couteau, et poussez au four chaud une plaque à la fois. Aussitôt l'appareil cuit et de belle couleur, distribuez-le en carrés de 6 centim., et roulez-les en cylindres sur de petites colonnes en bois, sur lesquelles vous les laissez refroidir ; détachez-les alors pour tremper les deux bouts dans de la meringue et ensuite dans des pistaches hachées.

GAUFRES D'OFFICE. — Mettez 200 gr. de farine dans une terrine avec 100 gr. de sucre en poudre en partie vanillé, un grain de sel, 2 œufs entiers et un peu d'eau tiède. Travaillez l'appareil pour en faire une pâte liquide ; ajoutez une cuillerée de cognac et 2 de beurre fondu; faites chauffer des moules à gaufres sur la flamme, beurrez-les légèrement et, dès qu'un moule est chaud, versez dedans une cuillerée d'appareil, fermez le moule et faites cuire la gaufre de belle couleur des deux côtés; aussitôt cuite, roulez-la sur une colonne en bois. Procédez de même pour les autres. On les moule aussi sur un cornet.

GAUFRES DE CARLSBADD. — Délayez 500 gr. de farine tamisée avec 1 litre de crème fraîche; ajoutez un grain de sel et un peu de beurre. Chauffez un gaufrier plat et sans dessin, beurrez-le, versez dessus une cuillerée d'appareil et cuisez une gaufre ronde et mince; sortez-la du gaufrier et faites-en une autre semblable. Lorsque celle-ci est cuite, semez dessus un peu d'amandes hachées et mêlées avec du sucre en poudre; recouvrez ces amandes avec la gaufre déjà cuite ; serrez le gaufrier et tenez-le un moment sur le feu. Ce peu de chaleur suffit pour souder les deux gaufres ensemble; elles doivent rester très-sèches. Pour accélérer l'opération, il faut avoir deux gaufriers.

GAUFRES DE BERLIN. — Placez dans un poêlon 1 kilo de sucre fin, ajoutez une pincée de sucre vanillé, 1 décil. de kirsch et une cuillerée d'eau ; travaillez le tout à la spatule pour former un appareil ferme; placez-le sur feu très-doux sans cesser de travailler; il doit se ramollir, mais n'être que tiède; versez-le alors sur des hosties, en l'étalant de 4 à 5 millim. d'épaisseur. Semez dessus des pistaches, parez les bords et distribuez-les ensuite en petites bandes de 2 centim. de large; posez-les à mesure, les uns à côté des autres, sur des rouleaux en bois, et faites-les sécher sans les mettre à l'étuve. Il suffit de les tenir quelques heures à température douce. On peut substituer toute autre liqueur au kirsch. On les parfume aussi au chocolat, au citron, à la vanille et à l'orange, en remplaçant la liqueur par de l'eau.

FEUILLES DE CHÊNE. — Pilez très-fin 250 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf, placez-les ensuite dans une terrine avec 100 gr. de sucre en poudre, 100 gr. de farine et 4 blancs d'œufs; travaillez bien l'appareil; beur-

rez et farinez des plaques; introduisez l'appareil dans un cornet et couchez-le en forme de petites feuilles qui s'aplatissent d'elles-mêmes. Avec la pointe d'une cuiller tirez la pâte tout autour, afin de former des inégalités, et poussez à four doux. Dès qu'elles sont cuites, détachez-les des plaques et faites-les refroidir sur des rouleaux; et quand elles sont froides, marquez les contours avec un filet de glace royale un peu liquide poussée au cornet. Semez sur la moitié des pistaches hachées fin, et, sur l'autre moitié, du gros sucre rose. Laissez-les sécher un moment à l'étuve.

Batons de vanille. — Mondez et faites sécher 250 gr. d'amandes, pilez-les ensuite avec 3 blancs d'œufs, ajoutez 500 gr. de sucre en poudre en partie vanillée. Cette pâte doit être très-ferme. Etalez-la sur des hosties, en lui donnant 6 millim. d'épaisseur; masquez le dessus avec de la glace royale liquide, mais bien travaillée, et divisez l'appareil en bâtons de 1 centim. de largeur dans le sens transversal des hosties. Rangez à mesure ces petits bâtons sur des plaques et faites-les cuire à four doux.

Noisettes. — Détrempez une pâte très-ferme avec 500 gr. d'amandes pilées, 500 gr. de sucre, 2 blancs d'œufs et une pincée de farine; laissez-la reposer quelques instants pour la diviser en petites parties que vous taillez en bandes minces de 3 centim. et demi de largeur; dentelez ces bandes d'un côté seulement avec la pointe d'un petit couteau et divisez-les transversalement à 3 cent. de distance; placez une noisette mondée et séchée au milieu de chaque petite bande, puis roulez-les de manière à enfermer les noisettes, et appuyez la partie non dentelée pour la former en pointe; humectez-les de ce côté et rassemblez-les de trois en trois et à plat sur un plafond; placez-en une debout sur le centre et laissez-les pendant douze heures à l'étuve douce pour les sécher; cuisez-les ensuite à four doux et laissez-les refroidir pour les sabler à la base avec du gros sucre colorié vert. On peut les cuire séparément pour les grouper ensuite.

Petits soufflés a la rose en caisse. — Travaillez à la spatule et dans une terrine 500 gr. de sucre en poudre avec 2 blancs d'œufs et 1 goutte d'essence de rose; la pâte étant bien travaillée, faites-en des petites boulettes, avec lesquelles vous emplissez à moitié de hauteur des petites caisses plissées. Lorsque la moitié de l'appareil est employée, ajoutez un peu de carmin à l'autre moitié pour lui donner une nuance rose. Avec cette pâte, emplissez d'autres caisses plissées, rangez-les sur plaque et poussez au four très-doux pour ne l'ouvrir que lorsque vous pensez que les soufflés sont cuits. On roule aussi cette pâte de la grosseur d'une noisette, qu'on couche sur des feuilles de papier pour les cuire aussi à four doux.

Patiences. — Mettez 500 gr. de farine dans une terrine avec le même poids de sucre en poudre, un œuf entier, 4 blancs et essence. Travaillez bien cet appareil pour en former une pâte un peu molle, mais très-liante; couchez les patiences sur des plaques légèrement cirées, en leur donnant la grosseur d'une aveline épluchée; passez ensuite un pinceau légèrement humecté sur chaque patience; laissez-les quelques heures dans un endroit chaud et poussez-les à four doux. Elles doivent venir d'une teinte très-claire. On peut aussi ne les cuire que le lendemain.

Biscotin de Novarre. — Préparez la même pâte que pour les patiences; parfumez-la avec une pincée de cannelle en poudre et sucre vanillé; introduisez cette pâte dans une poche et couchez-la sur des plaques beurrées et farinées, de 5 cent. de long et de la grosseur d'un macaroni. Laissez-les reposer quelques heures et faites cuire à four doux.

Coquilles a la fleur d'oranger. — Pilez 500 gr. d'amandes avec 2 œufs entiers; fouettez à moitié 5 blancs d'œufs, mélangez-leur 625 gr. de sucre en poudre, puis les amandes, 250 gr. de farine et un peu de fleur d'oranger pralinée en poudre, ou de l'eau de fleur d'oranger; travaillez l'appareil à la spatule, sur un fourneau très-doux, pour le tiédir et le ramollir; couchez-le alors sur des plaques beurrées et farinées, en petites parties comme les macarons; frappez légèrement les plaques sur la table afin que l'appareil s'étale mince et rond, de dimension d'une pièce de 5 francs; semez dessus des amandes hachées, mêlées avec du sucre en grains, et poussez-les à four un peu chaud. En les sortant et pendant qu'elles sont chaudes, parez-les avec un coupe-pâte rond, afin qu'elles soient toutes de même grandeur; enlevez-les ensuite de dessus les plaques avec un couteau, et ployez-les sur des rouleaux comme les gaufres, pour les faire refroidir; bordez-les avec un cordon de glace royale poussé au cornet, et semez dessus du sucre rose.

Pains de Pavie a l'orange. — Mettez 500 gr. de sucre en poudre dans une bassine avec 6 œufs entiers, 2 jaunes et un peu de sucre orange; fouettez cet appareil, et lorsqu'il commence à devenir léger, placez la bassine sur un feu très-doux, en continuant de fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit tiède; incorporez-

lui alors à la spatule et peu à peu 450 gr. de farine séchée ; beurrez et farinez des plaques ; couchez l'appareil de la grosseur d'une demi-reine-Claude ; saupoudrez dessus de sucre fin et faites cuire à four doux. Ces petits pains sont très-croquants ; on peut les masquer de glace parfumée au chocolat, vanille et rhum, et les décorer ensuite avec des demi-pistaches.

Petits pains a la fiancée. — Épluchez 300 gr. de noisettes fraîches ; pilez-les en les mouillant peu à peu avec un demi-décil. de crème double ; travaillez 300 gr. de sucre vanillé avec 18 jaunes d'œufs. Lorsque l'appareil est bien léger, additionnez les noisettes passées au tamis, puis 250 gr. de farine de riz et 50 gr. de beurre fondu. Étalez cet appareil sur 2 feuilles de papier beurrées et placées sur des plaques, en couche d'un centim. d'épaisseur, et poussez à four doux. La pâte étant cuite, retirez le papier et détaillez l'appareil en petites losanges ; glacez ensuite à la glace fondante, aux fraises ou autres. On peut les tremper à la brochette comme les caramels, ou s'ils sont trop délicats les plonger dans la glace pour les retirer avec une fourchette et les faire égoutter sur des grilles.

Croquants. — Pilez 250 gr. d'amandes avec un jus d'orange ; tamisez 500 gr. de farine sur le tour ; faites la fontaine, dans laquelle vous mettez les amandes, un peu de zeste de citron râpé, 200 gr. de beurre, 200 gr. de sucre et 8 jaunes d'œufs ; travaillez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme que vous roulez en forme de petites navettes ; rangez-les l'une à côté de l'autre sur des plaques beurrées ; rangez les bouts tous ensemble afin de leur donner environ 5 centim. de longueur ; dorez-les légèrement et poussez-les au four gai. Dès que ces pains sont cuits, retirez-les pour les piquer avec des brochettes et les glacer au cassé, dont un tiers sera blanc, un tiers rouge, et l'autre au chocolat. On peut aussi les glacer tous au sucre blanc, et semer sur les uns des pistaches hachées, sur d'autres du sucre blanc en grains et sur les autres du sucre rose.

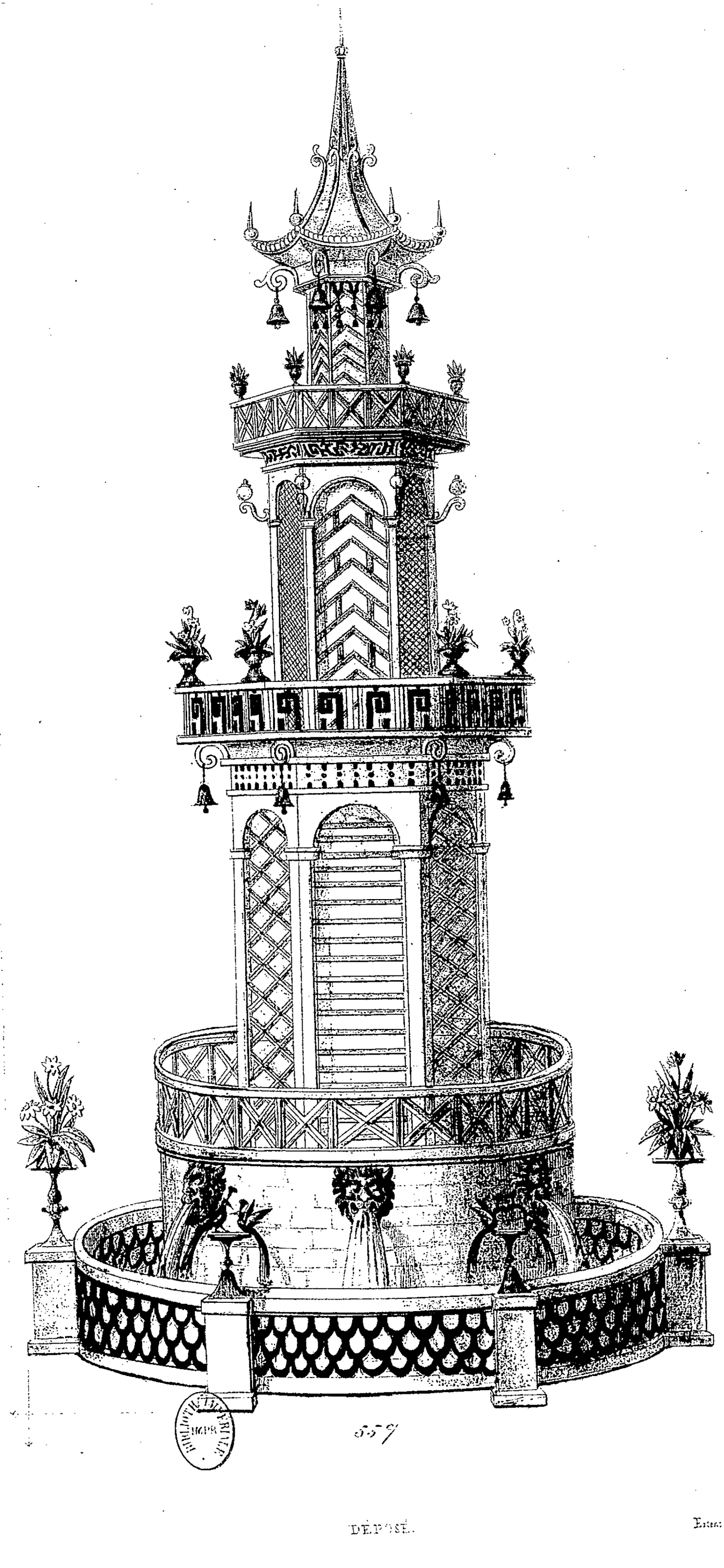
Nattes. — Préparez la même pâte que ci-dessus ; tenez-la un peu ferme et divisez-la en parties que vous roulez sur le tour, de la grosseur d'un petit macaroni ; formez avec ces cordons des nattes à trois ; taillez-les de la longueur de 6 centim. ; pressez légèrement le bout de chaque natte afin que les cordons ne se défassent pas et placez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées ; dorez le dessus et cuisez-les à four gai. Un moment avant de les retirer, glacez-les au sucre fin, que vous faites fondre à l'aide d'une allume ou à la salamandre.

Massepains a la salamanque. — Pilez 200 gr. d'amandes avec 2 blancs d'œufs et une pincée de cannelle en poudre ; cuisez 400 gr. de sucre au boulé, auquel vous incorporez les amandes ; desséchez un moment cette pâte à la spatule, laissez-la refroidir et pilez-la de nouveau ; ajoutez un troisième blanc d'œuf pour la rendre maniable et couchez les massepains de forme ovale sur des plaques beurrées et farinées ; frappez ces plaques sur la table afin que la pâte s'affaisse et poussez-la au four doux. Lorsque les massepains sont cuits, détachez-les des plaques et retournez-les sans dessus dessous, puis posez sur chacun d'eux un petit morceau d'abricot confit ; ayez de la meringue italienne dans un cornet et perlez toute la surface afin de les masquer complètement, ainsi que l'abricot. Le décor doit imiter des grains de raisin. Faites-les sécher au four doux, et dès que la meringue est sèche, glacez-la en la trempant dans une glace fondante au chocolat ; laissez sécher et posez sur un bout une petite feuille de vigne en pâte d'amandes ou de pistaches enlevée à la planche. On fait aussi ces massepains en forme de petites poires ; lorsqu'ils sont cuits, on les retourne et on imite dessus une petite poire posée à plat avec de la meringue italienne, à laquelle on ajoute une queue en angélique ; on fait ensuite sécher la meringue à four doux, puis on la glace au fondant à l'orange et on marque la fleur de la poire avec un point au chocolat. Lorsque la glace est assez ferme, on peut lui donner une petite teinte rose d'un côté avec du coton rougi au carmin sec : il en faut très-peu.

Massepains royaux aux pistaches. — Préparez le même appareil d'amandes que ci-dessus, introduisez-le dans une poche garnie d'une douille, et couchez les massepains en petits anneaux sur des feuilles de papier ; piquez dans chacun 12 moitiés de pistaches disposées en couronne et faites cuire les massepains à four doux ; dès qu'ils sont cuits, détachez-les du papier et placez un peu de gelée de groseille sur le milieu de chacun ;

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 34.

N° 165. — Pavillon chinois.



1.m30

165

559

BIBLIOTHEQUE NATIONALE

piquez les massepains avec des brochettes et glacez-les au cassé du côté des confitures. Ils doivent être trempés au sucre très-chaud, afin qu'il y en ait le moins possible ; posez-les sur des grilles, le côté non glacé en dessous.

Petites mosaïques aux confitures — Préparez une pâte frolle, abaissez-la sur une plaque beurrée en lui donnant 5 millim. d'épaisseur et poussez à four gai. Lorsque la pâte est de belle couleur, sortez-la pour la détailler vivement avec un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre, et masquez chaque petit rond avec une couche de confiture. Ayez une planche à mosaïque gravée en filets très-fins, sur laquelle vous enlevez des empreintes avec de la pâte d'amandes adragante à la vanille; coupez cette mosaïque avec le coupe-pâte des gâteaux et posez les ronds sur la confiture : celle-ci doit se voir par les petits trous du grillage ; masquez ensuite le tour de chaque gâteau avec de la meringue et roulez-les dans du gros sucre ou des pistaches hachées. A défaut de planche, on peut exécuter le grillage avec des filets de glace royale poussés au cornet très-fin. La pâte frolle, cuite comme ci-dessus, peut être doublée en mettant une couche de confiture entre les deux abaisses et les appuyant avec une plaque afin de bien les souder ensemble ; on les détaille ensuite en carrés longs de la dimension d'un domino ou en losanges, pour les masquer à la glace royale peu travaillée; on commence à glacer à blanc; on les fait sécher pour glacer ensuite le tour d'une autre couleur et les laisser sécher de nouveau.

Amarettes aux pistaches. — Mondez et faites sécher 300 gr. d'amandes amères, pilez-les avec 2 blancs d'œufs, ajoutez 300 gr. de sucre en poudre, incorporez-le bien et additionnez ensuite 200 gr. de sucre en glace travaillé dans une petite terrine avec 2 blancs. Cette pâte doit rester un peu ferme ; dressez-la sur des feuilles de papier en forme de grosses olives ; humectez légèrement le dessus avec de l'eau et piquez des filets de pistaches afin d'imiter les pointes d'un hérisson. Laissez-les à l'étuve pendant une heure et faites-les cuire à four doux.

Petits pains aux anis. — Mettez sur le tour 500 gr. de farine mêlée avec le même poids de sucre en poudre, gros comme une noix de beurre, 4 blancs d'œufs et une pincée d'anis pulvérisé ; formez-en une pâte ferme dont vous faites des petits pains en forme de navettes ; rangez-les à mesure sur des plaques et faites-les cuire à four gai ; masquez-les en sortant du four avec de la glace royale et semez dessus des petites dragées aux anis.

Nougat de pistaches. — Pilez 200 gr. d'amandes avec 1 blanc d'œuf et 200 gr. de sucre ; abaissez cette pâte sur une plaque beurrée et farinée; pilez ensuite 150 gr. de pistaches avec 300 gr. de sucre ; ajoutez une écorce d'orange confite hachée très-fin et 4 blancs d'œufs ; abaissez cette pâte sur la première, cuisez à four modéré, et en les sortant du four distribuez-les en losanges. On peut masquer ces petits gâteaux avec des confitures, les décorer avec des demi-pistaches et les glacer au cassé.

DE L'OFFICE.

L'office constitue dans son ensemble une partie essentielle de l'art ; il donne une multitude de produits aussi variés qu'agréables ; il touche à tant d'éléments divers qu'il faut à un homme de longues études pour devenir bon officier. Nous ne prétendons pas traiter cette intéressante partie dans toute son extension, mais nous tâcherons de définir les points capitaux avec les soins qui ont présidé à l'analyse des parties qui précèdent ; nous ne négligerons rien surtout de ce qui peut être utile aux hommes de notre profession ; car c'est là, en définitive, le but auquel nous visons.

Sans doute, un cuisinier n'est pas rigoureusement obligé de connaître cette partie à fond ; mais il serait déplacé de dire qu'il peut rester étranger à un travail qui a tant de rapports avec le sien et auquel il peut s'initier de lui-même. Selon nous, nul n'est plus apte à faire un bon officier qu'un cuisinier, possédant à divers degrés les connaissances requises et variées de sa profession. Et d'ailleurs, il est évident pour tous, que dans certains cas, quelques notions de l'office peuvent lui être d'un grand secours, et dans sa propre partie, et avec plus de raison dans les circonstances imprévues où il serait appelé à remplir les fonctions de maître-d'hôtel ou d'officier.

Les *hors-d'œuvre*, les *salades*, les *gâteaux pour thé*, le *petit-four* et la *conservation des fruits* ayant été traités ailleurs, nous nous bornerons à produire ici la *confiserie*, les *bonbons*, *compotes*, *confitures*, *glaces*, *rafraîchissements*, et enfin toutes les préparations ayant une portée utile.

Les planches adaptées à cette partie représentent divers genres de pièces d'orfévrerie, telles que corbeilles de fleurs et fruits, assiettes montées, gradins, tambours et compotiers à l'usage du dessert. Ces dessins, en produisant les genres les plus élégants, servent encore à indiquer la manière de dresser les fruits et bonbons, qui ne peut guère s'exprimer que par la démonstration. Le dressage, en effet, est uniquement une affaire de goût, n'ayant pas de règles fixes et en quelque sorte subordonné à l'élégance du service lui-même ; c'est, en résumé, une opération qui réclame une main exercée ; car les plus beaux fruits, les plus jolis bonbons, s'ils sont dressés sans grâce, perdent considérablement de leur distinction.

1765. — CLARIFICATION DU SUCRE.

Concassez 7 à 8 kilog. de sucre en pain, placez-le dans une bassine avec 3 litres d'eau froide, et laissez-le fondre doucement ; dans l'intervalle, fouettez un blanc d'œuf frais, avec un autre litre d'eau, dont vous mélangez les trois quarts avec le sucre fondu ; placez la bassine sur feu et faites-la partir en ébullition. Au moment où le bouillon se développe, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, afin qu'elle ne bouille que d'un côté, enlevez l'écume qui se présente et additionnez par intervalle le restant de l'eau réservée, contenant du blanc d'œuf. Lorsque le sucre est bien écumé et limpide, amenez-le à 32 degrés et passez à travers une serviette rafraîchie à plusieurs eaux et encore humide. Pour certains emplois, il n'est pas urgent de clarifier le sucre à l'œuf, il suffit de le mouiller avec la même quantité d'eau, de le faire bouillir en l'écumant avec soin et l'amener à 32 degrés pour le passer ensuite. — La clarification à froid est décrite à l'article des *Gelées d'entremets*.

1766. — CUISSON DU SUCRE.

Les diverses cuissons de sucre sont dénommées : 1° par le *lissé ;* — 2° le *perlé ;* — 3° le *soufflé ;* — 4° la *glu ;* — 5° le *boulé ;* — 6° le *cassé ;* — 7° le *caramel.*

La première cuisson distincte qu'indique le sucre, c'est la *nappe* ; il marque à chaud 32 degrés au pèse-sirop. Ce degré est celui qu'on donne ordinairement aux sirops concentrés. En continuant l'ébullition, le sirop arrive *au lissé;* il marque 34 degrés ; mais on reconnaît cette cuisson en prenant un peu de ce sucre au bout de l'index pour l'appuyer contre le pouce ; en élargissant les doigts, il forme un fil léger qui se rompt instantanément. Si on lui donne quelques bouillons de plus, il arrive à 36 degrés, c'est-à-dire au *perlé.* Alors, si on en prend entre les doigts et qu'on les écarte , il se forme un fil plus consistant, plus long et plus blanc que pour le degré précédent. A 39 degrés , le sucre est au *soufflé* ; on reconnaît aussi cette cuisson lorsqu'en trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant à travers les trous, il se forme des petites bulles du côté opposé. A 41 degrés, le sucre est à la *glu ;* si on le prend entre les deux doigts mouillés, le sucre doit s'y fixer en corps gluant, mais sans consistance; 3 degrés de cuisson en plus donnent le sucre au *boulé ;* on reconnaît cette cuisson en prenant du sucre avec un doigt mouillé que vous trempez instantanément dans l'eau : s'il est possible d'en former une boule molle, il est à point ; si la boule est plus consistante, quoique flexible, il est au grand *boulé.* Arrivé à ce point, le pèse-sirop ne peut plus indiquer les degrés que d'une manière très-imparfaite ; les bouillons du sucre deviennent plus serrés et il est facile de s'apercevoir qu'il acquiert de la consistance. Après 2 ou 3 bouillons, le sucre passe au *petit cassé ;* on reconnaît cette cuisson en trempant un doigt dans le sucre après l'avoir trempé dans l'eau froide et le remettant ensuite à l'eau ; le sucre s'en détache facilement et se brise quoique étant un peu collant sous la dent. Le *grand cassé* se reconnaît en faisant la même expérience ; mais ici le sucre se brise net. Cette cuisson est la dernière que peut subir le sucre avant de prendre couleur; elle tient le milieu entre le *petit cassé* et le *caramel.* On reconnaît cette cuisson lorsque le sucre commence à prendre une teinte jaune ; si on le laisse sur le feu , il se colore instantanément et ne peut plus subir aucune ébullition sans brûler.

Chacune des cuissons se divise en trois cuissons intermédiaires, c'est-à-dire le minimum et le maximum du degré ; par exemple, en quittant le *grand lissé* le sucre passe à la cuisson du *petit perlé ;* avant d'arriver au *perlé normal,* il quitte celui-ci pour entrer au *grand perlé.* Il en est de même pour les autres cuissons.

1767. — COMPOTES.

Les compotes sont des préparations dont la beauté et la bonté dépendent des soins qu'on leur prête et aussi du choix des fruits. Nous aurions pu produire un plus grand nombre de formules; mais nous avons pensé inutile de mentionner celles qui n'exigent pas de procédés spéciaux et dont les descriptions insérées dans cette série peuvent leur être applicables. La méthode pour conserver les compotes se trouve décrite au chapitre des *Conserves alimentaires.*

Compotiers. — On appelle compotiers des coupes en cristal ou en porcelaine, dans lesquelles on dresse les compotes; les plus distingués sont ceux qu'on pose sur un pied en argent, bronze ou vermeil, dans le genre de ceux représentés à la planche n° 36. Ces compotiers peuvent être couverts d'une sultane en glace royale ou pastillage, ainsi que le représente le dessin n° 172.

Sultanes pour compotes.—Toutes les compotes ne peuvent pas être couvertes de sultanes; mais dans un dîner où elles sont nombreuses, c'est un ornement qui peut s'appliquer avec succès. Sur les compotes de peu d'apparence, ces sultanes s'exécutent en sucre filé, blanc ou nuancé. On en confectionne aussi en sucre filé à froid ou glace royale et à jour. Consultez à ce sujet l'article *des Sultanes* dans l'ornementation de la pâtisserie. On en confectionne encore avec des ornements en pastillage levés à la planche et collés ensemble pour les laisser sécher sur moule. Quel que soit le genre de ces sultanes, on doit disposer les décors de manière à ce qu'ils présentent des jours à travers lesquels les compotes sont visibles : cela produit bon effet ; on fixe aussi sur le centre de la sultane un petit sujet en pastillage ou en glace qui sert à l'enlever, tout en lui donnant de la grâce.

Hatelets pour compotes. — On donne de la légèreté aux compotes de gros fruits en les couronnant de 5 ou 6 hâtelets garnis de fruits de différentes nuances et piqués en couronne, comme le représente le dessin n° 171. Il est bien entendu que ces hâtelets ne sont pas les mêmes que ceux employés pour le service de cuisine ; ceux-ci se composent de brochettes minces en vermeil, de 10 centim. de long. Les ornements s'exécutent en pastillage, levés à la planche et accouplés de deux en deux au bout de chaque hâtelet afin d'imiter en blanc les emblèmes ou palmettes qui ornent les hâtelets de cuisine. On garnit ensuite chaque hâtelet avec une belle fraise, une reine-Claude confite, poire, pomme ou autre fruit taillé dans le genre des ornements des hâtelets de légumes : ceci n'est qu'une affaire de goût. On ne retire pas ces hâtelets pour passer les compotes. Dans un dîner où l'on sert 8 compotes, on peut en dresser 2 recouvertes de sultanes, 2 garnies de hâtelets et 4 simples.

Compotes nappées. — On appelle ainsi les compotes qui, une fois dressées, sont recouvertes d'une couche de gelée de pommes, coings, groseilles, framboises, etc. Pour napper deux compotes, mettez dans un poêlon 4 décil. de suc de pommes, 250 gr. de sucre concassé et un demi-jus de citron ; procédez comme il est décrit pour la gelée de pommes, et laissez cuire jusqu'à ce que la nappe soit bien prononcée ; alors versez la gelée toute chaude dans deux assiettes à fond plat et du diamètre du compotier : il suffit que cette gelée ait 5 à 6 millim. d'épaisseur ; laissez-la refroidir. Pendant ce temps, dressez les compotes. On peut les décorer avec quelques petits fruits de nuances variées ; on les sirope modérément. La gelée étant froide et ferme, passez la pointe d'un couteau tout autour. Coupez un rond de papier un peu plus grand que la gelée, posez-le dessus, appuyez de manière que la gelée s'y adapte. Chauffez le fond de l'assiette, enlevez la gelée d'un trait et recouvrez-en la compote ; humectez ensuite le papier avec un pinceau trempé dans l'eau tiède et retirez-le en observant que la gelée reste bien nette. On procédera de même que ci-dessus à l'égard des nappes de gelée de coings, framboises, groseilles et autres. Une très-jolie manière de napper les compotes consiste à les masquer avec des gelées de deux nuances. A cet effet, préparez une nappe de gelée rouge ; lorsqu'elle est bien cuite, versez-la sur un grand plat en lui donnant 3 millim. d'épaisseur, et laissez-la refroidir pour la distribuer en carrés ou en losanges et former une rosace au fond de l'assiette qui doit servir à exécuter la nappe. Le dessin terminé, cuisez de la gelée de pommes blanche, laissez-la refroidir un moment, et versez dans le plat avec précaution, afin de ne pas déranger le décor ; donnez à peu près 7 millim. d'épaisseur. La gelée étant froide, enlevez la nappe à l'aide d'un papier pour en recouvrir la compote, comme il est expliqué à l'article précédent. On peut aussi décorer l'assiette avec des demi-pistaches et raisins de Corinthe ; il ne faut pas cependant abuser de ce genre de décor. Une belle compote gagne surtout à être vue, et par conséquent nappée à la gelée blanche.

Sirops pour compotes. — Les sirops dont on se sert pour masquer les compotes peuvent être parfumés à la vanille, zestes ou liqueurs ; cela convient surtout pour les fruits qui n'ont pas beaucoup d'arome. La vanille et les zestes se font infuser dans le sirop déjà froid ; les liqueurs ou essences se mélangent au moment. Ces parfums doivent être peu prononcés, afin de ne pas dominer le goût du fruit. Le sirop ne doit pas être non plus trop serré. Les compotes doivent être peu siropées, mais les fruits peuvent toujours être glacés au pinceau avec du sirop consistant.

Compote de pommes en moitiés. — La calville et la reinette conviennent à cet emploi. Divisez-les par le milieu, tournez-les et enlevez la partie du cœur à l'aide d'une cuiller à racine ; parez-les bien rondes, frottez-les avec la moitié d'un citron et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée ; placez ensuite un poêlon sur le feu avec 2 litres d'eau, un jus de citron et une poignée de sucre ; faites-le partir en ébullition et plongez les pommes dedans, mais en petite quantité, afin de mieux vous rendre compte de leur cuisson. Aussitôt qu'elles sont attendries, égouttez-les sur un tamis pour les ranger aussitôt dans un autre poêlon, dans lequel vous aurez placé 5 à 6 décil. de sirop clarifié ; laissez-les mijoter quelques minutes, puis transvasez-les dans une terrine vernie pour les laisser refroidir couvertes d'un rond de papier. Quelques instants avant de dresser, passez le sirop, réduisez-le à 30 degrés, parfumez-le, et quand il est froid, masquez-en les pommes déjà dressées sur compotier. Si les pommes sont sujettes à fondre, on les cuit sans les blanchir dans un sirop

à 22 degrés; quand elles sont cuites on augmente le sirop avec du sucre pour l'amener à 32 degrés, et on procède comme ci-dessus. Les pommes en moitiés se dressent en couronnes superposées et les plus belles en dessus; le sirop qui les accompagne doit toujours être limpide.

Compote de pommes entières recouvertes de zestes confits. — Choisissez 8 pommes, dont 7 moyennes et 1 grosse; retirez le cœur en les traversant avec un tube à colonne et observant de ne pas les fendre; tournez-les en les plongeant à mesure dans de l'eau acidulée, et cuisez dans un sirop léger avec les soins décrits plus haut. Dressez 4 pommes au fond du compotier, puis 3 et 1 en dessus; recouvrez-les avec les zestes de 4 oranges, que vous aurez tournés le plus longs possible; ces zestes doivent être cuits à l'eau, rafraîchis et mijotés quelques minutes dans du sucre clarifié.

Compote de pommes en anneaux. — Coupez 6 moyennes pommes en travers, enlevez-en le milieu avec un tube à colonne de 3 centim. de diamètre, tournez-les d'égale dimension, abattez les angles, cuisez-les comme nous l'avons déjà indiqué ci-dessus et dressez-les en couronne. On peut dresser au milieu une petite compote de fruits rouges ou un pot de confitures.

Compote de pommes dans la gelée. — Après avoir tourné 12 belles pommes, distribuez-les en petites boules ou en olives à l'aide d'une cuiller à racine; jetez-les à mesure dans de l'eau citronnée et cuisez-les en procédant comme il est décrit plus haut. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les sur un tamis. Épluchez ensuite 6 pommes de reinettes, émincez-les, ainsi que les parures des autres, et cuisez-les ensemble dans 2 litres d'eau et un jus de citron, jusqu'à ce qu'elles commencent à se mettre en marmelade; jetez-les alors sur un tamis pour en extraire le suc, que vous placez dans un grand poêlon avec le sirop dans lequel ont cuit les pommes en petites boules; ajoutez 400 gr. de sucre et 1/2 bâton de vanille; cuisez à grand feu, en écumant avec soin jusqu'à ce que la gelée soit à la nappe; additionnez alors les petites boules de pomme, donnez encore quelques bouillons, retirez la vanille et versez le tout dans un moule uni, que vous placez sur glace pour le laisser refroidir. Lorsque la gelée est ferme, trempez un peu le moule à l'eau chaude, versez la gelée sur un compotier et arrosez d'un peu de sirop réservé à cet effet.

Compote de pommes a la marmelade. — Il ne convient de faire cette compote que dans les cas exceptionnels où l'on n'a pas la facilité de se procurer des fruits convenables, surtout au commencement de la saison, où les pommes se mettent en marmelade avant d'être cuites à point. Coupez 12 pommes en moitiés, tournez-les et faites-les cuire en deux fois; retirez les dix plus belles moitiés et un quart du sirop, que vous réduisez de suite à point pour arroser la compote; passez le reste des pommes au tamis, réduisez-les avec leur sirop jusqu'à consistance de marmelade, en remuant avec une spatule, afin qu'elle n'attache pas au fond. On dresse cette marmelade en dôme et les moitiés de pommes autour; siropez légèrement.

Compote de poires. — Les poires aqueuses et fondantes n'ont pas besoin d'être blanchies avant d'être cuites; les poires dûres se font presque cuire à fond dans l'eau acidulée; il faut les plonger à l'eau bouillante à mesure qu'elles sont tournées, afin qu'elles n'aient pas le temps de noircir. Quand elles sont à peu près cuites, on les passe à l'eau froide, puis on finit de les cuire au sirop. Il y a des poires âcres qu'il est difficile d'obtenir bien blanches; le meilleur moyen est de les couper en 2 ou en 4 et les blanchir sans les éplucher; on les passe ensuite à l'eau froide, que l'on change jusqu'à ce que les fruits soient bien refroidis; on les tourne alors pour les jeter à mesure dans de l'eau acidulée et on les cuit au sirop.

Compote de poires entières. — Choisissez des petites poires de même grosseur, tournez-les lisses ou cannelées et en quantité suffisante pour garnir convenablement un compotier; retirez les pepins du côté de la fleur à l'aide d'une cuiller à racine, et ratissez les queues en ne leur laissant que 2 centim. de longueur. Cuisez ces poires dans 500 gr. de sucre mouillé avec 1 litre d'eau et demi-jus de citron. Lorsqu'elles sont cutes, dressles; ajoutez un morceau de sucre au sirop, faites-le réduire à point en ayant soin de l'écumer, passez-le au tamis de soie dans une petite terrine et laissez-le refroidir pour en masquer la compote. On procède de même à l'égard des poires blanchies d'avance, en les finissant de cuire doucement dans du sirop. Les poires par moitiés se cuisent de même; il faut les parer bien rondes.

Compote de poires rouges. — Toutes les poires ne deviennent pas rouges à la cuisson ; celles de Catillac et autres espèces à chairs âcres sont celles que l'on emploie habituellement à cet usage. Coupez 10 poires par moitiés ou par quarts, tournez et parez-les avec goût, enlevez le cœur et jetez-les à mesure dans une casserole étamée avec assez d'eau pour qu'elles baignent; ajoutez 300 gr. de sucre et faites-les partir à l'ébullition sur un feu ardent ; ajoutez un demi-bâton de vanille ou un zeste de citron; couvrez et laissez-les finir de cuire doucement pendant une heure et demie à peu près; réduisez ensuite le sirop à grand feu, et, lorsqu'il est à point, versez la compote dans une terrine pour la laisser refroidir; dressez les poires dans un compotier et passez le sirop dessus. On peut rougir toutes les espèces de poires, en additionnant un peu de cochenille clarifiée dans le sirop où elles cuisent. Il en est de même des pommes, qui viennent d'une plus belle couleur que les poires.

Compote de poires panachées. — Ayez 6 poires de beurrée ou autres, coupez-les en deux et tournez-les rondes en forme de demi-abricots ; faites-les cuire au sirop et avec soin, afin de les obtenir bien blanches ; parez de même 6 poires de Catillac, faites-les cuire comme les poires rouges et ajoutez un demi-verre de vin de Bordeaux. Quand elles sont froides, dressez-les en couronne en les alternant, une blanche et une rouge; placez les plus petites moitiés dans le puits, que vous finissez d'emplir avec une compote de verjus, cerises, framboises, quartiers d'abricots ou autres confitures ; arrosez d'un peu de sirop et nappez la compote entière. Outre ces différentes méthodes, on peut encore cuire les poires et les pommes en petites tiges poussées à la colonne, en boules ou en olives : les préparations sont les mêmes.

Compote d'écorce de cédrat, citrons, oranges et chinois. — Ces compotes se servent confites à fond (voyez *Fruits confits*). Le sirop doit toujours être très-clair. Il ne convient de servir ces compotes que sur une table où il y en a de plusieurs qualités.

Compote de fraises. — Placez dans un saladier les fraises que vous destinez à mettre en compote : il est bien entendu qu'elles doivent être belles et fraîches; passez-en ensuite d'autres au tamis, afin d'obtenir 2 décil. de purée, à laquelle vous mêlez 200 gr. de sucre en poudre; tenez le tout sur la glace. Au moment, mêlez les trois quarts de cette purée avec les fraises qui sont dans le saladier et dressez-les dans le compotier en les arrosant avec le reste de la purée.

Compote de fraises ananas framboisée a la vanille. — Passez au tamis 500 gr. de framboises bien mûres; mettez le jus qu'elles ont rendu dans un poêlon avec 250 gr. de sucre pilé et 1 demi-bâton de vanille; cuisez à grand feu en remuant d'abord au fond, afin que le sucre ne s'y attache pas; enlevez l'écume à mesure qu'elle monte à la surface; laissez cuire un peu moins que pour gelée; alors passez ce sirop dans une petite terrine et remuez-le de temps en temps avec une cuiller. Ce sirop étant froid doit être très-serré. Au moment de servir, additionnez une assiettée de fraises ananas épluchées et dressez dans un compotier.

Compote de framboises a la gelée. — Ayez 1 kilo de framboises; choisissez-en 1 demi-kilo des plus belles, que vous mettez de côté; passez les autres au tamis; mettez le jus dans un poêlon avec le même poids de sucre pilé et faites-le cuire en gelée. A ce point, versez la compote dans un saladier ; lorsqu'elle commence à prendre, additionnez les framboises réservées, tenez-les sur glace et au frais, et versez-les dans un compotier au moment même de servir.

Compote de groseilles. — Égrenez plein une assiette de groseilles ; écrasez-en la même quantité, dont vous passez le suc à la chausse; reversez les premiers jets jusqu'à ce qu'il passe clair; additionnez-lui le même poids de sucre passé au tamis de soie; remuez de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et versez ce sirop dans un grand plat que vous tiendrez un moment à l'étuve ou au soleil, puis à l'air pendant quelques heures, ce qui donne une gelée très-délicate; mêlez-la avec les groseilles au moment de servir et versez dans un compotier.

Compote de groseilles a maquereaux. — Choisissez de belles groseilles qui ne soient pas tout à fait mûres, ouvrez-les d'un bout et retirez les graines à l'aide d'une plume; faites-les blanchir une minute dans un poêlon d'eau bouillante, couvrez le poêlon et laissez-les un quart d'heure hors du feu ; égouttez-les ensuite et mettez-les dans l'eau froide, puis égouttez-les de nouveau; versez-les dans 600 gr. de sucre cuit au boulé,

donnez un bouillon, versez le tout dans une terrine et couvrez d'un rond de papier. Lorsqu'elles sont froides, versez le sirop dans un poêlon et faites-le cuire au petit boulé, avec addition d'un peu de zeste de citron ; versez les groseilles dedans, donnez-leur un bouillon, couvrez le poêlon et tenez-le autour du feu jusqu'à ce que les groseilles soient reverdies; ajoutez une cuillerée à bouche de kirsch et versez dans une terrine; au moment de servir, retirez le citron et versez dans un compotier.

Compote de cerises. — Détachez les queues à 1 kilog. de cerises de Montmorency et retirez-en les noyaux à l'aide d'une pointe en bois; cuisez 500 gr. de sucre au boulé, jetez les cerises dedans et laissez lever un bouillon; écumez avec soin et versez dans une terrine; couvrez-les d'un rond de papier et laissez-les refroidir. Quelques minutes avant de servir, égouttez les cerises, dressez-les dans un compotier et arrosez-les avec 2 décil. de sirop vanillé un peu épais, auquel vous aurez mêlé quelques cuillerées du sirop des cerises. On fait aussi cette compote en laissant aux cerises les noyaux et la moitié des queues. Les petites cerises aigres se traitent de même.

Compote de reines-claude crues. — Coupez en deux 36 grosses reines-Claude bien mûres et retirez les noyaux; tournez chaque moitié et plongez-les à mesure dans du sirop froid à 30 degrés, afin qu'elles baignent et qu'elles ne noircissent pas; ajoutez 1 demi-bâton de vanille et tenez-les au frais ; dressez-les au moment sur un compotier et arrosez-les de sirop un peu serré, auquel vous aurez mêlé une cuillerée à bouche de marasquin. — Les prunes de Damas et brugnons se préparent de même. Les compotes cuites sont décrites plus loin.

Compote d'abricots de primeur. — Les abricots de primeur se laissent entiers, d'abord parce qu'ils sont petits, ensuite parce que le noyau s'en détache difficilement. — Ayez 18 abricots mûrs et d'égale grosseur, jetez-les dans un poêlon d'eau en ébullition, jusqu'à ce que les peaux s'en détachent; plongez-les alors dans de l'eau froide, égouttez-les, retirez les peaux et passez-les à mesure dans un sirop à 30 degrés, tenu au chaud dans un poêlon ; laissez cuire un moment sans ébullition et à couvert; laissez-les refroidir dans le sirop, puis dressez-les dans un compotier en les arrosant avec leur sirop réduit, auquel vous mêlez une cuillerée d'eau de noyaux. Si les abricots ne sont pas bien mûrs, il convient de les tourner à cru.

Compote d'abricots de plein-vent. — Séparez en deux 15 beaux abricots bien rouges et cuisez-les doucement dans 500 gr. de sirop à 25 degrés; égouttez et laissez-les refroidir sans enlever les peaux : de cette manière ils ne noircissent pas; retirez ensuite les peaux et dressez les abricots dans un compotier; arrosez-les de leur sirop réduit à point et vanillé. Pour obtenir des abricots plus sucrés, il faut leur donner 2 ou 3 façons.

Compote de coings. — Pour bien réussir cette compote, il faut employer de beaux coings et en pleine maturité, ce qui se reconnaît au parfum et à la couleur jaune de leurs peaux. Prenez 5 coings, coupez-les chacun en 4 parties, retirez le cœur sans les éplucher et jetez-les à mesure dans un poêlon d'eau en ébullition et dans laquelle vous aurez pressé un jus de citron; laissez-les cuire, en les surveillant, jusqu'à ce qu'ils soient attendris; alors passez-les à l'eau froide. Faites fondre 500 gr. de sucre avec 1 demi-litre d'eau dans un poêlon, ajoutez 1 demi-jus de citron et faites partir en ébullition. Épluchez ensuite les quartiers de coings, qui de cette manière sont restés blancs, et plongez-les dans le sucre; couvrez-les d'un rond de papier et laissez-les cuire doucement pendant une demi-heure : ils rougissent si on les cuit dans une casserole étamée. Cette compote exige que le sirop soit presque en gelée; on ne le verse sur la compote dressée qu'au moment de servir. On peut aussi refroidir de la gelée de coings dans un verre, qu'on renverse sur le milieu de la compote lorsqu'elle est dressée.

Compote crue de gros fruits mêlés. — Ayez 4 bonnes oranges, 2 poires fondantes, 2 pommes et un morceau d'ananas; retirez les cœurs des poires et des pommes en les perçant de part en part avec un tube à colonne, pour les tourner ensuite; épluchez les oranges à vif, enlevez les parties dures de l'ananas et émincez le tout en lames très-fines; alors rangez symétriquement ces fruits dans un compotier, en les saupoudrant avec du sucre en poudre légèrement vanillé. On peut supprimer l'ananas, mais dans tous les cas il faut que la

compote soit recouverte de lames d'oranges, ce qui empêche les autres fruits de noircir. Tenez cette compote sur glace jusqu'au moment de servir.

Compote d'oranges crues. — Tournez 8 belles oranges à vif, coupez-les ensuite en rouelles ou en quartiers desquels vous retirez les semences, et parez le cœur et les deux bouts ainsi que les pellicules qui les séparent; dressez ensuite symétriquement cette compote et arrosez-la d'un sirop serré, dans lequel vous aurez infusé à froid le zeste d'une orange et celui d'un demi-citron. Cette compote doit se préparer au dernier moment, car plus les oranges attendent, plus elles perdent leur jus. Si on voulait cuire la compote, il faudrait verser simplement le sirop bouillant dessus, après avoir épluché et tranché les oranges. On peut leur donner deux ou trois façons, à quelques minutes d'intervalle, en renforçant le sirop avec du sucre afin de les obtenir plus sucrées, car la chaleur les aigrit beaucoup.

Compote ou salade d'oranges a l'eau-de-vie. — Lavez 4 belles oranges et essuyez-les bien; coupez-les ensuite en tranches de 16 millim. d'épaisseur; supprimez les première et dernière tranches et dressez les autres en couronne dans un compotier; saupoudrez-les abondamment de sucre en poudre, que vous laissez fondre un moment, et mouillez avec 2 décil. de vieille eau-de-vie de Cognac, qu'on peut remplacer par du kirsch.

Compotes de pêches au vin. — Les pêches se préparent en tout point comme les abricots; pour plus de variété, nous renvoyons aux confitures et aux entremets de fruits. Nous donnerons simplement le procédé pour les servir au vin. Épluchez 6 belles pêches, coupez-les en quartiers et mettez-les dans un bol avec 200 gr. de sucre un peu humecté avec de l'eau, pour faciliter la fonte, et une bouteille de bon vin rouge; ajoutez un peu de zeste de citron et tenez sur la glace. Ces pêches se servent avec le vin dans des verres.

Compote de melon. — Ayez un melon d'un bon arome, bien en chair et pas trop mûr, divisez-le par côtes, enlevez les graines et l'écorce, coupez chaque tranche en 2 ou 3 parties, selon leur grosseur; parez les angles, blanchissez-les cinq minutes et rafraîchissez-les; égouttez-les ensuite pour les jeter dans une bassine contenant du sirop en ébullition à 20 degrés et en suffisante quantité pour les baigner entièrement; donnez un seul bouillon, et versez le tout dans une terrine; couvrez d'un rond de papier et laissez refroidir; faites de nouveau bouillir le sirop, écumez-le et versez-le bouillant sur le fruit; recouvrez de papier et laissez refroidir encore. Renouvelez deux fois la même opération; à la dernière façon, plongez le melon dans le sirop pendant qu'il est en ébullition; donnez du bouillon et retirez du feu; additionnez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, et dressez le melon dans un compotier; arrosez avec le sirop.

Compote d'ananas. — Ayez un moyen ananas, mûr sans exagération, car la chair serait aigre et moins parfumée; épluchez-le à vif, coupez-le en tranches ou en quartiers et mettez-les dans une petite soupière avec les parures; versez dessus un demi-litre de sirop froid à 32 degrés, avec un demi-bâton de vanille; couvrez la soupière et laissez macérer pendant deux heures; dressez ensuite l'ananas en couronne et passez le sirop dessus. Si l'ananas n'est pas très-mûr, il faut verser dessus du sirop bouillant.

Macédoine de fruits pour compote. — Mettez dans un saladier 12 petits quartiers de poires et 12 de pommes cuites en compote, 12 quartiers d'oranges, 12 quartiers d'abricots épluchés, 12 moitiés de reines-Claude, 12 belles fraises, 24 cerises sans noyau, 2 cuillerées de groseilles rouges et blanches égrenées, autant de framboises et une tranche de melon ou d'ananas coupé en dés : ces fruits doivent être crus; sautez le tout ensemble avec 100 gr. de sucre en poudre et tenez sur glace. Au moment de servir, dressez-les dans un compotier et arrosez-les avec un verre de sirop d'ananas un peu vanillé. On peut augmenter ou diminuer la quantité des fruits; il ne faut pas en mettre beaucoup de ceux qui pourraient se réduire en purée, et éviter aussi ceux qui sont trop fermes. On peut mêler cette compote avec un sirop très-serré et la frapper pendant dix minutes à la sorbétière.

Compote de marrons. — Choisissez 60 beaux marrons, retirez-leur la première peau et faites-les cuire dans l'eau bouillante; égouttez-les un à un et retirez la seconde peau; placez-les à mesure dans une terrine contenant un sirop tiède à 12 degrés, mais seulement ceux qui sont bien entiers; couvrez ensuite la terrine avec un rond de papier et laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; égouttez alors le sirop dans un poêlon, don-

nez-lui un bouillon et versez-le aussitôt sur les marrons; ajoutez un demi-bâton de vanille et laissez-les macérer un jour; puis donnez encore une cuisson au sirop et versez-le sur les marrons; alors on peut servir la compote aussitôt les marrons et le sirop refroidis.

Compote chaude de marrons au rhum. — Fendez et faites griller 50 marrons; réglez-vous pour qu'ils soient cuits cinq minutes seulement avant de servir. Épluchez-les et mettez-les à mesure dans un compotier en porcelaine et versez dessus 2 décil. de rhum chauffé avec 150 gr. de sucre; allumez la liqueur et passez à table le compotier enflammé.

Compote de marrons filés. — Fendez et sautez au beurre une cinquantaine de marrons jusqu'à ce que vous puissiez les éplucher; cuisez-les ensuite dans l'eau, pour les égoutter et passer au tamis; cuisez la moitié de leur poids de sucre au cassé dans un poêlon. A ce point, additionnez la purée de marrons, travaillez cette purée à la spatule, desséchez-la vivement et ajoutez une cuillerée à bouche de sucre vanillé. Quand elle est ferme, introduisez-la dans une seringue à macarons, au fond de laquelle vous aurez placé un rond en fer-blanc percé de plusieurs trous de la grosseur d'un petit macaroni, et poussez en tournant la seringue au-dessus du compotier; laissez raffermir un moment, arrosez d'un peu de sirop vanillé et servez. On passe aussi cette pâte à travers un tamis au-dessus d'un compotier, ce qui produit une espèce de mousse que l'on arrose aussi avec du sirop.

Compote de pruneaux. — Lavez 600 gr. de beaux pruneaux, mettez-les dans une casserole avec 1 décil. de bon vin rouge et assez d'eau pour qu'ils baignent; ajoutez un peu de zeste de citron, cannelle et 100 gr. de sucre, couvrez la casserole et cuisez tout doucement pendant une heure, en les sautant de temps en temps; versez-les ensuite dans une terrine pour les faire refroidir; dressez-les alors dans un compotier, siropez-les avec un sirop neuf vanillé, ou même avec leur cuisson réduite en sirop.

Compote de prunes blanches et brugnons secs. — Faites cuire un demi-kilo de l'une de ces espèces avec de l'eau, un peu de vin blanc et du sucre; lorsqu'elles sont bien tendres, faites-les refroidir, égouttez et dressez-les, en les arrosant d'un sirop serré auquel vous mêlez un peu de marasquin.

Compote de raisins de malaga au madère. — Retirez les grappes et les pépins à un demi-kilo de beaux raisins secs de Malaga; lavez et mettez-les dans une casserole avec 3 décil. de vin de Madère, autant d'eau et un peu de sucre; laissez-les cuire lentement pendant une heure et demie; alors le sirop doit être réduit à point : laissez refroidir et versez dans le compotier.

Compote de dattes sèches. — Prenez 500 gr. de belles dattes, coupez-les d'un côté pour retirer les noyaux; lavez et mettez-les dans une casserole avec 100 gr. de sucre et un peu de zeste de citron, un verre d'eau et un de vin de Malaga; couvrez et faites cuire lentement pendant une heure. Quand ils sont froids, dressez dans le compotier.

Compote d'amandes et pistaches. — Mondez 200 gr. d'amandes et autant de pistaches, coupez-les en filets très-fins et cuisez lentement dans 400 gr. de sucre mouillé avec un demi-litre d'eau; lorsque le sirop commence à épaissir, ajoutez un petit verre de rhum, laissez refroidir et servez.

N. B. — Les compotes de fruits qui ne sont pas mentionnés ici sont décrites au chapitre des *Fruits confits*.

1768. — CONFITURES.

Nous comprenons dans ce chapitre les gelées, marmelades et fruits confits. Règle générale, il convient de ne couvrir les confitures que le lendemain de leur cuisson; on ne s'expose pas ainsi à les voir fermenter en peu de temps. Il faut aussi observer de ne pas les mettre refroidir dans un lieu humide, car la surface s'imprègne facilement de l'humidité, ce qui les ferait moisir.

Les confitures étant refroidies dans des pots, il faut couper des ronds de papier juste du diamètre de la surface des vases, les mouiller avec de l'eau-de-vie et en recouvrir celles-ci; on coupe ensuite d'autres ronds assez grands pour excéder d'un peu le bord des vases; on humecte les contours du papier avec une solution de

gomme; il suffit alors de les poser sur les pots en les appuyant pour qu'ils s'y attachent. Les papiers étant secs, il faut nettoyer les pots et coller sur chacun d'eux une étiquette portant la date et le nom de la confiture; on place alors les pots dans des armoires ou autres lieux à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du grand jour. Les pots doivent être bien essuyés et séchés avant d'être emplis; la moindre humidité peut nuire à la conservation des confitures. Si on emploie des vases en verre, il faut avoir soin de les chauffer avant d'y verser les confitures chaudes, afin d'éviter la casse.

1769. — GELÉES.

Les gelées pour dessert se dressent sur des assiettes ou compotiers en cristal; il suffit de renverser les pots dessus; les petits conviennent le mieux; en ce cas, les espèces et les nuances peuvent être variées. On peut aussi dresser un seul pot sur le compotier et l'entourer ensuite avec des cerises, verjus ou autres petits fruits. Enfin, ici comme partout il convient d'étudier sans cesse les moyens de diversion.

GELÉE DE GROSEILLES. — Il faut choisir des groseilles bien mûres et qui n'aient pas été cueillies pendant la pluie; on peut leur mêler quelques parties de framboises. La gelée est plus belle lorsqu'on en cuit peu à la fois, en ce qu'elle reste moins longtemps sur le feu; ce point est essentiel.

Levez les grappes à 5 kilos de groseilles, mettez-les dans une bassine en cuivre et placez la bassine sur feu, en remuant au fond avec la spatule jusqu'à ce que les groseilles soient crevées; versez-les alors sur un grand tamis neuf à claires-voies, que vous aurez posé sur une terrine; pesez moitié du suc que vous mettez dans un grand poêlon d'office avec les trois quarts de son poids de sucre concassé; placez le poêlon sur feu ardent; écumez aussitôt que le liquide est en ébullition, en vous servant d'une écumoire en cuivre non étamé. Lorsque vous voyez le bouillon devenir plus épais et que le liquide s'affaisse par secousses, c'est signe que la cuisson approche; quand, après avoir trempé l'écumoire dans la gelée et lui avoir fait faire deux ou trois tours au-dessus de la bassine, pour laisser couler le peu de gelée qui reste attaché, et que la goutte coule plate en forme de nappe, la cuisson est à point. On reconnaît aussi cette cuisson en laissant tomber quelques gouttes de gelée sur une assiette; si elles restent rondes en forme de pastille, on la verse alors dans des pots. Remettez le jus restant dans le même poêlon pour le cuire aussi d'après cette méthode.

GELÉE DE GROSEILLES A CRU. — Passez au tamis des groseilles bien mûres; pesez le jus et mêlez un quart en plus que son poids de sucre en poudre; remuez bien à la spatule pour faciliter la fonte du sucre. Le mélange opéré, versez ce sirop dans de larges plats, en couches de 5 millim. d'épaisseur, et tenez ces plats dans un endroit sec et aéré jusqu'au lendemain; versez alors le liquide dans des vases; laissez-le encore prendre en gelée pendant quelques jours avant de couvrir ceux-ci; tenez-les au frais. Cette gelée est très-bonne, mais ne se conserve pas longtemps. On opère ainsi à l'égard des gelées de framboises.

GELÉE DE POMMES. — Épluchez 50 pommes de reinettes, coupez-les vivement par quartiers et jetez-les dans une bassine d'eau bouillante, de manière qu'elles en soient juste recouvertes; pressez 2 citrons dedans et laissez cuire à grand feu jusqu'à ce que les pommes commencent à se fondre; alors versez le tout sur 2 grands tamis disposés sur des terrines vernies; recouvrez-les et laissez filtrer le suc; pesez celui-ci et passez-le au tamis de soie ou à la chausse dans la bassine, avec les quatre cinquièmes de son poids de sucre concassé; placez la bassine sur feu violent, en remuant le liquide avec l'écumoire jusqu'à ce que le sucre soit fondu; retirez l'écume à mesure qu'elle monte à la surface et cuisez à la nappe; alors versez la gelée dans des pots et laissez-la refroidir. On peut la cuire avec une gousse de vanille, ce qui lui donne très-bon goût. On remplace la vanille par du zeste. On fait aussi de la gelée sans éplucher les pommes; il suffit en ce cas de les laver, les couper par morceaux, les cuire et terminer l'opération comme ci-dessus; elle est moins blanche, mais elle est aussi bonne.

GELÉE DE POMMES A L'ANGLAISE. — Ayez 1 kilo de suc de pommes cuit et passé comme ci-dessus, mettez-le dans un poêlon avec 1 kilo de sucre concassé et 8 jus d'oranges préalablement filtrés; placez le poêlon sur feu. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans un petit poêlon pour cuire les zestes des 8 oranges, que vous aurez émincés en julienne très-fine; aussitôt cuits, rafraîchissez et égouttez-les; écumez

la gelée et plongez les zestes dedans avec 2 gouttes d'eau de fleur d'oranger; cuisez à la nappe et versez dans des pots. La gelée à la fleur d'oranger se prépare de même; il suffit de blanchir une poignée de ces fleurs épluchées et de les ajouter à la gelée pendant la cuisson. On peut aussi ajouter un peu de suc de framboises ou du sirop d'ananas. — Les gelées de coings se préparent d'après la méthode en usage pour les gelées de pommes.

Gelée d'abricots.—Cette gelée s'obtient avantageusement avec les seules pelures des abricots. Il faut s'en procurer autant que possible, les mêler avec un quart seulement de leur poids de fruits et les placer dans une bassine; couvrez-les avec de l'eau et donnez-leur quelques minutes d'ébullition ; passez le suc au tamis, filtrez-le à chausse pendant qu'il est encore chaud, puis placez-le en petite quantité à la fois dans une bassine avec les trois quarts de son poids de sucre; placez sur feu, écumez et cuisez à la nappe; à ce point, versez dans des pots chauffés, laissez refroidir pour les couvrir.

Gelées rubanées. — Cuisez de la gelée de groseilles, que vous versez dans des verres en lui donnant 1 centim. d'épaisseur. Lorsque cette couche est prise, versez dessus une égale quantité de gelée de pommes préparée au moment, et continuez de même en les alternant jusqu'à ce que les verres soient pleins. Ces gelées refroidies, couvrez-les comme de coutume. Trois verres de cette gelée, renversés sur un compotier, suffisent pour une compote.

1770. — MARMELADES.

Pour obtenir des marmelades de belle couleur, il ne faut pas en réduire plus de 2 kilos à la fois; elle reste ainsi moins longtemps au feu pour acquérir la consistance voulue, qui est la nappe plus ou moins prononcée pour toutes les marmelades. Il faut employer pour la réduction une bassine épaisse, plutôt un peu grande que trop petite, de forme basse et à fond légèrement sphérique. Sitôt que la marmelade est sur le feu, il faut la tourner à l'aide d'une spatule en bois, taillée de manière à bien râcler le fond de la bassine, afin d'éviter que la marmelade ne s'attache. On doit aussi détacher avec soin celle qui est adhérente aux parois. Si à l'ébullition la marmelade forme de l'écume, il faut la retirer à mesure qu'elle se présente à la surface. La marmelade approche de sa cuisson lorsqu'elle devient transparente et qu'elle forme la nappe en la laissant couler de la spatule. Nous donnons les descriptions des marmelades au sucre pilé, mais on les confectionne aussi avec du sucre clarifié, cuit au boulé.

Les marmelades, lorsqu'elles sont bien traitées, constituent d'excellentes confitures, d'un grand secours en cuisine et à l'office. Aux marmelades devant servir pour dessert, on peut ajouter des filets d'amandes, pistaches ou raisins; on les dresse dans des compotiers profonds.

Marmelade d'abricots. — Retirez les noyaux et épluchez de beaux abricots de plein-vent, bien mûrs et et surtout bien frais; s'ils sont assez mûrs pour être passés au tamis à cru, il convient de le faire; dans le cas contraire, faites-les fondre sur feu dans une bassine en les écrasant à la spatule, et passez au tamis; saupoudrez la purée à mesure qu'elle passe, avec un peu de sucre en poudre, pour l'empêcher de noircir. Maintenant pesez 1 kilo de cette purée et versez-la dans une bassine avec 900 grammes de sucre pilé; mettez de nouveau la bassine sur feu vif et travaillez la marmelade à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la nappe; versez-la alors dans des pots; cuisez de même la purée restante. On fait aussi la marmelade d'abricots sans la passer au tamis; il s'agit simplement de tourner les abricots à cru, en retirant les noyaux, de les émincer et les cuire avec la même quantité de sucre indiquée plus haut. On peut ajouter à cette marmelade les noyaux épluchés.

Marmelade de pommes. — Épluchez 2 kilos de pommes coupées en quartiers, placez-les dans une casserole avec une poignée de sucre, 1 jus de citron et un 1/2 litre d'eau; couvrez la casserole et faites-les cuire à feu modéré; aussitôt qu'elles s'écrasent sous la pression du doigt, passez-les au tamis; mettez cette purée dans une bassine avec 1 kilo 1/2 de sucre pilé, placez la bassine sur le feu et réduisez la purée en la travaillant à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit à la nappe ; alors versez-la dans des pots. Les marmelades de poires et de coings se traitent d'après cette méthode; on peut toujours les essencer.

Marmelade de prunes de mirabelle. — Retirez les noyaux à des prunes de Mirabelle bien mûres,

et mettez-les à mesure dans un poêlon avec une goutte d'eau; placez le poêlon sur le feu et retournez les prunes de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient en purée; passez-les alors au tamis et réduisez la marmelade avec du sucre en poudre, dans les proportions de la marmelade de pommes; cuisez à la nappe et mettez en pots.

On traite de même les autres variétés de prunes. Quant aux prunes noires, il faut les éplucher avant de les faire fondre au feu; de cette manière, elles donnent une marmelade blonde et très-claire; on les passe pour les réduire avec les trois quarts de leur poids de sucre.

Marmelade de reines-claude. — Si on ne tient pas à ce que cette marmelade soit verte, il faut se procurer des reines-Claude bien mûres et les traiter comme il est décrit ci-dessus pour les mirabelles; dans le cas contraire, blanchissez et reverdissez les reines-Claude comme il est indiqué pour les confire. Lorsqu'elles seront bien dégorgées, égouttez-les, passez-les au tamis et réduisez la purée peu à la fois, avec les trois quarts de son poids de sucre; cuisez à la nappe et mettez en pot. Les marmelades d'abricots et pêches verts se préparent de même. Ces marmelades n'ont pas beaucoup de parfum, puisque les fruits ne sont pas encore mûrs; il convient donc de les réduire avec un parfum quelconque.

Marmelade de cerises. — Retirez les noyaux et les queues à des cerises fraîches et mûres, mettez-les dans une bassine que vous placez sur le feu, retournez-les de temps en temps jusqu'à ce qu'elles commencent à fondre et passez-les au tamis; mêlez la purée avec les trois quarts de son volume de sucre et cuisez à la nappe. On peut ajouter 1 décil. de suc de framboises par kilo de fruits.

Marmelade de framboises. — Passez au tamis 2 kilos de framboises et 1 kilo d'abricots crus, mais bien mûrs; versez dans une bassine et réduisez avec le même poids de sucre pilé; la cuisson étant à la nappe, versez dans des pots. On remplace les abricots par le même poids de purée de cerises; il faut bien écumer pendant la cuisson. Toutes les marmelades de fruits rouges peuvent être traitées de même.

Marmelade de fruits d'églantier (gratte-culs). — Coupez les fruits en deux et supprimez toutes les semences; placez ces fruits dans une terrine, pour les couvrir avec du vin blanc et les faire fermenter deux jours; égouttez-les ensuite pour les cuire et les passer au tamis; mêlez à la purée la moitié de son poids de sucre et réduisez à la nappe, d'après la méthode indiquée. Cette marmelade est très-usitée en Allemagne pour les sauces d'entremets.

Confiture de groseilles de Bar. — Les groseilles rouges ou blanches se préparent de même. Ayez 500 gr. de belles groseilles égrenées, desquelles vous aurez retiré les pepins avec la pointe d'une plume, afin de ne pas trop briser les grains; mettez dans une bassine 500 gr. de suc de groseilles filtré et 1 kilo de sucre pilé; placez la bassine sur feu en remuant jusqu'à ce que le liquide soit prêt à bouillir; alors versez les groseilles égrenées dedans, écumez avec soin; laissez cuire le sirop à la nappe et versez dans des pots.

Confiture de groseilles a maquereaux. — Égrenez, faites blanchir et reverdir les groseilles d'après le procédé décrit pour les confitures de verjus; égouttez-les ensuite; faites un sirop avec les trois quarts pesant de sucre de ce que vous avez de groseilles; arrivé à 20 degrés, versez les groseilles dedans, donnez un bouillon et faites refroidir dans une terrine; sept à huit heures après, reversez le sirop dans la bassine, cuisez le à 25 degrés, versez les groseilles dedans pour leur donner encore un bouillon; donnez encore deux cuissons semblables; à la dernière, le sirop doit marquer 32 degrés; plongez les groseilles, faites-les bouillir un moment, laissez-les refroidir à moitié dans la bassine et versez-les dans des pots. — On fait aussi cette confiture en une seule cuisson; pour cela on cuit le sucre au boulé et on verse dedans les groseilles déjà blanchies; on continue la cuisson du sirop jusqu'à la nappe, en ayant soin d'écumer pendant la cuisson.

Confiture de framboises a l'anglaise. — Cuisez 1 kilo de sucre au boulé et versez 1 kilo de framboises épluchées dedans; remuez légèrement avec l'écumoire et laissez cuire un moment en écumant avec soin; laissez refroidir à moitié avant d'emplir les vases.

Confiture de fraises. — Cuisez 1 kilo 1/2 de sucre au petit lissé, versez-le bouillant sur 1 kilo de grosses fraises choisies et placées dans une terrine, couvrez d'un tamis et laissez refroidir; passez alors le sirop

dans un poêlon, faites-le réduire au lissé et versez-le sur les fruits. Le lendemain, égouttez bien les fraises ; mettez encore le sirop dans une bassine avec 2 décil. de suc de groseilles filtré et cuisez à la nappe, en ayant soin de bien écumer ; plongez les fraises, laissez bouillir le tout une seconde, puis refroidir à moitié et versez la confiture dans des pots.

Confiture de fraises ananas a la gelée. — Épluchez 1 kilo de belles fraises ananas bien sèches, rangez-les par couches dans une terrine avec 1 kilo de sucre en poudre et tenez-les au frais ; douze heures après, le sucre doit être à peu près fondu ; alors mettez le tout dans une bassine que vous posez sur le feu ; agitez légèrement la bassine, afin que le sucre ne s'y attache pas ; laissez lever un bouillon et versez le tout dans une terrine pour laisser refroidir ; versez dans la bassine 1/2 litre de suc de pommes filtré, comme pour gelée, et 500 gr. de sucre pilé ; placez-la sur feu, écumez avec soin, versez le sirop des fraises dedans, faites-le cuire à la nappe, écumez ; plongez les fraises, donnez deux bouillons couverts, retirez la bassine pour laisser refroidir à moitié et versez dans des pots.

Confiture de fraises façon de kieff. — Épluchez et sautez les fraises dans du vin blanc léger et froid, égouttez-les aussitôt sur un tamis ; cuisez le sucre au lissé dans les proportions qui sont indiquées aux articles qui précèdent, et dans un poêlon en cuivre jaune ; donnez deux ou trois façons, mais il convient de cuire peu de fruits à la fois. Le lavage au vin a pour résultat de maintenir les fruits très-rouges. Les framboises et fraises ananas se traitent de même.

Confiture de feuilles de rose. — Il faut choisir les boutons à peine ouverts ; on les effeuille pour les plonger à l'eau bouillante et les blanchir quatre minutes ; on les égoutte ensuite pour les cuire au sirop par les mêmes procédés que les fraises ; on donne trois façons ; à la dernière on additionne quelques cuillerées de suc de groseille.

Confiture de cerises. — Retirez les queues et les noyaux à de belles cerises bien fermes, pesez-en 5 kilos ; mêlez 4 kilos de sucre concassé dans une bassine, mouillez-le avec 2 litres d'eau et faites-le cuire au boulé ; alors plongez les cerises dedans, laissez-les bouillir un moment, écumez et versez le tout dans une grande terrine neuve ; couvrez d'un tamis et laissez refroidir ; passez ensuite le sirop dans la bassine ; faites-le bouillir et écumez avec soin lorsqu'il est à la nappe ; versez les cerises, enfoncez-les avec l'écumoire, donnez un bouillon et remettez-les dans la terrine. Quand le sucre est froid, recuisez le sirop à la nappe, versez les cerises dedans, laissez-les bouillir deux minutes ; retirez alors la confiture, laissez refroidir à moitié avant de la verser dans des pots. Les cerises rouges sont préférables aux noires, qui donnent une vilaine couleur.

Cerises a la gelée. — Préparez en tout point des cerises comme ci-dessus ; au moment de donner la la troisième cuisson, placez dans une bassine 1 litre de suc de groseilles ou de framboises, auquel vous mêlez 1 kilo de sucre pilé ; placez la bassine sur le feu et écumez avec soin ; versez alors le sirop des cerises, écumez et cuisez à la nappe ; ajoutez les cerises, donnez quelques bouillons, laissez refroidir à moitié et versez dans les pots.

Confiture de verjus a la gelée. — Choisissez 1 kilo de grains de raisins encore verts, mais ayant déjà atteint leur grosseur ; faites-les blanchir dans un poêlon d'eau bouillante ; lorsqu'ils commencent à s'amollir, retirez-les avec une écumoire et jetez-les à l'eau froide ; égouttez-les sur un tamis aussitôt qu'ils sont bien raffermis, et retirez-en attentivement les pépins à l'aide d'une plume taillée en pointe ; replongez les raisins dans l'eau où ils ont blanchi, couvrez le poêlon et remettez-le sur l'angle du fourneau pour reverdir les fruits ; quand ils sont verts, retirez-les et plongez-les à l'eau froide ; le lendemain, égouttez-les encore pour les placer dans une terrine, versez dessus 750 gr. de sucre bouillant, cuit au perlé, et recouvrez-les d'un rond de papier ; douze heures après, versez le sirop dans un poêlon, cuisez-le de nouveau au perlé, et versez-le sur les grains. Le lendemain, mettez dans un poêlon 1/2 kilo de sucre pilé et 1/2 litre de suc de pommes préparé comme pour gelée, faites bouillir et écumer ; versez le sirop des fruits dedans et cuisez à la nappe ; plongez alors les grains de verjus dedans ; après quelques bouillons couverts, retirez la bassine, laissez refroidir à moitié et emplissez les pots.

Confiture de raisiné. — Filtrez à la chausse 4 litres de *mout* ou suc de raisins; pendant ce temps, égrenez de beaux raisins blancs ou noirs, mais bien mûrs et sucrés; pressez les grains l'un après l'autre entre les doigts, afin d'en faire sortir les pépins dans une terrine ; mettez les peaux de côté jusqu'à ce que vous en ayez 2 kilos ; mettez le suc que vous aurez filtré dans une bassine avec 1 kilo et 1/2 de sucre, faites réduire de moitié ; ajoutez alors les peaux des raisins, avec un petit bouquet composé d'un zeste de citron et un peu de cannelle ; cuisez en passant la spatule au fond de temps en temps ; lorsque le sirop marque la nappe, retirez le bouquet, laissez refroidir à moitié et emplissez les vases.

Macédoine de fruits a la gelée. — Égouttez divers fruits confits à fond, tels que cerises, verjus, abricots, reines-Claude, ananas et poires ; variez les nuances et les espèces autant que possible ; les gros fruits doivent être coupés ronds et de la grosseur d'une cerise ; ajoutez des demi-amandes mondées ainsi que des pistaches bien sèches ; préparez de la gelée de pommes blanche ; lorsqu'elle est cuite à point, plongez les fruits dedans, donnez encore un bouillon, retirez la bassine et laissez refroidir à moitié pour enfermer dans les pots. — Pour servir cette macédoine, on n'a qu'à renverser les pots sur le compotier.

Bordure de gelée de fruits pour dessert. — Certaines confitures de peu d'apparence peuvent être dressées d'après cette méthode ; il faut avoir des moules en verre ou en fer-blanc de la forme d'un petit moule à savarin, les emplir de gelée de fruits, pommes, coings ou autres ; étant refroidie, si elle ne quittait pas bien le moule, il faudrait tremper celui-ci à l'eau chaude et le renverser sur un compotier. On garnit le milieu avec de la marmelade ou autres confitures. On peut décorer le dessus de ces bordures avec de l'angélique, des amandes ou écorces de fruits confites.

1771. — PATES DE FRUITS.

Les pâtes de fruits sont des marmelades que l'on fait sécher à l'étuve ; après leur réduction, on les coule sur plaques en pastilles ou on les étale en couches plus ou moins épaisses. Les plus délicates doivent être couchées de 5 à 6 millim. d'épaisseur ; on peut donner jusqu'à 2 centim. à celles qui ont le plus de corps, telles que pommes et coings. On coule aussi ces pâtes dans des petits moules en fer-blanc de toutes les formes. Mais quelles qu'elles soient, il faut les saupoudrer de sucre en poudre pendant qu'elles sont encore chaudes et les tenir à l'étuve douce quinze à dix huit heures, les retourner ensuite sur d'autres plaques, les saupoudrer de nouveau de sucre en poudre et les laisser encore quelques heures à l'étuve ; on les distribue ensuite de toutes formes, en ronds, en anneaux, croissants, losanges, oblongs, etc., etc. On les passe de nouveau dans du sucre en poudre pour leur donner encore quelques heures d'étuve et les ranger ensuite par couches dans des boîtes entre des feuilles de papier. On donne aussi différentes nuances à ces pâtes et on en forme des *esses*, des nattes ou des nœuds pour les mettre au candi.

La facilité que l'on a de confectionner des pâtes de fruits de toutes formes et nuances, leur conserve un caractère distinct entre les compotes et les fruits confits, avec lesquels elles ont cependant quelques rapports : comme eux on les met au tirage au candi et on les glace au cassé. Certains fruits trop mûrs pour être confits peuvent servir sans inconvénient à la confection des pâtes. La cuisson des marmelades pour pâte de fruits est la grande nappe ; on reconnaît aussi cette cuisson en prenant un peu de pâte toute chaude entre deux doigts ; si on sent de la résistance en les écartant et que l'on entende un petit claquement, c'est que la cuisson est à point. Il faut surtout éviter de cuire trop l'appareil, car les pâtes seraient coriaces et sécheraient difficilement.

Pate d'abricots a la vanille. — Retirez les noyaux à de beaux abricots de plein-vent et mettez-les sur feu dans un poêlon, avec une poignée de sucre en poudre ; écrasez-les à la spatule jusqu'à ce qu'ils soient en purée, passez-les alors au tamis. Mettez dans un poêlon 400 gr. de sucre en poudre et 500 gr. de purée d'abricots ; réduisez à grand feu en travaillant à la spatule, et lorsque la cuisson marque la grande nappe, coulez la marmelade sur plaques, en pastilles de 4 à 5 centim. de diamètre, saupoudrez-les de sucre en poudre et terminez comme il est décrit plus haut.

Pate de coings. — Épluchez des coings bien mûrs, émincez et cuisez-les peu à la fois avec de l'eau et

un jus de citron; il faut qu'il y ait juste assez d'eau pour les baigner. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les au tamis et mettez cette purée dans une bassine avec le même poids de sucre pilé; desséchez cette marmelade, et lorsqu'elle marque la grande nappe, ajoutez un peu de cochenille liquide pour la colorer en rose et versez-la sur des feuilles en fer-blanc ou des plaques d'office; abaissez-la avec le couteau, à 8 millim. d'épaisseur; saupoudrez-la de sucre en poudre et tenez à l'étuve pour la sécher comme il est décrit plus haut.

Pate de pommes framboisée. — Coupez de belles pommes de reinette par quartiers, épluchez et cuisez-les dans un peu d'eau citronnée, passez-les ensuite au tamis; mettez 1 kilo de cette purée dans une bassine ou un grand poêlon, avec 900 gr. de sucre pilé et 1 décilitre de suc de framboises filtré; cuisez et terminez comme il est décrit plus haut. La pâte de poires se confectionne sur les même bases, en supprimant le suc de framboises.

Pates de prunes. — Ces pâtes restent toujours très-liquides; c'est pourquoi on ne les coule qu'en pastilles, comme celles d'abricots; du reste, elles se préparent dans les mêmes conditions que les précédentes.

1772. — FRUITS CONFITS.

Les fruits confits sont des confitures qui, pour être bien rendues, demandent beaucoup de connaissance pratique; c'est pourquoi une petite explication nous paraît nécessaire afin de faire comprendre autant que possible les difficultés de ce travail. Les fruits bien confits doivent être transparents, tendres, lisses et jamais raccornis ni fermentés, ce qui peut avoir lieu après un travail mal compris. Ce sont là des accidents que ne s'expliquent pas ceux qui ont peu l'habitude de ces opérations; nous les engageons à tenir compte de nos observations jusqu'à ce que l'expérience leur ait appris à corriger les tendances défectueuses des fruits, et prévenir les accidents auxquels ils sont exposés.

Il faut d'abord se rendre compte de la nature des fruits que l'on veut confire : s'ils sont aqueux, charnus ou farineux. En partant de ce principe, on peut non-seulement confire tous les fruits dont on fait journellement usage, mais encore toute espèce de légumes à tiges tendres. En combinant bien les blanchissages et les cuissons, les fruits les plus âcres ou acides peuvent devenir très-agréables et les plus durs acquièrent de la tendreté.

Les causes par lesquelles les fruits confits peuvent être médiocres sont de différente nature : ils deviennent coriaces toutes les fois qu'ils ne sont pas assez blanchis ou qu'on les conduit à sirop trop serré, soit dans les premières cuissons, soit en dernier lieu. Les fruits restent ternes lorsqu'on les confit avec une insuffisante quantité de sirop ou avec du sucre inférieur, ce qui n'est pas en réalité une économie, surtout si l'on considère les conséquences auxquelles on s'expose.

Les fruits trop blanchis sont exposés à se mettre en purée aux premières façons; mais lorsqu'ils sont bien soignés ils donnent encore de meilleurs résultats que ceux qui ne le sont pas assez. Néanmoins, les fruits blanchis à point et mis au sirop convenable peuvent être altérés par la fermentation, soit qu'on les ait laissé séjourner trop longtemps dans l'eau avant de les mettre au sirop, ou qu'on les laisse plus de vingt-quatre heures sans recuire ce sirop, autrement dire leur donner les façons. Un point essentiel est de ne pas trop réduire le sirop à la dernière cuisson; cela ne conserve pas mieux les fruits et cette concentration excite le sirop à se cristalliser au bout de quelque temps que les fruits sont enfermés; en ce cas, il faut les chauffer doucement au bain-marie, et dès que le sucre est fondu on verse dans un poêlon le sucre et les fruits; ajoutez un peu d'eau ou de sirop liquide, donnez un bouillon, retirez les fruits et amenez le sirop au point normal qui est de 32 à 33 degrés, suivant les espèces; puis versez-le de suite sur les fruits, que vous aurez tenus au chaud. A l'égard de beaucoup de fruits, il convient de changer le sirop à la dernière façon; ils sont ainsi moins exposés à la fermentation et sont beaucoup plus transparents.

Blanchissage des fruits a confire. — Le blanchissage des fruits consiste à les faire bouillir dans une bassine d'eau bouillante après les avoir tournés ou épluchés; cette opération, si indifférente en apparence, est pourtant celle d'où dépend en quelque sorte la perfection des fruits; il convient donc de la traiter avec attention. Pour les fruits devant rester blancs, il faut ajouter à l'eau du blanchissage un peu de jus de citron, verjus ou acide citrique. On reconnaît les fruits assez blanchis quand ils peuvent facilement être traversés ou pénétrés

avec une pointe quelconque. Il faut toujours les blanchir à grande eau et modérer l'ébullition vers la fin du blanchissage. Lorsque les fruits sont à point, il faut les enlever avec soin à l'aide d'une large écumoire en cuivre rouge et les plonger aussitôt à l'eau froide, que l'on change plusieurs fois avant de les égoutter. Les oranges, citrons, cédrats, chinois entiers ou les écorces et zestes de ces fruits réclament de séjourner plus longtemps dans l'eau.

Blanchissage des fruits verts a noyaux. — Le vert des fruits confits dépend absolument de l'opération du blanchissage; pour cette opération, ils ne doivent pas être atteints en maturité, être sans tache et fraîchement cueillis. Il y a plusieurs moyens pour les obtenir verts; nous donnerons celui que nous pratiquons habituellement. Comme règle, nous dirons qu'il convient de ne pas en blanchir en trop grande quantité. Placez 10 litres d'eau dans une bassine avec 50 gr. de sel et 2 décil. de vinaigre ou verjus; piquez ensuite les fruits à noyaux avec des épingles fixées dans un bouchon, et jetez-les à mesure dans l'eau; quand ils sont en suffisante quantité, placez la bassine sur feu, et retirez les fruits à l'écumoire dès qu'ils surnagent au-dessus, ce qui prouve qu'ils sont attendris; plongez-les à mesure dans l'eau froide, puis retirez la bassine pour laisser refroidir entièrement l'eau de cuisson. Les fruits doivent rester à l'eau froide jusqu'au moment de les reverdir; alors égouttez et remettez-les dans la bassine avec l'eau du blanchissage et placez-la de nouveau sur feu; étalez dessus quelques poignées d'épinards et couvrez entièrement la bassine avec une plaque. A mesure que la chaleur augmente les fruits reverdissent; avant que l'eau arrive à l'ébullition, retirez la bassine du feu et tenez-la autour du fourneau jusqu'à ce que les fruits soient bien verts. Egouttez-les alors et replongez-les dans une grande quantité d'eau froide, où vous les laissez pendant douze heures, en ayant soin de les changer souvent d'eau. Afin de détruire le principe salin et acide dont ils sont imprégnés, s'il est possible, il faut mettre le vase contenant les fruits sous un robinet ou un filet d'eau courante pour les mieux dégorger. En les sortant de l'eau on leur donne la première façon.

Nous avons vu reverdir les fruits verts : les uns avec de l'esprit de sel, et les autres avec de la couperose. Par ce moyen on les obtient très-verts en peu de temps, à l'aide d'une petite partie de ces substances, qu'on additionne à l'eau du blanchissage; mais ce sont là des expédients que nous ne conseillerons pas; tout au plus peut-on employer quelques parties de potasse, car cette production ne saurait être dangereuse employée en petite quantité et dissoute dans de l'eau.

Procédé pour enlever le duvet des fruits verts. — Les amandes, pêches et abricots non encore en maturité sont recouverts d'un duvet qui doit disparaître; pour y parvenir il faut faire bouillir ces fruits dans une lessive composée d'eau et de sel de soude, dans les proportions de 10 gr. par litre d'eau; faites chauffer cette lessive, et dès que la soude est fondue plongez les fruits dedans et tenez-les sur le feu, jusqu'à ce que le duvet se sépare des fruits en les frottant simplement avec un linge; nettoyez-les alors et jetez-les à l'eau froide pour les blanchir et reverdir par les procédés décrits. On peut remplacer la soude par des cendres de bois dur que l'on fait bouillir dans l'eau.

Façons a donner aux fruits. — On donne la première façon à un fruit, soit en le faisant bouillir dans le sirop, soit simplement en versant celui-ci dessus. La seconde et les façons suivantes se donnent d'après l'une ou l'autre des deux méthodes.

Les fruits subissent plus ou moins de *façons*, suivant qu'ils sont faciles ou longs à s'imprégner de sucre; l'intervalle d'une façon à l'autre ne peut pas être déterminé d'une manière générale, car cela dépend encore de la facilité avec laquelle ils se pénètrent; ainsi quelques heures peuvent suffire aux uns tandis que d'autres exigent toute une journée et même jusqu'à vingt-quatre heures. Cependant, il est bon dans tous les cas d'avoir égard aux espèces et d'éviter la fermentation en recuisant le sucre à temps. Plus les façons sont nombreuses, plus le sucre doit être mis en principe à un degré inférieur; on l'augmente ensuite proportionnément à chaque façon. Le plus souvent quand le sucre a été amené au degré voulu, on plonge les fruits dedans pour leur donner un bouillon; mais cette règle n'est pas générale, car on donne aussi pour certains fruits les façons à froid. Si on craint que le sucre noircisse ou perde son parfum par une ébullition trop longue, au lieu de le faire réduire on l'augmente avec du sucre et on donne un seul bouillon. A l'égard de certains fruits,

le sirop qui les a confits doit être remplacé par du neuf à la dernière façon; cette méthode peut être appliquée à tous les fruits, ils n'en sont que plus beaux, seulement ils sont plus coûteux.

Abricots entiers confits. — Choisissez des abricots de même grosseur, un peu fermes et sans taches, faites-leur une incision d'un côté, par laquelle vous sortez le noyau en le refoulant avec une cheville en bois. Mettez une bassine d'eau froide sur le feu, plongez les abricots dedans, et sitôt qu'ils commencent à monter à la surface ou qu'ils sont tendres au toucher, prenez-les avec une écumoire et jetez-les dans l'eau froide; égouttez-les ensuite et mettez-les dans une bassine contenant une quantité suffisante de sirop en ébullition, pour que les abricots baignent grandement. Ce sirop doit marquer 10 degrés au pèse-sirop; laissez-le frémir un moment et versez le tout dans une grande terrine; couvrez d'un rond de papier et laissez refroidir. Le lendemain matin égouttez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre, faites-le cuire vivement jusqu'à ce qu'il marque 13 degrés et versez-le bouillant sur les abricots. Douze heures après, recommencez la même opération en donnant cette fois 16 degrés au sirop; vous donnerez encore 4 façons aux fruits en laissant vingt-quatre heures d'intervalle de l'une à l'autre; vous augmenterez de 4 degrés la cuisson du sucre à chaque façon et le versez chaque fois bouillant sur les abricots; à la dernière façon le sirop doit marquer 32 degrés; laissez bouillir deux secondes les abricots dedans et versez le tout dans des pots ou bocaux. Si le maniement des fruits le permet, on peut à chaque façon plonger les fruits dans le sirop bouillant pour les faire frémir; on prévient ainsi la fermentation.

Abricots verts confits. — Enlevez le duvet des abricots, piquez-les, faites-les blanchir, reverdir et dégorger; mettez-les ensuite dans une suffisante quantité de sirop bouillant marquant 12 degrés au pèse-sirop; donnez-leur un bouillon, versez-les dans une terrine, couvrez-les d'un rond de papier et laissez refroidir. Le lendemain, égouttez le sirop dans une bassine, ajoutez un peu de sucre, donnez quelques bouillons, et lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le bouillant sur les abricots; continuez la même opération encore six fois, de douze en douze heures; à la dernière façon, le sucre doit marquer 32 degrés étant chaud; alors plongez les abricots et donnez-leur un bouillon pour les enfermer ensuite dans des bocaux.

Pêches confites. — Les pêches vertes ou en maturité se préparent en tout point comme les abricots; seulement dans ce dernier cas, il faut les choisir un peu fermes; si on éprouvait trop de difficultés pour retirer les noyaux, il vaudrait mieux les laisser que de briser les pêches; alors il faudrait les piquer avant de les blanchir.

Amandes vertes confites. — Il faut choisir les amandes vertes, bien avant que le bois commence à se former; elles se confisent du reste en tout point comme les abricots verts.

Reines-claude confites. — Choisissez des reines-Claude encore vertes, mais ayant déjà atteint leur grosseur naturelle; piquez et faites-les blanchir, reverdir et dégorger comme il est indiqué plus haut; égouttez-les ensuite et mettez-les dans une suffisante quantité de sirop à 15 degrés en ébullition; versez-les dans une terrine et couvrez-les d'un rond de papier; le lendemain remettez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre, faites-le bouillir, et lorsque le sirop marque 16 degrés, versez les reines-Claude dedans; au premier bouillon versez le tout dans la terrine; donnez encore 6 façons de la même manière, de douze en douze heures, en augmentant chaque fois le sirop; à la dernière il doit marquer 32 degrés étant chaud. Plongez les reines-Claude dedans, laissez-les frémir sur l'angle du fourneau et versez dans des pots.

Mirabelles confites. — Les mirabelles et autres prunes blanches se choisissent avant leur parfaite maturité; on les pique avant de les blanchir et on les confit comme les abricots.

Angélique confite. — Coupez les tiges d'angélique de la longueur que vous désirez, jetez-les dans une bassine d'eau bouillante avec gros comme une noisette d'alun pour 10 litres d'eau; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et retirez-les avec une écumoire pour les plonger dans l'eau froide; alors brossez les tiges, retirez-en les fils superficiels et remettez-les dans la bassine, où vous aurez laissé l'eau même dans laquelle elles ont cuit; mais elle doit être froide; alors couvrez bien la bassine et tenez-la sur feu modéré jusqu'à ce que les tiges soient vertes; à ce point, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, laissez-les dégorger pendant vingt-quatre

heures à l'eau courante ou en changeant l'eau, égouttez-les enfin et plongez-les dans du sirop à 10 degrés en ébullition ; au premier bouillon, versez le tout dans une ou plusieurs terrines, couvrez de papier et laissez refroidir jusqu'au lendemain matin ; alors égouttez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre et cuisez-le jusqu'à ce qu'il marque 14 degrés ; plongez l'angélique, donnez un bouillon et reversez en terrine ; recommencez cinq fois la même opération, en donnant vingt-quatre heures d'intervalle entre chaque façon ; après la dernière, le sirop doit marquer 32 degrés. Rangez l'angélique debout dans des bocaux et versez le sirop dessus.

Poires confites. — Les poires se confisent tournées, entières, en moitiés ou quartiers, selon leur grosseur. Les Rousselet et les Saint-Germain conviennent à cet usage. Tournez les poires avant leur parfaite maturité; si elles sont entières, videz l'intérieur avec un tube à colonne, que vous enfoncez du côté de la fleur pour arriver jusqu'aux semences ; ratissez les queues et taillez-les de 1 centim. 1/2 de longueur ; il est bon de mettre plusieurs personnes à tourner les poires, en ayant soin de les plonger à mesure dans de l'eau froide acidulée, afin qu'elles n'aient pas le temps de noircir ; blanchissez-les ensuite dans une bassine d'eau, dans laquelle vous aurez pressé 2 jus de citron. Lorsqu'elles sont assez cuites pour être traversées facilement avec le gros bout d'une aiguille à brider, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, que vous changez plusieurs fois ; jetez-les ensuite dans du sirop à 10 degrés en ébullition ; donnez un bouillon et versez en terrine couverte de papier. Le lendemain faites bouillir le sirop après avoir ajouté du sucre ; lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le bouillant sur les poires ; lorsqu'il est froid, recommencez la même opération, en amenant cette fois le sirop à 15 degrés. Donnez encore cinq façons, en mettant vingt-quatre heures d'intervalle entre chacune d'elles ; en dernier lieu, versez les poires dans le sirop et faites-leur lever un bouillon ; le sirop doit avoir 32 degrés ; laissez bouillir les poires une minute et versez dans les bocaux.

Pommes confites a la vanille. — Choisissez des pommes de calville un peu fermes, coupez-les en quartiers et parez-les d'égale grosseur en arrondissant les angles, ou bien tournez-les pour les couper en tranches transversales ; videz le milieu avec un petit coupe-pâte ; faites-les blanchir en petite quantité dans une bassine d'eau, dans laquelle vous aurez mis un peu de sucre et pressé 2 jus de citron ; ne les faites pas bouillir trop fort au blanchissage, afin de ne pas les briser. Lorsqu'elles sont cuites, plongez-les dans l'eau froide, supprimez les morceaux trop cuits et procédez pour les confire comme il est décrit pour les poires ; le sirop doit être abondant ; infusez en même temps quelques gousses de vanille, selon la quantité de pommes.

Quartiers de coings confits. — Choisissez de beaux coings bien mûrs, coupez-les en quatre, retirez les cœurs sans les éplucher, jetez-les à mesure dans une bassine d'eau en ébullition, dans laquelle vous aurez pressé 2 jus de citron ; ralentissez l'ébullition lorsque la cuisson touche à sa fin, et quand les coings seront cuits, retirez-les pour les passer dans un grand vase d'eau froide ; épluchez et parez-les ensuite ; mettez-les à mesure dans une terrine de sirop à 10 degrés, que vous aurez laissé refroidir ; couvrez-les d'un rond de papier. Au bout de quelques heures, donnez un bouillon au sirop et versez-le bouillant sur les coings. Le lendemain faites-le bouillir de nouveau, ajoutez un peu de sucre, et, lorsque le sirop marque 12 degrés, versez-le chaud sur les coings ; répétez la même opération chaque douze heures jusqu'à dix fois ; à la dernière façon changez le sirop ; il doit alors marquer 32 degrés ; versez les coings dedans, tenez-les au chaud pendant un quart d'heure sur l'angle du fourneau sans les laisser bouillir et versez-les dans des pots.

Ananas confits. — Épluchez à vif les ananas pas trop mûrs, coupez-les en tranches épaisses ou en

---

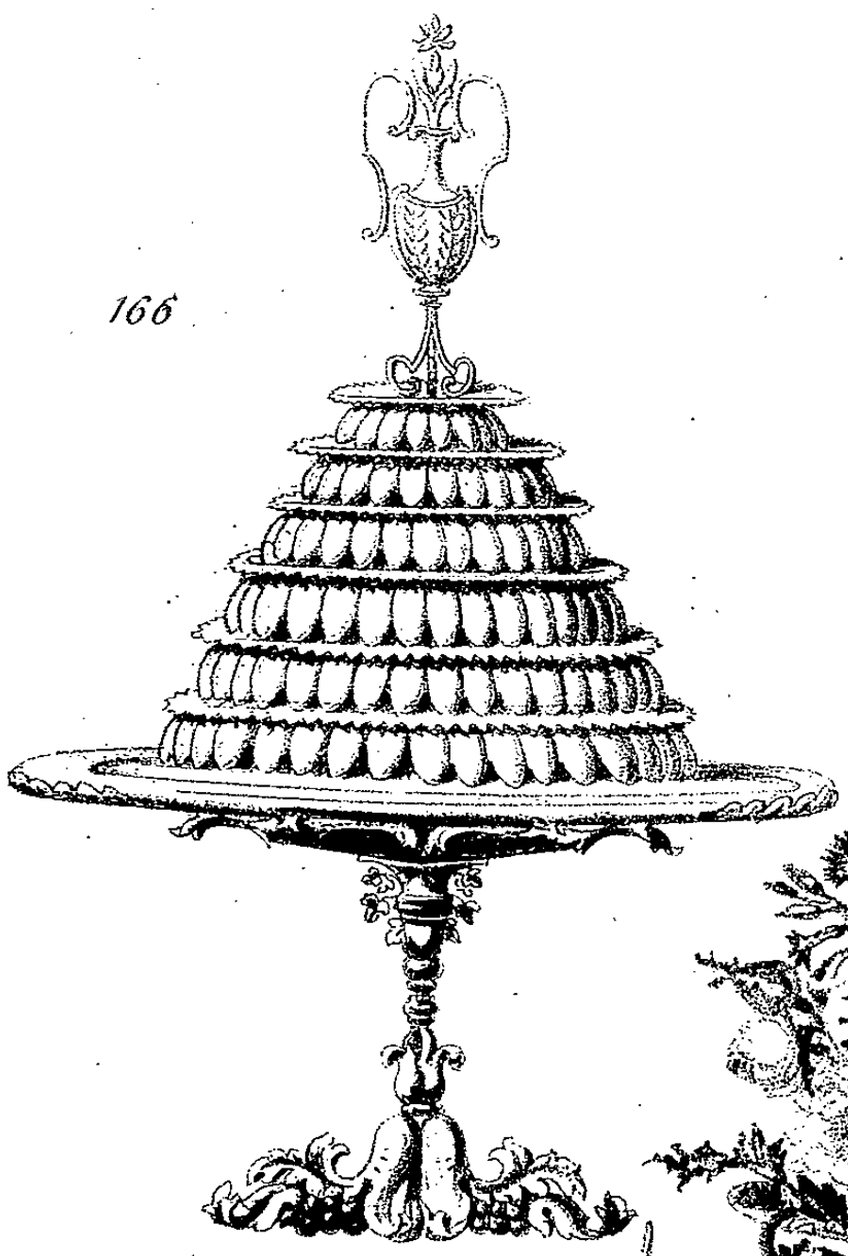
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 35.

Nos 166 et 167. — Représentant deux coupes en argent ciselé, garnies avec des bonbons dressés sur des assiettes en en cristal.

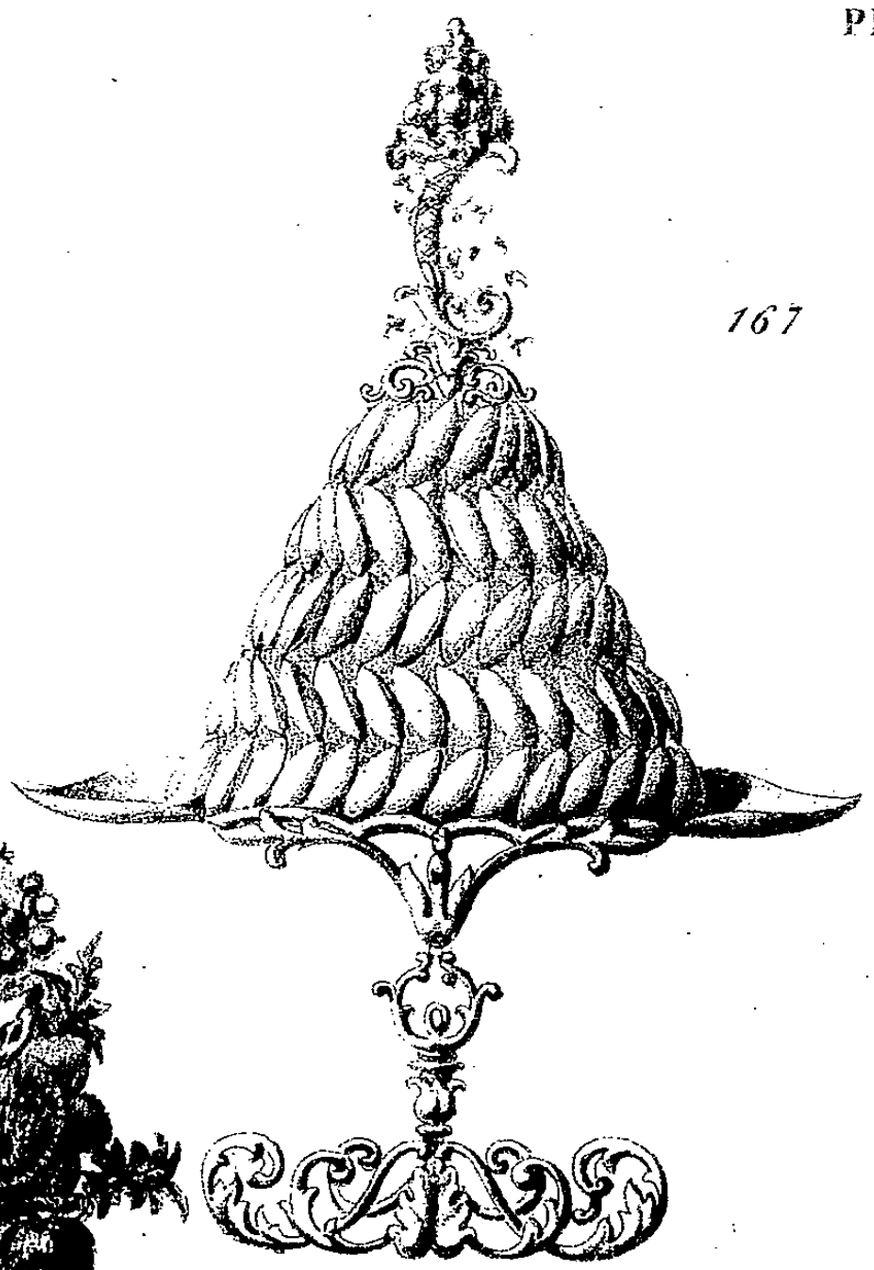
No 168. — Pièce d'orfévrerie pour milieu de table, avec un beau bouquet de fleurs au milieu et deux assiettes mobiles garnies de fruits.

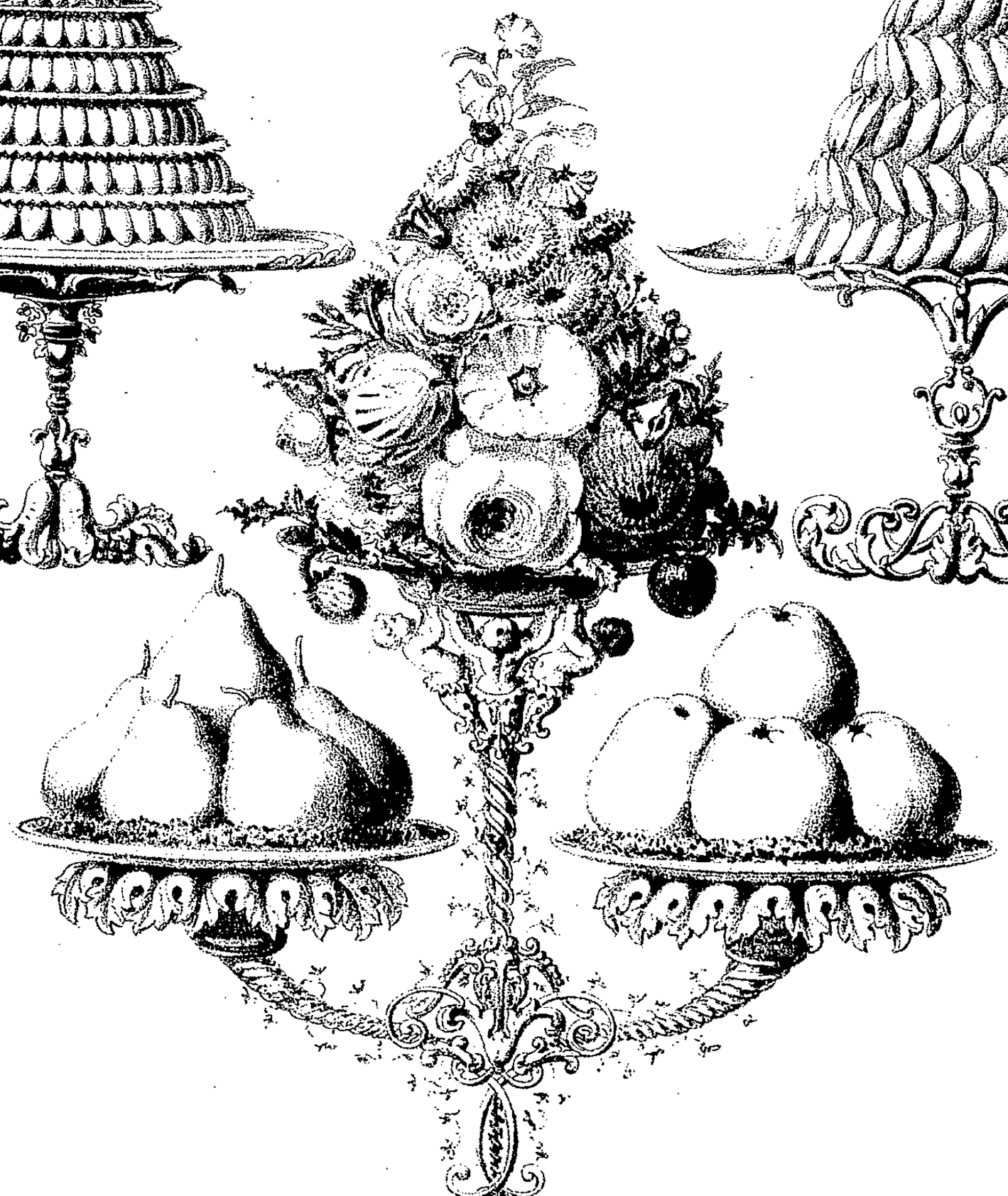
Nos 169 et 170. — Représentant deux tambours garnis de *petits-fours* variés.

166

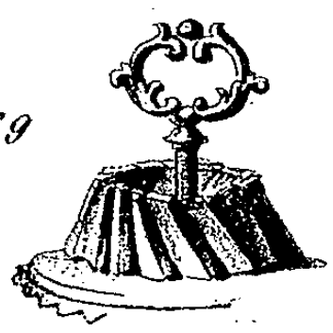


167



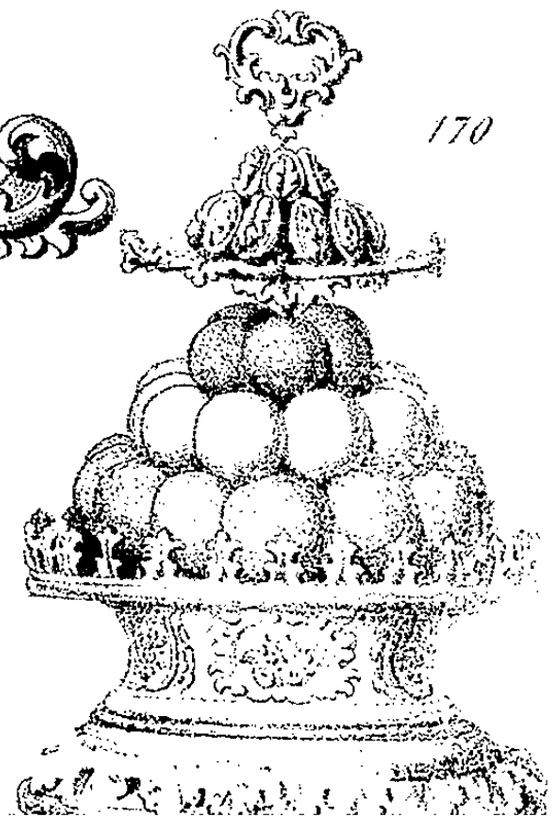


169



168

170



quartiers, blanchissez-les dans une bassine d'eau, à laquelle vous aurez ajouté une poignée de sucre; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les avec l'écumoire et mettez-les à l'eau froide; ajoutez du sucre en pain en suffisante quantité dans l'eau du blanchissage pour en faire un sirop marquant 10 degrés à l'ébullition; égouttez les parties d'ananas, mettez-les dans une terrine et versez dessus le sirop bouillant; couvrez d'un papier et laissez refroidir; douze heures après renforcez le sirop, faites-le bouillir, et, lorsqu'il marque 12 degrés, reversez-le sur le fruit; donnez encore sept façons de six en six heures, en augmentant à chaque façon le sirop de 3 degrés, mais en donnant un seul bouillon; à la dernière façon le sucre doit marquer 32 degrés; alors plongez l'ananas, laissez lever un bouillon, couvrez la bassine et laissez-la sur feu modéré pendant une heure, sans que le sirop puisse reprendre l'ébullition.

Melon confit. — Choisissez des melons pas trop faits, mais d'égale maturité; coupez-les en tranches, parez l'écorce, laissez-en un peu après les chairs et faites-les blanchir à grande eau. Lorsque toutes les parties sont bien atteintes, retirez les tranches pour les plonger à l'eau froide, parez-les ensuite et placez-les à mesure dans une grande terrine. Ayez une quantité suffisante de sirop à 12 degrés et versez-le bouillant sur le melon. Quelques heures après, mettez le sirop dans la bassine, ajoutez du sucre et un bâton de vanille, cuisez-le à 14 degrés et versez-le de nouveau sur le melon; donnez encore 8 façons, jusqu'à ce que le sirop marque 32 degrés; aux deux dernières façons, il faut faire bouillir une seconde le melon avec le sirop. On ne confit, si l'on veut, que les écorces de melon. Après les avoir épluchées, faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, et finissez-les en procédant comme nous venons de le dire. On peut ajouter des zestes de citron ou de cédrat; les écorces en prennent parfaitement l'arome. On confit de même les chairs de gros concombres desquels on a retiré les peaux et semences. On doit observer que le melon fermente facilement; l'intervalle des façons ne doit pas être trop long.

Écorces de cédrats confites. — Il y a des cédrats verts et des jaunes; ces derniers sont les plus fins. Coupez-les par quartiers, blanchissez-les à grande eau jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement atteints; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide et laissez-les dégorger pendant deux jours, en ayant soin de changer l'eau souvent; enlevez bien tout l'intérieur; égouttez-les, parez-les et rangez-les dans une terrine; recouvrez-les grandement avec du sucre froid, et couvrez d'un rond de papier. Le lendemain, remettez le sirop dans la bassine, faites-le bouillir en ajoutant un peu de sucre pour lui donner 11 degrés; versez-le, quand il est froid, sur les cédrats, en les laissant ainsi jusqu'au lendemain. D'après cette méthode, donnez encore sept ou huit façons, en augmentant graduellement de jour en jour la force du sucre jusqu'à 33 degrés; à la dernière façon, plongez les quartiers de cédrat dans le sucre, pendant qu'il est en ébullition; donnez un bouillon et retirez la bassine sur l'angle du fourneau pendant une heure, versez ensuite dans des pots. Les cédrats entiers se confisent de même; on pratique une ouverture à l'une des deux extrémités, on les blanchit à fond pour les empêcher de se raccornir; il faut un sirop copieux pour leur maintenir la forme; on les râpe aussi à cru avec du verre, au lieu de les parer, une fois blanchis.

Écorces de citrons et oranges confites. — Coupez les écorces par quartiers sur le fruit même, sans attaquer les chairs, et enlevez-les pour les blanchir à fond. Les écorces entières peuvent être râpées avec un morceau de verre et vidées de leurs chairs par une ouverture que l'on pratique à un bout de l'orange et à l'aide d'une cuiller à racine. Ces oranges doivent être bien dégorgées et confites à grand sirop, par la même méthode que pour les cédrats.

Oranges confites en quartiers. — Tournez et faites blanchir des oranges entières à grande eau et dans une marmite couverte, jusqu'à ce que la peau soit assez tendre pour être pénétrée facilement par une pointe quelconque; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide; coupez les oranges en tranches ou en 8 quartiers, en leur laissant les chairs, mais en retirant les semences; faites-les dégorger à l'eau froide pendant vingt-quatre heures, égouttez-les ensuite et mettez-les dans une terrine; versez dessus du sirop cuit à 10 degrés, que vous aurez laissé refroidir. Le lendemain, mettez ce sirop dans une bassine, renforcez-le avec du sucre et donnez-lui un bouillon; lorsqu'il marque 14 degrés, laissez-le refroidir et versez-le sur les oranges; continuez de même de jour en jour, en augmentant chaque fois la cuisson du sirop de 4 degrés et le versant

toujours à froid sur les quartiers; préparez alors du sirop neuf en suffisante quantité pour que les oranges baignent entièrement; cuisez-le à 33 degrés, ajoutez un bâton de vanille et les oranges; après avoir bien égoutté celles-ci, tenez la bassine dix minutes sur l'angle du fourneau et versez dans des bocaux.

Chinois confits. — Les chinois sont des espèces de petites oranges amères; il y en a de jaunes et de verts. Il faut les tourner correctement avec un très-petit couteau pour enlever le zeste sans attaquer le fruit; faites-leur une incision en croix du côté opposé à la queue, saupoudrez-les de quelques poignées de sel et laissez-les ainsi pendant quelques heures, lavez-les ensuite et faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; égouttez-les pour les plonger ensuite à l'eau froide. Les verts ont besoin d'être un peu reverdis d'après les principes décrits. Blancs ou verts, ils demandent à être dégorgés au moins pendant quatre jours, en les changeant souvent d'eau; égouttez-les et commencez à les mettre au sucre dans du sirop à 10 degrés en ébullition; laissez-les frémir un moment et versez-les dans une terrine; couvrez-les d'un papier et laissez-les jusqu'au lendemain matin. Alors faites bouillir le sirop, ajoutez du sucre, et, lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le bouillant sur les chinois; donnez-leur encore huit façons de la même manière, jusqu'à ce que le sirop soit à 32 degrés; à ce point préparez un sirop neuf, auquel vous donnez 32 degrés; plongez les chinois après les avoir bien égouttés, laissez-les pendant dix minutes sur l'angle du fourneau et mettez-les en bocaux.

Cerises confites. — Retirez les queues et les noyaux à de belles cerises bien rouges, mais pas trop mûres, et plongez-les dans une suffisante quantité de sirop en ébullition pesant 15 degrés; retirez-les au premier bouillon pour les verser dans une terrine; donnez-leur quatre façons à chaud jusqu'à 32 degrés; et mettez-les en pot ou égouttez-les sur des grilles pour les sécher à l'étuve. C'est ce qu'on appelle des cerises mi-sucre.

Noix vertes confites. — Choisissez les plus grosses, mais surtout avant que le bois soit formé; tournez-les vivement sans arriver jusqu'au blanc, en les jetant à mesure dans de l'eau froide, à laquelle vous aurez mêlé une pincée d'alun en poudre; aussitôt tournées, faites-les blanchir, avec de l'alun aussi, jusqu'à ce qu'elles soient attendries au point de les traverser avec une épingle; égouttez-les pour les plonger à l'eau froide et les dégorger vingt-quatre heures, en changeant souvent leur eau; au bout de ce temps, égouttez, parez-les avec soin et jetez-les à mesure dans un sirop bouillant à 25 degrés; faites-les frémir sur l'angle quelques minutes, puis versez dans une terrine; couvrez-les pour les laisser ainsi jusqu'au lendemain; alors faites bouillir le sirop, ajoutez du sucre pour l'amener à 30 degrés; plongez les noix, faites-les frémir et retirez-les. Le lendemain, amenez le sucre à 33 degrés, puis, à la quatrième façon, à 34, et à la dernière à 35, mais toujours de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures. A la dernière façon, égouttez les noix pour les plonger dans un sirop neuf à 33 degrés, donnez un seul bouillon et versez-les dans des bocaux.

Marrons confits. — Une des grandes difficultés de l'opération consiste à maintenir les marrons entiers. Choisissez les plus gros, retirez la première enveloppe et cuisez-les dans l'eau à petit feu; dès qu'ils sont tendres, épluchez-les et plongez-les à mesure dans du sucre chaud à 15 degrés; ajoutez de la vanille et couvrez-les d'un rond de papier. Le lendemain, cuisez le sirop, augmentez le sucre à 18 degrés, le troisième jour à 24, le quatrième à 28, le cinquième à 32 et la dernière façon à 33; plongez les marrons, donnez un bouillon et versez-les dans les vases. A la dernière façon le sirop peut être changé.

On confit aussi les marrons en les plongeant aussitôt blanchis et épluchés dans du sucre à 25 degrés; vingt-quatre heures après, versez les marrons dans la bassine et placez-la sur un feu très-doux ou à la bouche du four modéré et laissez réduire le sirop d'un bouillon imperceptible, jusqu'à ce qu'il arrive à la consistance de 32 degrés; à ce point les marrons sont confits.

1773. — FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Pour faire de bons fruits à l'eau-de-vie, il faut les prendre confits à fond, tels que ceux que nous venons de décrire; dans ces conditions, ils peuvent tous être mis à l'eau-de-vie; il suffit pour cela de les égoutter, les mettre dans des bocaux et mêler à une partie de leur sirop du bon esprit-de-vin en plus ou moins grande quantité, suivant le degré de force qu'on veut leur donner, puis passer à la chausse et en couvrir les fruits.

Comme arome, on peut ajouter de la vanille cannelle ou zestes. Il faut tenir le vase bien couvert; les fruits sont bons quinze jours après.

On fait aussi des fruits à l'eau-de-vie en ne leur donnant que trois façons; à la dernière on filtre le sirop, auquel on mêle moitié d'eau-de-vie, dès qu'il est froid, pour le verser sur les fruits.

Les fruits à noyaux peuvent être mis à cru dans des bocaux; il faut choisir les fruits un peu fermes, les ranger dans des bocaux avec de la cannelle, zestes de citron et clous de girofle, puis les couvrir en plein avec de la bonne eau-de-vie blanche. On ferme les bocaux pour les laisser macérer pendant quinze jours; ce temps écoulé, on égoutte l'eau-de-vie, on lui mêle du sirop plus ou moins serré et on filtre le tout au papier mâché ou à la chausse. D'un autre côté, rangez les fruits dans des bocaux, puis couvrez-les avec la liqueur filtrée. Cette méthode convient pour les cerises, dont on pourrait avoir besoin pour glacer au cassé pendant l'hiver.

1774. — SIROPS.

Les sirops servent pour rafraîchissements ou pour accompagner les entremets. On en prépare des crus et des cuits; on les conserve par plusieurs procédés : la réduction, le bain-marie, ou simplement en les tenant sur la glace. Ces deux dernières méthodes se trouvent décrites au chapitre des *Conserves*. Le sirop simple se trouve décrit à l'article de la *Clarification du sucre*.

Sirop de groseilles et de framboises. — Ces deux sirops se préparent d'après la même méthode. Il faut d'abord écraser les fruits à cru, en exprimer le suc pour le filtrer ensuite à la chausse. On obtient aussi du suc clair en plaçant le fruit écrasé sur différents tamis, mais il faut avoir soin d'opérer en un lieu frais et reverser le premier suc passé sur le marc jusqu'à ce qu'il tombe limpide. Laissez ce suc à la cave jusqu'au lendemain; il commence alors à avoir un petit principe de fermentation qui l'empêche, une fois cuit, de prendre en gelée; enlevez la peau de dessus; mettez du sucre concassé dans une bassine, dans les proportions de 2 kilos par litre de suc; mouillez le sucre avec de l'eau et faites-le cuire au boulé; versez alors le suc dedans, donnez un bouillon, écumez bien. Quand le sirop arrive à 32 degrés, passez au tamis de soie dans une terrine et laissez-le refroidir pour le mettre en bouteille; tenez-le au frais.

Sirop de cerises. — Retirez les queues à des cerises bien mûres; placez du sucre dans une bassine dans les proportions de 1 kilo par 500 gr. de cerises; faites cuire ce sucre au grand boulé, plongez les cerises dedans, donnez quelques bouillons, écumez et versez le tout sur un tamis disposé sur une grande terrine; lorsque tout le sirop est passé, laissez-le refroidir pour le mettre en bouteille; bouchez et tenez au frais. Par ce procédé les cerises peuvent être utilisées.

Sirop d'abricots. — Le sirop d'abricots se confectionne comme celui de cerises, en tenant le sucre un peu moins cuit; on peut l'aromatiser à la vanille.

Sirop d'oranges et citrons. — Ces deux sirops s'obtiennent par le même procédé. Il faut 12 citrons ou oranges à peu près par kilo de sucre. Zestez très-finement les fruits que vous voulez employer; lavez ces zestes à l'eau tiède, rafraîchissez et mettez-les infuser dans un peu de sirop froid; pressez les citrons dans une terrine et filtrez le suc au papier mâché disposé sur un tamis très-propre; fondez le sucre avec l'eau nécessaire, cuisez-le et donnez-lui 36 degrés; à ce point, ajoutez le suc déjà filtré, ainsi que le sirop d'infusion; donnez un seul bouillon. Avec cette addition le sirop doit peser 32 degrés. Passez à la chausse et mettez en bouteilles. Pour le sirop d'oranges, il convient d'y ajouter quelques jus de citrons pour lui donner du ton.

Sirop d'orgeat. — Pilez parfaitement 500 gr. d'amandes mondées et bien dégorgées à l'eau froide; on doit toujours ajouter quelques amandes amères; pilez-les en petite quantité avec quelques gouttes d'eau. Lorsque les amandes sont réduites en pâte bien fine, mouillez-les avec 8 décil. d'eau et pressez-les à la serviette, afin d'en extraire le lait que vous tiendrez au frais. Mettez 2 kilos de sucre concassé dans une petite bassine, mouillez-le avec 12 décil. d'eau et faites-le partir à grand feu; lorsqu'il est au boulé, versez le lait d'amandes, opérez le mélange, passez au tamis de soie dans une terrine, ajoutez quelques gouttes de fleurs d'oranger et laissez refroidir pour le mettre en bouteilles; celles-ci doivent être pleines, de manière que le bouchon touche le liquide; tenez-les au frais et couchées.

Sirop de rhum ou essence de punch. — Mettez 2 kilos de sucre concassé dans une bassine avec 1 litre d'eau ; placez sur feu pour lui donner un bouillon et retirez la bassine ; ajoutez 3 décil. d'infusion de thé très-forte, le zeste d'un citron, 1/2 d'orange, 1/2 bâton de vanille, un brin de cannelle, puis 2 bouteilles de bon rhum ; allumez-le une minute, passez au tamis de soie et laissez-le refroidir avant de le mettre en bouteilles.

1775. — ESPRITS DE LIQUEURS.

Ces esprits étant destinés à être employés à la cuisine, à la pâtisserie ou à l'office, il est inutile d'y ajouter du sucre, car on ne les emploie que pour remplacer les liqueurs dans des préparations déjà sucrées, telles que glaces pour gâteaux et bonbons, gelées, et enfin partout où elles sont applicables ; mais dans le cas où on voudrait obtenir des liqueurs, on n'aurait qu'à ajouter du sirop clarifié plus ou moins concentré, selon la force qu'on veut leur donner.

Esprit de noyaux. — Mondez 250 gr. d'amandes de noyaux d'abricots et le même poids de celles de pêches ; hachez-les grossièrement et mettez-les dans une grande bouteille avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger et 2 litres d'esprit-de-vin à 36 degrés, dit trois-six ; bouchez la bouteille et laissez macérer pendant quinze jours ; filtrez ensuite à la chausse ou au papier et enfermez dans des petites bouteilles bien bouchées pour l'employer au besoin. Si l'on disposait d'un petit alambic, on pourrait opérer par distillation, ce qui donnerait un meilleur résultat.

Esprit d'anisette. — Mélangez à 1 litre de bon esprit, 10 gouttes d'essence d'anis concentrée et 1/2 décil. de l'esprit de noyaux décrit ci-dessus.

Esprit de marasquin. — Mélangez à 1 litre d'esprit-de-vin, 1/2 litre de kirsch-wasser, une goutte d'huile essentielle de jasmin, une de fleurs d'oranger, une demi-goutte d'essence de rose et 1/2 décil. d'esprit de noyaux ; opérez le mélange et enfermez dans des petites bouteilles.

Esprit de curaçao. — Prenez les zestes très-minces de 4 citrons, 4 oranges et 4 bigarades ; lavez-les bien à l'eau tiède, essuyez-les et laissez-les sécher à l'étuve ; mettez-les ensuite infuser dans 1 litre d'esprit avec un brin de cannelle, un de macis. Après un mois d'infusion, décantez le liquide et enfermez-le dans des petites bouteilles.

Esprit de vanille. — Mettez infuser 10 gousses de vanille dans 1 litre d'esprit de vin. Quinze jours après, décantez et enfermez dans des petites bouteilles.

Esprit de rosolio. — Faites infuser dans 1 litre d'esprit de vin, 50 gr. de pétales de fleurs d'oranger, 5 gr. de cannelle, 2 de macis, 2 de clous de girofle, un peu de vanille, 10 gr. feuilles de rose et jasmin, un demi-zeste de cédrat et un demi de citron ; laissez infuser pendant quinze jours et décantez.

Esprit de moka. — Torréfiez 300 gr. de café moka jusqu'à ce qu'il devienne brun ; mettez-le dans un mortier pour le concasser grossièrement et jetez-le encore chaud dans 1 litre 1/2 d'esprit-de-vin ; laissez-le infuser pendant trois jours et filtrez.

Esprit de poires. — Ajoutez 15 gouttes d'essence de poires à 1 litre d'esprit. On peut, avec des essences, de l'esprit et du sirop, composer une infinité de liqueurs ; la quantité des essences dépend de leur qualité.

1776. — RATAFIAS DE FRUITS.

Les ratafias sont des sirops de fruits que l'on mélange avec de l'esprit ou de l'eau-de-vie ; la dose d'esprit dépend de la force qu'on veut leur donner. On peut les obtenir plus ou moins liquides, en diminuant ou augmentant la dose de sucre ; ces sortes de liqueurs se bonifient en vieillissant. Les ratafias de fruits rouges peuvent s'obtenir en laissant macérer les fruits dans de l'esprit avec addition de cannelle, vanille, zestes ou autres parfums ; on décante après quelques jours, puis on mélange à cette liqueur du sirop fait à froid, et lorsqu'elle est d'un goût agréable, on la filtre pour la mettre ensuite en bouteilles. On peut se dispenser de laisser macérer les fruits en employant leur suc déjà filtré, du sucre fondu dans l'eau et de l'esprit. — Le palais est

le meilleur juge pour régler la force de ces liqueurs, en ajoutant du sucre, de l'esprit ou de l'eau ; 1 litre d'esprit peut comporter 2 litres d'eau et 1 kilo de sucre. On confectionne aussi des ratafias avec des sirops de fruits confits, auxquels on ajoute de l'esprit. Nous pensons qu'avec ces explications une seule formule sera suffisante pour servir de base et en composer d'autres.

Ratafia de cerises. — Écrasez 4 kilos de cerises, passez le suc, que vous mettez dans un bocal avec 2 litres d'esprit à 56 degrés, ajoutez un brin de cannelle, 2 clous de girofle et un peu de zeste de citron ; laissez macérer pendant quinze jours, décantez ensuite, ajoutez 2 kilos de sucre fondu avec 1 litre d'eau, filtrez et mettez en bouteilles. Les cassis et framboises se préparent de même.

1777. — FRUITS GLACÉS AU CARAMEL.

Tous les fruits confits peuvent à peu près être mis au caramel ; quant aux fruits crus, on n'emploie guère que des quartiers d'oranges, des fraises, cerises, petites grappes de raisin, dattes farcies, pruneaux, amandes, pistaches et raisins secs ; viennent ensuite les marrons grillés et ceux confits, les pâtes de fruits, d'amandes et pistaches. On emploie habituellement, pour enfiler les fruits à glacer, de petites brochettes en bois ou en fil de fer étamé, de la grosseur d'une aiguille à brider et pointues aux deux extrémités. Pour les fruits qui ne doivent pas être piqués, comme les raisins, par exemple, il faut avoir des brochettes fendues d'un bout, de manière à pouvoir pincer les grappes. Quant à l'opération du glaçage, elle est la même pour toutes les espèces : elle consiste à recouvrir chaque fruit d'une couche mince de sucre cuit au cassé. A cet effet, avant de commencer l'opération, il faut avoir tous les fruits enfilés sur les brochettes ; on dispose ensuite une plaque sur laquelle on place une grille d'office ou une passoire percée de grands trous, afin de pouvoir piquer les brochettes sitôt que les fruits sont trempés au sucre. Pour cette opération, il faut être au moins deux personnes, afin que l'une pique les brochettes dans les trous des grilles, en les prenant à mesure des mains de celui qui les trempe au sucre. Une troisième personne peut aussi enlever les brochettes lorsque le sucre qui entoure les fruits commence à refroidir, en appuyant ceux-ci sur le marbre, afin d'aplatir le fil qui se forme en dessous à mesure que le sucre s'égoutte.

Lorsque l'on a beaucoup de fruits à glacer, il faut casser tout le sucre dont on pense avoir besoin et le mettre dans un poêlon bien propre, en le mouillant d'avance dans les proportions de 1 litre d'eau pour 2 kilog. de sucre ; couvrez le poêlon et laissez le sucre se fondre hors du feu. On ne doit en cuire que 500 gr. à la fois, ou à peu près. Sitôt qu'il est au cassé et pendant qu'on l'emploie, on en cuit un autre poêlon, et ainsi de suite. Les fruits doivent être trempés au sucre un peu chaud ; la couche de sucre est ainsi plus mince. Ceci s'applique surtout aux fruits délicats, qui refroidissent ainsi beaucoup plus vite et par cette raison peuvent se maintenir plus longtemps.

Les fruits ne doivent être ni touchés ni sortis des brochettes avant d'être bien refroidis. On les conserve dans un lieu sec sur des grilles à caramel ou sur des plaques, pour les dresser ensuite. Quelle que soit la nature des caramels, ils sont toujours plus beaux s'ils ne sont pas préparés trop longtemps d'avance. Les fruits au caramel s'adaptent à tout, pour assiettes de dessert, tambours, assiettes montées et plateaux ; ils servent aussi à garnir des corbeilles et à entourer des entremets. Pour éviter que le sucre graisse, on peut toujours lui additionner pendant la cuisson une cuillerée de sirop de fruits ou sirop de blé.

Quartiers d'oranges glacés. — Choisissez de belles oranges, fendez l'écorce en quatre sans attaquer les chairs, retirez toutes les parties blanches laissées par l'écorce et séparez les quartiers sans endommager le fruit ; épluchez de nouveau chaque quartier, et rangez-les à mesure sur un tamis bien sec ; laissez-les sécher à l'air ou à l'étuve très-douce pendant quelques heures. On peut sans inconvénient les éplucher la veille. Pour les glacer, piquez chaque quartier au bout d'une brochette, de façon à ne traverser que l'épiderme du cœur de l'orange sans atteindre les chairs ; on peut aussi les enfiler par un bout. Ayez ensuite un poêlon de sucre cuit au cassé, d'après les prescriptions données pour le sucre filé ; trempez les quartiers d'oranges un à un, en passant à mesure les brochettes à une autre personne qui les introduit dans les trous de la grille ou passoire, en les inclinant de manière à ce que le sucre égoutte sur une plaque ou sur le marbre.

Une troisième personne doit alors prendre les brochettes lorsque le sucre est moitié froid et appuyer chaque quartier sur le marbre, afin d'aplatir la goutte de sucre qui fait pointe en dessous. Lorsque le sucre commence à refroidir, il faut placer le fond du poêlon sur un réchaud plein de cendres rouges. Si on était obligé de réchauffer le sucre et qu'il jaunisse, il conviendrait d'en cuire de l'autre ou d'y ajouter un peu de cochenille clarifiée et finir de glacer les oranges au sucre rose.

Marrons glacés au caramel. — Faites griller de beaux marrons, épluchez-les et piquez-les dans des brochettes; ayez un poêlon de sucre au cassé et trempez les marrons comme il est décrit pour les quartiers d'oranges. Les marrons confits se glacent de même, après avoir été égouttés de leur sirop et séchés à l'étuve.

Marrons glacés en surprise. — Faites de la pâte de marron, telle quelle est indiquée au n° 1556; roulez cette pâte en petites boules auxquelles vous donnez la forme d'un marron; laissez-les se ressuyer à l'étuve, et enfilez-les sur des brochettes; cassez ensuite 500 gr. de sucre, mettez-le dans un poêlon, mouillez-le avec 3 décil. d'eau et une cuillerée de sirop de fruits, et mettez-le au feu. Dès qu'il sera cuit au boulé, ajoutez 100 gr. de chocolat dissous, remuez au fond du poêlon afin que le chocolat ne s'y attache pas; faites cuire cette glace au cassé; trempez alors les marrons et faites-les refroidir. Ces marrons peuvent être servis mêlés avec ceux décrits plus haut.

Fraises glacées au caramel. — Épluchez de grosses fraises, piquez-les une à une au bout des brochettes en les enfilant du côté de la queue; quelques minutes avant de les servir, trempez-les vivement dans du sucre au cassé bien chaud, retirez-les des brochettes dès qu'elles sont froides et dressez. Les raisins et framboises se préparent de même.

Cerises au caramel. — Dans la saison, on emploie des cerises fraîches; en hiver on leur substitue des cerises à l'eau-de-vie ou des cerises mi-sucre. Ces dernières s'enfilent au bout de brochettes en fil de fer très-fin; on en met 4 ou 5 l'une à côté de l'autre; on peut placer une amande mondée entre chaque; le second bout du fil de fer doit être ployé en crochet, afin de le suspendre avec facilité le long des grilles pour laisser égoutter le sucre, lorsque les cerises auront été glacées. Quant aux cerises fraîches, si on veut leur laisser les queues, il faut la couper à moitié et les passer dans une brochette fendue comme pour les grappes de raisin; dans le cas contraire, on retire les queues et on les pique comme les fraises. Pour les cerises à l'eau-de-vie, il faut avoir soin de bien les égoutter, et d'ajouter un peu de cochenille clarifiée au sucre, afin qu'elles aient une couleur plus vive.

Dattes farcies glacées au cassé. — Choisissez de belles dattes, retirez-en les noyaux et farcissez-les entièrement avec de la pâte d'amandes, de pistaches ou même des confitures; disposez cette garniture de manière à ce qu'elle soit vue par la fente pratiquée sur la longueur de la datte pour retirer le noyau. Piquez ensuite chaque datte au bout d'une brochette, et glacez-les comme les oranges.

Pruneaux glacés. — Choisissez de beaux pruneaux de Tours, pas trop secs, coupez-les en deux sur leur longueur pour retirer les noyaux. Enfilez ensuite chaque moitié par le bout sur une brochette; recouvrez la partie coupée avec un peu de marmelade d'abricots, posez dessus une demi-amande émondée, bien sèche, et glacez comme les oranges.

Raisins de Malaga farcis et glacés. — Choisissez de beaux grains de raisins secs, fendez-les d'un côté pour retirer les pépins; ayez de la pâte d'amandes blanche et au chocolat, faites-en des petites boules de la grosseur d'une aveline, emplissez-en les grains de raisins de manière à ce que la pâte se voie; piquez-les sur des brochettes et mettez-les au caramel.

Amandes et pistaches glacées au cassé. — Choisissez de grosses amandes, mondez-les et faites bien sécher; piquez-les une par une au bout des brochettes en fil de fer et glacez-les au cassé : on peut colorer le sucre de différentes couleurs, ce qui produit bon effet; on peut aussi colorer les amandes avant de les glacer. Les pistaches se glacent de même; seulement on les pique en travers, en en mettant 5 ou 6 les unes contre les autres pour les glacer.

Amandes moelleuses glacées. — Mondez de belles amandes, ouvrez-les en deux et faites-les sécher; roulez de la pâte de pistaches en cordon de l'épaisseur d'un gros macaroni, distribuez-la en petites parties de la longueur des amandes et enfermez-les entre les deux moitiés; appuyez-les assez fort pour les souder et de manière à ce que la pâte se voie; on peut aussi employer de la pâte de coings, de pommes ou d'abricots de différentes couleurs; on pile un peu cette pâte pour la rendre maniable avant d'en farcir les amandes, comme ci-dessus; piquez au bout des brochettes et mettez au cassé. Les avelines se préparent de même.

Pate d'amandes glacée au cassé.—La pâte d'amandes telle qu'elle est décrite pour bonbons se plie à toutes les formes; on peut l'abaisser au rouleau cannelé en saupoudrant le tour de sucre en glace, puis on la détaille au couteau ou à l'emporte-pièce; elle se travaille aussi très-bien à la main : on peut ainsi imiter avec elle une infinité de petits fruits tels que poires, pommes, abricots, pêches, cerises, fraises, etc. Pour cela, on divise d'abord la pâte par petites parties, et on la modèle de la forme des fruits que l'on veut imiter. Les queues de ceux-ci s'imitent avec des petites tiges d'angélique, et le point noir de la fleur avec un peu de chocolat fondu. On les farde ensuite d'un côté avec un peu de coton appuyé sur du carmin fin en poudre. Les pêches et les abricots se forment en petites boules sur lesquelles on simule la fente avec la lame d'un couteau, et la cavité où adhérait la queue avec une pointe en bois. On farde les abricots en jaune d'un côté et rose de l'autre; les pêches se fardent en rouge des deux côtés. Pour les cerises, on roule d'abord des petites boules blanches, on leur pique ensuite un petit filet d'angélique pour imiter les queues, et on les glace au sucre au cassé, rouge. Les fraises se font en pâte blanche, à laquelle on donne la forme et la grosseur de belles fraises; on les enfile par le gros bout dans des brochettes en bois, on les humecte ensuite au pinceau avec un peu de pâte à meringue rose, et on les sable avec du gros sucre rouge; on pique les brochettes sur une grille pour les sécher à l'étuve douce.

Le glaçage colorié produit bon effet. Mais on ne le sert guère que dans les corbeilles ou pour garnir des cornes d'abondance avec d'autres fruits. La pâte d'amandes blanche est plus distinguée pour assiettes; on la moule en grosses olives, en forme de petites navettes, ou de tout autre; on les sèche ensuite à l'étuve, puis on les pique pour les glacer. On opère ainsi à l'égard de la pâte de pistaches.

Pate d'Auvergne au cassé. — Prenez des ronds de pâte d'abricots, parez-les uniformes avec un coupe-pâte rond, masquez chaque rond d'un côté avec un peu de marmelade; coupez ensuite des pistaches en deux, et formez une petite rosace du côté masqué, au centre de laquelle vous posez une moitié de cerise confite. On peut aussi les orner avec une couronne de petits raisins de Corinthe. Dans tous les cas, on les pique à la brochette pour les glacer.

Pates de coings, poires et pommes au cassé. — Les pâtes de fruits un peu fermes, celles de coings, de poires et pommes se glacent très-bien; on peut en employer de différentes couleurs et les couper en anneaux, en losanges, en carrés longs, petits bâtons, etc ; on les pique ensuite au bout des brochettes pour les glacer.

1778. — FRUITS CONFITS GLACÉS AU CARAMEL.

Les fruits confits peuvent presque tous être mis au cassé; s'ils sont au sirop, il faut les égoutter, les laver à l'eau tiède, les éponger et les ranger ensuite sur des grilles pour les laisser ressuyer à l'étuve. Ces fruits peuvent ensuite être masqués, ou fourrés avec de la confiture, dont la couleur tranche avec celle du fruit, telle que la gelée de framboise, groseille ou abricot; on pique ensuite les fruits sur des brochettes et on les glace comme les quartiers d'oranges. Les grosses poires peuvent être coupées en deux ou en quatre, l'ananas en petits quartiers ou en lames; les reines-Claude et les mirabelles se laissent entières; les amandes vertes se coupent en deux; on garnit le côté coupé de chaque moitié avec un peu de confiture, sur laquelle on applique une demi-amande mondée. Les noix se fendent à moitié, et on garnit l'intérieur avec de la pâte d'amandes de différentes couleurs et disposée de manière à être vue par la fente. Les demi-abricots se garnissent du côté où était le noyau avec un peu de confiture de groseille. Le melon, le cédrat, les écorces de fruits et l'angélique se coupent en losanges. L'opération du glaçage est toujours la même.

1779. — FRUITS GLACÉS AU FONDANT.

Ce genre de glace est préférable au sucre au cassé comme bonté, pour ce qui concerne les fruits crus et délicats ; ils sont par ce moyen sucrés convenablement, et la glace qui les recouvre est encore plus moelleuse que le fruit; cette méthode a de plus l'avantage de ne pas chauffer les fruits : chose à considérer, surtout à l'égard des fraises et framboises, auxquelles la chaleur nuit toujours. On aromatise cette glace à tous les parfums et on peut varier les nuances. Les fruits confits et les pâtes de fruits, d'amandes, pistaches ou autres, lorsqu'elles sont recouvertes de cette glace, sont considérées comme bonbons. Quant à la glace, elle se trouve décrite à l'article des *Glaces pâtissières.* Elle est au fond la base des bonbons dits *fondants*. On liquéfie ce sucre en y ajoutant du sirop parfumé et le faisant tiédir; il doit alors avoir la consistance d'une glace coulante quoique liée. Quant à la manière de glacer, elle est à peu près la même que pour les fruits au cassé. Il faut d'abord piquer les fruits sur des brochettes; les fraises et framboises doivent être choisies très-grosses et bien entières ; il faut leur enlever les petites feuilles et laisser les queues qui servent à les pincer avec des brochettes de bois fendues. On emploie aussi ce procédé pour les grains et grappes de raisins ou de groseilles, et les cerises. Les quartiers d'oranges se piquent sur des brochettes, comme pour les mettre au cassé. Un peu de vanille doit être ajouté au sucre pendant la cuisson ; ce parfum se marie très-bien avec les fruits de cette nature. Les fruits ainsi glacés se posent sur des petits papiers à jour ou gaufrés, et même dans des petites caisses plissées, rondes ou ovales, selon la forme du fruit.

QUARTIERS D'ORANGES GLACÉS AU FONDANT. — Épluchez des quartiers d'oranges comme pour être mis au caramel; séchez-les légèrement à l'air ou à l'étuve, afin que leur surface ne soit plus humide; piquez-les ensuite sur des brochettes. Vous aurez dans un poêlon de la glace fondante à l'orange préparée telle qu'elle est indiquée à la série n° 1636; mettez le poêlon sur un feu doux, en remuant la glace à la spatule pour la liquéfier et la tiédir; alors trempez les oranges. Cette glace doit être assez liée pour que les quartiers d'oranges en restent masqués d'une nappe lisse de 2 millim. d'épaisseur à peu près. Piquez les brochettes dans les trous d'une passoire ou d'une grille pour laisser raffermir la glace; plus la glace est chauffée, plus elle devient ferme en refroidissant; mais pour l'avoir très-moelleuse il faut qu'elle soit à peine tiède; ce degré suffit pour qu'elle sèche en refroidissant. Si dans le poêlon elle prenait trop de consistance pour tremper facilement les oranges, il faudrait ajouter un peu de sirop et la travailler quelques secondes sur feu. Lorsque les quartiers seront glacés et la glace raffermie, sortez-les des brochettes et rangez-les sur les papiers ou caisses mentionnés à l'article précédent; rangez-les ensuite sur des petits papiers et dressez.

On glace de même toute espèce de fruits confits et pâtes mentionnés dans l'article des *Fruits au caramel.* Ces sortes de bonbons très-délicats ne doivent pas être décorés; tout ce que l'on peut faire pour varier leur physionomie, c'est de les glacer de différentes nuances; sur quelques-uns on peut semer des pistaches hachées.

1780. — FRUITS NAPPÉS.

Ce genre s'emploie pour garnir les entremets froids de cuisine ou dresser autour de compotes peu siropées; on s'en sert aussi en guise de confitures sur des petits gâteaux ou petits-fours. Nous recommandons ce genre surtout pour les grosses fraises et les quartiers d'oranges. Le but à atteindre est de recouvrir les fruits d'une couche de gelée un peu épaisse, brillante et lisse, et ayant la consistance nécessaire. On emploie à cet effet la gelée de groseilles ou framboises, la gelée de pommes, coings, ou même de la marmelade d'abricots passée et finie au moment. On ne pourrait obtenir le même résultat avec de la gelée ou marmelade réchauffée. Ce travail ne doit se faire que quelques minutes avant de servir, car la confiture glisse sur les fruits dès que ceux-ci rendent leur suc.

FRAISES NAPPÉES A LA GELÉE. — Choisissez de belles fraises un peu fermes, surtout qu'elles ne soient pas humides; piquez-les sur des brochettes; pressez alors sur un tamis des groseilles et des framboises; mettez le suc dans un poêlon avec les trois quarts de son poids de sucre et un demi-bâton de vanille; cuisez le tout à la grande nappe; écumez avec soin pendant la cuisson; versez ensuite cette gelée dans un bol et laissez-lui perdre sa plus grande chaleur; trempez alors les fraises l'une après l'autre et placez-les à mesure sur des grands plats.

Cette couche de gelée les grossit et leur donne la couleur de belles cerises. Les framboises et quartiers d'oranges se préparent de même. On les masque aussi à la gelée de pommes ou marmelade d'abricots.

1781. — FRUITS GLACÉS A BLANC.

On peut employer ce genre comme variété. Les fruits glacés à blanc se dressent sur des coupes en cristal ; il faut varier les espèces. On peut aussi les employer pour garnir les gradins des assiettes montées. Les fruits les plus employés à cet usage sont les groseilles en grappes, les fraises, framboises et cerises ; on prépare aussi des petites grappes de raisins et même des reines-Claude. Le moyen est facile : c'est de recouvrir les fruits d'une légère couche de sucre en poudre, de manière qu'elle en prenne parfaitement les contours et qu'elle y soit assez bien fixée pour que l'on puisse toucher les fruits sans les démasquer.

Grappes de groseilles glacées a blanc. — Choisissez de belles grappes de groseilles bien mûres, parez le bout des queues avec des ciseaux ; faites ensuite chauffer à la bouche du four du sucre pilé et passé au tamis, remuez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède. Pendant que le sucre chauffe, fouettez un blanc d'œuf avec un demi-litre d'eau, passez au tamis, trempez les grappes de groseilles les unes après les autres et mettez-les à mesure sur une serviette afin qu'elles s'égouttent ; versez ensuite moitié du sucre chaud dans un plat ; rangez les grappes de groseilles dessus et recouvrez-les avec le restant du sucre ; au bout de quelques instants, agitez légèrement le plat, et les groseilles doivent se trouver glacées ; dressez-les à mesure et recommencez la même opération pour celles qui restent. Le travail est le même pour toutes les espèces de fruits que l'on voudrait glacer de cette façon.

1782. — FRUITS AU TIRAGE.

On entend par mettre des fruits au tirage, les recouvrir d'une couche mince de sucre graissé ; ce genre est le plus en usage pour servir les fruits confits. Il s'applique aussi aux pâtes de fruits. Les fruits, pour être mis au tirage, doivent d'abord être confits à fond, puis bien égouttés ; le glacé perd de son éclat lorsqu'il est fait depuis quelques jours ; mais on peut laver les fruits à l'eau tiède, les bien égoutter et les glacer de nouveau ; le glaçage bien fait doit être très-mince et brillant. Les fruits peuvent être mis au tirage entiers ou coupés, selon leur forme et l'usage auquel on les destine ; pour dessert on les dresse habituellement sur des petites assiettes ou des assiettes montées ; chaque fruit glacé doit être placé sur un petit papier à jour, proportionné à son volume. Les ananas se mettent ordinairement par tranches entières ou coupées ; les abricots, pêches et poires, entières ou en moitié. Les amandes vertes, les reines-Claude, mirabelles, chinois, noix vertes et marrons se laissent entiers. Les écorces, l'angélique, le melon se distribuent en parties. Les pâtes se coupent en ronds, losanges, carrés ou petites tiges. Les gros fruits peuvent être laissés entiers, surtout si leur forme est flatteuse. Le sucre ayant servi à glacer des fruits doit être mis de côté dans une terrine, pour le mêler avec le sucre neuf chaque fois que l'on en cuit ; car l'acide que contient le sirop vieux empêche le neuf de graisser trop promptement. Il a en outre la faculté de rendre la glace plus brillante.

Reines-claude au tirage. — Sortez du sirop 40 reines-Claude confites à fond et posez-les sur une grille pour les égoutter ; mettez 1 kilog. 1/2 de sucre concassé dans une petite bassine, mouillez-le avec 8 décil. d'eau et placez la bassine sur le feu pour cuire le sucre au soufflé ; plongez alors les reines-Claude, ajoutez le quart d'un jus de citron, laissez lever un bouillon, retirez-le de suite du feu et commencez à graisser le sucre en le frottant avec la spatule contre les parois, d'un côté seulement de la bassine ; lorsqu'il commence à blanchir, faites passer les reines-Claude du côté où le sucre est gras, et sortez-les aussitôt à l'aide d'une fourchette pour les placer sur des grilles disposées sur plaques. Si le sucre n'était pas assez cuit ou peu graissé, les fruits ne sécheraient pas ; le sucre trop cuit reste louche. Le point essentiel est que les fruits en restent masqués d'une légère couche brillante. Le sucre graissé à point ne doit plus filer, mais tomber sur les plaques en gouttes qui blanchissent aussitôt. Il faut bien laisser refroidir les reines-Claude sur les grilles, et les enlever ensuite en les soulevant en dessous avec les doigts.

Tous les fruits confits et pâtes de fruits se mettent au tirage d'après ce procédé. Ces dernières, si elles servent pour dessert, doivent être d'espèces diverses, et chaque espèce taillée différemment.

1783. — BONBONS DITS CARAMELS.

Ces sortes de bonbons prennent toutes les formes désirables, soit qu'on les coupe sur un marbre, ou qu'on les coule dans des petits moules en fer-blanc estampés, ou bien encore dans des doubles moules en étain ; c'est un des bonbons le plus vite fait. Les caramels au chocolat, au café, au thé et au lait d'amandes, se servent habituellement sans papier. Les autres peuvent être papillotés ou pliés dans des papiers choisis à cet effet. Avant de les plier on les passe à l'étuve douce.

Les caramels se coupent habituellement en carrés-longs ou losanges. On se sert pour les couper d'un emporte-pièce en fer-blanc à plusieurs compartiments, nommé COUPE-CARAMEL, à l'aide duquel on en coupe une plaque d'un seul coup, en appuyant fortement dessus. Mais on peut varier les formes en les coupant avec d'autres emporte-pièces ou simplement au couteau. On taille aussi des caramels en gros bâtons roulés auxquels on donne le nom de sucre de pomme. On les coule aussi sur des plaques à peine huilées, en forme de grosses pastilles, ou dans des moules à boules de gomme.

CARAMELS AU CITRON. — Mettez dans un poêlon 750 gr. de sucre cassé par morceaux ; mouillez-le avec 4 décil. d'eau et laissez-le fondre un moment ; posez le poêlon sur un feu vif et lavez-en souvent les parois pendant la cuisson. Lorsque le sucre est au boulé, additionnez quelques gouttes d'acide acétique pour l'empêcher de graisser. C'est surtout vers la fin de la cuisson qu'il faut bien laver les grains de sucre attachés contre les parois du poêlon. Lorsque le bouillon devient plus épais, essayez la cuisson en trempant le bout du doigt dans le sucre, puis vivement dans l'eau froide ; si le sucre casse sec sous la dent, retirez le poêlon du feu et ajoutez 2 gouttes d'essence de citron ; à défaut de celle-ci, un peu de zeste ; versez ensuite le sucre sur un marbre bien froid et légèrement huilé ; laissez-le refroidir une seconde et appuyez fortement dessus le coupe-caramel. Lorsque le sucre est assez froid, retournez-le et essuyez le peu d'huile du dessous. Pour conserver le caramel avec son brillant, il faut le garantir de l'air et de l'humidité.

Les caramels à la vanille, à l'orange, cédrat, fleurs d'oranger et à la rose, se préparent de même que ceux qu'on apprête au citron. Le sucre de pommes ou d'orge diffère en ce que l'on ajoute une cuillerée de gelée de pommes et de la vanille pendant la cuisson. On peut ajouter du rouge végétal au sucre lorsqu'il est cuit à point.

CARAMELS AU CHOCOLAT A LA CRÈME. — Mettez dans un poêlon 625 gr. de sucre concassé et 3 décil. d'eau ; faites fondre à part 100 gr. de chocolat sans sucre, et délayez-le peu à peu avec 1 décil. de bonne crème fraîche et une cuillerée de sirop de fruits ; mélangez-le peu à peu avec le sucre fondu ; passez au tamis de soie et remettez dans le poêlon avec 1/2 bâton de vanille ; mettez l'appareil sur feu et travaillez à la spatule. Dès que le sucre est au boulé, ralentissez le feu afin que le chocolat n'attache pas au fond ; quand il est au cassé, versez-le sur un marbre bien froid et légèrement beurré ; s'il y a beaucoup de caramel, versez-le en plusieurs endroits afin qu'il refroidisse plus promptement, ce qui l'empêche de graisser ; dès qu'il est à peu près refroidi, coupez-le d'après les méthodes indiquées. On peut ajouter des pistaches sèches au moment de couler le caramel.

CARAMELS AU CAFÉ. — Faites infuser 200 gr. de café frais moulu ou pilé, dans 6 décil. d'eau bouillante ; cassez 750 gr. de sucre, mettez-le dans un poêlon et mouillez-le avec l'infusion de café que vous aurez passée et 1 décil. de crème fraîche. Mettez le poêlon sur un feu vif, tournez à la spatule et cuisez au cassé. Versez alors sur un marbre beurré et terminez comme il est dit plus haut. Les caramels au thé se préparent par le même procédé, sauf la différence d'infusion.

CARAMELS AU LAIT D'AMANDES, PISTACHES ET AVELINES. — Cuisez au petit cassé 750 gr. de sucre et décuisez-le avec 2 décil. de lait d'amandes ; ajoutez un peu de vanille ou d'eau de fleurs d'oranger et travaillez à la spatule pour amener la cuisson au cassé ; versez alors sur un marbre beurré et terminez comme les précédents. On peut ajouter 20 gr. de beurre au dernier moment.

1784. — CANDI A CHAUD.

Ce procédé ne s'applique guère qu'aux fruits confits, et encore est-il peu usité. Néanmoins nous nous croyons dans l'obligation de le produire. Il faut d'abord ranger les fruits dans les candissoires et cuire ensuite le sucre en suffisante quantité à 36 degrés ; à ce point on le laisse reposer quelques minutes hors du

feu, puis on le verse tout doucement sur les fruits ; on couvre les candissoires avec des linges humides pour les placer à l'étuve de 40 à 50 degrés de chaleur : elles doivent y rester six heures pour obtenir un grain moyen. Cassez alors la croûte supérieure du sucre, renversez la candissoire avec précaution sur une terrine pour laisser égoutter le sirop, et faites sécher les fruits sur des grilles.

1785. — CANDI A FROID.

Ce candi s'applique indistinctement à tous les genres de bonbons ; il est de beaucoup préférable, à cet égard, au candi à chaud. Il faut ranger les bonbons dans les candissoires, puis cuire le sucre à 35 degrés, le retirer du feu, le couvrir d'un papier humide et placer le poêlon dans un vase d'eau froide. Quand le sucre est froid, coulez-le sans secousse dans les candissoires placées dans un lieu sec ; couvrez-les d'un linge et laissez-les ainsi de dix à quinze heures, suivant le grain que vous voulez donner aux bonbons.

1786. — BONBONS DITS CONSERVES.

La fondation de la conserve est le sucre cuit à 38 degrés. On peut le cuire à un plus haut degré pour le décuire à ce point avec une addition de liquide quelconque servant à son parfum. Ce sucre doit être ensuite graissé et coulé dans l'amidon ou dans des moules en plâtre de formes diverses, tels que fruits, vases, statuettes, œufs de Pâques, etc. Le moulage à l'amidon est le plus usité à l'égard des bonbons pour dessert. Ce genre est très-expéditif, et, avec un choix de moules, on peut obtenir des bonbons d'un bel effet, surtout si on les met ensuite au candi. On fait aussi de la conserve au fruit de différentes couleurs, que l'on coule dans des petites caisses en papier plissées ou chiquetées. Ce genre, très-simple, est aussi très-gracieux.

Nous avons dit plus haut que la cuisson au soufflé était la plus usitée ; on pourrait dépasser ce degré pour couler dans l'amidon, mais jamais pour couler dans des moules. Le genre de candi qui convient le mieux pour la conserve est le candi à froid. Ces bonbons, très-délicats, se conservent mieux dans leur état de fraîcheur lorsqu'ils sont mis au candi. Quant à l'amidon, il doit être pilé, passé au tamis de soie et séché pendant plusieurs jours à l'étuve, en ayant soin de le passer chaque jour au tamis, afin qu'il sèche également. Ceci est important pour que le sucre ne s'y attache pas. L'amidon doit ensuite être enfermé dans des boîtes carrées et plates, selon la hauteur que l'on veut donner aux bonbons ; mais, pour les petits, 3 à 4 centim. de profondeur suffisent. Ces boîtes étant pleines d'amidon, on égalise celui-ci avec le rouleau, puis on appuie dessus des moules en plâtre ou en bois ; l'essentiel est qu'ils soient bien unis et bien secs. La pointe d'un œuf, un rond, carré, triangle, et enfin un objet quelconque peut servir de moule, pourvu qu'il laisse dans l'amidon l'empreinte convenable. Nous serons brefs sur ce sujet, car nous avons l'intention d'y revenir.

Conserve aux poires. — Mettez 750 gr. de sucre dans un poêlon, mouillez-le avec 1/2 litre d'eau et faites-le cuire à 39 degrés ; retirez-le du feu, laissez-le refroidir un moment et ajoutez 2 gouttes d'essence de poires ; agitez légèrement le poêlon, afin d'opérer le mélange ; travaillez ensuite le sucre en le frottant peu à peu contre les parois du poêlon, afin de le graisser, et, dès qu'il blanchit, versez-le dans de l'amidon sur lequel vous aurez marqué des empreintes avec un moule bien poli imitant un petit quartier de poire piqué au bout d'une brochette ; on l'enfonce à plat dans l'amidon pour le sortir avec précaution, afin que l'empreinte dans l'amidon reste bien lisse. Lorsque l'on a beaucoup de conserves à faire, il convient, quand le sucre est graissé à point, de le verser dans plusieurs poêlons à bec un peu chauds et de se mettre à plusieurs personnes pour couler. Dès que les bonbons sont refroidis et assez fermes, sortez-les de l'amidon, brossez-les avec un blaireau, et, lorsque vous aurez enlevé tout l'amidon, colorez le côté imitant la peau de la poire avec un petit pinceau trempé dans un peu de jaune d'office ; posez à mesure les quartiers de poire sur une grille et imitez sur chacun d'eux un pepin avec un peu de conserve au chocolat, que vous poussez au cornet ; mettez ensuite les grilles à l'étuve très-douce. Lorsque les bonbons sont secs, fardez une partie du côté jaune avec un petit tampon de coton appuyé sur du carmin en poudre ; mettez ensuite ces bonbons au candi à froid.

Quartiers d'abricots et de pêches. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé avec le quart d'un bâton de vanille ; décuisez-le avec 1 décil. de pulpe de pêches ou d'abricots passée au tamis de soie, et plein une

cuiller à café d'esprit de noyau ; agitez le poêlon pour opérer le mélange ; graissez ensuite le sucre en le tournant à la spatule contre les parois du poêlon ; agitez la masse et versez dans les empreintes pratiquées sur l'amidon imitant des quartiers de fruits. Pour les pêches, l'appareil peut être un peu vert, mais à peine ; pour les abricots, il faut lui mêler un peu de rouge et de jaune délayés avec du sirop, afin d'obtenir la teinte du fruit. Lorsque les quartiers sont coulés et refroidis, sortez-les de l'amidon, brossez et posez-les à mesure sur des tamis, fardez un peu le côté imitant les peaux avec du carmin ; il faut aussi en mettre au pinceau au centre des quartiers pour imiter l'endroit où le noyau était attaché. Laissez sécher et mettez au candi.

Conserve aux fraises. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé et décuisez-le au soufflé avec une addition de pulpe de fraises passée au tamis de soie et une demi-cuillerée de sirop vanillé ; colorez-le avec quelques gouttes de cochenille clarifiée et massez le sucre en le travaillant à la pastule, comme il est dit plus haut. Vous aurez fait des empreintes sur une couche d'amidon avec un moule de la forme d'une grosse fraise, dans lesquelles vous coulez la conserve ; laissez-la refroidir et sortez les bonbons de l'amidon pour les brosser. On imite les fraises en passant dessus une couche de gomme fondue et les roulant ensuite dans du gros sucre rouge ; il faut les laisser sécher avant de les mettre au candi ; lorsqu'elles sont candies et séchées, on les colle à la gomme sur une feuille artificielle, ce qui facilite le dressage. Les framboises se préparent de même.

Conserve d'ananas a la vanille. — Cuisez 500 gr. de sucre au grand boulé avec un demi-bâton de vanille et décuisez-le à 38 degrés avec du suc obtenu d'un ananas pilé à cru et passé avec pression à travers un linge ; ajoutez un peu de jaune d'office et coulez dans les empreintes faites sur l'amidon avec un moule rond percé au milieu, afin d'imiter des tranches d'ananas ; les bonbons refroidis, brossez-les, colorez le tour avec du jaune vif et mettez-les au candi.

Conserve au rhum. — Cuisez 500 gr. de sucre au boulé ; sortez le poêlon du feu et ajoutez au sucre un demi-décil. de rhum ; agitez légèrement le poêlon pour opérer le mélange ; massez le sucre et coulez à l'amidon dans des empreintes formées avec un moule conique en forme d'un petit pain de sucre de la grosseur d'un dé à coudre. Ces bonbons n'ont pas besoin d'être candis ; on les sèche à l'étuve et on les ploie dans de beaux papiers de couleurs variées, en forme de petits pains de sucre, dont on imite la ficelle avec de la soie. Ces bonbons se confectionnent à toutes les liqueurs et de toutes nuances ; la forme peut aussi être variée.

Conserve au café. — Cuisez 500 gr. de sucre au petit cassé, ajoutez 1 décil. d'infusion de café très-concentrée et graissez le sucre. Pour obtenir cette conserve blanche, mettez au chaud 3 décil. de sirop à 20 degrés ; torréfiez à part 100 gr. de café et versez-le chaud dans le sirop ; couvrez et laissez infuser pendant cinq minutes ; passez ensuite le sirop au tamis de soie et ajoutez-en assez au sucre pour ramener la cuisson à 38 degrés ; graissez et coulez sur l'amidon dans des empreintes en forme de grosses olives ; brossez ensuite les bonbons et mettez-les au candi.

Conserve au chocolat. — Mettez dans un poêlon 500 gr. de sucre concassé, placez-le sur le feu avec 4 décil. d'eau et un demi-bâton de vanille ; pendant qu'il cuit, faites fondre dans un petit poêlon 50 gr. de cacao broyé sans sucre, travaillez-le avec une petite spatule et mouillez-le peu à peu avec du sucre du grand poêlon ; lorsqu'il est bien délayé, remettez le tout ensemble et cuisez à la glu ; retirez alors la vanille et graissez le sucre ; versez dans des petites caisses en papier plissées ou dans des empreintes en forme de losanges.

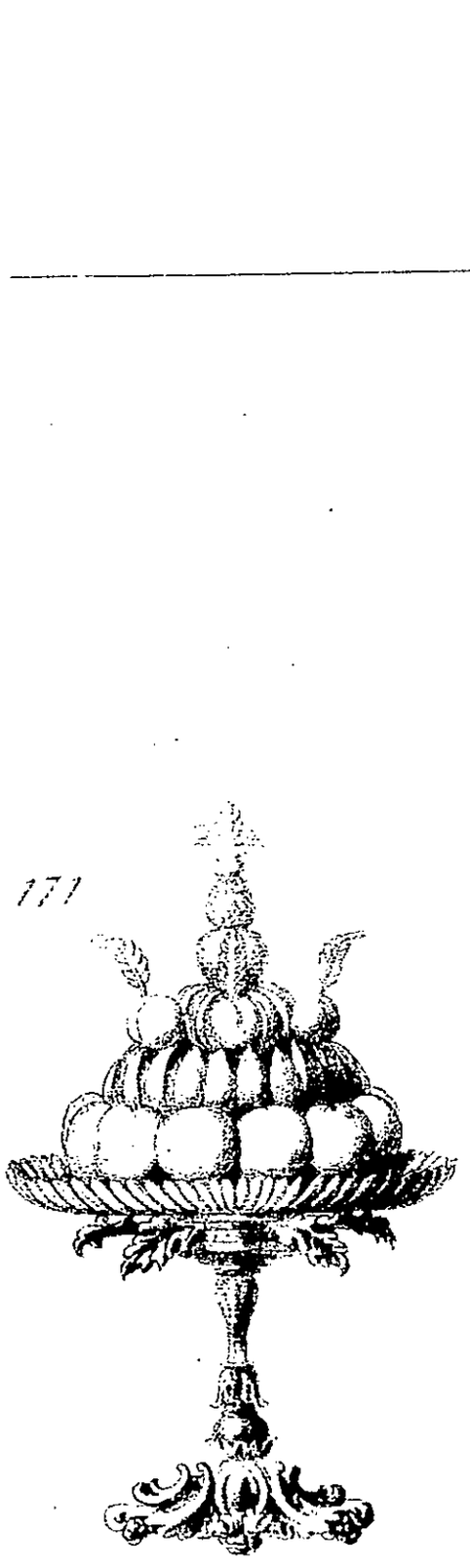
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 36.

Nos 171 et 172. — Représentant deux petites coupes en argent ciselé, sur lesquelles sont placées deux compotiers mobiles en cristal ; les compotes sont ornées, l'une avec des hâtelets d'office, l'autre avec une sultane à jour en glace royale.

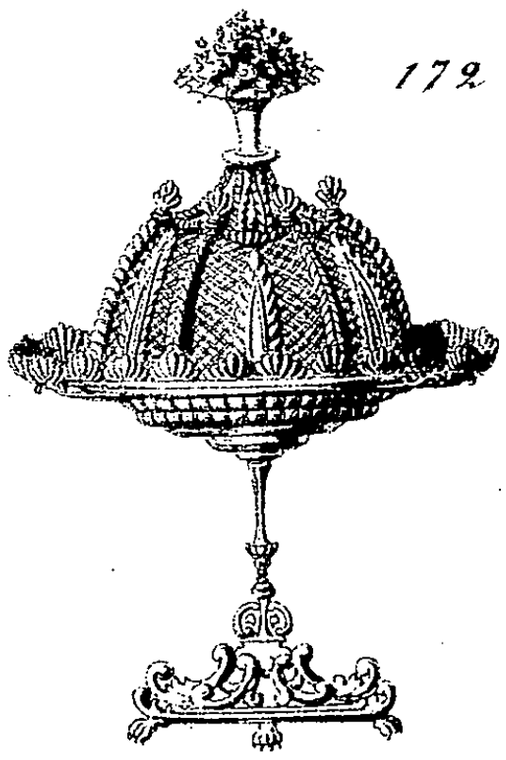
N° 173. — Sujet d'orfévrerie supportant une pyramide de fruits variés.

Nos 174 et 175. — Deux assiettes montées, à trois gradins, garnies avec des bonbons variés, papillotes et fruits glacés.

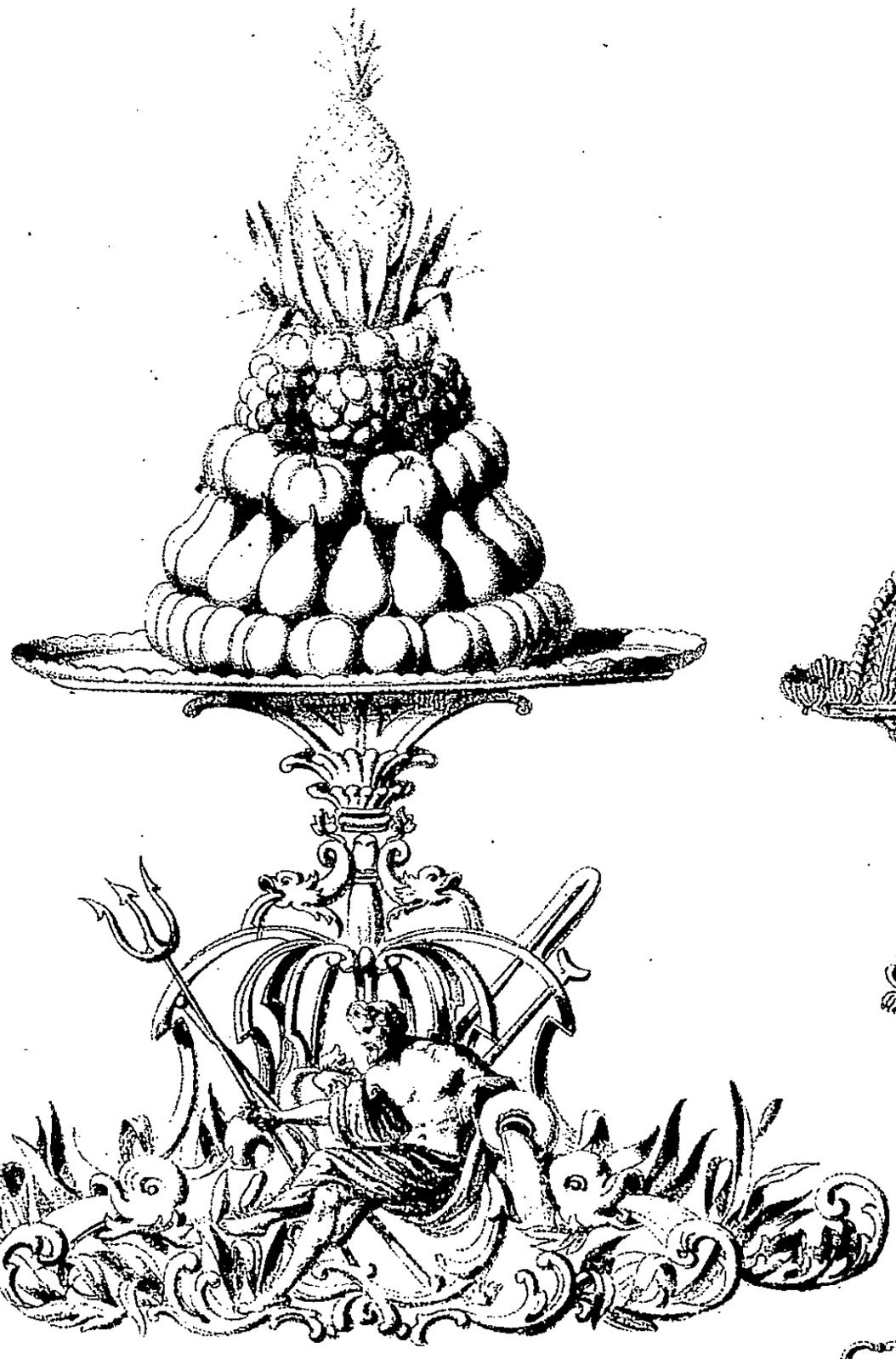
171



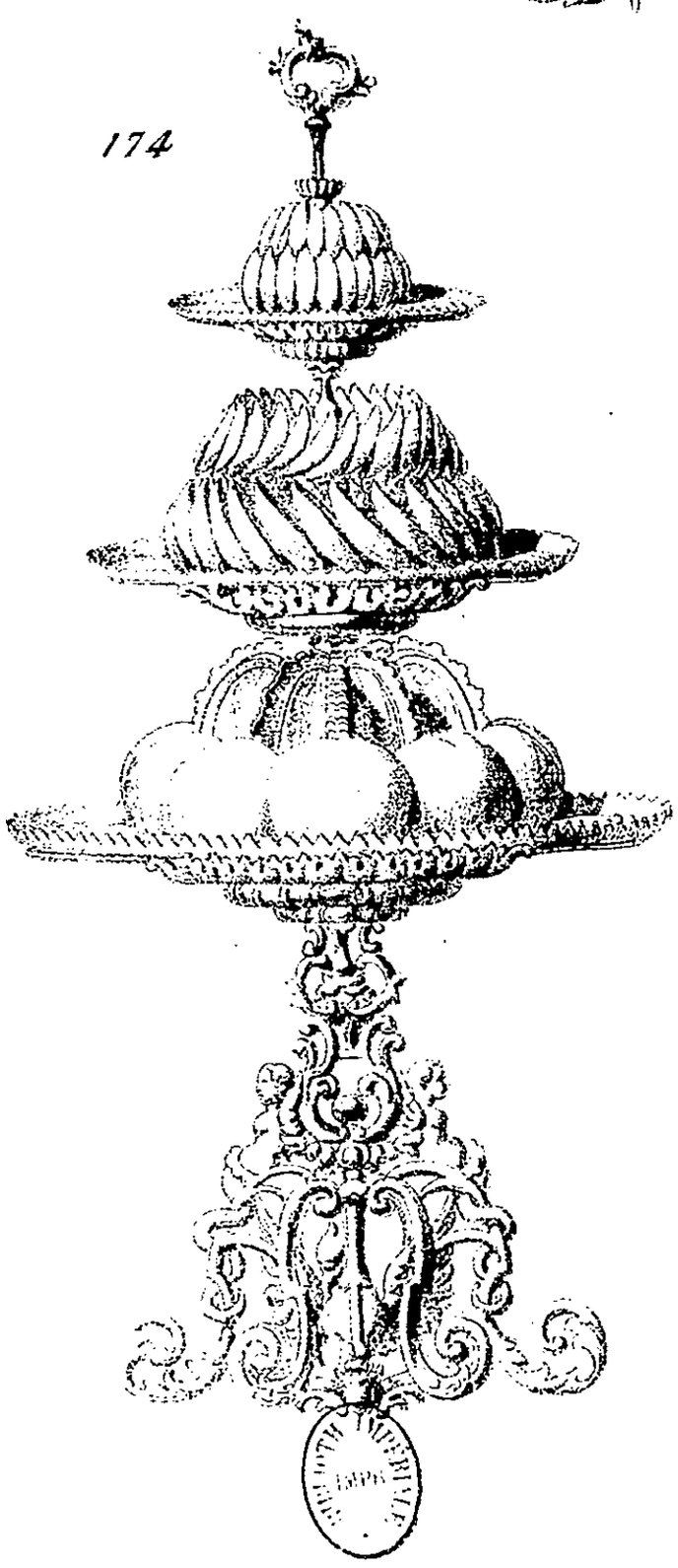
172



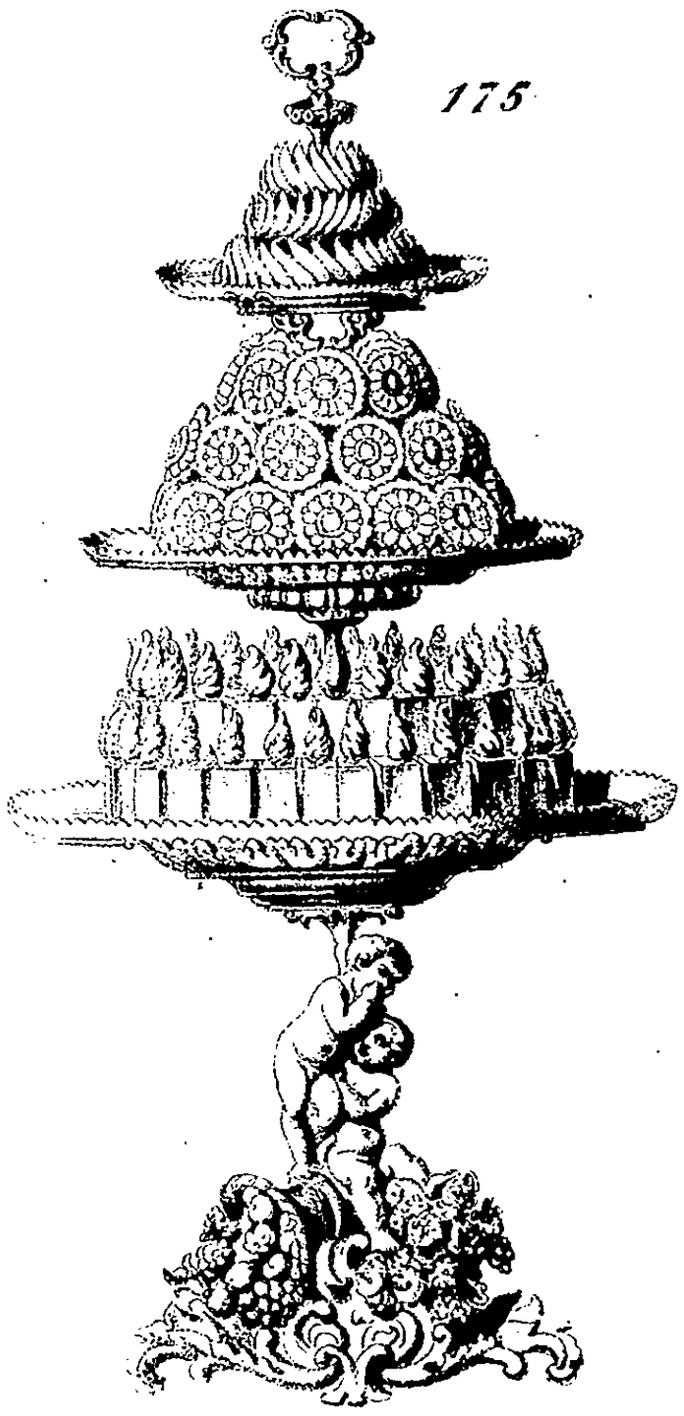
173



174



175



BIBLIOTHECA IMPERIALIS

Conserve aux pistaches a l'ancienne. — Mouillez 500 gr. de sucre concassé avec 3 décil. d'eau et placez-le sur feu. Vous aurez mondé, haché très-fin et fait sécher 60 gr. de pistaches; dès que le sucre est à la glu, retirez-le du feu et ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger mêlées avec une cuillerée de sirop de vanille et les pistaches; travaillez le sucre à la spatule contre les parois du poêlon; dès qu'il blanchit, agitez la masse et versez dans une caisse en papier de 30 centim. carrés, que vous aurez placée sur une plaque; dès que la conserve est assez refroidie pour se soutenir, abaissez les bords du papier pour la diviser avec un couteau, par parties de 5 centim. de longueur sur 2 de largeur; laissez refroidir et détachez-les du papier.

1787. — IMITATION DE FRUITS ET SUJETS EN SUCRE COULÉ.

La cuisson du sucre est la même que celle que nous venons de décrire pour bonbons; seulement ici il doit toujours être cuit à la glu et coulé, après avoir été légèrement graissé, dans des moules en plâtre imitant des fruits, personnages ou tout autre sujet. Tous les fruits se coulent avec la même facilité, seulement ceux dont les formes représentent des cavités ou des parties minces et saillantes, sont plus exposées à se briser en les sortant du moule. Les petits fruits peuvent être massifs, mais les gros sont ordinairement vides à l'intérieur, ce que l'on obtient en les renversant une minute après qu'ils sont emplis. Plus le sucre est épais lorsqu'on le verse dans les moules, moins il faut attendre avant de les renverser; il suffit qu'il en reste une couche de 6 millim. d'épaisseur contre les parois intérieures du moule; on laisse le sucre se raffermir encore quelques instants et on démoule avant qu'il ne soit tout à fait froid. Avant de couler le sucre dans les moules, ceux-ci doivent avoir été trempés dans l'eau froide et être bien égouttés; l'humidité qu'ils contiennent aide à démouler. Ce qui contribue surtout à donner du naturel aux fruits imités, c'est l'application des couleurs. Il convient, à cet effet, de n'employer que les plus fines, afin d'en mettre le moins possible. Les nuances vives se donnent à sec, en fardant le fruit avec un peu de coton appuyé sur les couleurs en poudre. Quant à celles du fond, elles peuvent sans inconvénient être données au sucre avant de couler les fruits; mais elles rendent mieux le naturel et il est plus facile de se régler en les donnant après: ces nuances se donnent au pinceau avec les couleurs délayées à l'eau étendue avec de l'esprit-de-vin. Pour les sécher plus promptement, on passe les fruits à l'étuve avant de les farder.

Les fruits les plus faciles à bien imiter et d'un effet sûr, sont les pêches, les pommes et les figues fraîches; mais on imite aussi des fruits coupés, tels que tranches de melon, moitié de pêche, avec ou sans noyau, poires en moitiés; on simule les taches sur les fruits avec du brun, du rouge ou du jaune. Certains fruits tels que les pommes et cerises, ont besoin d'être vernis lorsqu'ils ont déjà leurs couleurs; on emploie à cet effet du vernis à bonbons *. Quant aux fruits qui ont besoin d'être recouverts de duvet, il faut les passer une seconde sur de la vapeur et les poudrer avec un nouet ou un blaireau contenant du sucre en glace mêlé avec de la fécule, en soufflant dessus à mesure que l'amidon s'y attache, afin que la couche ternisse seulement la couleur sans la masquer. Ces sortes de fruits ne se servent que comme ornement, mais sont toujours d'un bel effet. Nous croyons ces quelques explications suffisantes pour initier nos confrères à ce genre de travail, qui peut être varié et compliqué à l'infini, mais dont le principe ne change guère.

Les sujets d'art tels que statuettes, bustes, groupes, monuments, vases, coupes ou autres, se coulent de même que les fruits; mais les défauts qui passent inaperçus sur un fruit se distinguent très-bien sur ces sujets, qui sont difficilement d'un beau fini. Cela tient à une couche d'humidité dont les moules sont imprégnés, qui empêche le sucre d'en prendre les plus petits détails; c'est pourquoi un peu d'expérience est nécessaire pour le choix des moules; il faut dans tous les cas donner la préférence à ceux qui peuvent reproduire un sujet d'un ensemble à la fois simple et gracieux.

Orange coulée en conserve. — Ayez un moule en plâtre en trois pièces; il faut le faire de préférence sur une orange un peu grenue, mais de belle forme; cuisez 400 gr. de sucre au petit boulé; pendant la cuisson,

* Le vernis employé pour toute sorte de bonbons à liqueurs, conserves et autres, se compose avec du vernis blanc à l'esprit de vin ou du benjoin, que l'on fait dissoudre dans de l'alcool à 45 degrés.

trempez le moule à l'eau froide, égouttez-le et rassemblez les pièces; dès que le sucre est à point, graissez-le; lorsqu'il a perdu sa transparence, agitez légèrement la masse et coulez dans le moule; deux minutes après, cassez la petite croûte qui s'est formée sur l'ouverture du moule et renversez-le, afin d'égoutter le sucre qui est encore liquide; il doit en rester de 6 à 7 millim. d'épaisseur après les parois. Laissez à peu près refroidir le sucre et démoulez aussitôt; bouchez l'ouverture avec du sucre et mettez cette orange à l'étuve pour la ressuyer; délayez ensuite de la couleur rouge avec du jaune et de l'eau gommée, et colorez l'orange à l'aide d'un pinceau très-doux; laissez sécher de nouveau et vernissez légèrement la surface avec du vernis à bonbons. On procède de même pour tous les autres fruits.

Statuette coulée en sucre blanc. — Cuisez à la glu du sucre en suffisante quantité pour emplir le moule que vous voulez couler et que vous trempez à l'eau froide; égouttez-le et rassemblez les pièces; lorsque le sucre est cuit, graissez-le et ajoutez-lui un peu de sirop azuré pour le blanchir; sitôt qu'il est louche, versez-le dans le moule et laissez presque refroidir avant de démouler. Finissez de sécher à l'étuve très-douce.

1788. — PASTILLES.

Les pastilles sont des anciens bonbons assez connus pour qu'il soit inutile d'en faire la description. Nous ne donnerons en ce genre que quelques formules distinctes, d'après lesquelles on pourra en confectionner d'autres. Elles prennent presque toujours le nom de l'essence, du fruit ou de la liqueur qui sert à les parfumer. Il faut employer du beau sucre pilé et passé au tamis ordinaire, c'est-à-dire en grains; 1 kilo de sucre peut être mouillé avec 1 décil. 1/2 d'eau ou de suc de fruit, afin qu'il soit seulement humecté et reste très-ferme. Les pastilles se coulent sur des feuilles en fer-blanc bien sèches; dès qu'elles sont fermes, on les détache en ployant les feuilles de fer-blanc.

Pastilles a la menthe. — Humectez du sucre en grain avec un peu d'eau, dans les proportions indiquées ci-dessus; mettez ce sucre dans un petit poêlon à bec, 300 gr. à peu près à la fois, et placez-le sur un feu modéré, en remuant l'appareil à la spatule, jusqu'à ce que le sucre soit chaud et un peu liquide, mais non fondu; azurez-le légèrement et ajoutez quelques gouttes d'essence de menthe; versez ensuite les pastilles sur des plaques en fer-blanc, en inclinant le bec du poêlon et en les faisant tomber plus ou moins grosses, mais toutes égales, à l'aide d'un petit fil de fer avec lequel on coupe l'appareil à mesure qu'il coule du bec du poêlon. Toutes les pastilles aux essences se confectionnent de même.

Pastilles au chocolat. — Ayez du chocolat broyé au moment ou dissous à la bouche du four, ayant la même consistance que celui que l'on moule en tablettes; roulez-le entre les mains en petites boules d'égale grosseur, que vous rangez à distance sur des plaques en fer-blanc; frappez à mesure les plaques sur une table, pour que les pastilles s'aplatissent suffisamment. Il faut opérer dans un lieu à température douce, afin que le chocolat ne durcisse pas instantanément. On peut saupoudrer les pastilles avec des nonpareilles et les enlever de dessus les plaques lorsqu'elles sont fermes. Ces bonbons peuvent aussi être candis.

Pastilles au citron. — Rapez le zeste d'un beau citron sur un morceau de sucre de 500 gr. à peu près; pilez ensuite ce sucre et passez-le au tamis, versez dessus le jus de 2 citrons filtré et une goutte d'eau, opérez le mélange à la spatule, ajoutez du jaune d'office et mettez moitié de ce sucre dans un poêlon à pastille; chauffez-le jusqu'à ce qu'il devienne liquide et coulez sur des plaques.

Pastilles a la rose et fleurs d'oranger. — Mouillez 500 gr. de sucre passé au tamis, avec un peu d'eau, versez-le dans 2 poêlons en parties égales et faites-le chauffer; ajoutez alors dans l'un des poêlons 2 cuillerées de sucre en grains mêlés avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, et dans l'autre la même quantité de sucre mêlée avec de l'eau de rose et un peu de carmin; versez le contenu de ces deux poêlons dans un autre poêlon à pastilles et à compartiments, et coulez ces pastilles sur des plaques en coupant le sucre au fil de fer, comme il est dit plus haut. Elles tombent ainsi moitié rouges et moitié blanches.

Pastilles aux framboises. — Écrasez et jetez sur un tamis quelques poignées de framboises; servez-vous du suc pour mouiller du sucre passé au tamis, en le tenant très-ferme; faites-en chauffer à peu près

300 gr. à la fois dans un poêlon à pastilles, en le remuant à la spatule; dès que l'appareil est assez ramolli, coulez-le sur des plaques en forme de pastilles plus ou moins grosses. Les pastilles aux groseilles et aux fraises se préparent de même. On peut ajouter au sucre quelques gouttes d'acide citrique dissous.

Pastilles au kirsch-vasser. — Mouillez du sucre en grains avec moitié eau et moitié kirsch, chauffez l'appareil et coulez les pastilles. On prépare ainsi les pastilles à toutes les espèces d'esprits et liqueurs, ou infusions.

Pastilles fondantes a l'ananas. — Pilez quelques tranches d'ananas cru, passez le suc avec pression et délayez 1 kilo de sucre en poudre passé au tamis de soie, avec lequel vous formez, à force de travail, une pâte aussi dure que possible; ajoutez un peu de jus de citron; travaillez cette pâte sur un marbre; elle doit être assez dure pour ne pas s'y attacher; roulez-la en petites boules de la grosseur d'une aveline et rangez-les à mesure sur des feuilles de papier posées sur plaques; lorsqu'elles sont toutes finies, passez-les une minute à la bouche du four et laissez-les sécher pour les détacher du papier. Ces pastilles ont besoin, pour être conservées, d'être mises au candi à froid.

Pistaches au chocolat. — Choisissez du chocolat à la vanille de première qualité; faites-en ramollir une tablette à la fois à bouche du four, sans mouillement, et en observant qu'il ne chauffe pas trop promptement; travaillez-le ensuite pour en former une pâte maniable et lisse; roulez cette pâte dans les mains en forme de petites boulettes grosses comme des avelines, dans chacune desquelles vous enfermez une pistache mondée, sèche et chaude; roulez ces parties de la forme d'une olive, que vous passez à mesure dans du sucre en grains bien sec et chaud, ou alors des nonpareilles blanches; rangez à mesure les bonbons sur des feuilles de papier pour les laisser refroidir. Les avelines au chocolat se préparent d'après le même procédé, avec cette différence que l'on remplace les pistaches par des avelines torréfiées et bien sèches. On peut alors leur donner la forme ronde et les passer dans les nonpareilles. Ils peuvent, lorsqu'ils sont froids, être ployés dans des papillotes ordinaires. Ces deux genres de bonbons peuvent être mis au candi, s'ils ne sont pas sablés aux nonpareilles.

1789. — FONDANT.

Ce bonbon est en grande vogue aujourd'hui; du reste, il répond parfaitement à son nom; il est non-seulement le bonbon le plus moelleux, mais il a en outre l'avantage de se prêter à toutes les combinaisons, soit par la forme ou le parfum; en le chauffant il devient assez liquide pour être coulé à l'amidon; froid on peut le travailler à la main; mais à cause de sa délicatesse on ne l'emploie pas à faire des très-gros bonbons; on peut le conserver en le masquant de chocolat fondu ou en le mettant au candi à froid.

Opération : — Concassez 750 gr. de sucre, mettez-le dans un poêlon avec demi-litre d'eau et un bâton de vanille; placez le poêlon sur un feu ardent et cuisez le sucre au petit boulé; lavez bien les parois du poêlon pendant la cuisson, afin que le sucre ne graine pas. La cuisson étant à son point, retirez la vanille et versez le sucre sur un marbre froid et bien propre: ceci a pour but de le refroidir le plus vite possible, afin qu'il ne graisse pas. Dès qu'il sera refroidi, commencez à le travailler, en vous servant pour cela d'une espèce de houlette dont le bout est recourbé en forme de crochet plat, afin de bien détacher le sucre, qui est très-difficile à travailler, surtout au commencement. Voici à peu près en quoi consiste le travail : il s'agit de détacher peu à peu le sucre du marbre et ramener la masse au milieu pour le travailler, en le tirant et le refoulant avec la houlette; le sucre devient d'abord brillant, puis il blanchit et se ramollit; en continuant le travail il devient mat. Cette opération doit durer à peu près vingt-cinq minutes; le sucre est alors prêt à être employé. On peut obtenir le même résultat en travaillant ce sucre dans un poêlon, mais la manipulation est plus difficile et on ne peut non plus en cuire beaucoup à la fois. En ce cas, on procède ainsi : cuisez 500 gr. de sucre au petit boulé dans un moyen poêlon; dès qu'il est cuit à point, mettez le poêlon dans l'eau froide ou sur glace, couvrez le sucre avec un rond de papier mouillé, sur lequel vous jetez un peu d'eau; quand le sucre est froid, enlevez l'eau et le papier, et travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne liant; lorsque le travail touche à sa fin, faites tiédir le fond du poêlon pour faciliter le sucre à graisser.

Fondants pralinés au chocolat. — Après avoir préparé du fondant à la vanille tel qu'il est décrit ci-

dessus, saupoudrez le marbre avec du sucre passé au tamis de soie et roulez le fondant en forme de petites boules de la grosseur d'une aveline; posez-les à mesure sur des tamis bien secs; alors faites fondre 500 gr. de bon chocolat dans un plat en cuivre, sans le mouiller ni le laisser trop chauffer; dès qu'il est dissous, trempez les boulettes l'une après l'autre, en les retournant en tous sens avec une fourchette à deux dents, et dès qu'une petite boule est masquée, enlevez-la avec la fourchette, placez-la sur plaque en continuant de même pour les autres. Le chocolat raffermi, détachez les boules et tenez-les dans un endroit sec pour les conserver. On peut aussi les mettre au candi à froid.

Fondants aux framboises. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé et décuisez-le au petit boulé avec du suc de framboises filtré; versez-le ensuite sur un marbre ou travaillez-le au poêlon comme il est décrit plus haut; dès que le sucre est devenu mat, faites-le tiédir en le remuant pour le liquéfier. S'il ne devenait pas assez mou pour être coulé dans l'amidon, il faudrait ajouter une goutte de sirop, car il ne doit pas être trop chauffé si on veut l'obtenir bien moelleux. Vous aurez fait des empreintes sur une couche d'amidon avec un petit moule cannelé, en bois ou en plâtre, imprimé d'un centimètre de profondeur; versez le sucre et laissez-le refroidir; sortez ensuite les bonbons de l'amidon, brossez-les légèrement et mettez-les au candi à froid pour les laisser une quinzaine d'heures. Les fondants aux fraises, groseilles et ananas se préparent de même. On peut aussi ajouter un peu de carmin et de vanille.

Fondants a l'orange. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé, ajoutez le zeste d'une orange enlevé très-mince, un jus d'orange mélangé avec du sirop vanillé et un peu de jaune d'office; afin de décuire le sucre au petit boulé, retirez le zeste, faites refroidir et massez le sucre; chauffez alors le fondant dans un poêlon et versez-le dans l'amidon où vous aurez fait des empreintes en forme de torsades, de 5 centim. de longueur sur 1 1/2 de largeur; dès qu'ils sont fermes, brossez-les et mettez-les au candi à froid. On prépare de même les fondants à tous les zestes; il faut éviter d'y mettre du jus de citron, car le sucre grainerait. On peut aussi employer des essences.

Fondants au café. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé, ramenez-le au petit boulé avec une infusion de café très-concentrée; finissez comme ci-dessus et coulez dans l'amidon, après avoir imprimé des empreintes de grosses framboises; quand le sucre est froid, brossez les bonbons pour les candir.

Fondants au chocolat. — Préparez 750 gr. de sucre comme il est indiqué au n° 1789, faites fondre ensuite 125 gr. de cacao broyé sans sucre; étendez-le peu à peu avec du sirop, jusqu'à ce qu'il ait la consistance du fondant et qu'il soit bien lisse; mêlez le tout ensemble et roulez-le en forme de petites navettes, dont vous parez les deux bouts; laissez-le sécher et mettez au candi.

Bouches impériales. — Préparez un appareil de fondant au chocolat, dans lequel vous faites entrer un tiers de son volume de pâte d'avelines; divisez et roulez cet appareil de forme ronde et de la grosseur d'une noix moyenne; laissez-les raffermir pour les masquer avec une couche assez épaisse de fondant blanc à la vanille que vous laissez également raffermir; trempez-les ensuite dans du chocolat pur et ramolli à point, de manière à masquer complétement la couche blanche du fondant; rangez-les à mesure sur plaques et laissez-les sécher.

Fondants aux avelines. — Pilez 100 gr. d'avelines mondées, mouillez-les peu à peu avec 1/2 décilitre d'eau et passez-les au tamis; cuisez 250 gr. de sucre au petit cassé; versez la pâte d'avelines et mêlez-les ensemble; remettez cet appareil au mortier et pilez parfaitement jusqu'à ce que la pâte soit blanche et bien lisse; si elle était un peu trop ferme, additionnez une goutte de sirop pour la rendre de la consistance de l'appareil à fondant; alors mêlez-la avec 500 gr. de cet appareil; divisez-le en petites parties que vous roulez en forme de grosses olives; mettez ensuite au candi. On fait de même les fondants aux pistaches et aux amandes.

Fondants au marasquin. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé et décuisez-le avec de l'esprit de marasquin; travaillez le sucre comme de coutume, et dès qu'il sera graissé à point, chauffez-le dans un poêlon et coulez à l'amidon en forme de pastilles ovales et cannelées; mettez ensuite au candi. On prépare ainsi les fondants avec tous les esprits de liqueurs.

Fondants quatre-mendiants. — Hachez ensemble 100 gr. de raisins de Malaga épepinés, 100 gr. d'avelines

mondées, 100 gr. de dattes, 100 gr. de figues et 50 gr. de pistaches; mêlez le tout avec 500 gr. de fondant à la vanille et formez avec cet appareil des bonbons de formes variées, ronds ou ovales, pour les glacer au fondant et les mettre au candi.

Bonbons au kirsch. — Mettez dans un poêlon 750 gr. de sucre avec 1 demi-litre d'eau; cuisez-le au petit cassé et décuisez-le à la glu avec du kirsch que vous lui additionnez en sortant le sucre du feu; vous aurez fait d'avance dans de l'amidon bien fin, et avec des moules en plâtre, des empreintes en forme d'anneaux; la forme est d'ailleurs indifférente et peut être variée. Quand les bonbons sont coulés, il faut les recouvrir aussi avec de l'amidon bien fin et les tenir à l'étuve pendant quinze à dix-huit heures; sortez-les ensuite de l'amidon, brossez-les et mettez-les au candi. Tous les bonbons à la liqueur se font de même; les esprits sont préférables aux liqueurs douces.

Bonbons aux framboises. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé, décuisez-le à 37 degrés avec du suc de framboises filtré; ajoutez un peu de rouge et coulez-le dans de l'amidon bien sec, dans lequel vous aurez pratiqué des empreintes avec un moule en plâtre de la forme d'une grosse framboise; placez les caisses à l'étuve. Dès que les bonbons seront assez fermes, brossez-les, vernissez-les légèrement et collez chacun d'eux sur une feuille artificielle à l'aide d'un peu de gomme. On fait de même ces bonbons au jus de groseilles ou de cerises.

Bonbons a l'ananas. — Faites cuire du sucre au grand boulé, étendez-le avec du suc d'ananas, afin de le décuire à la glu; coulez ce bonbon dans l'amidon, où vous aurez disposé les empreintes en forme de demi-ananas de la grosseur d'un petit marron. Lorsque ces bonbons seront passés à l'étuve, brossez-les et poussez sur chaque partie saillante un petit point rouge en glace royale; imitez de même la couronne en glace verte laissez-les sécher pour les mettre au candi.

Bonbons au café a la crème. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé, pour le décuire avec 2 décil. de crème; donnez quelques bouillons et additionnez-lui une infusion de café très-concentrée pour décuire le sucre à la glu; coulez-le ensuite dans de l'amidon, où vous aurez imprimé un moule cannelé en forme de bobèche; tamisez de l'amidon dessus et tenez-les à l'étuve une quinzaine d'heures; sortez-les pour les brosser et les mettre au candi. On peut parfumer de même ces bonbons à toute autre infusion; il n'y a réellement aucune borne en ce qui concerne les parfums, il ne faut consulter que son goût.

Bonbons a la vanille et a la crème. — Cuisez 750 gr. de sucre au cassé avec un bâton de vanille; incorporez-lui peu à peu de la crème pour le décuire au petit boulé; une fois hors du feu, additionnez un petit verre d'esprit-de-vin et coulez à l'amidon, où vous aurez imprimé un moule en forme de petite coquille bien marquée; faites-les sécher à l'étuve, brossez-les en les retirant pour farder les côtes des coquilles avec un petit tempon de coton appuyé dans du rouge en poudre; mettez-les ensuite au candi.

Pastilles coulées aux liqueurs. — Fixez une douzaine de moules à pastilles contre une petite planche droite; avec ces moules marquez des empreintes sur l'amidon. Le procédé de fixer les moules a pour but d'en faire plusieurs à la fois. Ces moules peuvent être en bois ou en plâtre, ronds ou ovales, cela est indifférent à l'opération. Maintenant cuisez du sucre au petit cassé et décuisez-le à la glu avec un esprit de liqueur quelconque. On peut nuancer le sucre. Dès qu'il est à point, coulez-le dans l'amidon, recouvrez les bonbons avec de la même poudre et passez-les à l'étuve en cet état pour les laisser jusqu'au lendemain; retirez-les alors pour les brosser et les mettre au candi. On fait aussi ces pastilles en forme de haricots plus ou moins gros; la seule différence pour les couler est dans la forme de l'empreinte; quant à la partie de dessus, elle se trouve bombée naturellement. Ces bonbons se glacent lorsqu'ils sont secs, d'abord d'un côté; on les fait sécher à l'étuve pour les glacer de l'autre. Les grains de café se font avec du sucre décuit à la glu avec du bon café à l'eau. Les moules s'impriment du côté fendu dans l'amidon; la fente doit être bien prononcée. Le côté bombé se forme naturellement par la rondeur de la goutte.

Amandes grillées ou pralines a la vanille. — Frottez dans un linge, afin de leur retirer la poussière, 1 kilog. de belles amandes choisies de même grosseur; vannez-les ensuite sur un tamis en leur souf-

flant dessus; cuisez dans une bassine 1 kilog. de sucre avec un bâton de vanille dedans ; quand il est au petit boulé, retirez la vanille pour mettre les amandes et cuire le sucre au cassé ; alors retirez la bassine du feu et travaillez le sucre à la spatule pour le faire grainer en le frottant contre les parois. Quand il est grainé, versez-le avec les amandes sur une grille à caramel placée sur une plaque, afin de séparer le sucre d'avec les amandes ; remettez ces dernières dans la bassine et placez-la sur feu en tournant les amandes à la spatule, pour les chauffer jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre couleur : il faut un feu très-modéré pour qu'elles ne brûlent pas. Versez alors le sucre tombé en dessous de la grille sur les amandes, agitez la bassine et versez de nouveau l'appareil sur la grille. Ensuite placez les amandes sur un tamis, couvrez et tenez-les chaudes à la bouche du four. Maintenant mettez 250 gr. de sucre dans la bassine avec 2 décil. d'eau et le sucre grainé qui reste, et cuisez-le au cassé ; à ce point, versez les amandes dedans, sablez-les en tournant la masse comme la première fois ; versez de nouveau l'appareil sur la grille et tenez les amandes au chaud dans le même tamis ; remettez encore le sucre grainé dans la bassine avec 2 décil. d'eau, la vanille et 250 gr. de sucre neuf; cuisez au petit cassé; ajoutez les amandes et tournez-les comme précédemment à la spatule, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre ; remettez-les dans le tamis et versez 2 décil. d'eau dans le bassine avec un peu de carmin et de gomme arabique dissoute ; donnez quelques bouillons pour détacher tout le sucre ; passez cette eau dans une terrine et remettez la bassine sur feu avec les amandes, en la tournant à deux mains et ajoutant peu à peu la dissolution de gomme carminée. Lorsque toutes les pralines sont colorées également, versez-les de nouveau sur la grille et faites-les sécher un moment à l'étuve. On prépare aussi les pralines sans les colorer. Les avelines et les pistaches se préparent de même ; on peut aussi varier les parfums.

Fleurs d'oranger pralinées. — Ayez 500 gr. de pétales de fleurs d'oranger bien lavées et égouttées ; cuisez 500 gr. de sucre au boulé et versez-les dedans ; donnez un bouillon et versez le tout dans une terrine, que vous couvrez d'un rond de papier. Le lendemain, égouttez les fleurs en les pressant légèrement et versez le sirop dans un poêlon avec 100 gr. de sucre concassé, que vous cuisez au boulé; ajoutez les fleurs, donnez deux bouillons et retirez le poêlon du feu ; travaillez le sucre contre les bords du poêlon, afin de le faire sabler; remuez peu à peu les fleurs et versez-les sur un tamis, sur lequel vous les étalez. On obtient les fleurs d'oranger bien blanches en les cuisant comme ci-dessus et les laissant refroidir deux fois au sucre à 35 degrés ; on les égoutte ensuite en les pressant légèrement; on les saute dans une assez grande quantité de sucre en poudre un peu chaud, pour les laisser sécher. Dès qu'elles sont sèches, il faut passer le sucre au tamis et mettre les fleurs dans des bocaux pour les conserver. Toutes les fleurs peuvent être préparées ainsi.

Nougat de Marseille. — Faites bouillir à feu très-doux 2 kilog. de beau miel, en le travaillant à la spatule; au bout d'une heure à peu près, incorporez-lui 12 blancs fouettés bien fermes; essayez-le de temps en temps en en mettant une petite partie dans de l'eau froide; quand il est cassant, retirez-le du feu pour lui incorporer 1 kilog. 1/2 de sucre cuit au cassé; remuez l'appareil jusqu'à ce qu'il ait perdu sa plus grande chaleur, parfumez-le à la vanille ou citron ; additionnez 6 kilog. d'amandes entières bien sèches et chaudes, et 1 kilog. de pistaches entières et sèches. Alors versez l'appareil dans une grande plaque à rebords et masquée en tous sens avec du pain à chanter, autrement dire des hosties; donnez-lui 4 centim. d'épaisseur et masquez aussi sa surface avec des hosties, puis couvrez-le entièrement avec une autre plaque, que vous chargez d'un poids suffisant pour bien le serrer. Au bout d'un quart d'heure, vous le distribuez en carrés longs et tenez encore ces carrés sous presse, les uns à côté des autres, pendant quelques heures, pour les distribuer ensuite en petites bandes.

1790. — sucre tors.

Ce bonbon n'est autre que du sucre cuit au cassé, versé sur un marbre huilé et travaillé entre les mains pour le rendre brillant, avant qu'il soit entièrement froid ; c'est ce travail qui le distingue des caramels, avec lesquels il a pourtant beaucoup de rapports. Ce bonbon fraîchement confectionné est d'un bel effet ; on l'emploie surtout pour ornement. Ce sucre se conserve comme le sucre filé, c'est-à-dire à l'abri de toute humidité, pour l'empêcher de perdre son brillant. Les essences s'y adaptent parfaitement ; on les additionne après la cuisson

du sucre; mais certaines d'entre elles doivent être employées avec beaucoup de modération. Ce sucre peut être nuancé.

Sucre tors en rubans. — Placez dans un poêlon 750 gr. de sucre concassé, mouillez-le avec 1/2 litre d'eau, ajoutez une petite pincée de crème de tartre et 1/2 bâton de vanille; placez-le poêlon sur un feu vif et cuisez le sucre au cassé, en lavant avec soin les parois intérieures du poêlon, afin que le sucre ne graisse pas. Aussitôt cuit à point, versez-le sur un marbre huilé d'avance, la moitié d'un côté, la moitié de l'autre; laissez-le refroidir un moment, puis ajoutez à l'une des deux moitiés un peu de cochenille claire avec une goutte d'essence de rose; ajoutez à l'autre une goutte d'essence de citron. Ces deux parties de sucre doivent être travaillées en même temps par deux personnes, en commençant par relever vivement les extrémités du sucre qui sont les plus froides, pour les ramener sur le centre; dès que la masse est refroidie au point de pouvoir tenir le sucre en main sans qu'il s'y attache, prenez le sucre à deux mains, l'écartant d'abord pour le ramasser et l'étaler de nouveau. Cette opération doit se faire le plus vivement possible et dans un lieu à température tiède pour l'empêcher de casser. Le sucre devient d'abord brillant et blanchit insensiblement. Les deux parties du sucre, c'est-à-dire le blanc et le rose, étant travaillées à point, unissez-les ensemble sans mêler les nuances, puis tirez le sucre en ruban de 35 à 40 centim. de long, en ayant soin qu'il se trouve dans ces rubans autant de blanc que de rouge. A mesure qu'ils sont à la longueur voulue, taillez-les pour les passer à une autre personne qui les roulera aussitôt en spirales autour d'un petit tube ou colonne en fer-blanc, pour les laisser refroidir dessus. Pendant ce temps, vous préparez un autre ruban que vous passez à une autre personne afin d'opérer avec plus de célérité, car si le sucre refroidit on ne peut plus le travailler sans le casser. En ce cas, il faut prendre le sucre dans les mains pour le manier devant le feu et le ramollir insensiblement, ou alors on le tient sur une plaque à la bouche du four très-doux. Avec ces rubans on confectionne aussi des nœuds imitant ceux qu'on obtient avec des rubans ordinaires; pour cela il faut, dès qu'ils sont enlacés, élargir les boucles avec les mains et ne pas les quitter jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. On peut aussi abaisser ce sucre avec un rouleau cannelé pour le distribuer ensuite avec un coupe-caramel. On confectionne aussi de ces bonbons dans des moules à caramel; il suffit pour cela d'emplir ces moules avec du sucre que vous appuyez avec la paume de la main pour le sortir avant qu'il soit tout à fait froid. Ces bonbons, on le comprend, peuvent prendre toutes les formes désirables. On prépare ainsi le sucre parfumé au café, au chocolat et en général avec toutes les essences.

1791. — PATES D'AMANDES.

Avec cette préparation, on confectionne une infinité de bonbons qu'on parfume avec toutes les essences ou parfums ordinaires, et auxquels on donne toutes les formes, soit à l'aide des moules, soit à la main.

Préparation : Mondez 250 gr. d'amandes, faites-les dégorger à grande eau pendant quelques heures, mêlez-les ensuite pour les réduire en pâte, en les humectant de temps en temps avec 1 décil. d'eau à peu près en tout; passez-les ensuite au tamis et mettez dans un poêlon. Prenez 750 gr. de sucre, cuisez-le au petit cassé, avec un bâton de vanille dedans; arrivé à ce degré, retirez la vanille, et versez-le peu à peu sur les amandes, en travaillant celles-ci à la spatule pour les mêler avec le sucre, qui doit se graisser; versez ensuite le tout dans le mortier et pilez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très-lisse et d'un corps suffisant; relevez-la du mortier pour l'employer ou l'enfermer dans un vase verni, si elle ne servait que plus tard. On obtient le même résultat en jetant les amandes pilées dans du sucre cuit au boulé et le réduisant à la spatule, avec les amandes, jusqu'à ce qu'il atteigne le grand boulé. Cette méthode à l'inconvénient de jaunir légèrement la pâte. Pour obtenir la pâte d'amandes au chocolat, on lui additionne 150 gr. de cacao broyé et fondu à sec; pour l'obtenir au café, on pile les amandes avec une infusion concentrée de café, au lieu de l'eau indiquée. Les zestes s'additionnent lorsque le sucre est cuit. On ajoute les essences dans le mortier.

Moules pour noyaux d'abricots et pêches. — Ces sortes de moules s'obtiennent au moyen du plâtre et de l'argile. Pour un noyau de pêche, par exemple, on place les moitiés des noyaux qu'on veut imiter, bien nettoyées et légèrement huilées, sur une plaque d'argile; il convient d'en mettre plusieurs ensemble; on les

entoure d'un encadrement quelconque, en bois ou carton, et on verse dessus du plâtre délayé jusqu'à hauteur. Lorsque le plâtre est ferme, on retire les noyaux et l'empreinte se trouve obtenue ; mais il est préférable de faire confectionner ces moules chez un mouleur, qui les retouche ensuite et les durcit. On prend par la même méthode l'empreinte de coquilles de noix, d'amandes sèches ou vertes, poires, pommes, ananas et tous autres objets pouvant se mouler en deux pièces. Ces moules doivent toujours être bien secs avant de les employer.

Imitation de noyaux d'abricots, pêches et autres. — Prenez de la pâte d'amandes au chocolat très-ferme, à laquelle vous aurez additionné un peu de gomme adragante ; travaillez-la pour la rendre bien lisse ; ayez une planche avec des empreintes de noyaux ; saupoudrez-la de sucre en poudre très-fin enfermé dans un petit linge, et emplissez chaque empreinte avec de la pâte d'amandes ; appuyez-la avec le bout du doigt pour la faire pénétrer dans toutes les cavités du moule, en laissant un petit vide dans le milieu ; enlevez la pâte excédant des moules avec un couteau mince et emplissez les vides avec de la marmelade poussée au cornet, ou bien avec une petite pastille au fondant ; humectez ensuite une des moitiés avec un peu de sirop de gomme et collez-les de deux en deux, afin de former les noyaux dans leur entier. Ces noyaux se font sécher pour être mis au candi. Les noyaux de pêches se préparent de même ; mais lorsqu'ils sont moulés et assemblés, il faut leur donner superficiellement quelques petites teintes rouges. On les laisse aussi moitié ouverts, en plaçant dedans une petite amande mondée et bien sèche avant de les mettre au candi. Ces bonbons demandent un candi très-léger. Les petits ananas, poires, pommes et tous les autres fruits se préparent de même avec de la pâte blanche ; les queues s'imitent avec de l'angélique. Ces fruits demandent à être nuancés avant d'être mis au candi. On peut en outre confectionner différents bonbons de fantaisie, c'est-à-dire sans forme d'imitation.

Cet appareil peut aussi être modelé en grosses olives, en triangles, en losanges, et roulés dans du gros sucre en grains, de couleur variée, mais dont la teinte doit, autant que possible, être en rapport avec le parfum du bonbon. Laissez-les sécher à l'air et mettez-les au candi à froid.

Imitation en pate de pistaches. — La pâte de pistaches se prépare exactement comme celle d'amandes, moins la différence de matière ; on peut aussi mêler moitié pistaches et moitié amandes. Cette pâte, trop pâle par elle-même, a besoin d'être nuancée avec du vert d'office ; mais il faut éviter de la foncer trop en couleur. On l'applique à toutes les imitations de fruits, tels que : amandes vertes, petits cornichons, haricots verts, olives, glands, et enfin de toute autre nature, formés soit à l'aide des moules, soit en les modelant à la main.

Olives : Les olives se forment à la main ; on leur fait une petite cavité ronde sur l'une des extrémités pour imiter la partie où était la tige ; on les met ensuite au candi.

Glands : Les glands se forment comme les olives ; on les trempe ensuite jusqu'au tiers dans une solution de gomme et de là dans du sucre vert ou du chocolat en grains ; on leur pique à chacun un petit filet d'angélique pour simuler les queues ; on les fait sécher avant de les mettre à candir.

Haricots verts : On les moule en deux pièces dans un moule exécuté d'après les indications de ceux des noyaux ; on ne les colle que d'un côté et on les garnit de quelques grains de haricots, en fondant ou en pâte d'une nuance différente des cosses. Les petits pois se préparent de même ; on les sèche et on les met à candir.

Amandes vertes : On les moule en deux pièces comme les noyaux ; on ne les accouple que d'un côté et on introduit entre les deux coquilles une amande blanche ; on les sèche avant de les mettre au candi.

Cornichons : On les moule aussi en deux pièces pour les accoupler ensuite, les sécher et les faire candir. Il convient de les former dans des moules de dimensions différentes, c'est-à-dire de tout petits et de plus gros.

Imitation en pate d'avelines. — La pâte d'avelines se prépare en tout point comme celle d'amandes.

Noisettes : Ayez de la pâte d'avelines, formez-en de petites boules en forme de noisettes, collez contre chacune quelques feuilles de pâte aux pistaches très-vertes, afin d'imiter les noisettes fraîches. Lorsque vous en avez formé la quantité voulue, groupez-les ensemble de 3 en 3 ou de 4 en 4, faites-les sécher et mettez-les au candi. Avec cette préparation on confectionne aussi toute espèce d'imitation, d'après les prescriptions de celles indiquées pour la pâte d'amandes.

Pate de noix. — Épluchez des noix en suffisante quantité pour en faire une pâte d'après la méthode de celle d'amandes, à laquelle vous ajoutez assez de chocolat pour obtenir la teinte des coquilles de noix ; on imite celles-ci dans un moule en plâtre, comme les noyaux d'abricots ou pêches, indiqués plus haut. Les coquilles moulées, épluchez des moitiés de noix, trempez-les dans une glace au fondant à l'orange et placez-les à mesure sur les coquilles afin d'imiter les noix ouvertes ; faites sécher pour mettre au candi.

Toutes ces pâtes dont les descriptions précèdent peuvent subir les mêmes applications ; avec elles on imite non-seulement tous les fruits, mais on peut encore leur donner une forme à la main, ou les tailler au couteau, en petits bâtons, en losanges ou en carrés, après les avoir étalées en abaisses plus ou moins épaisses. On peut aussi les glacer au fondant.

Sucre soufflé. — Cuisez dans un moyen poêlon 500 gr. de sucre au cassé ; à ce degré, sortez le poêlon du feu et mêlez au sucre une cuillerée de glace royale au blanc d'œuf ; remuez le sucre à la spatule : il monte instantanément et retombe tout à coup. Lorsqu'il commence à remonter, versez-le dans des moules huilés ou caisses en papier posées sur des plaques rangées les unes à côté des autres ; aussitôt emplies, passez-leur dessus un couvercle de casserole chargé de braise ardente. Cette chaleur fait de nouveau monter le sucre. Dès qu'il est à la hauteur voulue, enlevez le couvercle et laissez refroidir. Le sucre soufflé sert à confectionner des rochers pour socles de pièces montées. On peut le nuancer ; pour cela il faut ajouter la couleur à la glace.

Azugarillos. — Il faut avoir des petites caisses en fer-blanc semblables à celles des biscuits en caisse ; le fond seulement doit être à berceau. Huilez et rangez-les sur plaques ; cuisez le sucre au soufflé, ainsi qu'il est dit ci-dessus, mais parfumé à l'orange ou au citron ; dans ce dernier cas le sucre reste blanc ; s'il est parfumé à l'orange, on peut nuancer la glace en rose. Versez-le dans les caisses, promenez au-dessus un couvercle ou une plaque chargée de braise, jusqu'à ce que le sucre remonte et soit léger. Laissez refroidir et démoulez ensuite. Ces bonbons sont très-usités en Espagne ; on les trempe dans un verre d'eau pour les manger.

GLACES.

Cette partie de l'office est du plus haut intérêt pour un cuisinier ; elle peut lui rendre de grands services, car les glaces sont estimées et en usage dans tous les pays.

Les glaces se composent avec des liquides, crèmes ou fruits, combinés avec le sucre ou les acides, et amenés à l'état de congélation par l'influence des mélanges frigorifiques. Dans le système jusqu'ici pratiqué, la glace naturelle et le sel, avec ou sans addition de salpêtre, constituent la base essentielle de leur congélation. Mais la chimie n'a pas dit son dernier mot à cet égard, et d'un moment à l'autre elle peut y apporter d'importantes modifications ; un nouveau système peut surgir et changer les principes de l'opération ; déjà bien des tentatives ont été faites : jusqu'ici rien ne prouve que les résultats aient été aussi heureux qu'on avait pu l'espérer.

Si la glace et le sel sont les agents principaux qui aboutissent à la congélation, c'est-à-dire qui ont la faculté de changer en corps solide les substances liquides exposées à leur influence, cela ne peut être qu'en raison de leurs combinaisons relatives.

Les glaces se préparent dans des vases en étain appelés *sorbétières ;* dans certains cas, on se sert de vases en fer-blanc, mais cet emploi n'est pas ordinaire.

On confectionne des glaces à la crème et d'autres aux fruits ; pour les deux espèces, la combinaison exacte du sucre et du liquide influe beaucoup sur leur perfection. A l'égard de celles de fruits, le *pèse-sirop* est

un guide dont on ne doit se départir qu'alors que la pratique a fourni les moyens d'y suppléer par l'appréciation. Les compositions de crèmes sont basées sur le poids du sucre en proportion avec la quantité de liquide. Si les proportions exactes sont un principe auquel on ne peut se soustraire pour obtenir les glaces liantes et moelleuses, il faut surtout une grande pratique dans la manipulation; car les mêmes compositions peuvent donner des résultats différents, selon qu'elles sont plus ou moins bien travaillées.

Les glaces, dans un dîner, se servent ordinairement moulées, soit dans des moules à pyramides dits *à fromages*, soit dans ceux *à fruits*. On les dresse simplement sur serviette; mais les gros moules peuvent se dresser sur socle en glace naturelle, dont nous parlerons plus loin. Les glaces pour soirées se moulent aussi dans des moules à fruits ou dans des *briques*. On les dresse en soucoupe.

Le travail des glaces, en général, réclame une extrême propreté et des soins minutieux qu'on ne doit jamais négliger.

1792. — PRÉPARATION DES GLACES.

Sanglage des sorbétières. — On sangle une sorbétière en plaçant d'abord au fond du seau une épaisse couche de glace pilée et salée, arrivant jusqu'à la hauteur du pivot; si le seau est sans pivot, on remplace la couche par un morceau de glace taillée dans les dimensions du seau et ayant 10 cent. d'épaisseur. On saupoudre cette glace avec une forte poignée de sel et on pose la sorbétière dessus, bien d'aplomb, en la soutenant tout au tour avec de la glace pilée et salée, que vous rangez par couches saupoudrées de sel et pressées à l'aide d'un pilon. La glace doit arriver à une petite distance des bords de la sorbétière, et celle-ci excéder les bords du seau de quelques centimètres. La glace qu'on emploie au sanglage doit être non-seulement pilée, mais encore égouttée de son eau. Le sel doit aussi être pilé; le sel gris est le plus en usage. Les proportions du sel avec la glace sont à peu près d'un quart du poids de celle-ci; du reste plus elle est salée, plus elle active la congélation; cependant l'excès ne convient nulle part. Le salpêtre peut toujours entrer dans le poids du sel pour un dixième; mais son emploi n'est urgent que dans les congélations forcées.

Manipulation des glaces. — La sorbétière sanglée, ressuyez-la bien en dedans et versez la composition. Il est bon d'observer que celle-ci ne doit jamais être trop volumineuse, et la sorbétière plutôt grande que petite. En opérant par petite quantité, on ne perd pas plus de temps et on obtient des glaces plus fines. Un litre de composition est la quantité qu'on ne doit pas excéder, toutes les fois que l'on a la facilité de sangler 2 sorbétières et de placer dans la seconde la composition à mesure qu'elle se congèle dans la première. Aussitôt que cette composition est dans la sorbétière, il faut la tourner par un mouvement continuel et à découvert; au bout de quelques instants qu'elle est en mouvement, il faut enlever les parties qui s'attachent aux parois à l'aide de la *houlette*. On renouvelle cette opération le plus souvent possible, car si on la laisse prendre en trop grande quantité il est bien plus difficile de la ramener au point d'unité voulu. On continue ainsi avec la houlette, tout en tournant la sorbétière de la main gauche, jusqu'à ce que la composition soit liée et commence à prendre du corps; alors il faut la travailler à la spatule avec vivacité, pour la rendre lisse et élastique. Le travail de la spatule s'opère sans qu'il soit nécessaire de tourner la sorbétière avec la main. Le mouvement violent de la spatule suffit à lui imprimer la rotation : cette métode s'applique indistinctement à toutes les glaces.

Moulage et frappage des glaces. — Il y a plusieurs méthodes de mouler les glaces : en moules *à fromages*, en *briques*, en petits moules dits *à fruits* *, ou en moules *à sujets*.

Pour mouler les gros moules, il faut laisser arriver la composition à point, foncer entièrement les moules avec du papier (ceci ne s'applique qu'aux moules unis), pour les emplir ensuite en appuyant la glace. Quand ils sont pleins, on les couvre d'un rond de papier sur lequel on force le couvercle des moules; alors on les sangle

* Les moules à fruits sont en étain et à charnières; ils représentent des imitations de petits fruits, tels que poires, pêches, figues, etc. On trouve aussi des imitations de gros fruits, tels que melon, ananas et autres. On trouve encore des imitations d'oiseaux et autres sujets.

d'après la méthode indiquée pour les sorbétières, avec la différence qu'on saupoudre le dessus avec du sel et qu'on les couvre entièrement avec de la glace pilée et salée ; on couvre ensuite la glace avec un linge et on tient le seau en un lieu frais.

Les briques se foncent aussi avec du papier, de manière que la glace se trouve entièrement enveloppée; puis on ferme les briques avec leurs couvercles et on les place sur une forte couche de glace pilée, salée et bien serrée ; on les saupoudre de sel salpêtré pour les couvrir aussitôt avec de la même glace pilée et d'un linge.

Les moules à fruits s'emplissent avec la composition sans qu'il soit nécessaire de les foncer de papier. On les serre bien et on les range à mesure qu'ils sont pleins, les uns à côté des autres, sur une forte couche de glace, dans les mêmes conditions que pour les briques ; saupoudrez-les aussi avec du sel salpêtré et couvrez-les de glace. Si les moules sont nombreux, on les range dans un baquet, couches sur couches, superposées et alternées avec de la glace salée. Les briques et les moules à fruits peuvent être frappés ensemble. Tous les moules d'imitation en étain se traitent d'après cette méthode. Quand on veut sortir les glaces des moules, il suffit de plonger ceux-ci à l'eau froide et les essuyer; les fromages peuvent être dressés en les sortant de la glace ; ils doivent pour cela y rester au moins deux heures. Pour les briques, les fruits et toutes les autres imitations, il suffit qu'ils restent une heure sur glace; au bout de ce temps on les démoule pour les placer sur des carrés de papier et les ranger dans une *cave* *. Comme en cuisine on ne dispose pas toujours de ces ustensiles, nous dirons que la même sorbétière dans laquelle on a confectionné les glaces peut toujours être appliquée à cet emploi; il faut simplement avoir soin de la sangler de nouveau. Quand les fruits sont dedans, on couvre la sorbétière d'abord avec une feuille de papier, puis avec son couvercle, on la saupoudre de sel salpêtré et on l'enveloppe entièrement de glace salée, qu'on couvre ensuite avec un linge. Il suffit de tenir la sorbétière ou la cave fortement sanglée pour conserver les glaces très-fermes. Quand on veut les dresser on enlève le papier et on les place sur les soucoupes.

Socles en glace d'eau. — Ces socles sont d'une exécution très-simple; ils servent surtout à dresser les fromages ou glaces de fruits moulés, faisant partie du dessert d'un dîner. On fait aussi quelquefois des socles très-bas et de simples bordures, servant à dresser des entremets froids. On vend des moules en étain spécialement destinés à l'usage de ces socles ; ils sont en une ou plusieurs pièces, suivant leur complication ; mais on peut également les obtenir avec les coupes ou corbeilles dont nous disposons en cuisine. Il convient de les faire prendre à la glace avec une douille dedans, afin de pouvoir les traverser par une tringle après qu'ils sont démoulés. L'opération consiste tout simplement à incruster les moules dans de la glace pilée, salée et salpêtrée, pour les emplir avec de l'eau blanche ou nuancée, les fermer avec leurs couvercles, saupoudrer du sel dessus et les envelopper ensuite avec de la glace également salée et salpêtrée. Il faut trois ou quatre heures pour congeler l'eau. En hiver, quand il gèle, il suffit d'exposer les moules à l'air pendant la nuit. On démoule ces socles en les plongeant vivement à l'eau tiède. S'ils sont en plusieurs pièces superposées, on les soude ensemble en trempant dans l'eau les parties à coller, puis on les met en cave ; mais il est préférable de les passer sur des tringles.

Les socles imitant des corbeilles sont d'un joli effet, si on les garnit avec des fruits moulés, de forme et nuance variées, groupés avec goût contre une petite pyramide de glace moulée et entremêlés avec des feuilles vertes d'oranger.

1793. — GLACES A LA CRÈME.

Les glaces à la crème, à quelques exceptions près, ont pour principes fondamentaux la crème dite à l'Anglaise. Le pèse-sirop est ici inutile pour reconnaître leur véritable degré : ce sont les proportions relatives entre la crème et le sucre qui guident; en employant les poids et quantités fixés, on est sûr d'arriver à la conclusion voulue. Les glaces à la crème sont, du reste, les plus faciles à confectionner, les corps gras qui les

* Les caves sont des caisses en fer-blanc, de forme ronde ou carrée ; elles sont garnies intérieurement avec des grilles mobiles et fermées par un couvercle à rebords, afin de pouvoir placer de la glace salée dessus. Elles doivent être sanglées au moins une demi-heure avant d'y ranger les glaces; pour les sangler on les place dans un vase plus grand, assises et entourées de glace salée et salpêtrée, en opérant comme pour les sorbétières.

composent en facilitant la congélation. Comme principe général, nous dirons qu'une petite addition de vanille doit toujours être employée dans les glaces, indépendamment des autres parfums. Si une crème, par surabondance ou défaut de sucre, éprouve de la difficulté à entrer en congélation, c'est-à-dire qu'elle soit trop *grasse* ou trop *maigre*, il est facile d'y remédier en ajoutant un peu de sirop plus ou moins concentré, mais surtout jamais d'eau ni de sucre. Pour incorporer ce sirop dans les règles pratiques, il doit être préalablement étendu avec une petite partie de la composition, et versé ensuite, peu à peu, dans la sorbétière, en travaillant vivement à la spatule : agir différemment, c'est s'exposer à obtenir une composition défectueuse.

Les glaces de crème ne pouvant pas être jugées au pèse-sirop, il convient, avant de verser la composition dans la sorbétière, d'en faire prendre une cuillerée à bouche ; c'est l'unique moyen d'agir avec certitude.

Crème vanille. — *Proportions :* 1 litre de crème simple, 9 jaunes d'œufs, 375 gr. de sucre, 1 bâton de vanille.

Procédé : Placez les jaunes dans une terrine, travaillez-les à la spatule, mouillez-les peu à peu avec la crème tiède. Si l'on n'est pas sûr de la crème, il est prudent de la faire bouillir d'avance pour s'assurer qu'elle ne tourne pas ; lorsque la crème, le sucre et les jaunes sont bien mélangés, passez la composition au tamis dans une casserole, que vous placez sur feu modéré en tournant à la spatule, jusqu'à ce que la crème se lie insensiblement. Ajoutez alors la vanille coupée en deux sur sa longueur, et finissez de lier la crème en la tournant sur feu doux jusqu'à ce qu'elle couvre la spatule d'une couche légère, mais évitez de l'amener à l'ébullition, car à ce point, les œufs se cuisent et la crème tourne en se décomposant. Lorsqu'elle est liée à point, passez-la au tamis dans une terrine ; remettez la vanille dedans et vannez-la de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit froide. Au moment de l'employer, retirez la vanille et versez la crème dans une sorbétière déjà sanglée. On peut, par précaution, n'en verser qu'une cuillerée, pour s'assurer de son degré et la rectifier au besoin d'après les indications données plus haut. Aussitôt la composition dans la sorbétière, tournez-la vivement, et au bout d'un instant dégagez avec la houlette la crème qui commence à se congeler après les parois, tandis que de la main gauche vous imprimez à la sorbétière un mouvement de rotation continuel. Cela n'est pas difficile, surtout si elle porte sur pivot. Aussitôt que l'appareil commence à se lier, sortez la houlette pour prendre une spatule longue et travaillez la glace à coups redoublés ; ces coups doivent porter contre les parois, de manière à détacher la crème à mesure qu'elle se congèle, et continuez en même temps le mouvement de rotation de la sorbétière ; lorsque la glace devient ferme et lisse, couvrez la sorbétière et laissez-la reposer quelques minutes, puis emplissez les moules.

Crème au café. — *Proportions :* 1 litre de crème simple, 375 gr. de sucre, 150 gr. de café, 8 jaunes d'œufs.

Procédé : Faites griller à point le café, infusez-le dans un quart de la crème chaude ; préparez l'anglaise avec le restant de la crème, le sucre et les œufs ; lorsqu'elle commence à lier, additionnez l'infusion de crème et les grains de café en même temps ; amenez-la au point de liaison en tournant toujours à la spatule ; versez-la dans une terrine en la vannant à chaque moment jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; couvrez d'un rond de papier et laissez infuser jusqu'au dernier moment ; passez la composition au tamis dans une terrine, pour la verser dans la sorbétière, et terminez l'opération comme il est dit à l'article précédent.

Crème aux amandes. — *Proportions :* 1 litre de crème simple, 375 gr. de sucre, 200 gr. d'amandes douces et amères, le quart d'un bâton de vanille, un brin de zeste d'orange, 8 jaunes d'œufs.

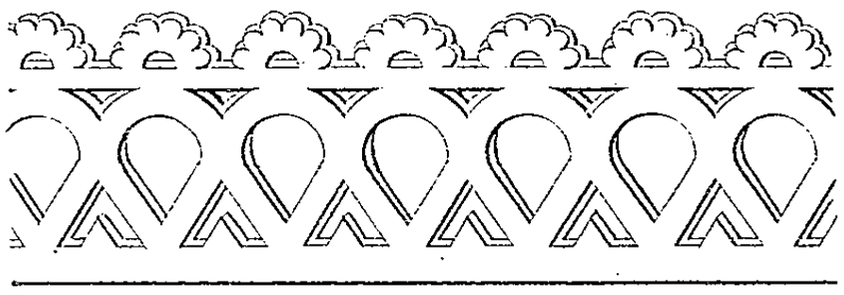
Procédé : Préparez la crème anglaise comme il est dit plus haut ; au moment où elle se lie, additionnez la vanille et les amandes pilées avec quelques cuillerées de crème fraîche ; tournez encore une minute sur feu,

---

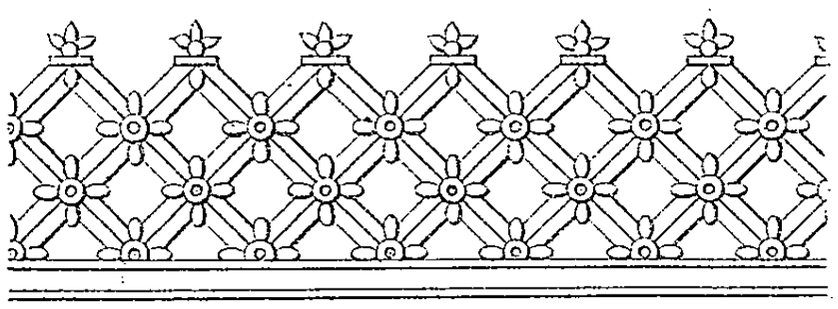
SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 37.

Bordures diverses en pain, en nouilles, pâte anglaise, pastillage et glace royale.

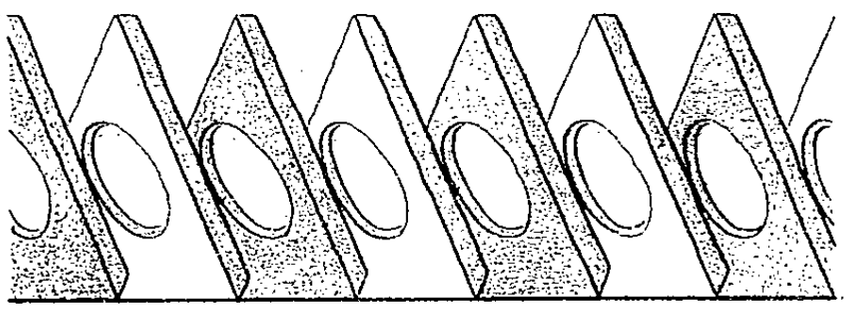
176



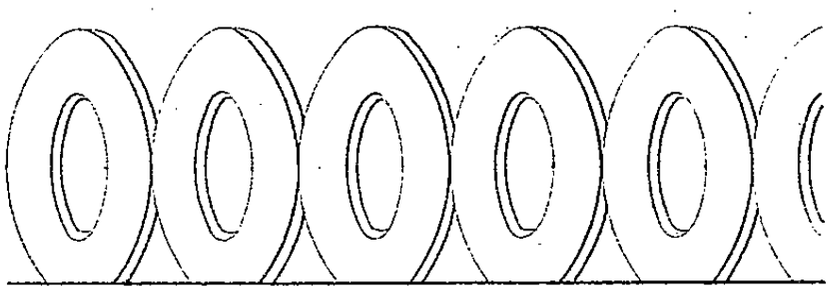
177



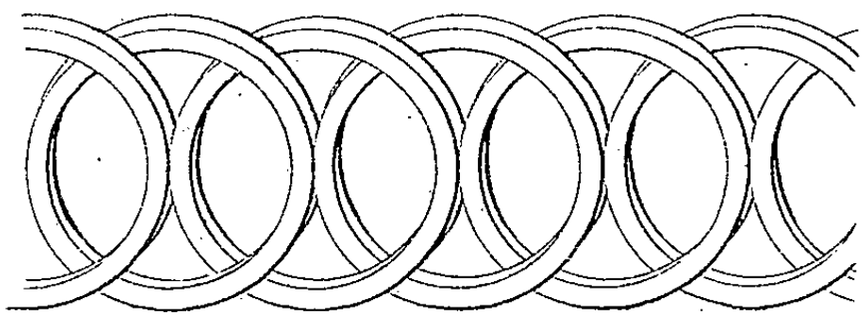
178



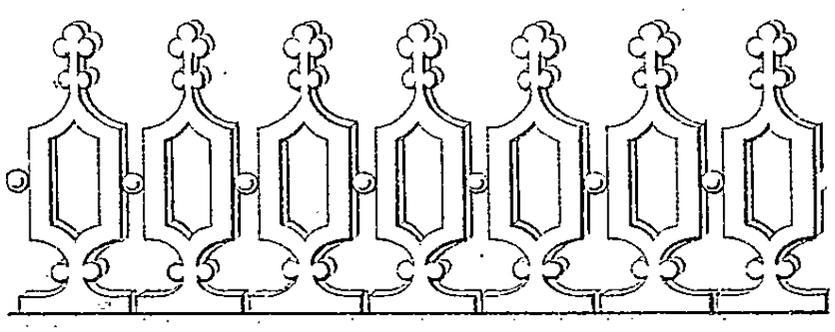
179



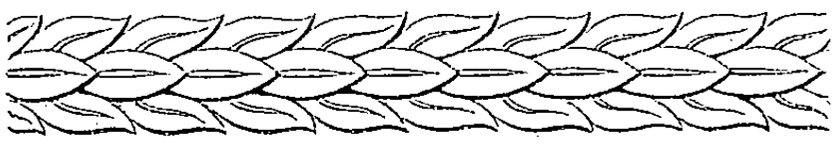
180



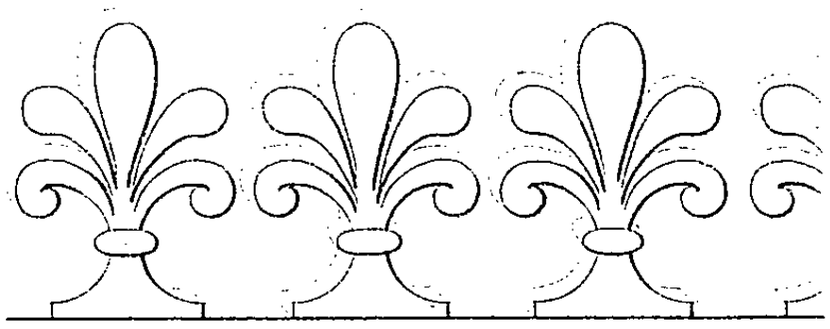
181



182



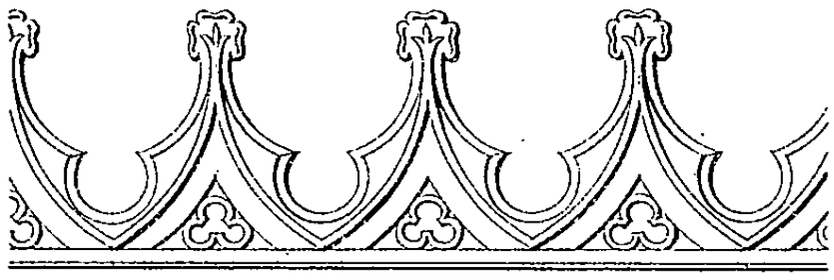
183



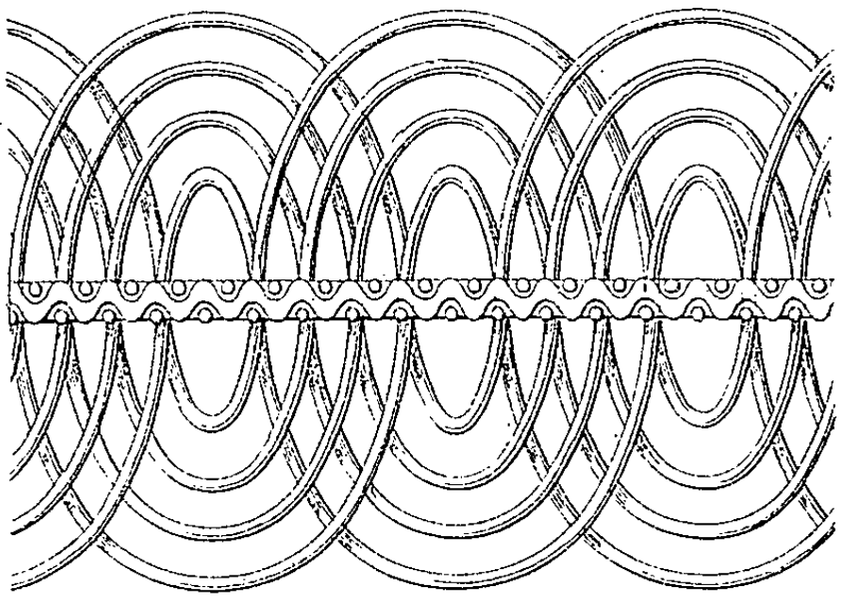
184

185

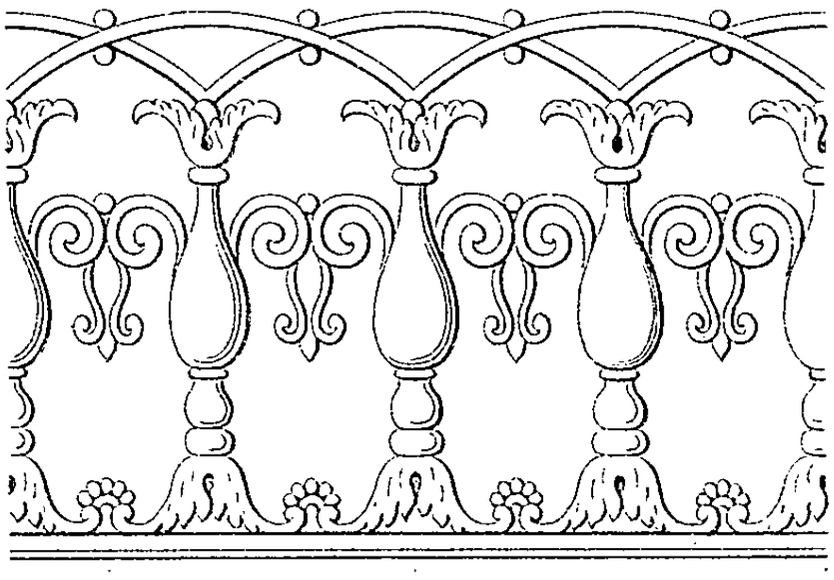
186



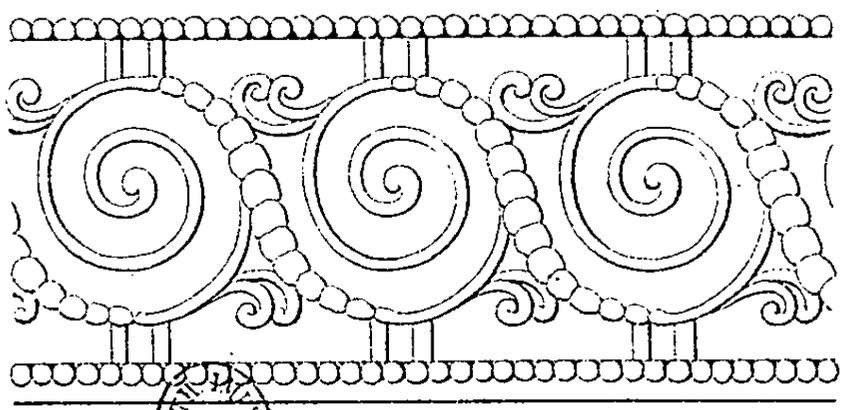
187



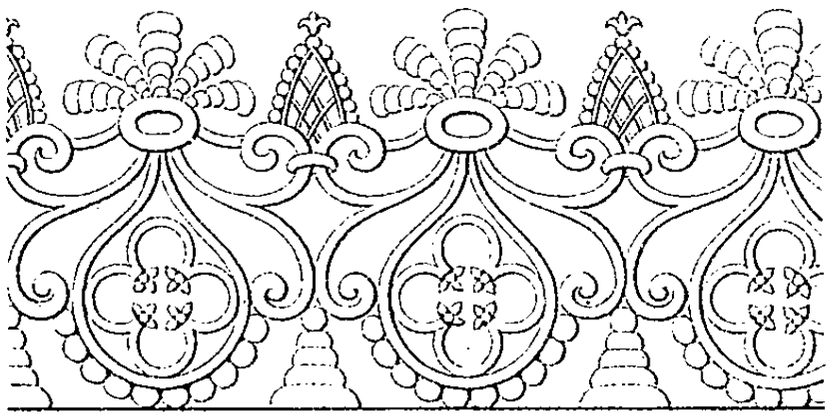
188



189



190



IMPR

puis transvasez dans une terrine et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le zeste et laissez infuser, couverte d'un papier, jusqu'au moment de l'employer; passez ensuite à l'étamine et faites prendre à la sorbétière. — La crème aux noisettes se prépare de même; on peut les torréfier avant de les piler.

Crème aux noix fraiches. — *Proportions :* 1 litre de crème, 375 gr. de sucre, 10 jaunes d'œufs, 250 gr. de noix, 1/2 bâton de vanille.

Procédé : Préparez la crème anglaise; quand elle est liée à point, transvasez-la dans une terrine; ajoutez la vanille et les noix épluchées et pilées; vannez la crème de temps en temps; lorsqu'elle est refroidie, passez-la au tamis et terminez l'opération d'après les règles ordinaires. On peut ajouter à cette crème, lorsqu'elle est glacée, un salpicon de dattes, amandes, noix et raisins, que vous faites macérer dans du sirop vanillé pour l'incorporer au dernier moment : c'est ce qu'on appelle les *quatre mendiants*.

Crème aux pistaches. — *Proportions :* 1 litre de crème, 375 gr. de sucre, 100 gr. de pistaches, 160 gr. d'amandes douces; 1/2 bâton de vanille, 8 jaunes d'œufs, un brin de zeste d'orange ou une pétale de fleur d'oranger. — Même procédé que pour les amandes.

Crème de marrons. — *Proportions :* 1 litre de crème, 375 gr. de sucre, 7 jaunes, 1 bâton de vanille, 500 gr. de marrons.

Procédé : Fendez les marrons pour les griller à blanc, épluchez-les bien, pilez et étendez-les avec du sirop pour les passer au tamis; cuisez la crème anglaise, infusez la vanille au moment où elle se lie; puis étendez la purée de marrons avec la crème, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, passez à l'étamine et faites glacer.

Crème de noisettes pralinées. — *Proportions :* 1 litre de crème simple, 375 gr. de sucre, 150 gr. de noisettes, 1/2 bâton de vanille, 8 jaunes.

Procédé : Faites griller les noisettes et tenez-les chaudes; cuisez au caramel très-clair, comme pour nougat, 100 gr. de sucre; lorsqu'il est à point, additionnez les noisettes, opérez le mélange, versez-les sur plaque légèrement beurrée pour les laisser refroidir, puis faites-les piler grossièrement; préparez l'anglaise avec la crème, les œufs et le restant du sucre; lorsqu'elle est liée, additionnez le nougat pilé, versez dans une terrine pour laisser infuser et refroidir jusqu'au moment de l'employer; passez alors la composition à l'étamine pour glacer quand elle est refroidie.

Crème au chocolat. — *Proportions :* 1 litre de crème, 375 gr. de sucre, 125 gr. de cacao broyé ou 250 gr. de chocolat, 1/2 bâton de vanille, 7 jaunes.

Procédé : Faites ramollir le cacao à la bouche du four et délayez-le avec un cinquième de la crème tiède; faites une anglaise avec le reste de la crème, le sucre et les œufs; lorsqu'elle est liée, ajoutez la vanille et étendez le cacao avec cette crème; laissez-la refroidir et passez à l'étamine.

Crème au chocolat blanc. — *Proportions :* 1 litre de crème, 375 gr. de sucre, 250 gr. de cacao en grains, 1/2 gousse de vanille, 10 jaunes.

Procédé : Torréfiez le cacao sans le noircir; soufflez pour séparer les peaux qui se dégagent des grains, concassez-les grossièrement dans un mortier et mettez-les avec la vanille dans la crème anglaise finie au moment; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et laissez infuser pendant deux heures au moins avant de la passer à l'étamine; glacez ensuite d'après les règles.

Crème au riz. — *Proportions :* 3/4 de litre de crème, 2 décil. et 1/2 de lait d'amandes douces et amères, 375 gr. de sucre, 100 gr. de riz, zeste d'orange.

Procédé : Cuisez le riz à grand'eau et extrêmement tendre, égouttez-le sur un tamis et placez-le dans une terrine avec 3 décil. de sirop vanillé à 25 degrés; laissez-le macérer quatre heures; préparez ensuite une anglaise avec la crème, le lait d'amandes, le sucre et les œufs; lorsqu'elle est cuite, transvasez-la et faites-la vanner jusqu'à ce qu'elle soit froide. Ajoutez-lui alors le quart d'un zeste d'orange, passez-la à l'étamine et faites-la glacer; lorsque l'appareil commence à devenir ferme, additionnez le riz bien égoutté de son sirop et terminez l'opération comme de coutume.

Crème napolitaine. — *Proportions :* 3 décil. de crème double, 3/4 de litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œufs, le zeste d'une orange.

Procédé : Placez les jaunes dans une casserole, délayez-les peu à peu avec le sirop bouillant, en les fouettant vivement jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid ; additionnez-lui alors le zeste que vous laissez infuser vingt minutes ; lorsqu'il est bien froid, incorporez-lui la crème double froide, passez deux fois au tamis et faites prendre à la sorbétière, d'après les principes ordinaires. On prépare de même ces crèmes à toutes les essences voulues. Lorsque la crème est de bonne qualité, ces glaces ont un goût très-fin, qui les distingue des crèmes anglaises.

Crème a l'eau. — *Proportions :* 1 litre de sirop à 25 degrés, 18 jaunes d'œufs, 4 blancs d'appareil à meringue italienne moitié moins sucrée que de coutume, 1 bâton de vanille.

Procédé: Infusez la vanille au sirop bouillant; étendez-en les jaunes peu à peu en les fouettant vivement; passez au tamis dans un bassin et fouettez quelques minutes sur le feu sans laisser bouillir; transvasez dans une terrine, remettez la vanille et fouettez jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; puis passez à l'étamine, faites prendre cette crème à la sorbétière ; lorsqu'elle est raffermie, incorporez la meringue peu à peu en travaillant vivement à la sptalule. On peut aromatiser ces crèmes avec toutes les essences et infusions.

Crème crue a la vanille. — Ce procédé est peu pratiqué : il devrait l'être davantage, car on obtient ainsi des glaces ayant une délicatesse toute particulière.

Proportions : 1 litre de crème double, 6 décil. de sirop à 30 degrés, 1 bâton de vanille, 3 blancs d'œufs de meringue italienne.

Procédé: Infusez la vanille dans le sirop bouillant, couvrez et laissez refroidir le sirop, étendez-le ensuite avec la crème; passez le tout deux fois au tamis afin de bien mêler les deux corps; donnez 22 degrés au pèse-sirop ; faites prendre à la sorbétière par les procédés ordinaires ; lorsqu'elle est bien lisse, incorporez la meringue. Cette meringue n'est pas rigoureusement nécessaire. On peut aussi employer moitié crème double et moitié lait d'amandes bien concentré ; toutes les essences ou parfums peuvent s'adapter à ces crèmes.

Crème aux fraises. — *Proportions :* 1/2 litre de crème double, 1/2 litre de purée de fraises, 500 gr. de sucre, 1/2 bâton de vanille.

Procédé : Faites piler la vanille avec le sucre, ajoutez celui-ci à la purée de fraises, fraîches et bien mûres ; laissez-le fondre, additionnez la crème, passez à l'étamine dans une terrine et faites glacer cette composition d'après les règles. On confectionne de même des glaces avec les purées de tous les fruits.

1794. — GLACES DE FRUITS.

Tous les fruits acides ou sucrés, si on peut passer leurs chairs au tamis ou dissoudre leurs sucs, sont applicables aux compositions des glaces; mais, dans ce choix immense, on ne doit s'attacher qu'à ceux de bonne qualité, doués d'un arome agréable et bien prononcé . c'est l'unique moyen d'obtenir d'excellentes glaces. Les fruits frais sont ceux qui donnent les meilleurs résultats; aussi, même en employant des fruits de conserve, il faut donner la préférence aux purées ou sucs de fruits conservés à cru par l'application de la glace : c'est la méthode la plus rationnelle, selon nous, et qui, tôt ou tard, finira par être la seule adoptée.

Les compositions de glaces de fruits exigent des soins minutieux. La fraîcheur des fruits, leur point de maturité, la limpidité du sirop, la combinaison des essences ou infusions sont autant de considérations qui ont leur portée et leur effet. Les acides sont employés pour faire ressortir l'arome du fruit; cette règle s'applique même à l'égard des fruits d'une certaine acidité. La vanille et les zestes entrent généralement dans toutes les compositions, en dehors même de l'essence sur laquelle elles sont basées; ils jouent ici le rôle de réactifs. Quant aux proportions entre le sirop et les fruits, le pèse-sirop est le seul arbitre compétent. Les degrés applicables seront indiqués dans les formules; nous dirons seulement ici qu'à l'égard des fruits conservés avec le sucre, il faut donner aux compositions quelques degrés de moins.

La meringue qu'on additionne aux compositions a pour but de maintenir les glaces moelleuses; mais

nous ne donnons pas cette règle comme absolue ; nous dirons même qu'elle doit être supprimée si les glaces devaient être moulées. Les sucs de citrons ou oranges qu'on emploie doivent être exprimés à la main sur un tamis, et non au *presse-citron :* mieux vaut employer un citron de plus que de s'exposer à y faire entrer, par une pression trop violente, l'amertume de l'écorce. Les citrons et oranges dont on retire le zeste doivent être préalablement lavés.

Glace a l'ananas. — *Proportions :* 6 décil. de sirop à 28 degrés, 400 gr. de chairs d'ananas, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé, 3 jus d'oranges, 1 blanc d'œuf de meringue italienne.

Procédé : Parez l'ananas, coupez-le en dés et pilez au mortier ; relevez-le ensuite dans une terrine vernie et faites-le macérer pendant quatre ou cinq heures avec une partie du sirop froid, la terrine couverte ; additionnez alors le sirop vanillé, le jus d'orange filtré et le restant du sucre pour l'amener au degré voulu ; passez à l'étamine, donnez 22 degrés au pèse-sirop, faites prendre à la sorbétière d'après les procédés ordinaires ; incorporez la meringue lorsque la glace se trouve à peu près au point de consistance voulue.

Glace aux framboises. — *Proportions :* 6 décil. de sirop à 32 degrés, 6 décil. de purée de framboises, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé, le jus de 2 oranges, un brin de zeste, 1 blanc d'œuf d'appareil à meringue italienne.

Procédé : Passez les framboises au tamis, mêlez-leur le jus des oranges, le sirop simple, celui vanillé et un brin de zeste ; donnez 23 degrés ; passez à l'étamine et faites glacer ; incorporez la meringue quand la composition est prise. Les glaces de fraises, groseilles, cerises, grenades et tous les fruits rouges se traitent de même, en ayant soin d'augmenter ou diminuer le jus des citrons ou oranges, suivant l'acidité naturelle des fruits.

Glace d'abricots. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop, 3/4 de litre de purée de fruits, le jus de 2 oranges, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 2 cuillerées à bouche de lait d'amandes amères, zestes.

Procédé : Choisissez les fruits bien mûrs, frais et d'un bon parfum ; passez-les au tamis de crins ; mêlez la purée avec le sirop, le lait d'amandes et le jus d'orange ; passez à l'étamine, pesez 22 degrés et faites congeler. Le pèse-sirop ne donnant qu'imparfaitement les degrés du sucre dans les purées très-épaisses, il convient en ce cas d'en mettre une cuillerée dans la sorbétière déjà frappée, pour l'essayer et juger instantanément de sa consistance. On peut alors la rectifier avec du sirop plus ou moins serré, selon que la glace est grasse ou maigre. On verse ensuite la composition dans la sorbétière pour la congeler comme de coutume. Les glaces aux pêches, aux reines-Claude se traitent de même.

Glace de melon. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop, 3/4 de litre de purée de melon, 2 cuillerées de sirop vanillé, le suc d'une orange et d'un citron, un brin de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, 2 cuillerées à bouche de kirsch.

Procédé : Coupez un bon melon par tranches, que vous frottez une à une sur un tamis pour faire passer les chairs tendres ; mêlez la purée avec le sirop, le jus d'oranger et citron, le zeste et l'eau de fleurs d'oranger ; passez immédiatement à l'étamine, donnez 22 degrés et faites glacer ; incorporez le kirsch lorsque la glace est ferme, lisse et moelleuse. Les glaces aux poires de Cressanes à cru se traitent de même.

Glace d'orange. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop, 1/2 litre de jus d'oranges, zestes, le jus d'un citron, une cuillerée de sirop vanillé.

Procédé : Placez le sirop dans une terrine vernie, mêlez-le avec le jus d'oranges passé au tamis, ajoutez le zeste de 2 oranges, laissez infuser pendant trois minutes, puis passez à l'étamine ; donnez 23 degrés et faites congeler. Les glaces au citron se traitent d'après le même procédé. Le goût est le meilleur juge pour la quantité de jus et de zestes à employer, car ils n'ont pas tous les mêmes qualités.

Glace aux amandes. — *Proportions :* 6 décil. de lait d'amandes, 7 décil. de sirop, 3 cuillerées de sirop vanillé, 2 blancs d'œufs d'appareil à meringue italienne, un brin de zeste d'orange et citron.

Procédé : Pilez 500 gr. d'amandes douces et 20 amères mondées, lavées et bien dégorgées à l'eau froide ; mouillez-les peu à peu avec de l'eau, jusqu'à concurrence de 8 décil. ; passez ce lait d'amandes avec pression à

la serviette et mêlez au sirop ; ajoutez le sirop vanillé, le zeste, et passez à l'étamine ; donnez 23 degrés et faites congeler ; incorporez la meringue lorsque la glace est ferme. Les glaces aux noix, noisettes fraîches et pistaches se traitent de même. On peut toujours supprimer la meringue, mais elle rend la glace plus moelleuse.

Glace au chocolat. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop vanillé, 400 gr. de bon chocolat, 4 décil. d'eau.

Procédé : Faites ramollir le chocolat à la bouche du four, délayez-le dans une terrine avec l'eau chaude, que vous versez dessus peu à peu en le travaillant à la spatule ; lorsqu'il est bien lisse, mélangez le sirop, passez à l'étamine, donnez 23 degrés et faites glacer comme de coutume.

1795. — FROMAGES GLACÉS.

Les fromages glacés sont tout simplement des glaces de fruits ou de crème finies à point et frappées ensemble ou séparément dans des moules dits *à fromages*, c'est-à-dire de forme conique, unis ou canelés et munis intérieurement de lames en fer-blanc mobiles, taillées d'après la coupe du moule et servant à séparer les différentes compositions dont le fromage se compose, ce qui est purement une affaire de goût, car on sert aussi des fromages composés d'une seule espèce de glace. Pour panacher un fromage, il faut d'abord sangler le moule à la glace salée, puis introduire les glaces une espèce après l'autre dans chaque compartiment disposé. Aussitôt le moule empli on retire les lames en fer-blanc séparant les nuances, en les dégageant à l'aide d'un couteau dont vous chauffez la lame ; appuyez ensuite les compositions afin de ne laisser aucun vide à l'intérieur et couvrez l'orifice du moule avec un large rond de papier, puis de son couvercle, l'emboîtant hermétiquement ; alors masquez entièrement le moule avec de la glace pilée et salée ; couvrez cette glace d'un linge et laissez ainsi le fromage pendant deux heures à peu près. Il faut surtout veiller à ce que l'eau de la glace n'arrive jamais à la hauteur du moule. Au moment de servir, trempez le moule dans l'eau, ressuyez et renversez-le sur une serviette ou sur un socle en glace naturelle, dont il est parlé plus haut.

1796. — CORBEILLES.

On sert quelquefois les glaces frappées dans des moules imitant des corbeilles. Ces moules sont en étain et à charnières. Le corps de la corbeille se fait d'une seule nuance ; mais la partie supérieure représentant des fruits ou des fleurs doit être de nuances diverses, suivant les objets imités. Les empreintes des feuilles s'emplissent avec de la composition aux pistaches. La composition des fruits et des fleurs doit être d'avance moulée et frappée dans des moules imitant les fruits ou les fleurs ; puis, après avoir été frappés à la glace, on les démoule pour les appliquer contre les empreintes de la corbeille : c'est là l'unique moyen pour opérer proprement. Une fois les différentes nuances appliquées, on ferme le moule à corbeille pour le sangler d'après les règles et le laisser sur glace deux heures au moins. Comme diversion, on peut garnir l'intérieur de la corbeille, avant de fermer le moule, avec une composition de chocolat ou une couche de marmelade d'abricots.

1797. — BISCUITS GLACÉS.

Les biscuits se moulent dans des petites caisses en papier, rondes, ovales ou carrées ; on les frappe en cave fortement sanglée et ayant à l'intérieur plusieurs grilles.

Biscuits glacés a la vanille. — *Proportions :* 3 décil. de sirop à 30 degrés, 4 jaunes d'œufs, 4 décil. de crème double, une gousse et demie de vanille.

Procédé : Infusez d'abord la vanille dans le sirop presque bouillant ; broyez les jaunes au fouet dans un poêlon, étendez-les peu à peu avec le sirop ; fouettez vivement ; passez le poêlon une minute sur le feu, sortez-le ensuite et continuez de fouetter sur glace jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid ; incorporez alors la crème fouettée très-ferme ; emplissez les petites caisses et rangez-les sur une des grilles de la cave recouverte de papier blanc. Ayez du biscuit à la vanille séché et réduit en poudre, que vous passez au tamis de soie sur les biscuits, afin de donner aux petites caisses l'apparence de biscuits ; recouvrez alors la cave ; sanglez fortement pour servir une heure et demie après. Faute de cave on peut frapper ces biscuits dans une braisière enfoncée jusqu'au bord dans la glace pilée, salée et salpêtrée ; on masque également le couvercle.

Biscuits a l'orange. — *Proportions :* 1/2 litre de crème double, 250 gr. de sucre à l'orange, 2 cuillerées de sucre vanillé.

Procédé : Sanglez la cave avec les petites caisses dedans; fouettez la crème très-ferme, incorporez-lui le sucre d'orange et vanille, versez-la sur un tamis, laissez-la égoutter un moment; emplissez les petites caisses; saupoudrez le dessus avec de la poudre de biscuits ou de macarons pulvérisés; sanglez la cave fortement et servez une heure après. — On garnit de même de grandes caisses dans le genre de celles employées pour les soufflés : il faut de deux à trois heures pour les frapper.

1798. — GRANITES.

Les granites sont des sorbets très en usage en Italie, mais surtout à Naples; on les confectionne uniquement avec du sirop léger et du suc de fruits tels que groseilles, framboises, cerises, oranges, citrons, etc.; le procédé est toujours le même pour les glacer. On les sert dans des verres comme tous les sorbets.

Granites de groseilles. — *Proportions :* 6 décil. de sirop à 20 degrés, 6 décil. de jus de groseilles filtré, le jus d'une ou deux oranges, quelques brins de zeste.

Procédé : Mêlez le suc de fruits avec le sirop, le suc d'orange et le zeste, pesez de 14 à 16 degrés; passez et versez la composition dans une sorbétière sanglée, avec moitié de sel de la dose ordinaire. On ne tourne pas la sorbétière régulièrement, mais seulement par intervalle; après cinq minutes de rotation, détachez les parties adhérentes aux parois; dès que la composition commence à se congeler, elle passe instantanément à l'état de granit, c'est-à-dire forme un composé de glace rempli de petits glaçons. Les granites doivent être coulantes et jamais assez fermes pour être dressées en rocher, comme les glaces ordinaires. On peut les servir immédiatement; dans le cas contraire, il faut écouler l'eau du seau et couvrir la sorbétière.

Les granites aux fruits mentionnés ci-dessus se préparent de même. On en fait aussi à l'orgeat. Il suffit alors d'étendre de ce sirop avec de l'eau pour le glacer. Mais il vaut mieux faire une composition au lait d'amandes fraîches, pilées avec moitié semences de melon mondées; on mélange ce lait avec moitié sirop léger pour lui donner 15 degrés et le glacer comme ci-dessus. Les granites à l'orgeat doivent être légèrement parfumées à la vanille, fleur d'oranger ou zeste d'orange.

Café au lait glacé. — Ce genre est assez usité en Italie pendant l'été. On l'obtient par deux méthodes. La première consiste à mélanger du café à l'eau ordinaire, plus sucré que de coutume, avec moitié crème double et froide, qu'on place dans une sorbétière sanglée, avec moitié moins de sel qu'à l'ordinaire. Pour la seconde méthode, qui est selon nous la meilleure, il faut torréfier 250 gr. de café, le concasser dans un mortier pendant qu'il est encore chaud et l'infuser dans 1 litre de lait bouillant et sucré; après un quart d'heure d'infusion, passez le lait au tamis pour le faire congeler à la sorbétière, sans tourner celle-ci, mais en le travaillant à la spatule; lorsqu'il commence à se lier, on lui additionne 1/2 litre de crème fouettée. Cette composition doit rester peu liée. On sert dans des petites tasses à café. Le thé se prépare de même.

1799. — SPONGADA — GLACES MOUSSEUSES.

Ces compositions se confectionnent indifféremment à la crème ou aux fruits. C'est une création italienne très-usitée à Rome. Elle a beaucoup de rapport avec les compositions moscovites. De la manipulation surtout dépend sa parfaite légèreté. On les sert dans des verres comme le punch glacé. On les emploie aussi pour garnir des entremets.

Spongada au marasquin. — *Proportions :* 1 litre de crème double, 2 décil. de blancs d'œufs, 350 gr. de sucre, 2 décil. de marasquin, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé.

Procédé : Faites fondre le sucre avec la crème à froid; incorporez les blancs d'œufs non fouettés, le marasquin et le sirop vanillé; passez deux ou trois fois la composition au tamis et versez-la dans la sorbétière; tournez-la une minute à couvert, puis découvrez-la pour la tourner avec la main gauche, pendant que de la droite vous glissez la spatule contre les parois et le fond pour détacher les parties adhérentes; mais aussitôt que la composition commence à se lier, cessez de tourner la sorbétière. Opérez ce mouvement avec la spatule,

que vous appuyez fortement contre les parois, d'un seul côté, en descendant jusqu'au fond; l'effet de celle-ci suffit pour la faire tourner. Il faut que la spatule agisse sur la composition de haut en bas et que, dans son ascension, elle soulève l'appareil de manière à lui faire absorber le plus d'air possible, comme cela se pratique à l'égard de toutes les compositions mousseuses, qui ne doivent leur légèreté qu'à l'abondance d'air dont elles sont pénétrées et qui les soutient. Quand la crème est augmentée du double, qu'elle est lisse et légère, incorporez-lui le marasquin peu à peu, sans discontinuer le travail. Alors dressez dans des verres. On peut parfumer cette composition avec toutes les autres liqueurs ou essences employées à la confection des glaces.

Spongada au café. — *Proportions :* 4 décil. de crème double crue, 2 décil d'infusion de café à l'eau très-concentrée, 2 décil. de blancs d'œufs non fouettés, 400 gr. de sucre en poudre. Opérez comme ci-dessus.

Spongada au chocolat.—*Proportions :* 4 décil. de crème double, 150 gr. de chocolat sans sucre ou 300 gr. de bon chocolat ordinaire; en ce cas diminuez 150 gr. de sucre sur la dose, 400 gr. de sucre dont 100 gr. vanillé, 3 décil. d'eau, 2 déc. de blancs d'œufs. Faites fondre le chocolat et délayez-le bien avec l'eau; mélangez le tout ensemble et passez deux fois au tamis fin; terminez l'opération comme la spongada au marasquin.

Spongada aux pêches. — *Proportions :* 5 décil. de sirop à 38 degrés, 5 décil. de purée de pêches crues si c'est possible, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé, 2 décil. de blancs d'œufs, 1/2 décil. de lait d'amandes amères, 2 cuillerées à bouche de marasquin, le tout bien mélangé et passé à l'étamine ou au tamis de soie. Opérez, pour la congélation, comme il est indiqué plus haut. Le marasquin ne se met qu'au dernier moment.

1800. — PUNCHS GLACÉS.

Les punchs glacés se servent habituellement, pendant le dîner, dans l'intervalle d'un mets à un autre. En France on les sert avant le rôti; dans beaucoup d'autres pays on les sert après les relevés de poisson. On les dresse dans des verres moyens dont la forme est aussi très-variable, suivant le luxe des maisons. Tout ceci, du reste, ne change en rien la manière de les préparer. Les punchs se servent aussi comme rafraîchissements dans les bals ou soirées.

Punch a la romaine. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop à 28 degrés, 1 décil. de jus de citron, celui de 4 oranges, 7 à 8 zestes très-fins d'oranges et citrons, après les avoir lavés, 4 blancs de meringue italienne, 2 décil. de rhum, 1/2 décil. de kirsch ou champagne, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé.

Procédé : Préparez une composition de glace au citron avec le sirop, le jus de citron et d'orange, les zestes et le sirop vanillé; pesez l'appareil au pèse-sirop : il doit marquer 20 degrés; passez au tamis fin et frappez à la sorbétière, comme de coutume, en le travaillant à la spatule, afin de l'obtenir bien lisse. Une demi-heure avant de servir, travaillez-le encore un moment pour lui incorporer la meringue, en le travaillant vivement pendant dix minutes; recouvrez la sorbétière. Au dernier moment, incorporez les spiritueux : la dose dépend de leur force et du goût. Le punch doit être mousseux, léger, sans être ferme. Emplissez les verres froids et servez immédiatement.

Punch glacé a l'anglaise. — *Proportions :* 1 litre de sirop de pommes, poires et groseilles, le jus de 4 oranges et le zeste d'une moitié, 1/2 décil. de sirop de vanille, 1/2 décil. de rhum, 1/2 décil. de kirsch, 1 décil. de champagne, 5 blancs de meringue italienne.

Procédé : Composez un appareil de glace avec les sirops, le jus d'oranges, le zeste; donnez-lui 20 degrés au pèse-sirop, passez au tamis et faites glacer; quand la composition est prise, additionnez la meringue, travaillez vingt minutes à la spatule et incorporez les spiritueux au moment de servir.

Punch glacé a l'impériale. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop d'ananas infusé avec 1 bâton de vanille, 4 jus d'oranges, 2 de citrons et un zeste de l'un et de l'autre; un grain de fleur de muscade, 5 blancs d'œufs d'appareil à meringue italienne, 2 décil., par parties égales, de marasquin, crème de noyaux, kirsch et curaçao, 2 décil. de champagne.

Procédé : Avec le sirop d'ananas, le jus et le zeste d'orange et citron, marquez une composition de glace à 20 degrés, additionnez-lui la fleur de muscade pulvérisée, passez au tamis et faites glacer; quand la glace est lisse et moelleuse, incorporez la meringue et, au dernier moment, les spiritueux.

1801. — SORBETS.

Les sorbets sont des compositions très-anciennes; ils se servent comme rafraîchissements dans les bals ou soirées; on les dresse dans des verres.

Sorbet au vin de champagne. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop, 1 bouteille de champagne, le jus d'un citron, celui de 4 oranges, quelques zestes mélangés.

Procédé : Étendez le sirop avec 1/2 litre de champagne, le jus des oranges et citrons; infusez les zestes pendant un quart d'heure, passez au tamis, pesez à 19 degrés et faites glacer à la sorbétière, en travaillant à la spatule; ajoutez le reste du champagne dix minutes avant de servir.

Sorbet a l'ananas. — *Proportions :* 1 litre de sirop d'ananas à 22 degrés, le jus de 4 oranges et 1 citron, le quart d'un zeste, 3 décil. de champagne.

Opérez comme précédemment. Le champagne s'incorpore après par petites parties. On prépare ainsi des sorbets avec tous les autres fruits; le champagne est toujours additionné en dernier lieu.

1802. — SIROPS POUR RAFRAICHISSEMENTS.

Eau de groseille. — Filtrez le suc de groseille, mêlez-le avec le même volume de sirop à 32 degrés et de l'eau en quantité suffisante pour en faire une boisson agréable; le palais est le meilleur guide à cet égard; le suc de conserve se traite de même. Si on emploie du sirop, il suffit de le mélanger à l'eau; le mélange doit se faire dans des terrines vernies; il faut éviter les vases étamés pour tout ce qui concerne les fruits rouges, car le contact de l'étain en ternit la couleur. Emplissez des carafes que vous placez dans des baquets en les entourant de glace pilée. On opère de même à l'égard des framboises, cerises, etc.

Limonade. — Mêlez 3 déc. de jus de citron filtré avec un 1 litre de sirop fait à froid, dans lequel vous infusez 4 ou 5 zestes enlevés très-fins; passez le tout au tamis de soie; étendez avec de l'eau pour amener le liquide à 10 degrés. L'orangeade se prépare de même, en employant le quart de jus de citron mélangé à celui d'oranges. On peut passer simplement ce jus au tamis de soie sans le filtrer. Faites refroidir en carafes comme ci-dessus.

Orgeat. — Mondez 500 gr. d'amandes douces, dans lesquelles doivent entrer une quinzaine d'amandes amères; ces amandes doivent tremper pendant quelques heures à l'eau froide après avoir été mondées; égouttez-les ensuite pour les piler avec le quart d'un bâton de vanille et 750 gr. de sucre; mouillez peu à peu avec quelques cuillerées d'eau froide; relevez ensuite les amandes dans une terrine pour les délayer avec 4 litres d'eau; passez à la serviette; mettez en carafe et tenez à la glace. Si on peut employer des amandes fraîches elles sont préférables; il est mieux de les piler en plusieurs fois. La vanille peut être remplacée par quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. Pour l'orgeat préparé avec le sirop conservé, il suffit de l'étendre avec de l'eau pour en faire une boisson agréable. On mélange quelquefois des semences de melon mondées avec les amandes pour les piler; l'orgeat que l'on en obtient est très-rafraîchissant.

Pour obtenir ces rafraîchissements glacés, il faut les sucrer de manière à ce qu'ils pèsent 15 degrés au pèse-sirop et les enfermer dans une sorbétière à moitié sanglée; au bout de dix minutes on débonde le seau pour empêcher l'appareil de se congeler. Ceci s'applique à toutes les boissons.

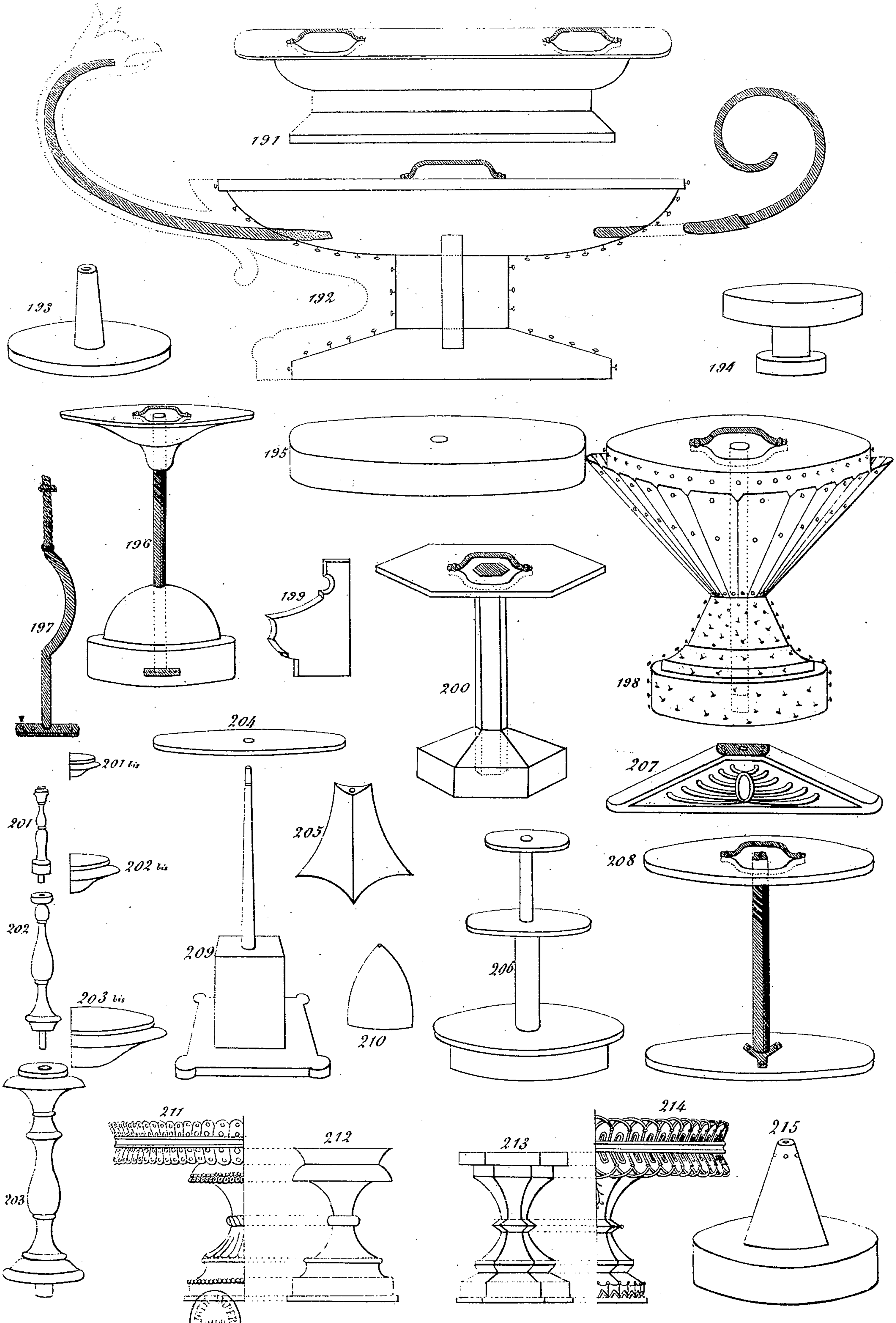
Punch chaud a l'ananas. — Mettez dans une terrine 3 décil. de sirop à 25 degrés, légèrement mouillé avec le jus de 2 oranges passé au tamis et le zeste d'une 3e orange; parez la moitié d'un ananas, émincez-le en lames fines que vous placez aussi dans la terrine; couvrez celle-ci et laissez infuser pendant une heure. Alors faites fondre dans un poêlon 450 gr. de sucre avec 2 décil. d'eau; ajoutez 1 litre de vieux cognac et 1 décil. de rhum; puis passez aussi le sirop dedans et chauffez le liquide sans ébullition en le remuant avec une cuiller. Quand il est bien chaud, additionnez les lames d'ananas et enflammez le punch pour le laisser brûler sept à huit minutes. Servez-le ensuite dans des petits verres en mettant quelques lames d'ananas dans chaque verre.

Punch au kirsch. — Infusez un zeste d'orange et celui d'un demi-citron dans 2 décil. de sirop à 25 degrés; ajoutez le suc de 2 oranges; d'un autre côté fondez dans un poêlon 500 gr. de sucre avec 3 décil. d'infusion de thé préparée à l'instant; ajoutez 1 litre de kirsch, puis l'infusion passée au tamis, et chauffez le liquide sans ébullition. Enflammez alors le punch, laissez-le brûler quelques minutes et servez. Le punch au rhum se prépare de même, en substituant le rhum au kirsch. On diminue la quantité de sucre suivant que le vin ou les liqueurs sont sucrées. On peut y ajouter du xérès ou du champagne.

Vin chaud. — Placez dans un poêlon 1 litre de bon vin rouge ou blanc avec 400 gr. de sucre, un brin de cannelle et le zeste d'un citron; placez le poêlon sur feu en remuant le liquide pour fondre le sucre. Quand il est bien chaud, passez au tamis fin et additionnez les chairs de 2 citrons sans écorce et épépinées. Cette addition est facultative. On peut toujours ajouter quelques cuillerées de kirsch ou champagne pour donner du ton. — Le bichof se prépare de même, à l'exception qu'on supprime les citrons et qu'on remplace les zestes de ceux-ci par des zestes de bigarade.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE N° 38.

Carcasses et Mandrins pour socles diverses; coupes, profils, tambours, supports et fonds de plats.



BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

Jorris & Bernard del.

Aut. Hr Muller Jne, r. d'Anjou, 3, à Paris.

DES CONSERVES ALIMENTAIRES.

En examinant la multiplicité des procédés connus ou employés pour la conservation des substances, on comprend que l'esprit humain a dû consacrer de laborieuses recherches à la solution du problème qu'il se promettait de résoudre ; c'est ce qui arrive toutes les fois qu'on cherche à penétrer les mystères de la nature pour lui arracher ses secrets les plus cachés : c'est-à-dire qu'on marche longtemps dans le vague avant d'atteindre le but ; on hésite, on s'égare, mais enfin la lumière se fait, et, de cette marche lente et pénible, de ce travail de l'intelligence, il rejaillit toujours quelques étincelles que la science met à profit. C'est ainsi qu'il nous est resté cette variété infinie de procédés qui sont devenues, avec le temps, la source de tant d'industries différentes.

Les nombreux systèmes de conservation s'appliquent indifféremment aux produits de deux règnes. On ne s'attend pas, évidemment, à trouver ici ni la définition de ces divers systèmes, ni la variété des substances qu'on peut conserver. Notre tâche se bornant à traiter cette partie au point de vue de l'art culinaire, nous nous occuperons uniquement des méthodes à sa portée et des substances qui entrent dans ses produits.

Parmi les méthodes jusqu'ici appliquées en cuisine,la plus méritoire est celle d'*Appert;* elle est, dans l'espèce, la plus belle expression de la science moderne, et on peut, sans exagération, affirmer qu'elle est destinée à descendre un jour dans la vie ordinaire des familles et devenir ainsi un bienfait pour l'humanité : c'est là, nous croyons, le plus digne éloge qu'on puisse en faire. Mais pour atteindre ce résultat, il faut la mettre à la portée de toutes les intellligences, en démontrant toute la simplicité de son principe. Pour notre part, c'est le but auquel nous visons ; nous tâcherons donc, dans nos descriptions, d'être à la fois clairs et succints.

Pour que la conservation ait un but utile et profitable, elle ne doit pas seulement viser à transmettre les aliments exempts de corruption, mais surtout les présenter à l'état de parfaite bonté. Certes, on ne peut pas exiger que des aliments conservés possèdent les mêmes qualités que ceux mangés aussitôt cuits; mais dans tous les les cas, ils doivent en avoir assez pour leur donner une valeur réelle, alors même qu'ils sont mangés à une époque très-éloignée du jour où ils sont entrés dans le domaine de la conservation. Pour obtenir une conserve dans ces conditions, on ne saurait se dissimuler que les aliments réclament certains apprêts indispensables et des soins très-constants dont le praticien doit bien se pénétrer, car ils exercent une influence majeure sur le résultat.

En résumé, la conservation des aliments, au point où elle est arrivée, est une ressource inappréciable pour l'art et une connaissance d'une nécessité absolue à un cuisinier; elle doit désormais entrer comme complément de ses études pratiques. C'est d'ailleurs à ce point de vue que nous la produisons, et pour être plus complets, nous ferons précéder nos déscriptions par quelques formules d'après les anciennes méthodes et dans lesquelles nous comprendrons les différentes salaisons en usage dans la cuisine, ainsi que les substances conservées à l'aide des acides.

1803. — SALAISONS * DES VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES.

Langues a l'écarlate. — Pour bien réussir les langues, il faut en faire plusieurs à la fois. Supprimez les chairs grasses, os et membranes adhérents au *cornet*, pour les frotter avec du sel fin salpêtré, jusqu'à ce qu'elles soient sensiblement ramollies ; rangez-les alors dans un vase en grès ou petit baril en bois, les unes sur les autres et largement saupoudrées de sel salpêtré, dans les proportions de dix parties de salpêtre sur cent de sel gris pilé ; le sel entre par rapport aux viandes en raison de 15 à 18 pour 100 ; ajoutez quelques poignées de coriandre, gros poivre, feuilles de laurier et cassonnade ; couvrez les langues avec une planche ronde sur laquelle vous placez un poids ; fermez l'orifice avec un linge et placez le baril dans un lieu frais. Au bout de quarante-huit heures, retournez-les pour mettre celles du dessus au fond du baril ; ajoutez encore quelques poignées de sel salpêtré, si le liquide est abondant. Répétez cette opération de temps en temps ; au bout de douze à quinze jours, les langues sont bonnes à employer.

Les langues salées peuvent être fumées soit à sec, soit après avoir été enfermées dans des vessies. Les langues de veau et de mouton se préparent de même. Les proportions entre le sel salpêtré et les viandes se basent sur le 20 pour cent ; si on opère en petite quantité, la dose du sel doit être augmentée. Quand on veut préparer ces langues, à la façon de Strasbourg on les retire de la saumure après douze jours de macération ; on les fait dégorger une demi-heure à l'eau et on leur donne trois heures de cuisson d'après le procédé des jambons. Quand elles sont cuites, on les enferme dans un grand boyau qu'on ficelle, pour les frotter ensuite avec du sang liquide qu'on laisse sécher ; puis on les pique et on les plonge de nouveau dans leur cuisson bouillante pour les laisser cinq à six minutes ; on les éponge enfin et on les frotte avec un peu d'huile pour leur donner du brillant.

Culottes, aloyaux et noix de boeuf a l'écarlate. — Ces parties du bœuf se traitent en principe comme nous venons de le dire à l'égard des langues, après les avoir désossées. Les grosses pièces peuvent se saler dans une tonne ; mais, autant que possible, il faut que l'espace soit bien rempli ; il faut aussi les retourner souvent et ajouter quelques parties de sel à mesure que le liquide abonde. Le temps nécessaire à leur pénétration dépend surtout du volume des pièces ; mais dans trois semaines on sale les plus grosses. On peut aussi saler ces grosses pièces par le procédé suivant : les frotter abondamment avec du sel fin, les placer dans un baquet, les laisser ainsi pendant vingt-quatre heures ; le lendemain, égouttez l'eau, frottez-les de nouveau avec du sel salpêtré, remettez-les dans un baquet et baignez-les à moitié avec une solution cuite de sel, eau, salpêtre et un peu de sucre, solution dans laquelle vous aurez infusé coriandre, gros poivre, girofle, ail, oignons, laurier, sauge et enfin tous les aromates ordinaires à ces préparations. On sale ainsi des gigots, filets de bœuf, sanglier, et les grosses viandes en général. La saumure peut toujours servir pour d'autres viandes en ayant soin d'ajouter du sel lorsqu'on l'emploie. Ces pièces peuvent aussi être fumées.

Poitrines de porc salées et fumées. — Choisissez des petites poitrines de bonne qualité, laissez-les entières ou divisez-les en deux parties, en les coupant par le milieu ; frottez-les avec du sel salpêtré ; étalez une forte couche de sel au fond du vase qui doit les recevoir ; rangez-les en couches que vous saupoudrez de sel ; tenez-les sous presse, en ayant soin de les retourner tous les deux jours, en mettant les parties de dessus au fond. Au bout de quinze à dix-huit jours, égouttez-les sur une table inclinée, en les rangeant par couches que vous saupoudrez de nouveau avec du sel ; tenez-les sous presse pendant quatre jours, pour les suspendre ensuite dans un endroit sec, ou alors exposez-les à la fumée de sciure de bois et herbes aromatiques pendant quelques jours. Quand les poitrines sont séchées, rangez-les dans des caisses en les entourant avec du foin.

Lard salé. — Séparez les chairs du lard, que vous laissez en bandes entières ; frottez-les de sel mi-fin, sans salpêtre, dans les proportions de 12 kilog. de sel pour 100 kilog. de lard ; rangez les bandes les unes sur les autres sur des planches à rebords et inclinées, de manière à ce que le liquide qui en découle tombe dans un baquet ; alternez chaque bande avec une forte couche de sel et tenez-les sous presse environ quinze à vingt jours, en les retournant de temps en temps et ajoutant du sel chaque fois. Suspendez-les ensuite dans un lieu sec et aéré.

* A l'égard des viandes salées, il convient d'opérer en hiver plutôt qu'en été, leur conservation est plus certaine ; nous dirons encore que les viandes doivent être fraîches, ceci est de toute rigueur, mais il faut cependant éviter qu'elles ne soient pas trop récemment abattues, car elles doivent ne plus conserver aucune chaleur naturelle.

JAMBONS SALÉS ET FUMÉS. — Il convient d'en saler plusieurs à la fois; pour cela faire, il faut avoir un saloir ou une cuve percée pouvant contenir étroitement les jambons; frottez ceux-ci avec du sel fin salpêtré; étalez au fond de la cuve une forte couche de sel aussi salpêtrée; additionnez épices, cassonade et aromates complets; rangez les jambons dessus, les uns à côté des autres, bien serrés; masquez-les également avec une forte couche de sel dans les mêmes conditions de la couche inférieure; couvrez le tout avec quelques parties de lie de vin étendue avec de l'eau cuite et salée; placez une planche sur ces jambons et chargez-la d'un poids. Le lendemain décantez la saumure en l'écoulant par la bonde; bouchez de nouveau le trou et arrosez les jambons avec ce liquide. Répétez cette opération tous les jours; au quatrième, changez les jambons en plaçant ceux du dessus en dessous; renouvelez cette opération deux ou trois fois pendant leur séjour au bain, qui doit se continuer trois semaines, dans un lieu frais; alors les jambons sont prêts à cuire; mais si on ne les emploie pas de suite, on peut, après les avoir bien essuyés, les suspendre dans un lieu sec pour les sécher ou les exposer à la fumée.

On fume les jambons et toutes les viandes salées à la fumée de bois ou plantes aromatiques, tels que romarin, hêtre, genièvre, thim, etc. La meilleure manière est de les suspendre dans une chambre étroite et bien fermée, dans laquelle vous entretenez un feu doux, laissant échapper une fumée continue, de manière qu'elle leur arrive aussi froide que possible. Il faut les placer à distance les uns des autres et non entassés; il faut les laisser ainsi de six à huit jours; une fois fumés, on les enveloppe de papier pour les suspendre en un lieu sec. — Les proportions du salpêtre avec le sel sont à peu près de 10 pour 100, et celles du sel par rapport aux viandes, de 20 pour 100.

JAMBONS FUMÉS FAÇON DE MAYENCE. — On fait macérer les jambons quinze à vingt jours, suivant leur grosseur, dans une saumure cuite, composée dans ces proportions : 1 kilog. de sel, 100 gr. de salpêtre, 25 gr. de sucre brut, dissous avec l'eau nécessaire pour fondre le sel. Ajoutez épices et aromates complets; retirez au premier bouillon et laissez refroidir; rangez les jambons dans une cuve étroite et mouillez-les à hauteur avec cette solution; placez une planche chargée dessus; en les retirant du bain, on les ressuie pour les fumer comme il est dit plus haut.

JAMBONS FUMÉS FAÇON DE BAYONNE. — Frottez les jambons avec du sel fin seulement, mettez-les en presse sur un banc afin d'en exprimer toute l'humidité, laissez-les égoutter dix à douze heures et frottez-les de nouveau avec du sel salpêtré; mettez-les en cuve sur une couche de sel, masquez-les en dessus et tenez-les sous presse pendant huit jours, en les retournant chaque jour. Au bout de ce temps, faites bouillir le résidu avec un huitième de son volume de vin rouge et un peu d'eau; ajoutez épices et aromates; saupoudrez-les encore de sel salpêtré et baignez-les avec la solution froide; laissez-les macérer douze à quinze jours, en les retournant souvent. Epongez et frottez-les avec de la lie de vin, exposez-les ensuite à la fumée et rangez-les en caisse, ou suspendez-les dans un lieu sec et aéré.

Les noix de jambon peuvent subir les mêmes préparations que les jambons, si l'on tient compte des proportions par rapport à leur volume.

Les jambons de sanglier et ourson peuvent être salés et fumés à l'égal de ceux que nous venons de décrire. On peut les désosser et les enfermer dans des vessies pour les fumer.

JAMBON FAÇON DE WESTPHALIE. — Frottez les jambons au sel, mettez-les sous presse pour les égoutte pendant douze heures, placez-les dans les cuves en les saupoudrant de sel et salpêtre; ce dernier doit entrer pour un tiers par rapport au sel; faites-les macérer huit à dix jours, en les retournant souvent; égouttez-les ensuite pour les laver entièrement dans un bain d'esprit de vin aromatisé; semez dessus quelques fortes poignées de grains de genièvre et laissez-les égoutter l'un sur l'autre vingt-quatre heures. Ce temps écoulé, ressuyez et exposez-les à la fumée pendant quelques jours et conservez-les dans un lieu très-sec.

ESTOMACS D'OIE FUMÉS. — Levez les estomacs d'oie en leur laissant adhérer les peaux, frottez-les avec du sel salpêtré et rangez-les dans un seau dont le fond sera couvert d'une couche de sel; serrez-les l'un contre l'autre, masquez-les également avec du sel, tenez-les sous presse pendant huit à dix jours, en les retournant souvent; égouttez et épongez-les pour les fumer pendant sept à huit jours; enfin suspendez-les dans un lieu sec.

SAUMON ET ESTURGEON. — Les saumons et esturgeons se salent d'après les prescriptions des jambons; on les fend ordinairement par le milieu. En Russie, où les deux espèces sont très-communes, on les range dans des barils, couche par couche, avec du sel; on ferme hermétiquement les barriques et on les tient sur glace.

Brochets et truites à la marinade. — Coupez les bróchets en tronçons, cuisez-les à l'eau de sel fortement acidulée et aromatisée; égouttez-les ensuite pour les ranger dans de petits barils; passez, clarifiez, réduisez la cuisson de moitié quand elle est froide, versez-la dans le baril; quand la cuisson est prise en gelée, versez une couche de vinaigre dessus et fermez le baril pour le tenir sur glace dans un lieu frais. On peut aussi frire les tronçons à l'huile, les ranger dans le baril et les couvrir avec une marinade cuite toute au vinaigre et fortement aromatisée, que l'on verse dessus bouillante; laissez refroidir et couvrez avec de l'huile. Les petites truites se préparent de même.

Thon mariné. — Prenez les parties du milieu du thon, divisez-les en carrés moyens; enlevez les peaux et arêtes; faites une solution d'eau salée. Pour vous assurer du degré, mettez un œuf cru dessus : il doit surnager en ne laissant voir de sa coquille qu'un petit rond; alors plongez les tronçons dedans; placez la casserole sur l'angle du fourneau et amenez graduellement à l'ébullition; aussitôt qu'elle se développe, éloignez la casserole du feu pour la maintenir à peu près au même degré; laissez-la ainsi deux heures; égouttez ensuite les tronçons et plongez-les dans un grand vase d'eau pour les dégorger vingt-quatre heures, en renouvelant l'eau quatre ou cinq fois; égouttez-les de nouveau, ressuyez-les avec un linge et rangez-les sur des claies à jour, afin que l'air les atteigne en tous sens, et laissez-les sécher dans un lieu sec pendant deux jours. Alors parez-les avec soin en retirant les parties noires et rangez-les dans des bocaux; couvrez-les avec de l'huile crue et bouchez hermétiquement le vase avec un bouchon en liége et parchemin.

Écrevisses pour hatelets. — Il faut choisir les plus belles, les cuire d'après les règles et le plus vivement possible; égouttez-les ensuite sur un tamis et laissez-les bien ressuyer leur eau; rangez-les dans un bocal et baignez-les entièrement avec une forte solution de sel. Le lendemain, égouttez le liquide, renforcez-le avec un peu de sel, faites-le réduire quelques instants et baignez-en encore les écrevisses. Au bout de deux jours, répétez l'opération, puis bouchez les bocaux et tenez-les en lieu frais. Avant de les employer on les fait dégorger à l'eau tiède.

Haricots verts conservés au sel. — Choisissez les haricots fins et fraîchement cueillis; coupez les bouts et faites-les blanchir en petite quantité. Un bouillon suffit. Égouttez-les sur un tamis, épongez-les ensuite sur un linge et laissez-les refroidir; placez une couche de sel au fond d'un petit baril et rangez les haricots couche par couche; saupoudrez-les fortement en dessus; chargez-les d'un poids léger et tenez-les au frais; le lendemain le volume sera diminué; finissez de l'emplir avec d'autres haricots et remettez le poids dessus. Le lendemain, si l'eau se trouvait trop abondante, égouttez-la et ajoutez quelques poignées de sel; fermez ensuite le baril et tenez-le dans un lieu frais.

Quand vous voulez employer ces haricots, rafraîchissez-les, mettez-les dans une bassine rouge largement baignés avec de l'eau de rivière, posez la bassine sur l'angle du fourneau, et quand l'eau est bien chaude, égouttez-la pour la remplacer par de la froide; alors couvrez la bassine, placez-la sur un feu très-doux pour l'amener à l'ébullition; retirez la casserole sur l'angle et tenez-la ainsi jusqu'à ce qu'ils soient verts et cuits. Si ces haricots sont bien traités, ils sont plus verts et presque aussi bons que les frais.

Autre procédé. — Après avoir blanchi et égoutté les haricots, rangez-les dans des bocaux et baignez-les entièrement avec une forte saumure cuite. Le lendemain, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel et versez-la dans les bocaux; deux jours après, recommencez la même opération, puis bouchez bien les bocaux et tenez-les dans un lieu sec; reverdissez-les comme précédemment.

Autre procédé. — Rangez les haricots crus par couches dans un baril, en les alternant avec une couche de sel fin; mettez un poids dessus; à mesure qu'ils diminuent, ajoutez d'autres haricots. Si l'eau devenait trop abondante, retirez-en et ajoutez du sel; fermez bien le baril et tenez-les dans un lieu frais. Pour les reverdir, rafraîchissez-les, placez-les dans une bassine rouge avec de l'eau de rivière, faites-les cuire à couvert et à feu modéré; quand ils sont cuits, faites-les dégorger jusqu'à ce qu'ils ne soient plus salés.

Asperges. — Choisissez les plus belles, taillez-les régulièrement et rangez-les dans un baril ou caisse carrée dont le fond est saupoudré de sel; alternez-les aussi par couches avec du sel et couvrez-les également; mettez un poids dessus et tenez-les dans un lieu frais. Quand on veut les cuire, il faut les rafraîchir, les ratisser et les cuire dans une casserole; puis on les dégorge jusqu'à ce qu'elles ne soient plus salées.

Petits pois verts. — Choisissez-les tendres sans être trop fins et fraîchement écossés, donnez-leur un bouillon seulement, égouttez-les bien, rangez-les en bocaux et couvrez-les avec une eau de sel très-forte. Le

lendemain, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel et emplissez de nouveau les bocaux; deux jours après, répétez la même opération: enfin, bouchez et tenez-les en lieu frais. Quand on veut les employer, il faut les reverdir comme les haricots verts, dans un poêlon. Ces petits pois sont très-utiles en hiver pour les garnitures de potage.

Fonds d'artichauts. — Parez et blanchissez-les d'après les règles, et couvrez-les d'une forte saumure cuite et froide. Au bout de trois jours, égouttez la saumure et renforcez-la avec du sel, donnez-lui un bouillon; trois jours après, recommencez l'opération; laissez-les refroidir, couvrez-les avec de l'huile; fermez ensuite les bocaux et tenez-les dans un lieu frais. Quand on veut les employer, il faut les rafraîchir, les dégorger et les cuire.

Choux-fleurs. — Les choux-fleurs sont à peu près le seul légume auquel la méthode Appert ne soit pas applicable; la conservation par le sel leur convient mieux. Il faut les parer en bouquets marquants, les blanchir deux minutes, les bien égoutter pour les ranger ensuite dans des bocaux ou barils, en les couvrant d'une forte saumure que vous renforcez deux fois à distance. On peut également les ranger par couches avec du sel fin, en ayant soin de mettre un poids dessus; on les dégorge pour les cuire à l'eau de rivière.

Oseille. — Blanchissez l'oseille, laissez-la bien égoutter, passez-la au tamis, réduisez-la vivement jusqu'au degré d'une marmelade, salez-la légèrement, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur et enfermez-la dans des bocaux en grès ou en verre. Quand elle est bien refroidie, coulez sur sa surface une couche de saindoux ou beurre fondu; couvrez les bocaux avec une vessie ramollie ou des bouchons, et tenez-les en un lieu frais.

Choucroute façon de Strasbourg. — Pour 100 têtes de choux ordinaires, il faut à peu près 500 gr. de sel fin. Après avoir retiré toutes les parties dures et trognons des choux, émincez-les au moyen d'un instrument adapté à cet usage; c'est une espèce de rabot renversé, sur lequel il suffit de passer les choux dessus pour les obtenir en filets et très-fins. Lorsqu'ils sont émincés, masquez le fond d'une cuve ou barrique avec des feuilles entières de choux; sur ces feuilles formez une couche de choux émincés, à laquelle vous donnez 30 à 40 centim. d'épaisseur, suivant les dimensions de la cuve; saupoudrez dessus une petite partie de sel et appuyez-les fortement pour les serrer; sur cette couche rangez en une autre, que vous saupoudrez et serrez également; continuez ainsi jusqu'à ce que la cuve soit pleine; alors couvrez la surface avec un linge ordinaire, et celui-ci avec un rond en bois s'adaptant au diamètre de la barrique, que vous chargez d'un poids suffisant, pour agir sur les choux et les maintenir serrés. Cette opération doit se faire à la cave. Le lendemain, si l'eau des choux ne recouvrait pas la planche, il faudrait l'augmenter avec de l'eau de rivière, car il est urgent que les choux et le bois soient toujours couverts par le liquide. Au bout de trois semaines, la choucroute est bonne à manger; mais il faut observer, chaque fois qu'on en retire, d'éponger l'eau et en remettre d'autre aussitôt; sans ce soin les choux moisiraient.

Concombres a la russe. — Il faut pour cela des concombres de petite espèce. Parez les deux bouts, rafraîchissez et ressuyez-les; prenez un baril neuf ou ayant servi à cet usage, et au fond duquel vous aurez disposé une couche de feuilles de cerisier, de framboisier, de vigne et fenouil vert, avec quelques poignées de poivre en grains, girofles et écorces d'oranges; rangez-les par couches serrées, que vous entremêlez avec les mêmes aromates; couvrez-les également en dessus, puis mouillez-les avec une eau de sel crue qu'on puisse supporter dans la bouche; fermez hermétiquement le baril avec un couvercle en bois; goudronnez les fissures, afin que le liquide ne puisse s'échapper, et placez le baril à la glace, si c'est possible; dans le cas contraire, enterrez-le dans une cave très-fraîche, pour l'y laisser pendant un mois au moins avant de l'ouvrir. Les gros cornichons se préparent de même.

Cornichons confits au vinaigre. — Faites choix de cornichons bien sains, petits et verts; essuyez-les; coupez les deux extrémités; secouez-les par parties dans un gros linge avec quelques poignées de sel; jetez-les ensuite sur un tamis et épongez-les bien, pour les placer dans une terrine vernie. Faites bouillir dans une bassine du vinaigre blanc en quantité suffisante pour les baigner, auquel vous ajoutez une poignée de sel et gros poivre; jetez-le sur les cornichons, couvrez-les d'un linge et laissez-les ainsi pendant cinq ou six heures; retirez ensuite le vinaigre et faites-le réduire d'un quart, que vous remplacez par du nouveau, et versez-le encore bouillant sur les cornichons; le lendemain, renouvelez l'opération. Quand ils sont froids, versez les cornichons et le vinaigre dans une bassine; couvrez bien la bassine et placez-la sur un feu très-doux, pour amener le vinaigre à l'ébullition. Aussitôt qu'elle se prononce, versez les cornichons et le vinaigre

dans une terrine; couvrez et laissez-les ainsi cinq ou six jours, pendant lesquels ils verdissent; égouttez-les ensuite du vinaigre pour les ranger dans des bocaux et les couvrir avec un vinaigre nouveau, mais cuit, et auquel vous ajoutez des feuilles d'estragon, gros poivre, girofles et piments rouges; couvrez les bocaux pour les conserver au frais. Si le vinaigre était faible, on pourrait le renforcer en lui mêlant quelques parties d'esprit-de-vin.

Haricots verts, feuilles d'estragon, capres et graines de capucines confits. — Les haricots verts et les feuilles d'estragon se traitent comme les cornichons. Les câpres et graines de capucines se plongent simplement dans le vinaigre à cru.

Cèpes ou boulets a la piémontaise. — Choisissez-les petits, égaux et fraîchement cueillis par un temps sec; enlevez seulement la terre adhérente aux queues, sans les tourner; jetez-les dans du vinaigre bouillant, donnez deux bouillons couverts, retirez-les avec l'écumoire pour les jeter dans un vinaigre neuf et les laver; jetez-les ensuite sur un tamis et rangez-les dans des bocaux ou bouteilles. Vous aurez fait bouillir du vinaigre avec poivre, girofles, macis et laurier; emplissez les bouteilles, versez dessus une petite couche d'huile et bouchez-les.

Champignons comestibles au vinaigre.—Après les avoir tournés et cuits au beurre d'après les règles, on les égoutte pour les éponger, les jeter dans du vinaigre bouillant et aromatisé; on les laisse infuser quelques minutes à couvert, pour les ranger ensuite en bocaux et les couvrir avec le vinaigre filtré et une couche d'huile.

Oronges a la Polonaise. — Il faut les parer et les essuyer sans leur faire toucher l'eau, les ranger en couches dans un petit baril, alternés avec du sel et quelques lames d'oignon cru, et les mettre aussitôt sous presse pour diminuer leur volume; le lendemain, égouttez une partie de l'eau qui les couvre, ajoutez d'autres oronges et du sel, et opérez ainsi jusqu'à ce que le baril soit plein; alors fermez-le hermétiquement et tenez-le sur glace ou à la cave. On peut aussi préparer les oronges comme il est dit plus haut pour les cèpes à la Piémontaise.

Céleris au vinaigre. — Parez et faites-les blanchir à fond, puis coupez-les en petits tronçons et couvrez-les avec du vinaigre bouillant et aromatisé. Les carottes, choux-fleurs, fonds d'artichauts, concombres et petits pois se traitent de même. On peut, suivant leur nature, les tailler en petits ronds ou les enlever à la cuiller. Ces légumes constituent les macédoines au vinaigre, en les mêlant avec des haricots verts, petits cornichons, petits piments, épis de blé de Turquie, câpres et olives. Pour les conserver, il faut les faire macérer quelques jours, les ranger dans des flacons, ensemble ou séparés, et les couvrir avec du bon vinaigre neuf et filtré.

1804. — CONSERVATION DES ALIMENTS PAR LA MÉTHODE APPERT.

La méthode Appert repose uniquement sur la dissolution, par le calorique, de l'air concentré dans les boîtes ou flacons hermétiquement fermés. Ces vases, par cela seul, doivent être confectionnés d'après certaines règles et dans des conditions pratiques de sûreté et de facilité, quant à la forme et à la matière.

Les vases en verre, bouteille ou flacon, sont d'un emploi peu coûteux et faciles à se procurer. De la manière qu'on les confectionne en France aujourd'hui, ils offrent à peu près les mêmes garanties que les boîtes en fer-blanc. Si le bouchage est parfait, les boîtes sont naturellement plus durables, mieux applicables aux substances volumineuses et plus faciles à transporter; mais aussi il est très-difficile de se les procurer partout avec des garanties certaines de confection irréprochable, et c'est là un inconvénient grave, si on considère surtout qu'une boîte qui n'est pas dans les conditions voulues donne infailliblement un mauvais résultat.

La bonne confection des vases entre évidemment pour beaucoup dans la conservation des substances; mais le point dominant est celui de l'ébullition; tous les soins antérieurs ne sont réellement que secondaires vis-à-vis de lui. Du séjour des vases dans le bain, de la chaleur suffisante qu'ils reçoivent, dépend uniquement la conservation des substances. Si la chaleur est insuffisante pour dilater la quantité d'air contenue dans les vases, il est certain que les conserves seront défectueuses.

Soudage et bouchage des boîtes. — Le soudage des boîtes est de la compétence des ferblantiers. Nous n'avons donc à nous en occuper que par rapport à sa perfection; mais les cuisiniers exposés à voyager devraient toujours se munir des instructions nécessaires à cette opération, afin de pouvoir souder eux-mêmes au besoin; c'est d'ailleurs un travail fort simple.

Quand les boîtes sont emplies et soudées, il faut, avant de cuire, s'assurer de leur parfait état, en les

plongeant entièrement dans l'eau bouillante; par ce moyen on peut se convaincre que leur soudage est bien fait, car s'il est vicieux, on voit aussitôt des petits globules d'air monter à la surface de l'eau; il faut alors souder de nouveau sur les points indiqués, répéter l'expérience, et si elle est satisfaisante, plonger immédiatement les boîtes à l'eau froide pour les cuire sans délai. Quand on a beaucoup de boîtes à cuire, il convient de les souder en laissant une petite ouverture aux couvercles afin d'empêcher la fermentation; les boîtes une fois soudées, on bouche les petits trous avec de l'étain et on les plonge dans le bain.

Le bouchage des flacons est à la portée de tout le monde. Les bouchons en liége sont le plus généralement adoptés; mais on ne peut pas dire que ce soit là la méthode la plus parfaite. Nous avons vu à l'Exposition et nous avons essayé un procédé de bouchons en verre qui nous paraissent destinés à remplir toutes les conditions exigées, et que les fabricants de conserves ne tarderont pas à adopter : c'est un procédé simple et avec lequel, aussitôt après l'ébullition, on peut s'assurer du parfait état du bouchage, ce qui est un avantage immense; on opère de plus avec des vases pleins, ce qui permet de donner un peu moins d'ébullition, puisqu'il y a moins d'air à évaporer.

En dehors de ces deux systèmes de bouchage, nous allons en signaler un autre qui n'a pas le mérite d'être nouveau, mais qui peut être utile; il est d'ailleurs pour ainsi dire unique dans le Nord, où les bouchons sont rares : on emploie le bouchage à la *vessie*. Pour opérer, il s'agit simplement de la ramollir et bien la ressuyer pour l'appliquer sur l'orifice du flacon, en serrant pour la tendre les bords pendants en dehors de l'embouchure, pendant qu'avec le pouce vous repoussez légèrement la partie tendue. Cela fait, vous ficelez fortement les pans de la vessie et les arrondissez. Ce procédé n'est pas généralement applicable à toutes les conserves, et surtout celles de longue cuisson; mais les fruits se maintiennent parfaitement. Quand l'ébullition a eu lieu, on reconnaît que le bouchage est défectueux; au contraire, si la vessie se trouve tendue ou bombée, il est parfait; si la vessie rentre en dedans, alors il s'agit d'emplir cette cavité avec du son, qu'on recouvre avec une autre vessie, qu'on ficelle et qu'on goudronne. Ces flacons ainsi conditionnés peuvent se conserver longtemps, s'ils sont tenus dans un lieu frais et sec.

Cuisson des boites et bocaux. — Le vase dans lequel on cuit les conserves s'appelle bain. En premier lieu, nous dirons que les boîtes et bocaux se cuisent indifféremment dans tous les vases, en terre, fer ou cuivre : il s'agit seulement qu'ils soient assez larges et assez hauts. Dans les cuisines, on emploie indifféremment une braisière ou une marmite; ces dernières conviennent surtout à cause de leur hauteur et de la facilité qu'on a de les fermer hermétiquement. Ainsi, pour cuire une ou plusieurs boîtes, il n'y a qu'à les ranger dans le vase, les couvrir d'eau froide, fermer hermétiquement le vase après avoir couvert l'orifice avec un linge, puis le faire partir en ébullition; celle-ci doit être continue, mais sans violence. On augmente la force du calorique en additionnant quelques poignées de sel dans l'eau. On donne aussi l'ébullition aux vases par le moyen de la vapeur; mais ce moyen n'étant pas à la portée des cuisiniers, nous nous bornerons à le mentionner.

Les bouteilles ou bocaux doivent, avant tout, être enveloppés avec du linge grossier ou du foin, puis rangés dans le bain au fond duquel on a disposé une couche de foin; baignez-les avec de l'eau froide jusqu'aux trois quarts de leur hauteur; couvrez-les avec un linge grossier; fermez hermétiquement le vase et faites partir en ébullition. Le temps de la cuisson est forcément subordonné à la nature des conserves et à la dimension des vases. Dans tous les cas, quand la cuisson est terminée on doit retirer le bain du feu pour y laisser refroidir plus ou moins longtemps les boîtes ou bocaux.

Quand les conserves sont sorties du bain, il faut s'assurer si les boîtes ou flacons sont en bon état. On reconnaît que la boîte est bien soudée, quand, en refroidissant, le couvercle devient légèrement concave; s'il reste bombé, cela prouve que la dissolution de l'air intérieur ne s'est pas opérée, soit à cause d'une fuite, soit à cause de l'insuffisance de l'ébullition. Quand cela nous est arrivé, voici l'expédient que nous avons employé : il faut plonger la boîte à l'eau bouillante pour s'assurer si elle a des fuites et les boucher au besoin à l'étain; puis avec un poinçon on perce l'une des surfaces, afin d'en faire sortir le surplus d'air comprimé, et aussitôt après on ferme l'ouverture avec de l'étain. Cela fait, on cuit la boîte de nouveau et elle se conserve à l'égal des autres. En principe, toutes les boîtes sortant du bain doivent être étiquetées et porter en outre de la dénomination des objets qu'elles contiennent, celle du temps d'ébullition qu'elles ont subi; c'est là une précaution qu'un homme jaloux de vaincre les difficultés ne doit jamais négliger. C'est par l'étude et l'expérience que le savoir s'acquiert.

Les dimensions des boîtes sont interprétées par les nos 1, 2, 3; le premier indique la boîte entière, le

second les demi-boîtes, le troisième le quart de boîte. Ces proportions s'appliquent également aux flacons. La grosse boîte représente, à peu de chose près, l'équivalent d'un litre.

1805. — CONSERVATION DES BOUILLONS, CONSOMMÉS ET POTAGES.

Bouillons, consommés et potages. — Ces substances se conservent par deux motifs : le premier peut avoir le prétexte de la nécessité et consiste à soutenir leur fraîcheur pendant quelques jours de plus ; en ce cas, l'emploi des flacons est ce qui convient le mieux; on les bouche au moyen d'une vessie, et quelques minutes d'ébullition suffisent. Le second consiste à les conserver d'une manière indéfinie et dans les conditions que peut exiger le transport ou un long séjour dans les vases; en ce cas, les boîtes soudées conviennent seules et l'ébullition doit être d'une heure 1/2 pour une boîte n° 1 entière, et une heure 1/4 pour celles n° 2.

Tous les potages liquides ou liés, avec ou sans garnitures, décrits au chapitre spécial, peuvent se conserver d'après ce principe. Cependant, il faut en excepter les potages liés et ceux de purée de volaille et de gibier, qui ne peuvent donner que de mauvais résultats.

Tortue de conserve pour potage. — Après avoir saigné la tortue, ouvrez et dépecez-la ; faites dégorger les chairs et la coquille inférieure pendant une journée entière; marquez-les ensuite dans une marmite avec du bouillon ordinaire; faites partir, écumez et garnissez avec un bouquet de thym, laurier, persil, marjolaine et macis ; laissez cuire les viandes, en ayant soin de retirer les morceaux les plus tendres ; passez ensuite le fonds, puis faites revenir une forte mirepoix composée d'oignons, carottes, épinards et oseille, poivre, girolles et aromates ; mouillez-la avec le fonds passé et quelques parties de vin de Madère; faites partir et laissez réduire d'un tiers de son volume; parez les viandes et les morceaux de la coquille inférieure, qui doivent être très-tendres; enfermez-les dans les boîtes en les divisant; passez le liquide à l'étamine et emplissez-en les boîtes. Cette préparation doit avoir une teinte légèrement verte. Ébullition : n° 1, deux heures; n° 2, une heure et demie.

Sauces. — Les sauces ne donnent pas, en général, de parfaits résultats à la conservation, mais toutes peuvent être conservées si elles ne sont pas liées. Celles qu'on conserve momentanément en cuisine peuvent être enfermées en bocaux couverts à la vessie; quelques minutes d'ébullition suffisent; celles qu'on veut conserver à longue durée doivent être bien réduites, bien dégraissées et enfermées en boîte à froid. Ébullition : n° 1, une heure et demie; n° 2, une heure et quart.

En principe, on doit éviter de conserver les sauces avec les viandes, car elles leur nuisent toujours en les raccornissant et ne sont jamais en assez bon état pour être mangées telles ; ainsi il vaut mieux les conserver à part ou alors n'en pas mettre du tout, car on peut en faire une au moment avec le fonds des viandes, qui vaut toujours mieux que celles qu'on conserve avec elles.

1806. — CONSERVATION DU BŒUF.

Toutes les parties du bœuf peuvent être conservées, quelle que soit leur cuisson. Bouillies, elles doivent être cuites à fond; braisées ou rôties, elles doivent être tenues un peu fermes et vert-cuites; on peut les accompagner avec des garnitures et sauces, mais il convient de préparer celles-ci en boîtes séparées.

Les viandes conservées doivent, en général, être enfermées avec toutes les graisses de leur cuisson et quelquefois enveloppées, en outre, avec des bandes de lard. Les fonds qui accompagnent les viandes doivent être clairs et jamais trop corsés; mais, plus ils le sont, plus on doit augmenter la quantité de graisse, pour neutraliser leur influence sur les viandes. Les grosses pièces, généralement, pour être conservées dans un parfait état, doivent être bien atteintes jusqu'à l'intérieur par l'ébullition du bain; c'est là un point essentiel.

Les culottes peuvent être conservées entières, bien parées et enfermées dans des boîtes faites sur les dimensions de leur forme, de manière à laisser le moins d'espace possible. Bouillies, elles doivent être atteintes et mouillées au quart de leur hauteur avec du bouillon blanc et le même volume de graisse de la marmite; braisées, elles sont enfermées avec le fonds de leur cuisson passé et non dégraissé. Le mouillement et la graisse doivent les couvrir aux trois quarts. Il faut souder les boîtes et leur donner de trois à quatre heures d'ébullition, suivant leur volume. Les aloyaux sont dans les mêmes conditions ; ils doivent naturellement être désossés. On augmente l'ébullition d'après leur volume.

Les filets peuvent être rôtis ou braisés. Dans le premier cas, ils doivent être vert-cuits et enveloppés de

bandes de lard. Il leur faut des boîtes longues, afin de ne pas laisser de vides. On doit les couvrir aux trois quarts avec une partie de leur fonds ou consommé et deux parties de graisse; soudez et donnez de deux à trois heures d'ébullition. La graisse est nécessaire en ce qu'elle empêche les viandes de noircir et qu'elle facilite la pénétration de ces viandes par la chaleur.

PALAIS DE BOEUF, CERVELLES, LANGUES, GRAS-DOUBLE. — Ils doivent être entièrement atteints et mouillés à couvert avec une mirepoix acidulée et moitié de bon dégraissis, puis enfermés comme de coutume. Pour les boîtes nº 1, il faut une heure et demie d'ébullition : on augmente celle-ci en proportion de leur volume.

1807. — CONSERVATION DU MOUTON.

GIGOTS. — Ils peuvent être braisés ou rôtis. Dans le premier cas, ils doivent être atteints et enfermés avec leur fonds passé, mais non dégraissé; dans le second, vert-cuits. Autant que possible, il convient de les désosser. On les enferme avec un bon jus clair et le double de son volume de graisse. Les boîtes doivent être faites en raison de leurs formes et de manière à perdre le moins d'espace possible. On les soude et on leur donne de deux heures et demie à trois heures et demie d'ébullition.

SELLES. — Il faut nécessairement les désosser et les enfermer dans les mêmes conditions que les gigots. L'ébullition est à peu près la même. Ces deux préparations peuvent être garnies ; mais on obtient toujours un meilleur résultat en conservant les garnitures à part.

1808. — CONSERVATION DU VEAU.

NOIX ET SOUS-NOIX. — Elles seront piquées, braisées et atteintes aux trois quarts. On les couvre de bandes de lard et on les enferme dans des boîtes rondes, avec ou sans garniture, mais leur fonds passé et avec beaucoup de graisse. Il faut de trois heures à trois heures et demie d'ébullition. Les épaules sont dans le même cas.

TÊTES DE VEAU. — Elles seront cuites à fond, aussi blanches que possible ; au naturel, elles sont parées par morceaux égaux, enfermées avec leur cuisson passée et non dégraissée, pour les baigner entièrement. Si elles sont saucées, elles doivent aussi être mouillées à couvert. Dans les deux cas, on donne deux heures d'ébullition pour les boîtes nº 1. Les cervelles et oreilles se traitent de même.

RIS DE VEAU. — Il faut les envelopper dans des bandes de lard et les braiser ou poêler, puis les enfermer avec leur cuisson et les recouvrir avec de la graisse. On peut les garnir. Ébullition pour les boîtes nº 1 : une heure et demie.

COTELETTES DE VEAU. — Elles réussissent beaucoup mieux braisées que sautées. Il faut les tenir un peu fermes pour les enfermer dans des boîtes carrées et moins hautes que larges; il faut les couvrir de bandes de lard et les mouiller aux trois quarts avec leur fonds passé et le double de cette quantité de graisse. Ces côtelettes peuvent être garnies ; cela convient en quelque sorte pour combler les vides. Pour une douzaine de côtelettes, il faut deux heures et demie d'ébullition.

1809. — CONSERVATION DE L'AGNEAU.

GIGOTS. — Ils doivent être enfermés avec le moins d'os possible, et dans des boîtes appropriées à leur forme; on les rôtit ou on les braise à trois quarts de cuisson ; on les mouille avec leur fonds ou consommé très-gras et peu corsé ; soudez les boîtes et donnez-leur deux heures d'ébullition. Les épaules sont dans le même cas : celles-ci peuvent être complétement désossées et farcies ; on peut en mettre deux ensemble.

COTELETTES. — Elles seront sautées vert-cuites et renfermées dans des boîtes carrées, couvertes de bandes de lard et aux trois quarts avec du beurre fondu : une heure et demie pour une boîte équivalente au nº 1.

Les ris d'agneau se préparent comme ceux de veau.

1810. — CONSERVATION DU PORC FRAIS.

COTELETTES. — Les côtelettes se conservent comme celles du veau.

PIEDS. — Ils peuvent être farcis ou cuits et désossés dans les deux cas, enfermés avec un peu de fonds ou consommé et de la graisse ou beurre.

JAMBONS ET NOIX. — Ils doivent être cuits, désossés et parés, puis enfermés dans des boîtes convenables avec de la gelée, ou du fonds à moitié de hauteur; finissez de les emplir avec de la graisse; soudez et donnez de deux à trois heures de cuisson, suivant leur grosseur; il est plus convenable de ne faire que des petites noix biens rondes et surtout bien dessalées.

1811. — CONSERVATION DES VOLAILLES ET GIBIERS.

Les pièces de volaille peuvent en général être conservées bouillies, braisées ou rôties; dans tous les cas, elles doivent être atteintes aux trois quarts de leur cuisson, et enveloppées avec des bardes de lard; dans les deux premiers cas, on les baigne aux trois quarts avec leur fonds passé, mais non dégraissé; dans le dernier, on les enferme tout simplement avec du beurre clarifié et légèrement salé. On conserve aussi la volaille et le gibier dépecés, en ragoût ou cuit de toute autre manière.

La volaille conservée ne peut guère l'être que pour les longs voyages ou pour être mangée à courte distance; car c'est un aliment qu'on trouve partout. Dans les plus mauvaises saisons, la volaille fraîche doit toujours avoir la préférence. Or, à moins d'avoir des motifs particuliers, il convient de la conserver découpée: par ce moyen, on évite l'emploi de boîtes très-volumineuses, et elles sont d'autant plus sûres pour la conservation que les vides sont exactement remplis. Les pièces étant cuites, nous détachons les cuisses de la volaille et enlevons toute la carcasse adhérente à l'estomac, en laissant celui-ci absolument intact: de cette manière la volaille tient beaucoup moins de place et ne conserve plus que des parties mangeables. La conservation des os d'une volaille, s'ils ne nuisent pas à l'opération, on peut affirmer qu'ils ne lui sont pas nécessaires.

Les gibiers peuvent se traiter de même, du moins ceux à plumes et d'une certaine grosseur; les moyens et les petits doivent évidemment rester entiers. Il va sans dire que si les volailles ou gibiers sont truffés, ils doivent rester entiers.

A l'égard des volailles et des gibiers de la nature de ceux qui précèdent, l'expérience nous a appris qu'il ne faut pas les choisir trop tendres, ce qui ne veut pas dire de préférer les vieux; mais une pièce un peu résistante est moins sujette à être trop cuite, ce qui arrive souvent lorsqu'elle a subi une ébullition prolongée.

Pour être plus brefs, nous indiquerons par ordre le temps d'ébullition nécessaire à chaque pièce de volaille et gibier par rapport à la quantité :

Pour	1 dinde,	de 3 heures ½ à 4 heures.	Pour	4 perdreaux,	de 2 heures à 2 heures ¼.
—	1 dindonneau,	de 2 heures ½ à 3 heures.	—	2 bécasses,	1 heure ¾.
—	1 chapon,	3 heures.	—	4 pluviers,	—
—	1 faisan,	de 2 heures à 2 heures ¼.	—	12 cailles,	—
—	2 poulets,	— —	—	24 mauviettes,	—
—	4 pigeons,	2 heures.			

FILETS DE VOLAILLE ET GIBIER. — Les filets, quels qu'ils soient, se conservent parfaitement; mais il est toujours très-difficile de leur conserver leurs qualités primitives; cela ne surprendra personne de ceux qui savent combien un filet réclame d'attention à la cuisson, et combien il perd à ne pas être mangé aussitôt cuit. L'opération est d'ailleurs très-simple : il s'agit de les raidir au beurre, de les laisser refroidir et les enfermer dans les boîtes, en laissant le moins de vide possible et les couvrant à moitié avec du beurre fondu et épuré. On peut également les conserver avec une sauce et garniture préparées à part. Dans les deux cas, donnez une heure et demie d'ébullition pour les boîtes n° 1.

SAUTÉS DE VOLAILLE ET GIBIER, FRICASSÉES ET SALMIS. — Ces différentes préparations sont décrites au chapitre des *Entrées chaudes*. Il s'agit de tenir les viandes un peu plus fermes, de les enfermer à froid avec leurs sauce et garniture, de tenir les boîtes aussi pleines que possible, de les souder promptement et leur donner une heure trois quarts d'ébullition pour les boîtes n° 1.

FOIES GRAS D'OIES, DE CANARDS ET POULARDES. — On peut les laisser simples ou cloutés; dans les deux cas, ils doivent être enveloppés entièrement dans des bandes de lard et cuits à point. On les enferme dans les boîtes à froid avec le fonds de leur cuisson non dégraissé, et, même si cette graisse ne suffit pas, on doit ajouter du saindoux pour les couvrir entièrement. Les boîtes n° 1 réclament une heure trois quarts d'ébullition.

Crêtes de volaille. — On doit choisir les plus belles, les blanchir, leur retirer les peaux et les faire dégorger, afin de les obtenir aussi blanches que possible, et les cuire d'après les règles, en les tenant à trois quarts de cuisson. Passez et dégraissez cette cuisson, clarifiez-la. Rangez les crêtes en flacons ou en boîtes; mouillez-les à couvert avec le fonds filtré; ajoutez un bon morceau de beurre. Bouchez le flacon et donnez une heure et quart d'ébullition. On les enferme aussi simplement avec de l'eau salée, à laquelle vous mêlez quelque jus de citrons.

Galantines a la gelée. — Les préparations de galantines grasses et maigres sont décrites au chapitre du *Froid*. On les traite absolument de même, en observant de ne pas les laisser trop cuire; mais elles doivent être bien atteintes. A ce point, déballez-les pour les emballer de nouveau dans de très-petits linges trempés dans la cuisson même des galantines; laissez-les refroidir pour les ranger dans des boîtes convenables, en laissant le moins de vide possible. Alors mouillez-les à trois quarts de leur hauteur avec de la gelée, et finissez d'emplir la boîte avec de la graisse dissoute, saindoux ou beurre; soudez et donnez deux heures d'ébullition pour une boîte n° 1; pour les grosses galantines, on peut la porter jusqu'à quatre heures.

Patés de foie, volaille, gibier et poisson. — Les différentes préparations des pâtés étant indiquées, nous n'y reviendrons pas; nous nous occuperons seulement du procédé appliqué à leur conservation, car elle s'applique également à tous les genres. Il faut d'abord avoir une boîte de la dimension que vous voulez donner au pâté, la masquer au fond et aux parois avec des bandes de lard, puis l'emplir avec la préparation, absolument comme si vous montiez le pâté dans la croûte même, en le tenant un peu en dôme; masquez de bandes de lard et feuilles de papier beurrées; placez la boîte dans une plaque à rebords élevés, avec un peu d'eau au fond, et poussez-la ainsi à four convenable; donnez au pâté sa cuisson normale; en le retirant du four, placez un poids suffisant sur les viandes pour les faire rentrer dans la boîte et les serrer autant que possible; laissez refroidir ainsi le pâté, puis finissez de le remplir avec la graisse qu'il a rendue, et si elle était insuffisante, additionnez du bon saindoux; soudez la boîte et donnez-lui deux heures et demie d'ébullition; s'il était très-gros on donnerait une demi-heure de plus; nous parlons ici d'un pâté moyen.

On conserve également les pâtés de foies en croûte; ce genre n'est guère usité, car il semble au premier abord que cette conserve doive donner un résultat douteux. Cependant cette opération peut se faire avec un plein succès; il faut dresser le pâté et le garnir d'après les méthodes ordinaires et avec les éléments qu'on lui réserve. On le cuit à fond avec les soins indiqués aux articles spéciaux; en le sortant du four, on l'emplit entièrement par la cheminée avec du bon saindoux, ou ce qui est mieux encore, avec de la graisse d'oie fondue. Aussitôt empli, enfermez-le, soudez-le dans la boîte en fer-blanc déjà disposée et s'adaptant juste à sa forme; soudez immédiatement et placez-la sur un plafond pour la pousser au four où le pâté a cuit et l'y laisser trois quarts d'heure; ce temps écoulé, retirez la boîte pour la laisser refroidir.

1812. — CONSERVATION DES POISSONS ENTIERS OU DÉPECÉS.

Le poisson se conserve à l'égal des viandes, mais toutes les espèces ne se prêtent pas également à cette opération, et il en est même à l'égard desquelles il serait superflu de la tenter; les poissons à chairs fermes sont ceux qui conviennent le mieux. Un soin qu'on ne doit jamais perdre de vue, c'est leur entière fraîcheur.

Les gros poissons peuvent se conserver entiers, si on a la facilité de faire confectionner une boîte convenable. En général, c'est là le plus grand obstacle; car au temps d'ébullition près, les gros ne sont pas plus difficiles que les petits. Si on fait confectionner les boîtes exprès, il convient surtout qu'elles soient autant que possible en rapport avec la forme des poissons, afin de perdre le moins d'espace possible, pour éviter le cahotement du poisson et ne pas le briser. Plus les poissons sont gros, plus cette observation est essentielle.

Turbot a l'eau de sel. — Les turbots se conservent à l'eau de sel, entiers ou divisés en deux, ou dépecés; ces deux méthodes sont préférables. Dans tous les cas, il faut les cuire d'après les règles ordinaires, les enfermer dans les boîtes et les couvrir avec l'eau de leur cuisson, froide et clarifiée; souder les boîtes pour les mettre aussitôt en ébullition; la durée de cette ébullition est proportionnée à la grosseur des boîtes, mais toujours sur les bases de celles des viandes. On peut aussi lever les filets de turbot une fois cuits et refroidis, puis les enfermer dans une boîte de la largeur de deux filets seulement et de l'épaisseur des deux; alors vous les rangez de deux en deux, placés en sens inverse, c'est-à-dire le gros bout appuyé sur le petit; de cette manière on ne perd aucune place; on emplit également la boîte avec de la cuisson passée et on donne une ébulli-

tion proportionnée. Cette dernière méthode est préférable, en ce qu'elle économise de l'espace et en ce qu'on ne conserve pas d'arêtes.

Saumons. — Les saumons se conservent aussi à l'eau de sel, dans les conditions du turbot, c'est-à-dire entiers, en tronçons ou en tranches; ces dernières méthodes sont préférables. Dans tous les cas, il faut les cuire à point et les enfermer en boîte, entièrement mouillés avec leur cuisson passée et refroidie. On peut aussi les cuire au vin, d'après les différents modes indiqués au chapitre spécial; on les cuit à point et on les enferme avec leur fonds de cuisson passé et non dégraissé. On conserve encore les saumons en tranches grillées et enfermées avec une marinade cuite à l'huile et vinaigre et fortement aromatisée. Le temps d'ébullition de ces pièces est toujours subordonné au volume des poissons, d'après la base donnée pour les viandes. Les truites et brochets se conservent d'après les mêmes méthodes.

Soles. — On peut les conserver à l'eau de sel ou frites; dans tous les cas, elles doivent être choisies grosses. Il faut leur supprimer les têtes et les parties minces. Si elles sont bouillies, on les range dans les boîtes en les mouillant en plein avec leur cuisson; si elles sont frites, simplement avec de l'huile, dans laquelle on fait frire primitivement des petits oignons et aromates. L'ébullition de ces boîtes est encore subordonnée à leur volume.

Rougets et sardines a l'huile. — Écaillez les rougets, taillez-leur les têtes, salez-les fortement pendant deux heures, essuyez-les ensuite, sautez-les dans de l'huile et faites-les griller à feu très-doux, rangez-les dans les boîtes carrée., mouillez-les à couvert avec de l'huile crue, donnez deux heures d'ébullition pour une boîte n° 1. Les sardines se préparent de même, mais il faut leur retirer la tête en même temps que les boyaux.

Filets de poisson sautés. — Les filets de poisson se conservent à l'égal de ceux de volaille, mais il convient de n'employer que les chairs fermes; sans cela il est impossible de les conserver entiers; il faut les sauter à fond.

Matelotes. — Les matelotes et tous les ragoûts de poisson se conservent à l'égal des sautés et fricassées de volaille; il convient de n'employer que les chairs fermes et de les cuire complétement. Quand on ouvre les boîtes on doit, avant de servir les ragoûts, travailler de nouveau les sauces.

Homards et langoustes. — On ne conserve que les queues. Les homards doivent être cuits vivants et d'après les règles; quand ils sont cuits, retirez les coquilles des queues, parez et détaillez-les en lames épaisses; rangez-les en boîtes, en les mouillant aux trois quarts avec huile, vinaigre, sel et poivre; donnez trois heures d'ébullition pour une boîte n° 1. Si les queues sont petites, on peut les laisser entières. On les conserve également dans une bonne mirepoix au vin ou simplement dans une eau de sel; mais le résultat est moins certain, car les crustacés se conservent difficilement.

Queues d'écrevisses.—Châtrez les écrevisses, cuisez-les d'après les règles, épluchez et parez-les des queues et rangez-les dans des boîtes, bien serrées les unes contre les autres; mouillez-les au quart de leur hauteur avec du madère et donnez deux heures et demie d'ébullition pour une boîte n° 1, une heure et demie pour celle n° 2. On peut également les conserver d'après les procédés applicables aux homards.

Huitres et moules. — Les huîtres se conservent bien, mais en général elles ne donnent pas des résultats très-satisfaisants. Il faut les blanchir d'après les règles, les enlever à l'écumoire pour les égoutter sur un linge, les parer et les ranger dans les boîtes, filtrer une partie de leur cuisson au papier mâché et les couvrir avec elle; donnez deux heures d'ébullition. Les moules se font ouvrir sur feu sans eau; on les pare, on les range en boîtes et on les couvre avec leur cuisson filtrée. L'ébullition est la même.

1813. — CONSERVATION DES LÉGUMES.

A peu d'exceptions près, tous les légumes peuvent être conservés d'après la méthode Appert; c'est celle d'ailleurs qui leur convient le mieux en cuisine pour les servir dans un état qui ait quelque rapport avec les légumes frais. La difficulté de se procurer des boîtes confectionnées dans de bonnes conditions est souvent une cause de mauvaise réussite.

Les préparations préliminaires des légumes et leur point précis de cuisson sont deux points sur lesquels il convient de porter toute son attention, et ici, il est bon de dire que les instructions que nous allons donner pourraient ne pas être applicables dans tous les pays, car les légumes n'ont pas partout les mêmes qualités. Ainsi ce qui réussit parfaitement dans un endroit pourrait ne réussir pas toujours dans un autre; c'est donc

au praticien lui-même à savoir faire ces différences, à mettre à profit son expérience pour combattre les inconvénients qu'il rencontre.

TRUFFES NOIRES. —On fait d'abord bien brosser les truffes qu'on veut conserver. Elles doivent être fraîches et choisies, afin qu'il ne s'en trouve pas de musquées ou tarées; on les éponge bien pour les ranger indifféremment en boîtes ou en flacons, en ayant soin de placer les plus grosses ensemble; massez-les afin de maintenir les vases bien pleins; soudez promptement les boîtes ou bouchez solidement les flacons et donnez pour les boîtes n° 1 trois heures d'ébullition et deux heures et quart pour celles n° 2. Ce procédé de conservation est tout à fait pratique; c'est celui qui conserve le mieux l'arome des truffes; mais si celles-ci n'étaient pas de très-bonne qualité, on pourrait additionner à chaque boîte quelques cuillerées de madère. Les truffes tournées ou déjà cuites s'enferment avec un peu de leur cuisson; l'ébullition est la même.

CHAMPIGNONS.— Ceux de couches, connus sous la dénomination d'*agarics comestibles*, sont préférables et ceux d'ailleurs qui réussissent le mieux. On conserve aussi cependant les *cèpes* et les *oronges*.

La parfaite réussite des conserves de champignons repose sur deux points essentiels. Le premier consiste dans l'emploi de champignons très-frais et choisis bien fermes; le second, dans la célérité de l'opération. Ces deux points négligés, on n'obtient aucun résultat avantageux. A Paris, où les champignons sont en général de qualité supérieure à ceux de tous les pays, on met une telle importance à leur degré de fraîcheur, que les fabricants en gros vont souvent les préparer dans les *carrières*, c'est-à-dire à l'endroit même où on les cultive, afin de ne les cueillir qu'à mesure qu'on les emploie. A notre avis, c'est là un excellent moyen pour les obtenir beaux et bons.

Les champignons se conservent en boîtes ou en flacons; mais, à moins d'avoir un bon bouchage, les boîtes sont préférables. Les champignons se cuisent en petite quantité, et après les avoir tournés, dans du beurre et du jus de citron, très-peu d'eau et sel. On les place à couvert dans une casserole et sur un feu vif, on leur donne quelques minutes d'ébullition seulement et on les laisse refroidir dans la cuisson, pour les ranger ensuite dans les boîtes. Tassez-les bien, filtrez ensuite le fonds et baignez-en les champignons juste à hauteur; soudez les boîtes et donnez deux heures et demie d'ébullition pour les boîtes n° 1 et deux heures pour celles n° 2. Les queues des champignons doivent être conservées séparément.

CÈPES.—On les prépare d'après les mêmes règles. Il faut les tourner et les tenir aussi blancs que possible.

ORONGES. — Elles doivent être choisies bien égales, saines et surtout fraîchement cueillies. Parez, lavez et ressuyez-les parfaitement; jetez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre fondu; salez-les légèrement; couvrez le sautoir et placez-le sur un feu vif; sautez-les de temps en temps jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau et que celle-ci soit réduite à sec. Alors égouttez et laissez refroidir sur un tamis; rangez-les dans les boîtes avec un bon morceau de beurre clarifié dessus; soudez et donnez la même ébullition qu'aux champignons qui précèdent.

PETITS POIS. — Ils ne se conservent pas également bien en tous lieux; cela provient surtout de leur manque de qualité : c'est qu'en général ils sont mélangés ou trop aqueux. En tels lieux qu'on les conserve, ils ne réussissent qu'à deux conditions: la première, de les avoir fraîchement cueillis et écossés; la seconde de les cuire, les enfermer et les mettre au bain dans le plus bref délai possible. La grosseur proportionnée des pois est nécessaire. Ils ne doivent être ni trop fins ni trop gros. Dans le premier cas, ils se déforment; dans le second, ils sont moins bons. Les pois moyens sont donc ceux qu'on doit préférer.

Les boîtes sont les vases qui conviennent le mieux aux petits pois par rapport à la cuisson, mais non par rapport au goût. Ainsi, dès qu'on aura trouvé un moyen de bouchage sûr, les pois ne seront plus conservés en boîtes, car ils n'y gagnent rien, et le fer-blanc leur laisse toujours un goût qu'il est difficile de leur enlever.

On conserve les petits pois de deux manières : la première consiste à passer vivement les pois au beurre et sel, mais en petite quantité à la fois; on les cuit jusqu'à ce qu'ils aient rendu et réduit leur eau, ce qui est l'affaire de quelques minutes; on les met de suite en boîtes pour les laisser refroidir; on les soude vivement en les plongeant à mesure dans l'eau froide, en attendant de les mettre au bain, afin d'atténuer la chaleur du soudage, qui suffit souvent à provoquer la fermentation des pois. La seconde méthode consiste à les cuire avec quelques cuillerées d'eau et sel, mais en supprimant le beurre. La différence des méthodes se borne là, et, en dehors de ce point, l'opération est la même. Les pois, dans ces conditions, n'exigent pas moins de deux heures et demie d'ébullition pour les n° 1 et deux heures pour les n° 2.

En s'attachant attentivement aux divers points que nous avons fait ressortir, et surtout à celui de l'ébullition, la conservation des petits pois est l'opération la plus simple.

HARICOTS VERTS. — La conservation des haricots verts n'est pas plus difficile que celle de tout autre légume; ce qui est difficile, c'est de leur conserver la couleur naturelle; car des haricots jaunes, tout bons qu'ils soient, laissent évidemment à désirer. Pour leur donner une couleur factice, rien n'est plus facile : l'esprit de sel et la couperose, employés dans l'eau du blanchissage, même dans des proportions très-restreintes, aboutissent à ce résultat; mais nous voudrions voir repousser ces expédients comme incompatibles avec les opérations culinaires. Aussi nous sommes-nous appliqués, dans nos recherches, à les suppléer par des moyens inoffensifs. Les haricots de conserve bien verts ont certainement un mérite incontestable ; mais mieux vaudrait les servir jaunes plutôt que de leur donner, par des moyens qui répugnent, une qualité qui, au fond, n'est pas indispensable. On peut cependant, sans inconvénient, mettre une pincée de potasse dans l'eau de blanchissage, pour les tenir plus verts. En ce cas, quand ils sont blanchis, on les fait dégorger une heure à l'eau froide avant de les enfermer.

Un des soins principaux, c'est de choisir des haricots très-tendres, d'une égale grosseur et surtout fraîchement cueillis. Cela fait, on coupe les bouts et on les plonge en petite quantité dans une bassine ou poêlon d'eau bouillante fortement salée, et dans laquelle vous aurez cuit d'avance quelques poignées d'épinards tendres et hachés. Il faut leur donner trois ou quatre minutes d'ébullition violente, puis les égoutter sur un tamis en les retirant à l'écumoire, car la même eau doit servir à les blanchir tous. Laissez-les refroidir pour les ranger immédiatement dans les boîtes avec de leur cuisson refroidie, arrivant jusqu'à hauteur des haricots; soudez aussitôt, plongez-les immédiatement dans l'eau froide, et placez-les ensuite dans le bain pour leur donner deux heures et demie d'ébullition pour les boîtes n° 1 et deux heures dix minutes pour celles n° 2.

FLAGEOLETS. — Cuisez-les d'après les règles ; enfermez-les dans les boîtes justes, couverts avec leur cuisson et du beurre fondu et épuré : trois heures d'ébullition pour les boîtes n° 1, deux heures et demie pour celles n° 2.

ASPERGES. — Celles de choix sont les seules qui doivent être conservées. Il faut les avoir fraîches, tendres et d'une égale grosseur. Effeuillez-les, taillez-les de la même longueur et aussi courtes que possible, faites-les blanchir en petite quantité sans les lier. L'eau doit être bouillante et fortement salée. Donnez-leur de quatre à six minutes d'ébullition violente, suivant leur grosseur; puis enlevez-les à l'écumoire pour les passer dans un vase d'eau froide. Aussitôt qu'elles ont perdu toute leur chaleur, égouttez-les sur un tamis, puis sur un linge, et rangez-les dans des boîtes de leur hauteur, où elles puissent tenir debout, avec les pointes en dessus, et de manière qu'il reste le moins d'espace possible; mouillez-les à couvert avec une eau salée cuite et froide, qui ne doit pas être plus salée que la cuisson; soudez les boîtes, donnez leur deux heures et demie d'ébullition pour celles n° 1 et deux heures dix minutes pour les n° 2. Les pointes d'asperges se traitent comme les haricots verts.

TOMATES. — Les tomates se conservent en moitié et dans des boîtes. Il faut leur retirer attentivement les grains et les égoutter de leur eau, les saler très-légèrement et les faire égoutter sur un tamis, puis les ranger dans les boîtes en les serrant autant que possible afin d'éviter le vide. Soudez-les vivement et donnez-leur trente-cinq minutes d'ébullition pour les boîtes n° 1 et vingt minutes pour les n° 2. Il est bon d'observer que toutes les tomates ne conviennent pas pour être conservées entières, notamment celles des pays froids, où elles contiennent peu de pulpe et une grande quantité de parties aqueuses. Ces tomates ainsi conservées peuvent être farcies ou servies au gratin.

On conserve encore les tomates à l'usage des sauces; il y a deux procédés pour opérer : le premier consiste à tailler les tomates en gros dés après les avoir égrenées, les placer dans une bassine pour les fondre et les passer au tamis pour réduire ensuite le résidu à moitié de son volume ; à ce point on le retire, on le laisse refroidir et on emplit des bouteilles ; après avoir bien bouché celles-ci, il faut les envelopper avec du foin et leur donner douze minutes d'ébullition. Le second procédé consiste à fondre les tomates et les jeter sur un ou plusieurs tamis pour en laisser égoutter toute la partie aqueuse ; alors on passe la pulpe au tamis à l'aide de la spatule; on emplit des petits flacons et on leur donne douze minutes d'ébullition. Par ce procédé elles conservent mieux leur couleur naturelle.

ARTICHAUTS. — Entiers on les conserve bouillis ou à la barigoule; dans les deux cas, il faut autant que possible les parer des feuilles dures et les ranger dans des boîtes rondes de la hauteur seulement des artichauts ;

s'ils sont bouillis, il faut les avoir très-blancs et opérer promptement; on les couvre avec leur cuisson et quelques parties de beurre épuré. S'ils sont cuits dans du fonds on les enferme avec celui-ci, passé mais non dégraissé; pour les boîtes nº 1, deux heures trois quarts d'ébullition; nº 2, deux heures un quart.

Fonds d'artichauts. — Il faut les cuire d'après les règles ordinaires, aux trois quarts de cuisson, en ayant soin de les tenir aussi blancs que possible. On les range dans les boîtes bien serrés les uns contre les autres afin de laisser le moins d'espace possible, puis on les mouille à moitié de leur hauteur avec une eau cuite, salée et fortement acidulée; on finit de les emplir à couvert avec du beurre fondu et épuré. Il faut opérer vivement. Donnez trois heures d'ébullition pour les boîtes nº 1 et deux heures et demie pour le nº 2. Les quartiers se conservent dans les mêmes conditions.

Laitues. — Elles doivent être blanchies, braisées et parées d'après les règles ordinaires, puis rangées à froid dans des boîtes rondes ou carrées, mais plates, n'ayant pas plus de 4 à 5 centim. de hauteur, suivant la grosseur des laitues; on les serre bien les unes contre les autres pour laisser le moins d'espace libre; on les couvre avec du beurre épuré; on soude les boîtes pour leur donner trois heures d'ébullition. Si elles sont petites, deux heures suffisent; d'ailleurs on ne doit jamais les conserver en trop grande quantité; il faut surtout opérer promptement.

Cardons. — Taillez les cardons d'égale longueur, jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; puis blanchissez-les aussi à l'eau acidulée pour les plonger à l'eau froide aussitôt qu'elles sont légèrement attendries; laissez-les dégorger vingt-quatre heures, en ayant soin de renouveler souvent l'eau. Ce temps écoulé, parez-les des filaments superficiels sans altérer les petites côtes des cardons; rafraîchissez-les bien, égouttez et épongez-les, puis rangez-les dans les boîtes ou bocaux en les baignant à mesure avec de l'eau modérément salée et fortement acidulée. Donnez au nº 1 deux heures d'ébullition; au nº 2, une heure et demie suffit.

Céleris. — On les conserve à blanc ou braisés. Dans le premier cas, il faut les cuire d'après les règles ordinaires en les tenant un peu plus fermes, blancs et bien parés; puis les enfermer en boîte avec une mirepoix mouillée à l'eau, passée et filtrée, arrivant aux trois quarts de leur hauteur; on finit d'emplir les boîtes avec du beurre fondu. Dans le second cas, on les enferme avec leur fonds passé mais non dégraissé, et s'il ne suffisait pas, on finirait de les emplir avec du beurre ou de la graisse; on peut aussi les masquer de bandes de lard. Trois heures d'ébullition pour les boîtes nº 1; deux heures pour les nº 2.

Salsifis. — Cuisez-les à fond d'après les règles et aussi blancs que possible; on ne conserve que les parties les plus épaisses égales en longueur et en grosseur. Égouttez, épongez-les et couvrez-les aux trois quarts avec une mirepoix à l'eau froide, passée et filtrée; finissez d'emplir les boîtes avec du beurre fondu et épuré; soudez et donnez trois heures d'ébullition pour les nº 1 et deux heures un quart pour les nº 2.

Chicorée. — Il faut la choisir aussi blanche que possible, la cuire à fond dans l'eau salée, l'égoutter sur un tamis et la presser dans un linge pour en exprimer l'eau; desséchez-la vivement dans une casserole avec du beurre; ajoutez un peu de sel et enfermez à froid; soudez les boîtes; donnez au nº 1 trois heures d'ébullition; au nº 2, deux heures un quart.

1814. — COMPOTES EN CONSERVE.

Il y a deux méthodes pour conserver les compotes de fruits frais: la première consiste à enfermer ceux-ci à cru dans des flacons pour les couvrir de sirop concentré; la seconde, au contraire, à cuire préalablement les fruits et même à leur donner plusieurs façons, suivant qu'ils sont plus ou moins aqueux et exposés ainsi à diminuer le degré du sirop par l'effet de l'ébullition.

Les compotes en conserve doivent être baignées avec un sirop limpide et les fruits conservés bien entiers; il ne suffit pas qu'ils soient beaux dans les flacons, mais qu'ils le soient aussi lorsqu'on les retire pour les dresser dans les compotiers. Là est surtout l'écueil.

Les compotes se conservent dans des flacons en verre blanc et d'une force suffisante à pouvoir résister à l'ébullition; c'est là un point capital. Jusqu'ici, nous l'avons dit, on n'a employé au bouchage des flacons que le liége et les vessies; mais nous croyons rendre un service sérieux à nos confrères en les exhortant à adopter le système *Bufnoir;* car il représente à nos yeux le plus parfait et jusqu'ici le plus économique des systèmes pratiqués. Ces bouchons sont en verres concaves à l'intérieur, et pour intercepter plus sûrement la circulation de l'air, ils sont munis d'un anneau en caoutchouc.

Les préparations préliminaires des fruits étant déjà indiquées, soit dans le chapitre *des Confitures*, soit

dans celui des *Compotes*, nous nous bornerons à indiquer leur degré de cuisson première et celui de l'ébullition au bain; nous rappellerons encore que les flacons sont assimilés aux boîtes, par rapport aux volume et quantité.

La clarification du sirop ayant été décrite ailleurs, nous n'en parlerons pas ici; il peut aussi être légèrement vanillé.

Pommes et poires. — On conserve rarement des pommes et poires qui sont de toute saison ; néanmoins nous donnerons le procédé qui, dans certains cas, peut devenir nécessaire: on les conserve par moitiés ou en quarts; les petites poires seules se conservent entières; à celles-ci on leur coupe la moitié des queues, on retire les semences et le cœur en faisant une ouverture du côté de la fleur avec un tube à colonne. Les poires et pommes en moitiés doivent être parées bien rondes; les semences et le cœur sont enlevés avec une cuiller à racine; dans tous les cas, on les blanchit à fond, en tenant les fruits aussi blancs que possible, ceux, bien entendu, qui ne sont pas destinés à être rouges, et on leur donne trois façons, la première avec du sirop à 18 degrés, la seconde à 20, la troisième à 22; puis on réduit et on augmente le sirop à 26 degrés à froid; on emplit les flacons avec les fruits bien égouttés, on les couvre largement avec le sirop, on ferme les flacons et l'on donne huit minutes d'ébullition pour les n° 1 et six minutes pour les n° 2. Laissez refroidir les flacons dans le bain et sortez-les pour les ressuyer et les étiqueter. Les *coings* et les quartiers de *melons* se préparent de même.

Pêches et abricots. — Ces fruits ont les mêmes exigences. Il ne faut pas les choisir trop mûrs; on les conserve le plus souvent par moitiés; alors on leur retire les peaux en les arrondissant bien et on les blanchit pour les égoutter sur un linge, les ranger dans une terrine, les couvrir de sirop tiède à 18 degrés et d'un rond de papier; quatre ou cinq heures après, on fait bouillir le sirop en ajoutant du sucre pour lui donner 20 degrés, avec lequel on couvre de nouveau les fruits; enfin on fait bouillir et on augmente encore le sirop à 25 degrés, on range les fruits dans les flacons, on les baigne à couvert avec le sirop froid, puis on bouche les flacons et on leur donne six minutes d'ébullition pour les flacons n° 1, et quatre minutes pour les n° 2. On conserve aussi les abricots entiers, ainsi que les petites pêches, après en avoir retiré les peaux et les noyaux; le procédé est toujours le même.

Mirabelles. — Choisissez les plus belles, coupez les queues à moitié, piquez et faites-les blanchir; aussitôt qu'elles montent, égouttez et passez-les à l'eau froide; égouttez-les bien, rangez-les dans une terrine vernie et donnez-leur deux façons au sirop tiède, la première à 18 et la seconde à 22 degrés; augmentez le sirop à 26 degrés, enfermez et donnez-leur six minutes d'ébullition. On peut aussi leur retirer les peaux.

Ananas. — On les choisit bien mûrs, on leur retire les parties dures en les parant à vif; cela fait, on les coupe en lames transversales ou en quartiers; on les range dans les flacons en les tassant, puis on les couvre avec du sirop froid à 34 degrés. Bouchez les flacons, donnez huit minutes d'ébullition pour les n° 1 et six pour les n° 2.

Marrons. — Préparez-les comme pour les confire en leur donnant trois façons, la première à 18 degrés, la seconde à 20 et la troisième à 22; en dernier lieu, réduisez le sirop à 25 degrés, rangez-les marrons dans les flacons, ceux entiers seulement. Bouchez et donnez dix minutes d'ébullition au n° 1, et sept minutes aux n° 2.

Reines-claude. — Blanchissez et reverdissez les prunes ainsi qu'il est prescrit au chapitre des *Confitures*; quand elles sont dégorgées, égouttez-les bien et passez-les dans du sirop à 15 degrés en ébullition; rangez-les dans une terrine et couvrez-les avec du papier; six heures après, cuisez le sirop en ajoutant du sucre, pour lui donner 20 degrés, et versez-le sur les fruits; six heures plus tard, égouttez-les pour les ranger dans les flacons et les couvrir avec du sirop neuf à 28 degrés; aux flacons n° 1, donnez huit minutes d'ébullition; aux n° 2, cinq minutes.

Groseilles a maquereau. — On les épepine pour les blanchir et les reverdir. Quand elles sont froides, on leur donne deux façons au sirop léger, en opérant comme pour les reines-Claude. L'ébullition est de cinq et trois minutes. Le sirop doit avoir 25 degrés.

Cerises. — On les conserve avec ou sans noyaux; si on laisse ces derniers, on leur laisse aussi la moitié des queues. Elles ne doivent pas être trop mûres; placez-les dans une bassine, en petite quantité, avec quelques décilitres de suc de groseilles et du sucre en poudre, et mettez-les sur feu modéré; écumez et retirez-

les après quelques bouillons. Transvasez-les dans une terrine et laissez-les refroidir; sortez-les ensuite du sirop, égouttez-les bien et rangez-les dans les flacons; augmentez leur sirop avec du sucre pour l'amener à 28 degrés; donnez un seul bouillon, laissez refroidir et couvrez-les avec le sirop froid; donnez la même ébullition qu'aux groseilles à maquereau.

Fraises et framboises. — Choisissez les fruits les plus beaux, placez-les dans une terrine, arrosez-les avec deux verres de vin blanc pour un kilo de fruits; sautez-les vivement et versez le tout sur un tamis, afin d'en bien égoutter le vin. Alors rangez-les dans deux bocaux en verre, en les saupoudrant par couches avec quelques poignées de sucre en poudre; placez ces bocaux dans un bain d'eau froide et placez le bain sur le feu : à mesure que les fruits ressentent la chaleur, ils s'affaissent et diminuent de volume, en rendant leur humidité; aussitôt que le sucre est fondu, égouttez bien le suc, et pendant qu'il est encore chaud, ajoutez-lui du sucre en poudre en suffisante quantité pour l'amener à 25 degrés; passez-le à travers un linge et rangez les fruits dans les flacons pour les couvrir avec le sirop passé; bouchez les flacons et donnez aux plus gros cinq minutes d'ébullition, aux petits trois seulement. Par ce procédé du bain-marie préalable, les fruits perdent de leur volume et donnent ainsi des flacons pleins, ce qu'il est impossible d'obtenir sans ce soin. Le lavage au vin blanc a pour résultat de les maintenir rouges.

Petites groseilles rouges et blanches. — Ces fruits peuvent se préparer d'après le procédé que nous venons d'indiquer à l'égard des fraises et des framboises, en supprimant le lavage au vin; mais on peut encore les conserver sans sucre, en les passant tout simplement au bain-marie dans les bocaux pour en diminuer le volume, et les enfermer avec leur suc simplement. Ces groseilles se conservent parfaitement ainsi.

Pour ne pas entrer dans des descriptions trop étendues, nous dirons que tous les fruits indiqués au chapitre des *Fruits confits* peuvent être mis en compote et conservés au bain-marie. Nous avons donné les plus usités. Quant aux autres, il s'agit simplement de modifier les façons; car il est évident qu'une compote ne peut jamais être aussi concentrée en sucre qu'un fruit confit : il doit toujours y avoir une différence sensible.

1815. — PURÉES ET SUCS DE FRUITS.

Les purées ou sucs de fruits servent pour les gelées, les glaces et un grand nombre d'entremets froids. Il y a deux procédés pour arriver à leur conservation, c'est-à-dire au bain-marie ou dans leur état de crudité. Ces deux procédés ont des résultats qu'il est impossible de ne pas distinguer, pour peu qu'on ait la pratique des opérations de ce genre. Les sucs ou purées qu'on conserve en vue de les appliquer aux entremets froids doivent évidemment conserver leur goût de fraîcheur au plus parfait degré. Eh bien! nous n'hésitons pas à le dire, dès qu'une purée ou suc de fruits a subi l'opération du bain-marie, elle n'est plus, par ce seul fait, dans les conditions voulues. Ceci ne supporte pas de contestation. A défaut de meilleur procédé, il est évident qu'on s'est attaché jusqu'ici à celui qui se rapprochait davantage du but qu'on voulait atteindre, c'est-à-dire conserver les fruits sans cuisson préalable et enfermés à cru dans les vases; mais ce procédé laisse beaucoup à désirer tant sous le rapport de l'arome que sous celui de la couleur naturelle des fruits. Nous croyons donc qu'en donnant les moyens de les conserver à cru, c'est résoudre le problème. Ce procédé est en vigueur depuis longtemps dans différents pays, et nous ne craignons pas d'avancer que tous ceux qui ont été à portée de le pratiquer rejettent l'application du bain-marie comme insuffisante chaque fois que l'autre méthode peut être applicable.

Purée de fraises. — Faites cueillir ces fruits par un temps sec. Aussitôt cueillis, faites-les passer au tamis ou à l'étamine dans le plus bref délai, et de manière que la purée ne conserve aucune des graines du fruit, en observant de ne point lui faire toucher le cuivre ni le fer. A peine la purée passée, il faut peser son même poids de sucre en poudre et un quart en sus, c'est-à-dire que pour 1 kilo de purée il faut 1 kilo 250 gr. de sucre, que vous placez dans une grande terrine et l'étendez peu à peu avec la purée, de manière à ne faire aucun grumeau et former un appareil liant et uni. Cela fait, divisez-la en petites quantités dans des terrines minces, que vous placez sur glace, en les entourant jusqu'à hauteur, puis tournez l'appareil avec une spatule jusqu'à ce que le sucre soit fondu et l'appareil bien refroidi. Mettez alors cette purée en bouteilles ou flacons; bouchez, ficelez et goudronnez-les, puis rangez-les dans une caisse et faites-les porter à la glacière; à défaut de celle-ci, enterrez-les entièrement à la cave, dans la partie la plus exposée au frais et debout. Recouvrez-les avec du sable et laissez-leur passer ainsi toute la saison d'été. On les déterre quand il fait

froid. S'il est possible de tenir les bouteilles sur la glace même, cela n'en vaut que mieux; dans le cas contraire il faut ajouter un peu plus de sucre, en sus de la dose donnée.

Purée de pêches, abricots et melons. — Choisissez les fruits bien mûrs, mais surtout fraîchement cueillis; retirez les peaux et noyaux et passez les pulpes au tamis un peu fin. Il faut opérer vivement et dans un lieu très-frais. Incorporez-les, aussitôt passées, avec leur même poids et un quart en sus de sucre fin. Opérez avec précaution, afin de ne point faire de grumeaux, puis divisez l'appareil, par petites quantités, dans des terrines minces, que vous placez sur glace. Tournez l'appareil à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien pénétré par le froid, et enfermez-le dans des bouteilles ou flacons refroidis, que vous bouchez avec soin et portez à la glacière ou que vous enterrez dans la cave, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

En partant de ce principe, et tenant compte de leur consistance et aussi de leur acidité naturelle, on peut conserver les purées de tous les fruits.

Sucs clairs de framboises, groseilles et cerises. — Écrasez les fruits avec quelques poignées de sucre fin et une pincée d'acide tartrique pour faciliter l'extraction des sucs; jetez-les sur un ou plusieurs tamis pour les filtrer, en ayant soin de remettre les premiers jets. L'opération doit être faite précipitamment et dans un lieu très-frais. A mesure que le suc est filtré, prenez-le par petites quantités et incorporez-le peu à peu avec son même poids et une moitié en sus de sucre fin. Emplissez immédiatement des bouteilles à champagne bien froides; bouchez-les avec soin, goudronnez et portez-les sur glace ou enterrez-les à la cave dans un lieu très-frais. Dans ces conditions ce suc s'adapte non-seulement aux entremets, mais peut encore servir à l'usage des sirops pour boissons, ce qui est bien préférable aux sirops cuits.

Purées et sucs de fruits par l'application du bain-marie. — Les purées et les fruits peuvent indifféremment être enfermés dans des flacons ou bouteilles avec ou sans sucre, car le rôle de ce dernier n'est pas ici d'une grande portée; cependant il est préférable d'en ajouter un quart ou même un tiers du poids des purées ou sucs. Les fruits qu'on destine à cet emploi doivent être de première fraîcheur. Si on veut obtenir une purée, il suffit de passer les fruits au tamis fin; si on veut conserver le suc, il faut écraser les fruits, que vous déposez sur un tamis à claire-voie pour faire égoutter le suc. Aussitôt cette opération faite, on additionne le sucre et on enferme le liquide dans des bouteilles: celles à champagne conviennent mieux. Aussitôt les bouteilles bouchées, fixez solidement les bouchons avec de la ficelle ou du fil de fer, puis rangez-les dans un bain, en les entourant avec des linges ou avec du foin. Donnez-leur trois minutes d'ébullition, laissez-les refroidir à moitié seulement dans le bain, puis retirez-les pour les laisser refroidir entièrement, les goudronner et les conserver dans un lieu frais.

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

FIN.

Paris. — Typographie A. Wittersheim, 8, rue Montmorency.

ERRATA.

Page	12,	ligne	4,	*au lieu de :*	saumon glacé au fond,	*lisez :* glacé au four.
—	12	—	29	—	pouding de macaroni,	— de marrons.
—	19	—	16	—	susceptibles de sauces ou consommés,	— d'être employées pour sauces ou consommés.
—	23	—	12	—	emplissez-la,	— emplissez le beurre.
—	24	—	dern.	—	rouler la farine,	— rouler la farce.
—	66	—	24	—	nº 99,	— 199.
—	77	—	10	—	consommé de gibier ou de poisson,	— de gibier ou de poisson, si elle devait être en maigre.
—	80	—	28	—	épinards lavés et parés,	— anchois lavés et parés.
—	81	—	36	—	emplissez-la,	— emplissez le beurre.
—	83	—	32	—	180,	— 80.
—	118	—	27	—	puis passez-les,	— puis pannez-les.
—	127	—	16	—	500 gr.,	— 50 gr.
—	138	—	2	—	croisée,	— braisée.
—	160	—	1	—	... heures,	— deux heures.
—	173	—	31	—	les premiers se servent,	— les seconds.
—	183	—	12	—	nº ...	— nº 524.
—	191	—	40	—	sur les glaces,	— sans les glacer.
—	221	—	25	—	morceau de persil,	— bouquet de persil.
—	297	—	35	—	16,	— 6 belles écrevisses.
—	300	—	45	—	nº 853,	— 862.
—	301	—	35	—	pour 7 poisson,	— les sauces pour poisson.
—	443	—	39	—	égouttez,	— écourtez leurs extrémités.
—	454	—	7	—	l'article des ***Détrempes***,	— ci-dessus.
—	464	—	20	—	25 gr.,	— 125 gr. de sucre.
—	488	—	13	—	intérieurement,	— extérieurement.
—	491	—	18	—	largeur,	— longueur.
—	518	—	14	—	des montants; coupez,	— des montants, coupés.
—	548	—	35	—	de la glace,	— de la frise. — Et, au-dessous, *glace* au lieu de *frise*.
—	551	—	14	—	3 faces,	— 4 faces.

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

TABLE DES MATIÈRES.

FRONTISPICE ALLÉGORIQUE. . . . . Page V
PRÉFACE. VII

LE SERVICE A LA FRANÇAISE ET LE SERVICE A LA RUSSE COMPARÉS IX

DES MENUS 1
Sommaire et Planche de menus pour quatre dîners. . 2
Menus de dîners servis à la Russe. 3
— servis à l'Anglaise 8
— servis à la Française. 9
Menu de souper de bal servi à la Russe pr 300 personnes. 14
— de bal d'enfants 14
Menu de buffet et souper de bal pour 800 personnes. 15
— de souper de bal pour 3, 4 ou 5,000 personnes. 16

DES POTAGES. 17
DES GRANDS BOUILLONS. 18
1 Grand bouillon gras 20
2 — maigre de poisson. 20
3 — de légumes. 21
4 Bouillon blanc de volaille. 21
5 Consommé ordinaire. 21
6 — de volaille. 21
7 — à l'Anglaise 22
8 — de gibier 22
9 — de poisson. 23

DES FONDS POUR POTAGES 23
10 Fonds de volaille pour potages liés. 23
11 — de gibier pour potages liés. 23
12 — de poisson pour potages liés. 23
13 — de légumes pour potages liés. 23

DES GARNITURES DE POTAGES. 24
14 Pluches. 24
15 Croûtons. 24
16 Quenelles. 24
17 — à l'Allemande. 25
18 Chiffonade. 25
19 Brunoise. 25
20 Printanier 25
21 Sévigné. 25
22 Royale.. 26
23 Xavier. 26
24 Deslignac 26
25 Masséna. 26
26 Colbert. . . . . Page 26
27 Régence. 26
28 Condorcet. 26
29 Bourdaloue 27
30 Parmesane 27
31 Canino 27
32 Dubelloy 27
33 De Rohan. 27
34 Châtelaine. 28
35 D'Orsay. 28
36 Princesse. 28
37 Fleury. 28
38 Saint-Florentin. 28
39 D'Orléans.. 28
40 Impériale. 29
41 Rachel. 29
42 Gasconne. 29
43 Savoisienne. 29
44 Montmorency. 29
45 Guttenberg. 30
46 Célestine. 30
47 Cussy. 30
48 Maldonnac. 30
49 Irma. 30
50 Caroline. 31
51 Médine. 31
52 Lucullienne.. 31
53 Chaumel. 31
54 Mécènes. 31
55 Canning. 31
56 Destillac.. 32
57 Cambise. 32
58 Chevreuse. 32
59 Andalouse. 32
60 Brabançonne. 32
61 Mégère.. 32
62 Rivoli. 32

DES PURÉES. 33
63 Purée de volaille—Reine 33
64 — de volaille—Jussienne 33
65 — de volaille—Valentine 33
66 — reine Margot 34
67 — reine Caroline 34
68 — reine Mogador 34

69 Purée de faisan . . . . . Page 34
70 — de perdreaux—d'Estaing 34
71 — de perdreaux—Clavel 34
72 — de perdreaux—Gentilhomme 34
73 — de bécasses 34
74 — de cailles 34
75 — de carpes à la Suédoise. 35
76 — d'écrevisses—bisques 35
77 — de homards à la Castellane 35
78 — de carottes—Crécy 35
79 — de carottes à l'Allemande. 35
80 — de pois verts 35
81 — d'oignons—Soubise 36
82 — d'oignons à la Bretonne 36
83 — de marrons 36
84 — de navets à la crème 36
85 — de navets à l'Espagnole 36
86 — de céleris à l'Espagnole. 36
87 — de topinambours—Palestine 37
88 — de choux-fleurs—Dubarry 37
89 — de concombres—Mathilde 37
90 — d'asperges—Comtesse 37
91 — de haricots frais—Musard 37
92 — de pommes de terre—Jakson 37
93 — de porreaux—Grenade. 38

Des purées de légumes secs 38
Des crèmes de légumes 38

94 Crème d'orge simple 38
95 — d'orge à l'essence de volaille. 39
96 — de riz simple. 39
97 — de riz à l'essence de faisan 39
98 — de riz à l'essence d'écrevisses 39
99 — de pommes de terre 39

Des potages de légumes simples 40
Des potages aux pates 40

100 Potage aux macaronis 40
101 — aux vermicelles 40
102 — aux lasagnes 40
103 — aux ravioles 40
104 — aux pâtes fines 41
105 — à la semoule 41
106 — à la farine de maïs 41
107 — aux gruaux 41
108 — au riz 41
109 — à l'orge perlé. 41
110 — au sagou 42
111 — de sagou au vin. 42
112 — au salep 42
113 — au tapioca. 42
114 — à l'arow-root 42

Des potages cosmopolites 42

115 Pot-au-feu français 43
116 Potage julienne. 44
117 — brunoise 44

Des potages garbures 45

118 Potage garbure à l'Italienne 45
119 Potage garbure à la Macédoine . . . . . Page 45
120 — aux croûtes gratinées 45
121 — aux profiterolles 45
122 — de profiterolles aux purées 46
123 — de profiterolles à l'Italienne 46
124 — de tortue à l'Anglaise—Turtle-soup . . . 46
125 — de tortue clair 47
126 — de fausse tortue à la Française. 47
127 — tortue à la Londonderry 48
128 — Persigny 48
129 — Monte-Cristo 48
130 — chanoinesse 48
131 — de mouton à l'Anglaise — Mutton-broth. . 49
132 — au blé vert à l'Allemande—Grüne korn-suppe. 49
133 — chasseur 49
134 — chasseur à l'Anglaise—Have-soup 49
135 — chasseur à la Corsoise 49
136 chasseur Alfieri 50
137 — aux coqs de bois—Grouse-soup. 50
138 — d'Artagnan 50
139 — Beaufort 50
140 — Mancel 50
141 — Batavia—Nid d'hirondelles. 51
142 — Maintenon 51
143 — Sontag 51
144 — Charles-Quint 51
145 — ris de veau à l'Allemande—Kalbsmilch-suppe. 52
146 — de volaille à l'Anglaise—Mulligatowny-soup. 52
147 — John-Bull 52
148 — de mou de veau à l'Allemande. 52
149 — matelote 52
150 — Potemkim 53
151 — d'esturgeon à l'Anglaise—Sturgeon-soup. . 53
152 Bouillabaisse à la Marseillaise. 53
153 — à la Parisienne 54
154 — à la Marinière 54
155 Potage aux huîtres 54
156 — écossais O'Connor 55
157 Soupe à l'oignon 55
158 Pot-au-feu à la Polonaise—Rosol 55
159 — à l'Espagnole—Olla-podrida 55
160 Potage au jus de betteraves à la Polonaise—Barscz. . 56
161 Barch liée à la crème aigre 56
162 — maigre 56
163 Soupe à la bière, à la Polonaise—Zupa piwna. . . 57
164 Potage choucroûte à la Russe—Tsczy 57
165 — choucroûte à la Polonaise—Kapustnia. . . 57
166 Tchy de soldat 57
167 — frais 57
168 Potage aux concombres à la Russe—Rosolnik. . . 58
169 — Rosolnik maigre. 58
170 — glacé à la Polonaise—Klodnik 58
171 — glacé à la Russe—Batwina. 58
172 — de sterlet à la Russe—Uka. 59
173 — de queues de bœuf à l'Anglaise—Ox-tail-soup. 59
174 — de queues de veau à l'Indienne 59
175 — hoche-pot clair à la Russe. 60
176 — d'orge à la Polonaise—Krupnik. 6

177 Potage Krupnik maigre . . . . . Page 60
178 — Windsor 60
179 — de jarrets de veau à la Nesselrode 60
180 — aux orties à la Russe—Krapiwa. 61
181 — d'abattis de dindes à la Russe—Potroka . . 61
182 — d'abattis d'oies à l'Anglaise —giblet-soup. . 61
183 — — à la Lithuanienne 61
184 — macaroni à la Napolitaine—Maccheroni. . 62
185 — — à la Sicilienne — Maccheroni-incasciati. 62
186 — — à la Médicis. 62
187 — — à la Calabraise. 63
188 — — à la Cussy. 63
189 — — à la Régente 63
190 — — au chasseur 63
191 — — à la Reine 63
192 — — Monglas. 63
193 — — à la Cardinale 64
194 — — à la Levantine. 64
195 — — à la Dominicaine 54
196 Nouilles à la Génoise—Tugliatelli. 64
197 Lasagnes à la Génoise 64
198 Ravioles à la Génoise—Ravioli. 65
199 Riz à la Piémontaise—Risotto 65
200 Risol aux truffes blanches 65
201 Riz de Piémont à la Camerani 66
202 — à la Milanaise. 66
203 — à la Poniatowski. 66
204 Pilau à la Marseillaise 66
205 — maigre à la Marseillaise 66
206 Riz à la Valenciennes 67
207 Potage au riz printanier à la Kisseleff. 67
208 Riz à la Turque—Pilaff 67
209 — à l'Indienne—Kari. 68
210 Farine de maïs à la Piémontaise—Polenta 68

DES SAUCES 69
211 Roux blond 70
212 — brun 70
213 — blanc 70
214 Fonds de Mirepoix 70
215 — de poêle 71
216 — de marinade cuite. 71
217 — de court-bouillon 71
218 — de Matignon 71
219 Fines herbes. 71
220 D'Uxelles. 72
221 Blond de veau 72
222 Jus clair 72
223 Glaces de cuisine ou sucs concentrés. 72
224 Glace brune 72
225 — blonde de volaille 73
226 — de gibier. 73
227 — de poisson 73
228 — de racines 73

DES GRANDES SAUCES 73
229 Espagnole 73
230 Velouté 74
231 Béchamel . . . . . Page 75
232 Suprême 75

DES GRANDES SAUCES CAPITALES MAIGRES . . . 75
DES SAUCES VILLEROY. 76
233 Villeroy blonde 76
234 — brune 77
235 — à l'Anglaise 77

DES PETITES SAUCES 77
DES ESSENCES POUR SAUCES DE RÉDUCTION . . . 79
236 Essence de volaille 79
237 — de gibier 79
238 — de truffes 80
239 — de champignons 80
240 Beurres composés pour addition aux sauces . . . 80

DES SAUCES SIMPLES 81
241 Sauce au beurre 81
242 — au beurre à l'Anglaise—Melted-butter. . . 82
243 — aux œufs à l'Anglaise - Egg-sauce 82
244 — au fenouil à l'Anglaise—Fennel-sauce . . . 82
245 — persil à la Hollandaise 82
246 — aux câpres 82
247 — au pain frit à la Polonaise. 82
248 — groseille à l'Anglaise—Gooseberry-sauce . . 83
249 — beurre noir 83
250 — Hollandaise 83
251 — Lithuanienne 83
252 — aux pommes à l'Anglaise—Apples-sauce . . 83
253 — au pain à l'Anglaise—Bread-sauce 83

DES SAUCES DE RÉDUCTIONS. 84
254 Sauce veloutée à l'essence de champignons . . . 84
255 — d'Orléans 84
256 — Russe 84
257 — Carignan 84
258 — aux crevettes 84
259 — ravigote 84
260 — Toulouse 84
261 — Allemande 84
262 — à l'Indienne 85
263 — aux huîtres 85
264 — Normande 85
265 — suprême 85
266 — Parisienne 85
267 — Bigarrade 85
268 — Portugaise 85
269 — Italienne 86
270 — Vénitienne 86
271 — Colbert 86
272 — Lyonnaise 86
273 — Royale 86
274 — Ambassadrice 86
275 — Béchamel à l'essence de champignons . . . 86
276 — à la crème 87
277 — Diplomate 87
278 — à l'Aurore 87
279 — Duchesse 87
280 — demi-glace 87

281 Sauce demi-espagnole . . . . . Page 87
282 — Madère 87
283 — Financière 87
284 — Saint-Marsan 88
285 — tortue 88
286 — matelote 88
287 — Genevoise 88
288 — Régence 88
289 — d'Uxelles 88
290 — Bretonne 89
291 — d'oranges à l'Allemande 89
292 — Robert 89
293 — poivrade 89
294 — venaison 89
295 — chevreuil 89
296 — piquante à l'Italienne 89
297 — Provençale 90
298 — Périgueux 90
299 — Napolitaine 90
300 — Romaine. 90
301 — Sicilienne 90
302 — salmis 90
303 — de gibier au sang 90
304 — Monville 91
305 — Pompadour 91
306 — venaison à l'Anglaise 91
307 — diable à l'Anglaise 91
308 — crapaudine 91
309 — hachée 91

310 DES FARCES ET PANADES 92
311 FARCES GRASSES ET MAIGRES 93

DES HORS-D'OEUVRE 97
312 DES HORS-D'OEUVRE FROIDS. 98
Sommaire et Planche nº 2. 100

DES HORS-D'OEUVRE CHAUDS 101
313 Salpicons pour garnitures de bouchées, timbales, etc. 101
314 Petits pâtés feuilletés 102
315 — à la Russe — Coulibiacs 103
316 Petits coulibiacs aux légumes 103
317 Petits pâtés chauds 103
318 — à la Dauphine 103
319 Petites bouchées 104
320 Bouchées de Prince 104
321 — de mauviettes à la Bohémienne . . . 104
322 Petites bouchées à la Reine 104
323 — — à la Macédoine. 105
324 Petites timbales de macaroni 105
325 — — de truffes Rothschild 105
326 — — à la Masséna 105
327 — — de nouilles à la Génoise 106
328 — — de riz à la Portugaise 106
329 — — de riz à la Valenciennes 106
330 — — à la Talleyrand 106
331 — — impériales 107
332 — — Marigny 107
333 — — montagnardes 107
334 — — de truffes élyséennes 107
335 Petites timbales palermitaines . . . . . Page 107
336 — — Régine 108
337 — — à l'Écossaise 108
338 Crépinettes de pieds de porc. 108
339 — de volailles 108
340 — de perdreaux à la Félicienne. 108

DES PETITES CHARTREUSES 109
341 Petites chartreuses à la Royale 109
342 — — Régentes 109
343 Petites croustades de pain à la Pérugine 110
344 — — pérugines de filets de bécassines. 110
345 — — de nouilles à la Parmesane . . . 110
346 — — de nouilles à la Reine 111
347 Croustades de macaroni 111
348 Petites croustades de riz à la purée de gibier . . . 111
349 — — de riz à la Capucine 111
350 — — de poulaine à la Piémontaise. . 111
351 — — de semoule à la Palermitaine . . 112
352 — — de pommes de terre à la Régente . 112
353 — — de farce à la Périgueux 112
354 — — de beurre à la Monglas 112
355 — — de gnocchi à la Romaine . . . 113

DES RISSOLES 113
356 Rissoles de volaille à la Française 113
357 — panées à la Pompadour 113
358 Petites casseroles-au-riz à la Princesse. 113
359 Crêtes à la Villeroy 114

DES CROQUETTES 114
360 Croquettes de volaille aux truffes. 114
361 — à la Romaine 115
362 — à l'Alsacienne 115
363 — de perdreaux à la Pompadour 115
364 — d'écrevisses à la Comtesse 115

DES CROQUETS. 115
365 Croquets de macaronis 116
366 — de riz. 116
367 Quenelles siennoises 116
368 — à la Chevrette 116
369 — fourrées à la Jaquart. 117
370 Oreilles d'agneau à la Villeroy 117
371 — — à l'Italienne 117
372 Ris d'agneau à la Villeroy 117
373 Côtelettes Villeroy. 117
374 Escalopes de ris de veau à la Villeroy 117
375 — — à la Gentilhomme 117
376 Attéreaux de ris de veau Villeroy 118
377 — à la Piémontaise 118
378 Cervelles à la Villeroy 118
379 — de veau Karolinska 118
380 — à la Borghèse 118
381 — de veau à la Piémontaise 119
382 Amourettes de veau à la Villeroy 119
383 Queues de mouton à la Villeroy 119
384 Huîtres à la Villeroy. 119
385 Laitances à la Villeroy 119
386 Escalopes de foie gras à la Diplomate 119

387 Cromesquis de volaille . . . . . Page 120

DES BOUDINS DE FARCE 120
388 Petits boudins de poisson à la Polonaise — Kraski . 120
389 Beignets à la Polonaise — Blinis 121
390 Friture italienne — Fritto-misto 121
391 Friture milanaise 123

DES CÔTELETTES PAPILLOTES 124
DES SAUCISSES, PIEDS, BOUDINS et ANDOUILLES GRILLÉS. 124
392 Boudins blancs de volaille. 124
393 — à la Gaudrecourt 124
394 — à la Polonaise 124

DES COQUILLES 125
395 Coquilles de volaille Marquise. 125
396 — de perdreau à l'Espagnole 125
397 — d'huîtres à l'Anglaise 125
398 — d'huîtres au velouté 125

DES PETITES CAISSES DE VOLAILLE ET GIBIER . . 126
399 Petits soufflés au parmesan, fondus 126
400 Soufflés au parmesan à l'Allemande 126
401 Flans suisses 126
402 Cailles en petites caisses 126
403 Caisses de ris d'agneau 127
404 — de filets de rougets 127
405 — de laitances 127
406 Huîtres en caisses 127

DES HORLY 128
407 Horly de filets de sole à la Française. 128
408 — de truite à la Provençale 128
409 — de saumon à la Saint-Florentin . . 128
410 — de maquereau à l'Anglaise 128
411 — de merlan à l'Italienne 128
412 — de rouget à la Dauphine 128

DES RELEVÉS 129
DES HATELETS GARNIS POUR RELEVÉS. 130
413 Description des hâtelets 130
Sommaire et Planche n° 3. 130

DES PETITES COUPES POUR RELEVÉS 132
DES BORDURES DE PLATS POUR RELEVÉS ET ENTRÉES. 132
414 Bordure en pain. (Dessins nos 178 et 180.) . . . 132
415 — de feuillage à blanc. (Dessin n° 179.). . . 133
416 — de pâte à l'Anglaise. (Dess. nos 181 et 183.) . 133
417 — en pâte à dresser cuite, dite à l'Anglaise. . 133
418 — en pâte à nouilles. (Dessins nos 176 et 177) . 134
419 — en argent ou plaqué 134

DES GARNITURES SIMPLES 135
420 Description des garnitures simples 135

DES RELEVÉS DE POISSON 142
Cuisson à l'eau de sel 143
DES SAUMONS 144
Sommaire et Planche n° 4 144
421 Saumon dépecé à la Claremont (cuisson à l'eau de sel) . 144
422 — entier (à l'eau de sel) 145
423 — à la Régence (glacé entier) 145
424 — à la Bordelaise entier (cuiss. à court-bouill.) 145
425 Saumon à la Victoria, entier (cuiss. à la Matignon). Page 146
426 — à la Richelieu (découpé et grillé, voy. le dessin n° 31) 146
427 — glacé au four 146
428 Hures de queues de saumon 146

DES TRUITES 147
429 Grosse truite saumonée au bleu 147
430 — à la Cambacérès 147
431 — à la Piémontaise 148
432 Petites truites à la Wolf-Brunnen 148
433 — à l'Hôtelière 148

DES TURBOTS. 148
434 Turbot dépecé garni à l'Anglaise 149
435 — entier cuit à la Française 149
436 — à la Hollandaise — Gekvokte-turbot. (Dessin n° 34.) 150
437 — à la Maintenon (grillé) 150
438 — à l'Amiral 151
439 — à la crème 151
440 — à la Diplomate 151
441 — au gratin 152

DES BARBUES 152
442 Barbue au beurre noir 152

DES ESTURGEONS 152
443 Petit esturgeon à la Régence 153
444 Tronçon de moyen esturgeon à la Barras . . . 153
445 — — à la Romaine . . 153
446 — d'esturgeon à la Montyon 153
447 — — à l'Indienne 154
448 — — à l'Anglaise 154

DES GROS STERLETS 154
449 Sterlet à la Russe 154
450 — à l'estouffade. 155
451 — à la Demidoff 155

DES THONS ET BONITES. 155
452 Rouelles de thon à la Marinière 155
453 — à la Provençale 155
454 — à la Remoulade 156
455 — à la Chartreuse 156
456 Poitrine de thon à la Piombino. (Dessin n° 33.) . . 156

DES GROSSES CARPES 157
457 Grosse carpe à la Chambord. (Dessin n° 32.) . . 157
458 Carpe à la Matelote 157
459 Grosse carpe au bleu 157
460 Carpe farcie à l'Ancienne. 158
461 — à la Polonaise 158

DES GROS BROCHETS. 159
462 Brochet à la Taylor 159
463 Gros brochet à la Montebello 159
464 — à la Krasinski 159
465 Brochet à la Clermont 160
466 — à la Judéenne 160
467 Brochetons 160

DES POISSONS-LOUPS, OU LUPINS ET BARS. . Page 161
468 Gros loup à la Castellane 161
469 Loup à la Rosamel 161

DES GROS MERLANS 161
470 Gros merlan à l'eau de sel 161
471 — grillé 162
472 — au gratin 162
473 — à l'Intendante 162
474 Moyens merlans à la Diplomate 163
475 Gros cabillauds à la Hollandaise — Gekoote kabeljaaw met gesmolte boter saus 163
476 Gros egle-fin à l'eau de sel 163

DES SANDACHS, SCHILES ET SANDRES 163
477 Gros sandach à la Varsovienne 163
478 — schile à la Radziwil 164
479 — sandach à la Balabine 164
480 Moyens sandres à la crème 164
481 — soudacs à l'Impériale 165
482 — sandachs à la Père Heurteux 165

DES DAURADES. 165
483 Pagel 165

DES SOLES 166
484 Soles à la Hollandaise — Gekoote turger met Peterselie saus. 166
485 — à la Chivry 166
486 — en matelote normande 166
487 — au gratin 166
488 — Jules-Janin 167
489 — à la Castillane 167

DES GROS ROUGETS 167
490 Rougets à la Provençale. 167
491 — au gratin 168
492 — à la Colbert 168
493 Poisson de Saint-Pierre—Dorée 168

DES GROSSES PERCHES 168
494 Perches à la Waterfish 169
495 Grosses perches au gratin 169

DES GROSSES ALOSES. 169
496 Grosse alose à la ravigote 169
497 Gros poisson-hirondelle 169

DES GROS MAQUEREAUX 170
498 Maquereaux à la maître-d'hôtel 170
499 — à la Boulonaise. 170

DES GROSSES ANGUILLES ET CONGRES 170
500 Anguille à la Sémillante. 171
501 — à la Commodore 171
502 — à la Maréchale 172
503 Grosse anguille à la Napolitaine 172
504 Matelote d'anguille 172
Sommaire et Planche n° 5. 172

DES HOMARDS ET LANGOUSTES 173
505 Homard à la Pisane. 173

DES RELEVÉS DE BOUCHERIE . . . . . Page 173
506 Culotte de bœuf à la Jardinière. (Dessin n° 38.) . 174
507 — — braisée à la Flamande 174
508 — — à la mode 175
509 Bœuf à la mode à la Provençale 175
510 Rond de bœuf à l'Anglaise—Boilet round of beef . 176
511 — de veau à l'Anglaise—Rolled round of veal . 176
512 Aloyau rôti— Roast-beef. 176
513 Rosbif à la Française 177
514 Aloyau braisé à la Nivernaise 177
515 Filet de bœuf braisé à la Godard. (Dessin n° 35.) . 178
516 — glacé à la Varin 178
517 — rôti à la Napolitaine 179
518 — rôti à la Maintenon 179
519 — rôti au four, garni à la Providence . 180
520 — à l'Andalouse 180
521 — à la Hussarde 181
522 — Ladislas 181
523 — à la Polonaise 181
524 Longe de veau Monglas. (Dessin n° 36.) 181
525 — rôtie à la Jussieu 182
526 — à la Chambellane 182
527 — à la Montansier 183
528 Longe de porc frais à l'Anglaise 183

DES SELLES 183
529 Selle de mouton à la chartreuse. (Dessin n° 37.). . 184
530 — — rôtie à la Duchesse 184
531 — — à l'Anglaise 185
532 — — à la Bretonne 185
533 — — à la Bourdonnaye 185

DES GIGOTS DE MOUTON ET DE PRÉ-SALÉ 186
534 Gigot de mouton à la Fermière 186
535 — — à l'Ecossaise 186
536 — — braisé à la Provençale 186
537 — — à la Dubouzet 187
538 Gigot de pré-salé à la Lorraine 187
539 — — en chevreuil 188

DES CUISSOTS DE VEAU 188
540 Cuissot de veau à l'Italienne 188
541 — — à la Samaritaine 188
542 Quartier de porc demi-salé à la Valenciennes . . . 189
543 — — — garni de choux de Bruxelles. 189
544 Petits cochons de lait 189
545 Jambon glacé à la Porte-Maillot 190
546 — braisé à la Camerani 190
547 — braisé à la Pukler-Muskau 191
548 — glacé aux racines 191
549 — de marcassins et oursons 192

DES NOIX DE VEAU ET BOEUF 192
550 Noix de bœuf à l'écarlate 192
551 — — à la daube provençale 192
552 — de veau à la Suzeraine 193
553 — — braisée à la Lyonnaise 193
554 — — glacée et piquée à la Chatam . . . 194
555 — — à la crème 194
556 Poitrine de veau farcie et glacée aux concombres . 194

557 Tête de veau tortue . . . . . Page 195
558 Tête de porc frais à la purée de pois verts . . . 195
559 Pascalines d'agneau 196
560 — de veau 196

DES RELEVÉS DE VOLAILLE ET DE GIBIER . . . 197

561 Chapons poêlés 197
562 — braisés 198
563 — à la Matignon 198
564 — bouillis à l'Anglaise 198
565 — au riz. (Dessin n° 40.) 198
566 — à la Chipolota 199
567 — à la Périgord 199
568 Dindonneau à la Reynière 200
569 Dinde à l'Impériale. (Dessin n° 41.) 200
Sommaire et Planche n° 5 200
570 Estomacs de dindes à l'Ambassadrice.(Dessin n° 42.). 201
571 Cuisses de dindes à la Milanaise 201
572 Poulardes à l'Ecossaise. (Dessin n° 39.) 202
573 — à la Napolitaine 202
574 Oisons à la Viennoise 203
575 Estomacs d'oies fumés à l'Allemande 203
576 Pintades à la Cracovienne 203

DES POULETS ET FOUSSINS. 203

577 Pâtés chauds de poulets à l'Ancienne 204
578 Poussins grillés à la Crapaudine.. 204
579 Pigeons à la Moldavienne 204
580 Canards ou canetons à la Badoise. 205
581 Selle de chevreuil rôtie à l'Infante. 205
582 Quartier de chevreuil sauce poivrade. 206
583 — — braisé à la Raglan. 206
584 — de marcassin à la Matignon 206
585 — de sanglier à la Romaine. 207
586 Faisan à la Chartreuse. 207
587 Perdreaux à l'Espagnole. 207
588 Gelinottes à la Bohémienne. 208

DES ENTRÉES CHAUDES 209

DES HATELETS D'ENTRÉES. 213
589 Bordures de plat pour entrées. 213
590 Fonds de plat pour entrées 213
591 Bordures chaudes pour entrées. 214
592 — de farce historiée. 214
593 — de riz 214
594 — de macaroni 214
595 — de légumes. 215

DES CROUSTADES EN PAIN ET EN RIZ 215

595 *bis* Croustades en pain. (Dessin n° 67.). 217
596 Double croustade en pain. (Dessin n° 69.) 217
597 Croustade en pain montée en 3 pièces. 218
598 Petites croustades en pain pour milieu d'entrées. . 218
599 Croustade au riz 218
600 Double croustade de riz. (Dessin n° 70.) 219
601 Petites croustades de riz. 219
602 Croustades de poulaille 219

DES PURÉES POUR GARNITURES D'ENTRÉES . . . 220

DES CÔTELETTES DE VEAU . . . . . Page 224
603 Côtelettes de veau grillées à la Macédoine. . . . 224
604 — — panées à la Milanaise, garnies d'une purée de marrons . . 224
605 — — panées à l'Allemande. 224
Sommaire et Planche n° 7 224
606 Côtelettes de veau à la Singarat. 225
607 — — piquées aux haricots verts. . . 225
608 — — à la Rachel. 225
609 — — à la Dreux. (Dessin n° 61.) . . 225
610 — — à la Balbi 226
611 — — en papillotes 226
612 — de mouton.. 226
613 — — grillées aux pommes de terre . . 227
614 — — braisées à la Soubise. 227
615 — — à la Pompadour. 227
616 — — marinées sauce poivrade. . . . 227
617 — d'agneau sautées aux pointes d'asperges . 227
618 — — Villeroy garnies à la Toulouse. . 228
619 — — à la Maréchale. 228
620 — de porc frais à la Lyonnaise. 228
621 — de chevreuil 228
622 — — au chasseur. 228
623 — de sanglier 229
624 — de lièvre à la Varenne. 229
625 — de cuisses de lapereaux aux morilles . . 229
626 — de volaille à la Reine 229
627 — — à la Pompadour 230
628 — — à la Sévigné 230
629 — de pigeon à la Noailles. (Dessin n° 67.) . 230
630 — de gelinottes à la Pajarski 231
631 — de homard à la Victoria. (Dessin n° 79.) . 231
632 — de vive à la Dauphine 231
633 — de brochet à la Dubarry 231
634 — de tanche à la Milanaise.. 232
635 — de saumon à la d'Artois. 232
636 — de filets de sole à la Chevreuse.. . . . 232
637 — de filets de merlan à la d'Orléans . . . 232
638 ESCALOPES. 233
639 Escalopes de filet de bœuf.. 233
640 — de veau à la Milanaise. 233
641 — de volaille dans un bord de riz. (Dessin n° 46.) 233
642 — de levraut à la Vernon. 234
643 — de langouste à la Beauharnaise 234
644 — de saumon à la Sully. 234
645 — de barbue a la Marinière 234
646 — de filets de sole à la Périgueux 235
647 — de grondin à la Benvenuto. 235
648 — de maquereau à la Palombelle. 235
649 — de vive à la Dégenet. 236
650 — de carpe à la Chambord. 236
651 Émincée de filet de bœuf à la Rohan.. 236
652 — de poularde à la Maintenon 236
653 — de chevreuil aux truffes. 237
654 — d'esturgeon à la Clermont. 237
655 Tête de veau sauce madère.. 237
656 Oreilles de veau. 237

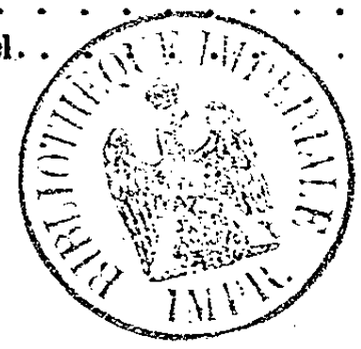
557 Oreilles de veau à la Cardinale. . . . . Page 238
658 Langues de bœuf à la Provençale. 238
659 Tendrons de veau glacés. 238
660 — — à la Duchesse. 239
661 — — à la Villeroy. 239
662 Apprêts de ris de veau et d'agneau. 239
663 Ris de veau Montpensier. (Dessin nº 63.). . . . 239
664 — à la Périgueux. 240
665 — piqués et glacés. 240
666 — à la Toulouse. 240
667 — à la Chivry. 240
668 Ris d'agneau à la chicorée 240
669 Grenadins de veau aux pointes d'asperges. . . . 241
670 — de filets de brochet à la Goisset. (Dessin nº 76.) 241
671 — d'hirondelle à la Justinian. 241
672 Paupiettes de veau à la Primatice. 241
673 — à la Polonaise. 242
674 — de filets de lapereau à la Richelieu. . . 242
675 — de merlan à la Grégorienne. (Dessin nº 73.) 242
676 Épigramme d'agneau à la Jardinière. (Dessin nº 43.). 243
677 — de volaille à la Toulouse. 243
678 — de levraut aux truffes. 244
679 — de perdreau à la Grimod 244
680 — de filets de sole à la Corçoise. 244
Sommaire et Planche nº 8 244
681 Épigramme de filets de merlan à la Ristori. . . . 245
682 Cuisses de volaille à la Duchesse. 245
683 — — en papillotes 245
684 — — en ballottines 245
685 — de caneton à la Chartres 246
686 — de lapereau à la Bretonne. 246
687 Fritôt de poulet à la Française. 246
688 — — à la Viennoise. 246
689 — de perdreau à la Provençale. 247
690 — de grondin à la Niçarde 247
691 Poulets sautés à la Marengo. 247
692 Sauté de poulet Haas. (Dessin nº 45.) 247
693 — de faisan à la Hongroise. 248
694 — de levraut aux champignons. 248
695 — de turbot à la Duperré 248
696 Fricassée de poulet à l'Ancienne. 248
697 — — à la Moderne. 249
698 — — à la Chevalière. 249
699 — — à la Dauphine. 249
700 Kari de volaille à l'Indienne. 250
701 Fricassée de poulet à la Villeroy. 250
702 Ailerons de dindon glacés aux concombres. . . . 250
703 — de dinde farcis à la Nivernaise. 251
704 — de dindonneau à la Doria. 251
705 Filets de veau à la Nivernaise. 251
706 — de mouton sauce poivrade 251
707 — de mouton Conti à la purée de céleri 251
708 — — à l'écarlate 252
709 — — à l'Allemande. 252
710 — de volaille 252
711 — — à la Toulouse 252
712 Filets de volaille aux truffes. (Dessin nº 44) . Page 253
713 — de poulet à la Célini. 253
714 — de volaille à l'Impériale 253
715 — — en lorgnons 254
716 — — à la Javanaise 254
717 — de poulet au Vertpré. 254
718 — de volaille à l'écarlate 255
719 — mignons de dinde à la Romaine 255
720 — — — à la Macédoine. 255
721 — — — à la Marinade 255
722 — de dinde à la Léopold. 256
723 — de pigeon à la Pompadour 256
724 — — à la d'Uxelles 256
725 — de caneton à la Périgord. 256
726 — — aux concombres 256
727 — de faisan à la Londonderry. 257
728 — de pintade à la Financière 257
729 — de gelinotte à la Polonaise 257
730 — de perdreau à la Raguse. 257
731 — — à la Maréchale. 258
732 — de bécasse à la Royale 258
733 — de pluvier à la Princesse. 258
734 — de caille à la Lucullus 259
735 — de sarcelle à la Providence 259
736 — de levraut à la Richelieu. 259
737 — de lièvre glacés à la Saint-Hubert. 260
738 — de lapereau aux tomates 260
739 — — sautés aux fines herbes 260
740 — — à la Soubise. 260
741 — de chevreuil sauce venaison. 261
742 — de sanglier à la Pamphili. 261
743 — de poisson 261
744 — de truite à l'Allemande 261
745 — — à la Vénitienne. 262
746 — — à la Savarin. 262
747 — de saumon à la Dauphine 262
748 — — à la Cérito 262
749 — de turbot à la crème 262
750 — de barbue à la Dantzick. 263
751 — de carrelet à la Normande 263
752 — de limande à la Berthollet 263
753 — de sole à la Mogador 263
754 — — à la Siméon 264
755 — — glacés à la Tourville. 264
756 — — à la Maréchale 264
757 — — à la Baudin 264
758 — — à la Vénitienne 265
759 — de merlan à la Gioberti 265
760 — — à la d'Orléans 265
761 — — en papillotes 266
762 — de rouget à la Nelson 266
763 — — au suprême 266
764 — de grondin à l'Ecossaise 266
765 — — à l'Italienne. 266
766 — de maquereau à la crème d'anchois 267
767 — de vive à la Scipion 267
768 — de mulet à l'Italienne 267
769 — de poisson-hirondelle à l'Espagnole 267

770 Filets de cabillaud à la Maltaise. . . . . Page. 268
771 — d'aigrefin à la Jarosset. 268
772 — de thon grillés à la Provençale 268
773 — de brochet à l'Arlequin. (Dessin nº 78.). . 268
774 — — à la Varsovienne. 269
775 — — à la Marinière. 269
776 — de tanche à l'Anglaise. 269
777 — de congre à la Sainte-Menehould. 270
778 — de carpe à la Régence. 270
779 Gratin de levraut aux fines herbes. 270
Sommaire et Planche nº 9. 270
780 Gratin de bécassine à la Fauvet. 271
781 — de homard à la Montebello. 271
782 Turban de filets de veau à l'Ancienne. 271
783 — — de mouton. 272
784 — — de lièvre à la Fontainebleau. (Dessin nº 64.) 272
785 Grenade de filets de poularde à la Rougemont. (Dessin nº 62.). 272
786 Turban de filets de limande à la Normande. . . . 273
787 — de poisson à la Parisienne. (Dessin nº 47.).. 273
788 Grenade de lapereau à la Diane. 274
789 Entrées de quenelles 274
790 Quenelles au consommé ou essence de volaille . . 274
791 — de volaille au suprême. 275
792 — — à la Périgord. 275
793 — de dinde à la Toulouse 276
794 — de volaille à la Pelet. 276
795 — de coq de bruyère à la Windsor 276
796 — de perdreau à la Gaucher 276
797 — de pigeon à la Pompadour. 277
798 — de lapereau à la Sévigné 277
799 — de lièvre garnies d'une escalope. . . . 277
800 — de carpe à la Marinière. 278
801 — de brochet fourrées à la Soubise. . . . 278
802 — de merlan à la Vénitienne. 278
803 — à la Grisi 278
804 Boudins de farce 279
805 — de faisan à la Prinz-Karl. 279
806 — de volaille à la Monglas. 279
807 — — à la Czarine 280
808 — de foies gras à la Périgord 280
809 — de lapereau à la Richelieu 280
810 — de merlan à la Rouennaise 280
811 Salmis. 281
812 Salmis de bécasse aux truffes 281
813 — de perdreau à la Royale 281
814 — de pluvier à l'Italienne 282
815 — de canard sauvage à l'Ancienne. 282
816 — de faisan à la Mancelle. 282
817 Crépinettes de lapereau à la Favorite. (Dessin nº 69.) . 282
818 Pains pour entrées chaudes. 283
819 Pain de volaille à l'Impériale 283
820 — — à la d'Orléans. 284
821 — de faisan à la Lucullus. 284
822 — de perdreau à la Nemours 284
823 — de bécasse à la Cussy 284
824 — de foie gras à la Trévise. 285
825 Pain de merlan à la crème . . . . . Page. 285
826 — de carpe à la d'Artois. 285
827 Soufflés pour entrées en caisses et en casseroles. 286
828 Soufflés de volaille en casseroles 286
829 — moulés pour entrées. 286
830 — de foies de volaille à la Mukanoff.(Dess. nº 49.). 286
831 Purée de volaille à la Talleyrand. (Dessin nº 50.). . 287
832 — de perdreau à la d'Alembert 287
833 Timbales pour entrées. 287
834 Timbale de volaille à la Parisienne. (Dessin nº 55.) . 288
835 — de foie gras à la Montesquieu 288
836 — de perdreau à la Montmirel 289
837 — à la Barras 289
838 — de queues d'écrevisse à la Maréchale. (Dessin nº 56.) 289
839 Petites timbales de macaroni à la Pahlen. (Dess. nº 52.). 289
840 Timbale de macaroni à la Parisienne 290
841 — — à la Chevrière. (Dess. nº 51.). 290
842 — — à la Romaine. 290
843 — — à la crème 291
844 — de ravioles au Parmesan. (Dessin nº 58.) . 291
845 — de nouilles à la Milanaise 292
846 — de lasagnes à la Génoise. 292
847 — de riz à l'Italienne. 293
848 — ou risot farci à la Piémontaise. 293
849 — de riz à la Portugaise 293
850 Chartreuses. . . . . .
851 Chartreuse de perdreau à l'Ancienne. (Dess. nº 57.) . 294
252 — de caille à la Moderne. 294
853 — de ris de veau aux petits pois. 295
854 — d'escalopes de dinde à la chicorée . . . 295
855 — de filets de pigeon à la Chantilly . . . 296
856 Croûtes de vol-au-vent 296
857 Vol-au-vent à la Marinière. (Dessin nº 66.) . . . 297
858 — à la Nesle. 297
859 — à la Pâtissière 297
860 — de morue à la Provençale 297
861 Patés chauds 298
862 Croûte de pâté chaud. 298
Sommaire et Planche nº 10 298
863 Pâté chaud à la Financière. (Dessin nº 71.) . . . 299
864 — de mauviettes aux truffes 299
865 — de levraut à l'Ancienne 300
866 — de pigeon à l'Anglaise (pigeon-pies). . 300
867 — à l'Italienne 300
868 Patés chauds de poisson. 301
869 Pâtés de filets de merlan sauce aux huîtres. . . . 301
870 — de poisson à la Russe (Kulibiaka) 301
871 Caisses pour entrées. 302
872 Caisse de filets de rougets à l'Infante. (Dessin nº 65) . 303
873 — de laitances de carpe 303
874 — d'escalopes de saumon à la Marinière . . . 303
875 — de poulets nouveaux aux fines herbes . . . 304
876 — de cailles au gratin 304
877 — de ris de veau à la Toulouse 304
878 — d'ortolans aux truffes. 304
879 — de rougets à la Nantaise 304

880 Casseroles-au-riz. . . . . Page. 305
881 Casserole-au-riz à la Jussienne. (Dessin no 44.). . 305
882 — à la Bassano. 306

Entrées diverses 306
883 Noix de veau à la Trianon 306
884 — de mouton à la Westphalienne 307
885 Épaules d'agneau à la Colbert 307
886 Dindonneau en tortue 308
887 — à la Palatine 308
888 — à la Montorgueil 309
889 Chapon au consommé ou au gros sel 309
890 — à la Nothan. 309
891 Estomacs de poularde à la Singara 309
892 — — à la Périgueux 310
893 Poulardes à la Normande 310
894 — à la Nesle 310
895 — à la Saint-Hubert 310
896 Poulets à la Dantzick 311
897 Canetons aux olives 311
898 — à la Palestine. 311
899 Canards sauvages à la Bigarade 311
900 Sarcelles et plongeons 312
901 — à la Tivoli 312
902 Pigeons aux petits pois à la Moderne. (Dess. n° 43.) 312
903 — ramiers à la Marigny 313
904 Faisans en diadème 313
905 Perdreaux à la Fermière 313
906 — à l'Escuriale 314
907 — à la Régence 314
908 Estomacs de gelinottes à la Olga. 314
909 Perdreaux à la Catalane 315
910 Bécasses à la Monaco 315
911 — à la Puckler-Muskau 315
912 Bécassines à la Joinville 316
913 Grives à la Médicis. (Dessin n° 48.). 316
914 Pluviers à la Dumanoir. (Dessin n° 60.) 316
915 Cailles aux petits pois 316
916 — à la Cavalière 317
917 Mauviettes à la Diplomate. 317
918 Ortolans à la Mathurin. 317
919 Darne de saumon à la Vénitienne 317
920 — — à la Régence 318
921 — — à l'Impériale 318
922 — d'esturgeon à la Gondolière 318
Sommaire et Planche n° 11. 318
923 Darne d'esturgeon à la Valentino. . . . . Page. 319
924 — de truite à la Mazarine. 319
925 — de cabillaud à la Corneille 319
926 Tranches de truite à la Jeanne d'Arc. (Dess. n° 77.) . 320
927 Tronçons de truite à la Gastronome 320
928 — de thon à la Sobolewski 320
929 Petites truites farcies à la Condé. (Dessin n° 80.) . 320
330 — à la Valaisienne 321
931 Cabillauds à la Hambourgeoise 321
932 Turbot à la Grimod de la Reynière 321
933 Sole à la Pallavicini 322
934 Matelote en croustade. (Dessin n° 75.) 322

Entrées d'ordinaire 322
935 Côte de bœuf glacée 322
936 — — à la Sainte-Menehould 323
937 Palais de bœuf à la Lyonnaise. 323
938 Biftecks à la Vernon 323
939 — à la Châteaubriant. 323
940 Rognons de mouton sautés aux truffes 323
941 Poitrine de mouton à la Marseillaise 324
942 Foie de veau à l'Estouffade. 324
943 Pieds de veau à la Périgord. 324
944 Gratin de filets de veau à la crème 325
945 Capilotade de volaille à l'Italienne 325
946 Poulets à la Demidoff. 325
947 — à la Diable 325
948 Pigeons à la Crapaudine. 326
649 Bécassines en papillotes. 326
950 Canards en haricot. 326
951 Civet de lièvre 326
952 Sauté de mauviettes à la Taverney 327
953 Tranche de thon à la Tartare 327
954 Boudins de brochet à la Poniatowski 327
955 Lamproie à la Comtoise 327
956 Carpes aux fines herbes 327
957 Tronçons de merlan à l'Italienne. 328
958 Tranches de truite à la Borromée 328
959 Petites truites à la crème d'anchois 328
960 Maquereaux à la Gauthier 328
961 Rougets à la Toulonnaise 328
962 Aiguillettes de raie à la Sainte-Menehould. . . . 329
963 Harengs farcis à la Rubens. 329
964 Matelote de pêcheur 329
965 Vives à la Batelière 330
966 Morue à la Maître-d'Hôtel. 330



FIN DE LA TABLE DE LA PREMIÈRE PARTIE.

PARIS. — IMPRIMERIE WITTERSHEIM, RUE MONTMORENCY, 8.

TABLE DES MATIÈRES.

DU FROID. . . . . Page 331

DE L'ORNEMENTATION 333

967 Fonds de plats, pains-verts et supports pour grosses pièces et entrées froides 333
968 Mandrins pr socles ronds et ovales de pièces froides. 334
969 Saindoux pour socles 334
970 Socles en saindoux profilés 335
971 — profilé. (Dessin nº 110.) 336
972 — profilé. (Dessin nº 112.) 336
973 — en saindoux taillés 336
974 — à anses. (Dessin nº 92.) 336
975 — à anses. (Dessin nº 93.) 337
976 — à double frise. (Dessin nº 94.) 337
977 — à double frise (Dessin nº 95.) 338
978 — à oiseaux. (Dessin nº 96.) 338
979 — à bastion. (Dessin nº 97.) 338
980 — à bastion. (Dessin nº 101.) 339
981 — à couronne. (Dessin nº 102.). 339
982 — à satyres. (Dessin nº 106.) 339
983 — à têtes d'anges. (Dessin nº 107.). 339
984 — rustique. (Dessin nº 107.). 340
985 — nautique. (Dessin nº 109.). 340
986 — aux cygnes. (Dessin nº 113.). 340
987 — à aigle. (Dessin nº 114.) 341
988 — à dauphins. (Dessin nº 115.). 341
988*bis* — à griffes. (Dessin nº 116.) 341
989 — taillé. (Dessin nº 117.) 341
990 — profilé. (Dessin nº 118.) 342
991 Gradin. (Dessin nº 119.) 342
992 Gradin. (Dessin nº 120.) 342
993 Socles en saindoux coulés. 342
994 — coulés en stéarine 342
995 — en beurre 343
996 Sujets dits en tétine et en beurre 343
997 Coupes et corbeilles 343
998 Trophées en tétine 344
999 Animaux modelés. 344
1000 Sujets coulés dans des formes en gélatine. . . . 345
1001 — en tétine taillés 346
1002 Fleurs en saindoux, beurre et cire 347
1003 Gelées grasses dites aspics. 347
1004 Gelée grasse 348
1005 — blanche. 349
1006 Gelée grasse à l'Italienne . . . . . Page 349
1007 — de poisson 349
1008 — de gibier 349
1009 — à l'Anglaise. 350
1010 — pour croûtons 350
1011 — hachée 350
1012 Sauces froides 350
1013 — Chaufroix 353
1014 Garnitures froides 354
1015 Hâtelets pour grosses pièces et entrées froides . . 359
1016 Bordures pour entrées froides. 360
Sommaire et Planche nº 12 362

GROSSES PIÈCES FROIDES 363

1017 Culotte de bœuf à la gelée. 363
1018 Noix de bœuf à l'écarlate. 364
1019 Filet de bœuf à la gelée. (Dessin nº 86.) 364
1020 — — à la Choisy. 364
1021 — — à la Bohémienne 365
1022 — — à la Chevet. 365
1023 — — à la Méduse 365
1024 Langues de bœuf à l'écarlate. (Dessin nº 107.) . . 365
1025 Longes de veau 366
1026 Noix de veau à la gelée 366
1027 — — à la Mazarine 366
Sommaire et Planche nº 13 366
1028 Cuissot de veau à la gelée 367
1029 Jambon à la gelée. (Dessin nº 87.) 367
1030 — à la Saint-Antoine. (Dessin nº 85) . . . 367
1031 Petits jambons de tonkin à la Gassendi. 368
1032 Zampino de Modène à la Paolucci 368
1033 Grosses ballottines ou gigotins 368
1034 Ballottines de dinde à la gelée. 368
1035 — d'agneau en belle vue 369
1036 — de lièvre à la Buffon. (Dessin nº 96.). . 369
1037 Jambonneaux de volaille. (Dessin nº 94.) 370
1038 Filets de volaille à la belle vue. (Dessin nº 95.) . . 370
1039 Pâtés froids 371
1040 Épices composées. 371
1041 Gros pâté de veau moulé 371
1042 — de foies gras à l'Alsacienne 372
Sommaire et Planche nº 14 372
1043 Pâté de filets de perdreau monté à la main . . . 373
1044 — de poulardes à la Godefroy .(Dessin nº 84.) . 374

***

1045 Pâté de foies de canard aux fines herbes . . Page 375
1046 — de cailles à la Camérani. 376
1047 — de bécassines, grives, mauviettes et menu gibier 376
1048 — de mauviettes 376
1049 — de lièvre de Pantin 376
1050 — froid de thon à la Marseillaise 377
1051 — maigre de thon froid. 378
1052 — froid de saumon 378
1053 Timbale froide de foies de poularde. 379
1054 — — de faisan 379
1055 TERRINES. 380
1056 Terrine de foies d'oies, façon de Strasbourg. . . . 380
1057 — de Nérac 381
1058 — de lièvre 381
1059 Pains froids à l'Ancienne 381
1060 — de foies de volaille 381
1061 — de gibier à la gelée 382
1062 — de foies gras aux truffes. 382
1063 — de foies à la Renaissance. (Dessin nº 81.). . 383
1064 GALANTINES. 383
1065 Galantine de dinde à la Française 383
1066 — de poularde à la Fornarine 384
1067 — — à la Gérando. 385
1068 — de poulets à l'Anglaise. 385
1069 — — à la Robert Peel. (Dess. nº 92.) 386
1070 — de perdreaux à la Montargis. 386
Sommaire et Planche nº 16 386
1071 Galantine de faisan à la Volière. (Dessin nº 93.) . 387
1072 Hure de sanglier en galantine. 387
1073 — de porc frais aux truffes. 389
1074 Galantine de cochon de lait 389
1075 — d'anguille au beurre de Montpellier. . . 389
1076 BASTIONS 390
1077 Bastion de volaille 390
1078 — en pain de foie à la Mazagran. (Dessin nº 97.). 390
Sommaire et Planche nº 17. 390
1079 Bastion d'anguille à la Moderne. (Dessin nº 101.). 391
1080 GROS ASPICS 392
1081 Gros aspic de filets de sole. (Dessin nº 81.) . . . 392
1082 — de foies gras. 392
1083 — de volaille à la Bellot. 393
1084 Gros Chaufroix 393
1085 Chaufroix de faisan à la Gaucher 394
1086 — de volaille métamorphose. (Dess. nº 82.). 394
1087 Gros pain de volaille à l'estragon 394
1088 Grosse truite froide au bleu. (Dessin nº 112.) . . 395
1089 Gros brochet froid à la gelée. (Dessin nº 110.) . . 395
1089 *bis* Darne de poisson froide 396
1090 — de saumon à la Chevreuse. (Dess. nº 91.). 396
1091 — — à la Bagration 396
1092 Darne d'esturgeon à la Morghan. 396
Sommaire et Planche nº 18. 396
1093 Hures et queues de poisson froides. 397
1094 Homards et langoustes 397
1095 Homard moulé à la Mayonnaise. 397
1096 Queues de homard à la gelée. (Dessin nº 106.) . . 398
1097 BUISSONS. 398
1098 Buisson de truffes au champagne. (Dess. nº 108.). 398
1099 Buisson d'écrevisses. (Dessin nº 109.). . . Page 399
1100 — de petits homards 399
1101 — de crevettes 399
1102 — composé 400
ENTRÉES FROIDES 400
1103 Côtelettes de veau à l'Anglaise 400
Sommaire et Planche nº 19 400
1104 Côtelettes de veau belle vue. (Dessin nº 116.) . . 401
1105 — — à la Faubert 401
1106 — — à la Bizantine 401
1107 — de mouton à la Bergeret 402
1108 — d'agneau à la Phocéenne 402
1109 — de volaille à la Circassienne 402
1110 — de chevreuil à la Dorsay. 403
1111 — de foie gras à la Kalergi. (Dessin nº 115). 403
1112 — de homard à la Henrion 403
1113 — de sole à la Phénicienne 403
1114 Noix de veau à la gelée. 404
1115 Ris de veau à la Mirabeau 404
1116 — à l'Écaillère. 404
Sommaire et Planche nº 20. 404
1117 Langue de mouton à la Dominicaine. (Dess. nº 123.). 405
1118 Pain de gelinotte à la Czartoriski. (Dessin nº 121.). 405
1119 — de gibier à la Macédoine 405
1120 — de volaille à la Rossini. (Dessin nº 124.) . . 405
1121 — — à la Chantilly 406
1122 Pain-Isabelle. (Dessin nº 102.) 406
1123 — de foie gras à la Gutenberg. (Dessin nº 128.). 407
1124 Pet.pains de volaille à la Marie-Louise. (Dess. nº 120.) 407
1125 Pain de carpe d'Alençon 407
1126 Pain—Uruski 407
1127 Pain d'écrevisses à la Hérard 408
1128 Galantine de poularde à la gelée. (Dessin nº 118.) . 408
1129 — de poulet à la Pichot. (Dess. nº 114.) . 408
1130 — — à la Banquière 408
Sommaire et Planche nº 21. 408
1131 Galantine de pluvier à la Cinq-Mars. (Dess nº 122.). 409
1132 — de perdreau en belle vue. (Dess. nº 117.). 409
1133 — de cailles à la Périgord 409
1134 — de bécassines à la Muiron. 410
1135 — de mauviettes en bordure. 410
1136 — d'ortolans à la Florentine. (Dess. nº 119.). 410
1137 — d'anguille en turban 410
1138 — — à l'Intendante. (Dess. nº 125). 411
1139 Darne de saumon belle vue 411
1140 Célestines de volaille. 411
1141 — de perdreau à la Montalembert . . . 412
1142 — d'écrevisses 412
1143 Chaufroix de volaille aux champignons. 412
Sommaire et Planche nº 22. 412
1144 Chaufroix de faisan à la Lucullus 413
1145 — de bécasse en bordure. (Dessin nº 127.). 413
1146 — de gelinotte à la Circassienne. . . . 413
1147 — — à la d'Erivan 414
1148 — de perdreau à la Chamounix. 414
1149 — de filets de grives à la Savoisienne. . . 414
1150 — de mauviettes à la Bonaparte. 414
1151 — de filets de sole à la Cardinale 415

1152 Chaufroix de homard à la gelée. . . . . Page 415
1153 Mayonnaise de volaille à la Ravigote 415
1154 — de poulet à la Moderne. 415
1155 — de volaille à l'Ancienne. 416
1156 — d'escalopes de dinde. 416
1157 — de filets de sole à la Murat. 416
Sommaire et Planche nº 23 416
1158 Mayonnaise de langouste à la gelée. (Dess. nº 126.). 417
1159 Aspics de pain de foie de volaille et de gibier . . 417
1160 — de ris de veau et d'agneau. 417
1161 — de filets de volaille, gibier et poisson. . . 417
1162 — d'escalopes de volaille, gibier et poisson. . 418
1163 — de volaille à la Saint-Honoré 418
1164 — à la Cussy 418
1165 — de homard ou langouste. 418
1166 — d'écrevisses à la Bavaroise 419
1167 Salade de filets de sole à la Parisienne.(Dess. nº 113.). 419
De la charcuterie 420
1168 Fonte du saindoux 420
1169 Saucisses 420
Sommaire et Planche nº 24 420
1170 Boudins noirs 421
1171 Andouilles 421
1172 Pieds de cochon Sainte-Ménehould 422
1173 — — truffés. 422
1174 Fromage de cochon. 422
1175 — d'Italie 423
1176 Noix de jambon en terrine 423
1177 Cervelas. 423
1178 — d'Espagne 423
1179 Saucisson d'oie à la façon de Novarre 424
1180 Mortadelles de Bologne. 424
1181 Saucisson cru façon de Lyon 424
1182 — — à l'Italiennne—Salame 424
DES ROTS 425
1183 Sauces et garnitures de rôts 426
1184 Salades 427
1185 Manière de brider la volaille pour rôts 428
1186 Dinde truffée et bardée. 428
1187 Dindonneaux rôtis et piqués 429
1188 Chapons rôtis 430
1189 Coqs vierges. 430
1190 Poulardes rôties à l'Anglaise 430
1191 Poussins et poulets nouveaux à la Polonaise . . . 431
1192 Oisons rôtis 431
1193 Rôts de caneions. 431
1194 — de pigeons 431
1195 — de pintades. 432
1196 — de paons. 432
1197 — de gibier 432
1198 — de faisans 432
1199 Coqs de bruyère et coqs de bois 433
1200 Jeunes coqs de bois à l'Allemande 433
1201 Perdreaux rôtis 433
1202 Gelinottes rôties à la Lithuanienne 433
1203 Bécasses, bécassines et bécasseaux rôtis 434
1204 Rôts de canards, canetons et sarcelles sauvages . 434
1205 Rôts de pluviers et vanneaux. . . . . Page 434
1206 — de bisets et ramiers 434
1207 — de poules d'eau 435
1208 — de grives. 435
1209 — de cailles et rois de cailles. 435
1210 — d'ortolans. 435
1211 Ortolans à l'Italienne 435
1212 Rôts d'alouettes ou mauviettes et becfigues . . . 435
1213 Outarde et cane-pétière 435
1214 Des rôts de gros gibier ou venaison. 435
1215 Rôts de levrauts 436
1216 — — à l'Allemande 436
1217 — de lapereau. 436
1218 — de chevreuil. 436
1219 Quartier de chevreuil à la Polonaise. 437
1220 Rôts de sanglier et marcassin 437
1221 — de cerf et de daim. 437
1222 — de poisson 437
1223 — de soles frites 438
1224 — — à la Colbert 438
1225 — de merlans, cabillauds, etc., etc. 438
1226 — de rougets 438
1227 — de truites 438
1228 — de carpes. 438
1229 — d'éperlans, sardines et anchois 439
1230 — de brochets. 439
Des entremets de légumes. 439
1231 Truffes noires à la Mirepoix 439
1232 Sauté de truffes au madère 440
1233 Croûte aux truffes noires. 440
1234 Truffes noires à l'Italienne. 440
1235 — — à la crème 440
1236 — blanches à la Piémontaise 440
1237 Croûtes aux champignons 441
1238 Champignons farcis 441
1239 Ceps à la Provençale 441
1240 — à la Polonaise 441
1241 Oronges à la Polonaise. 441
1242 Morilles à la poulette 442
1243 — à l'Italienne 442
1244 — à l'Espagnole 442
1245 Topinambours à la crème 442
1246 — à la Cracovienne 442
1247 Petits pois à l'Anglaise. 442
1248 — à la Française 442
1249 Haricots verts à l'Anglaise 443
1250 — — à la Française. 443
1251 — à la Lyonnaise 443
1252 — à la Poulette 443
1253 — verts en petits pois. 443
1254 Fèves de marais à la Béchamel 443
1255 Des asperges. 443
1256 Asperges sauce au beurre 443
1257 — à la Polonaise. 444
1258 — à la Piémontaise. 444
1259 Pointes d'asperges au suprême 444
1260 — — à la Colbert 444

1261 Cardons à la moelle . . . . . Page 444
1262 — au parmesan 445
1263 — poirés au gratin 445
1264 Artichauts bouillis sauce hollandaise 445
1265 — à la Barigoule 445
1266 — farcis à la Bordelaise 446
1267 — à la Lyonnaise 446
1268 Fonds d'artichauts à l'Espagnole. 446
1269 — — farcis 446
1270 Tomates farcies 447
1271 — au gratin 447
1272 Oignons farcis. 447
1273 Céleri à l'Espagnole. 447
1274 Fenouil 447
1275 Céleri à la Bouquerel 448
1276 Concombres sautés 448
1277 — au gratin 448
1278 — farcis. 448
1279 — en cardes 448
1280 — à la Duchesse. 448
1281 Carottes à la maître-d'hôtel 449
1282 Salsifis 449
1283 — à la Villeroy 449
1284 Laitues glacées 449
1285 — farcies. 449
1286 Aubergines farcies 449
1287 — au gratin 450
1288 Coucoucelles braisées 450
1289 — à la Milanaise 450
1190 Chicorée à la crème. 450
1291 — au jus 450
1292 Épinards au velouté 450
1293 — à la Piémontaise 451
1294 Choux-fleurs et brocolis sauce au beurre 451
1295 Brocolis aux anchois 451
1296 Choux-fleurs au gratin 451
1297 — à la Villeroy. 451
1298 Chou de mer—Kissel 451
1299 Choux-raves farcis 451
1300 Patates à l'Espagnole. 452
1301 Macédoines de légumes. 452
1302 Bordures et pains de légumes. 452
1303 Entremets d'œufs. 452
1304 Œufs mollets 452
1305 — pochés 453
1306 — brouillés aux truffes 453
1307 — au miroir. 453
1308 — farcis aux champignons 453
1309 Entremets de farinage 453
1310 Appareils de gnoquis à la Romaine—Gnocchi. . . 453
1311 Gnoquis à la Romaine 454
1312 Pannequets à la Béchamel. 454
1313 Fondue à la Piémontaise 454

DES ENTREMETS DE DOUCEUR. 454

1314 Sauces d'entremets chauds 455
1315 Pouding de cabinet 456
1316 — — à la Royale 457
1317 Pouding de cabinet à l'Italienne. . . . . Page 457
1318 — — à la Reine 458
1319 — à la Pérugienne. 458
1320 — au pain noir à l'Allemande. 458
1321 — à l'Anglaise—Plum-pudding 458
1322 — Cambacérès. 459
1323 — à la Vernet 459
1324 — Tyrolien. 459
1325 — à la Vésuvienne 459
1326 — à la d'Albertas. 459
1327 — aux amandes 460
1328 — à l'ananas 460
1329 — Gormanston 460
1330 — de pain à l'Anglaise—Bread-pudding . . 460
1331 — Georges IV. 461
1332 — Wellington. 461
1333 — de semoule à la Westphalienne 461
1334 — Washington 461
1335 — de Francfort 462
1336 — d'abricots à l'Anglaise 462
1337 — de pêches au riz 462
1338 — à la Cowley 462
1339 — à la Camerani. 463
1340 — de riz à l'orange. 463
1341 — de semoule. 463
1342 — de nouilles à l'Italienne 463
1343 — de sagou. 464
1344 — de pommes. 464
1345 — soufflé au citron 464
1346 Pâté de pommes à l'Anglaise 464
1347 Charlotte de pommes à l'Anglaise 464
1348 — à la Varsovienne 465
1349 — de brioche à la Parisienne 465
1350 — de poires à la Napolitaine 465
1351 — d'ananas 466
1352 — à la Polonaise 466
1353 Timbale à la Condé 466
1354 — macédoine. 466
1355 — à la Duchesse. 467
1356 — Laguipierre. 467
1357 — d'Aremberg. 467
1358 — Pompadour. 467
1359 — Médine 467
1360 — Saint-Honoré 468
1361 — Napolitaine. 468
1362 — de riz à la Parisienne 468
1363 — Lamormora. 468
1364 — don Bazan 469
1365 Crème au bain-marie au café. 469
1366 — — au chocolat. 469
1367 Pain de pommes à la Mirabeau. 469
1368 — de riz à la Castiglione. 470
1369 Croûtes à l'ananas 470
1370 — au madère 470
1371 — à l'Italienne. 470
1372 — à la Parisienne. 470
1373 Pommes au riz 471
1374 — — meringuées 471

1375 Pommes au gratin. . . . . Page 471
1376 — au beurre 472
1377 Abricots à la Condé. 472
1378 SOUFFLÉS 472
1379 Soufflé de riz à la vanille 473
1380 — au chocolat en caisse 473
1381 Petits soufflés Haas 473
1382 — d'amandes 474
1383 Soufflé de pommes à la Woronsooff 474
1384 — d'abricots à froid 474
1385 — de marrons 474
1386 Omelette soufflée à la fleur d'oranger 474
1387 BORDURES D'ENTREMETS 475
1388 Bordure de riz duchesse 475
1389 — de fruits à la Victoria 475
1390 — de marrons à la sire de Framboisy . . . 475
1391 — Madeleine 475
1392 — à la de Morny. 475
1393 Baba chaud au madère 476
1394 Mazarin. 476
1395 Savarin à la Montmorency. 476
1396 PANNEQUETS. 476
1397 Pannequet royal 477
1798 — à l'Italienne. 477
1399 — don Quichotte 477
1400 — à la Salamandre 478
1401 — à la Bavaroise 478
1402 Tanfnouilles 478
1403 Flan de pêches. 478
1404 — de macédoine à la Portugaise 478
1405 — de pommes à la Pâtissière 479
1406 — de frangipane 479
1407 — meringué. 479
1408 Tourte de fruits à la Macédoine 479
1409 Gnoquis à la Sobolewski 480
1410 — à l'Allemande 480
1411 Pithiviers à la crème d'amandes 480
1412 Mispaïs—Mins-pies 481
1413 Croustade à la Macédoine. 481
1414 — de pêches au riz 481
1415 — de crème 482
1416 — Caroline 482
1417 Fanchonnettes aux amandes 482
1418 Darioles au café 482
1419 — au riz 483
1420 Talmouses 483
1421 ENTREMETS FRITS 483
1422 Beignets de pommes glacés 483
1423 — — Duchesse 484
1424 — de poires à la Saint-Amand 484
1425 — de cerises. 484
1426 — de pêches à la Louisiane. 484
1427 — d'abricots confits 485
1428 — d'ananas 485
1429 — — à l'Impériale 485
1430 — de reines-Claude 485
1431 — de marrons Damoreau. 485
1432 — de pâte de coings 486
1433 Beignets de fraises ananas à la Cérito . . . Page 486
1434 — d'oranges 486
1435 — de frangipane 486
1436 — — à la Montès. 486
1437 — à la Française 487
1438 — soufflés. 487
1439 — — à la Spilmann 487
1440 — de crème de riz 487
1441 — de brioche à la crème 488
1442 — de Savarin. 488
1443 Petites croustades de riz fourrées. 488
1444 Croquettes de riz. 488
1445 Beignets à la Torlonia 489
1446 — Dauphine à la crème d'amandes 489
1447 Ponchkis polonais—Pasczki 489
1448 Croquettes de marrons 490
1449 — de pommes de terre à la vanille . . . 490
1450 — — à la Saint-Simon. 490
1451 Rissoles à la confiture. 490
1452 — à la Génoise 491
1453 Cannelons 491
1454 Beignets à la Polonaise—Nalesniki 491
ENTREMETS FROIDS. 491
1455 Gelées d'entremets 491
1456 Extraction de la colle de pied de veau 492
Sommaire et Planche nº 25. 492
1457 Extraction de la colle de couennes fraîches de porc. 493
1458 Clarification de la gélatine. 493
1459 — de la colle de poisson 493
1460 — de la colle de pied de veau et couenne de porc 493
1461 — de la colle avec le sucre. 494
1462 — du sucre à froid. 494
1463 — de suc de fruits pour les gelées 494
1464 Procédé pour frapper et démouler les gelées . . . 495
1465 — pour chemiser les moules 495
1466 — pour faire la crème Chantilly 495
1467 Gelée d'oranges 495
1468 — de framboises 496
1469 — de fraises 496
1470 — de grenades. 497
1471 — au raisin muscat 497
1472 — aux pêches 497
1473 — au suc de quatre fruits en sultane 497
1474 — d'ananas. 497
1475 — aux liqueurs. 497
1476 — à la Californienne. 498
1477 — au champagne 498
1478 — fouettée 498
1479 — — au citron. 498
1480 — — à la Véry 498
1481 — moscovite. 499
1482 MACÉDOINES 499
1483 Macédoine printanière au marasquin. 499
1484 — d'hiver. 499
1485 — à la Maréchale 500
1486 — à l'Anglaise. 500
1487 — à la Moderne. 500
1488 — à la Russe. 500

1489 Macédoine de fruits Alexandre Dumas. . . Page 501
1490 Petits paniers d'oranges à la gelée. 501
1491 Quartiers d'oranges panachés au blanc-manger. (Dessin nº 180.). 501
1492 PAINS DE FRUITS. 501
1493 Pain de fraises à la Parisienne 501
1494 — de framboises à la gelée. 502
1495 — d'abricots à la Salamanque. 502
1496 — d'amandes à la Villain XIV 502
1497 — de pêches au marasquin. 502
1498 — — à la George Sand 503
1499 — d'ananas à la Verron. 503
1500 — de marrons. 503
1501 — Pomaré. 503
1502 — d'abricots Taglioni 503
1503 — — à l'Impératrice. 504
1504 — d'oranges à la Montpensier. 504
1505 — de fraises à la Aguado. 504
1506 — de cerises à la Montmorency. 504
1507 — de pommes à la Reine 505
1508 — de fruits à la Maréchale. 505
1509 — — à la crème. 505
1510 — de riz à la crème. 505
1511 — — à la Gilbert. 505
1512 — — à la Jules Janin. 506
1513 — — à la Montmorency 506
1514 — de nouilles aux noisettes 506
1515 — rubané 506
1616 Crème française aux amandes. 506
1517 — — au chocolat. 507
1518 — — au marasquin. 507
1519 — — à la Chantilly. 507
1520 Bavarois au café 507
1521 — au chocolat. 507
1522 — à l'ananas. 507
1523 — aux pistaches. 508
1524 — à l'orange. 508
1525 — à la fleur d'oranger. 508
1526 — panaché à la Bohémienne. 508
1527 — Bagration.. 508
1528 — à la Cognard 509
1529 — à la Véfour. 509
1530 — à l'Ancienne. 509
1531 Blanc-manger à la Sultane. 509
1532 — à la Moscovite. 509
1533 Crème espagnole au rhum. 510
1534 Sambayon glacé 510
1535 Crème vierge à la vanille 510
1536 Plombières aux noisettes. 510
1537 — aux fraises à l'Orientale. 511
1538 — de noix fraîches à la Souveraine . . . 511
1539 — de melon à la Napolitaine 511
1540 — Francklin. 511
1541 Pouding froid de Carême au marasquin 512
1542 — — à la Girot. 512
1543 — — de cabinet à la Dalmatie. 512
1544 — — Fleur-de-Marie. 512
1545 — — Laguipierre. 513
1546 Pouding froid de fraises à la Parisienne. . . Page 513
1547 — — à l'Héritière. 513
1548 — diplomate. 513
1549 — à la Pozzo di Borgo. 514
1550 — Metternich. 514
1551 — Richelieu. 514
1552 — Jules Lecomte. 514
1553 — à la Nesselrode.. 515
1554 — Châteaubriand. 515
1555 Timbale à la Sicilienne. 515
1556 — de marrons à la Sultane. (Dessin nº 150.). 515
1557 Macédoine de fruits à la Napolitaine. 516
1558 Charlotte à la Parisienne (Dess. nº 142.). . . . 516
1559 — à la Doria (Dessin nº 141.). 516
1560 — à la Montpensier. 517
1561 — de Castille. 517
1562 — Russe aux pistaches. 517
1563 — à la Bérésina. 518
1564 — Suisse aux quatre-mendiants. 518
1565 — Savoisienne. 518
1566 — Génoise. 518
1567 — Napolitaine 519
1568 — à la Sibérienne. 519
1569 Ananas glacé à la d'Orléans. 519
1570 Suédoise de pommes. 520
1571 — en pyramide. (Dessin nº 130.). 520
1572 Croquembouches pour entremets. 521
1573 Meringues parisiennes. 522
1574 — à jour pour entremets. 522
1575 — hexagone (Dessin nº 135.). 522
1576 MOUSSES. 522
1577 Mousse à la vanille. 523
1578 — au thé. 523
1579 — au chocolat. 523
1580 — au lait d'amandes. 523
1581 — au marasquin. 524
1582 — sans crème. 524
1583 BOMBES. 524
1584 Bombes parisiennes. 524
1585 — de Chine. 525
1586 — de Mogador. 525
1587 — Russes. 525
1588 — Siciliennes 525
1589 BORDURES D'ENTREMETS. 525
1590 Bordure de gelée à la Maltaise. 525
1591 — — à la Macédoine. 525
1592 — de blanc-manger aux fruits 525
1593 — de Chantilly aux abricots. 526
1594 — de crème espagnole au chocolat. . . . 526
1595 — de fruits aux marrons. 526
1596 — Ermance. 526

DE LA PATISSERIE. 527

ORNEMENTATION. 529

1597 Pastillage. 529
1598 Pâte d'amandes adragante. 530
1599 — d'office. 530
1600 Glace royale pour ornement. 530

1601 Couleurs d'office. . . . . Page 531
1602 Sucres de couleur. 531
1603 Sucre filé. 532
1604 Aigrettes, pompons, palmes et voluptés. 534
1605 Coupes et corbeilles en sucre filé. 535
1606 Sultanes en sucre filé. 536
1607 Fleurs et ornements en sucre tors. 538
1608 Mandrins pour socles de pâtisserie, entremets, gradins et pièces montées. 539
1609 Bordure en glace royale et pastillage. 539
1610 Fleurs en pastillage, en glace et sucre. 541
1611 Fruits en pastillage. 542
1612 Sujets en glace, pastillage et sucre taillé. . . . 542
1613 Gradin et pâte d'office. (Dessin n° 132.). . . . 543
1614 Socles en sucre sculpté. 544
1615 — — filé. (Dessin n° 144.). 545
1616 — — sculp., pastill. et glace.(Des.n°143.) 545
1617 — en glace et pastillage. (Dessin n° 143.). . 546
Sommaire et Planche n° 26. 546
1618 Socles à *esses* en pastillage et glace (Dess. n° 145.). 547
1619 — en pâte de papier. 547
1620 — en carton. 548
1621 Pièces montées. 548
1622 Rochers. 549
1623 Château-fort en gaufres à l'Italienne.(Dess.n° 153.). 551
1624 Kiosque rustique en pâte d'amandes adragante. (Dessin n° 154.). 551
1625 Ruines en génoise. (Dessin n° 155.) 552
1626 Ballon. (Dessin n° 156.) 552
1627 Gondole en pastillage. (Dessin n° 157.). 553
1628 Grande fontaine chinoise. (Dessin n° 160.). . . . 553
1629 Grande cascade ornée de sucre filé. (Dess. n° 161.). 554
Sommaire et Planche n° 27. 554
1630 Vase de fleurs en pastillage. (Dessin n° 162.). . . 555
1631 Corbeille en pastillage et glace royale garnie de fruits et sucre. (Dessin n° 163.). 556
1632 Pavillon chinois en pastillage. (Dessin n° 165.). . 556
1633 Pièce gothique en pastillage. (Dessin n° 164.). . 557
1634 Pièces montées en glace. 558
1635 — en meringue. 559
1636 Glaces patissières. 559
1637 Crèmes pâtissières et frangipanes. 561
1638 Sucres parfumés. 562

Détrempes. 563

1639 Pâte à dresser. 563
1640 — — à l'Alsacienne. 563
1641 — — à l'Anglaise. 563
1642 — à foncer ordinaire. 564
1643 — — fine. 564
1644 Feuilletage. 564
1645 — à la graisse. 566
1646 — au saindoux. 566
1647 Pâte à coulibiacs 566
1648 — à choux. 566
1649 — — fine. 567
1650 — — commune. 567
1651 — à ramequins. 567
1652 Pâte frolle à la Romaine. — Pasta frolla. . Page 568
1653 — — à la Brémoise. 568
1654 — — à la Française. 568
1655 — — à la Napolitaine. 568
1656 — — à la Piémontaise. 568
1657 — — à la Florentine. 568
1658 — à frire. 568
1659 — — au vin blanc. 569
1660 — — à l'Italienne. 569
1661 — à nouilles et lasagnes. 569
1662 — pour ravioles. 569

Grosses pièces de fonds. 569

Du four. 569

1663 Brioche pour grosse pièce. 570
1664 — à l'Italienne. 572
1665 Compiègne pour grosse pièce. 572
Sommaire et Planche n° 28. 572
1666 Couglof à la Viennoise.—Kugelhupf. 573
1667 — de Bavière. 573
1668 Autre appareil de couglof. 573
1669 Gâteau de Munich. 573
1670 Gros baba. (Dessin n° 139.). 573
1671 Baba à la Varsovienne. 574
1672 — à la Podolienne. 575
1673 Savarins pour grosse pièce. (Dessin n° 137.). . . 575
1674 Soleil. 576
1675 Gorenflot. 577
1676 Trois-Frères. 577
1677 Cussy. (Dessin n° 138.). 577
1678 Gâteau-pensée. 578
1679 Gâteau de broche. (Dessin n° 145.). 578
1680 Gros biscuit à la vanille. (Dessin n° 140.). . . . 579
1681 Gâteau breton. (Dessin n° 146.). 580
1682 Gâteau Delisle. 580
1683 Berchoux à la Moderne. (Dessin n° 510.).. . . . 581
1684 Gros biscuit aux amandes. 581
1685 — manqué à l'orange 581
1686 Biscuit d'Espagne. 581
1687 — commun. 581
1688 — en feuilles. 581
1689 — aux pistaches. 582
1690 — aux noisettes. 582
1691 — aux noix fraîches. 582
1692 — roulé. 582
1693 — travaillé sur le feu. 582
1694 — moscovite. 583
1695 — léger. 583
1696 — friand. 583
1697 — de riz. 583
1698 — au pain noir. 583
1699 — au chocolat. 583
1700 — de Portugal. 583
1701 Bouff, gâteau allemand 584
1702 Biscuit-punch. 584
1703 Génoises aux amandes. 584
1704 — aux raisins. 584
1705 — cassantes. 584

1706 Génoises aux pistaches. . . . . Page 585
1707 Madeleine à l'orange. 585
1708 Napolitain historié. (Dessin nº 143.). 585
1709 Mille-Feuilles à la Française. 586
1710 — à la Florentine. 587
1711 — à la Vénitienne. 587
1712 Phare napolitain. (Dessin nº 152.). 587
1713 Meringues. 588
1714 Appareil à meringue ordinaire. 588
1715 — — italienne. 588
1716 — — au chocolat. 588
1717 — pour grosses meringues. 588
1718 Grosse meringue montée. (Dessin nº 147). . . . 589
1719 — à jour. 589
1720 Nougat à la Parisienne. (Dessin nº 148.). . . . 589
1721 Corne d'abondance garnie de fruits glacés. (Dessin nº 134.). 591
1722 Cornes jumelles. 591
1723 Coupe en nougat à la Portugaise. (Dessin nº 133). 592
1724 Lyre en nougat. (Dessin nº 159.). 592
Sommaire et Planche nº 29. 592
1725 Harpe en nougat. 593
1726 Casque en nougat. (Dessin nº 158.). 593
1727 Cygne en nougat. 593
1728 Corbeille ovale.—Panier de Pérette. 593
1729 Pièces montées en nougat. 593
1730 Nougat d'avelines. 594
1731 — aux pistaches. 594
1732 Croquembouches. 594
1733 Croquembouche d'amandes. (Dessin nº 144.). . . 594
1734 — — à la Bou-Maza. . . 595
1735 — de génoises. 595
1736 — Bayadère. 596
1737 — de petits choux. 596
1738 — Bourqueney. 597
1739 — à la Rossini 597
1740 — de marrons. 597
1741 — — à la Royale. . . . 597
1742 — d'Aboukir. 598
1743 — de quartiers d'oranges. 598
1744 — à l'Algérienne. 598
1745 — Latour-d'Auvergne. 599
1746 — d'amandes à la Espartero. . . . 599
1747 — à la Condé. 599
1748 — Renaissance. (Dessin nº 149.). . . 599
1749 Saint-Honoré. 600
1750 Flans froids. 600
Imitations en patisserie.. 600
1751 Hure de sanglier à la gelée. 600
1752 Jambon de Carême. 601
1753 Cygne en biscuit à la crème. 601
1754 — — meringué. 602
1755 Grosse carpe en biscuit à la gelée. 602
1756 Physiologie du goût, livre en biscuit. 603
1757 Turban en biscuit orné de sucre filé.(Dess. nº131.) Page 603
1758 Galantine de pâte d'amandes. 604
1759 Filets de volaille à la Mayonnaise. 604
1760 Chaufroix de bécasses à la gelée 604
1761 Côtelettes de mouton purée de marrons. . . . 605
1762 — de veau aux haricots verts. 605
Petits gateaux pour entremets et garnitures. 605
Sommaire et Planche nº 30. 606
Sommaire et Planche nº 31. 610
1763 Gâteaux pour thé. 616
Sommaire et Planche nº 32. 618
1764 Petit-Four. 620
Sommaire et Planche nº 33. 622
Sommaire et Planche nº 34. 626
DE L'OFFICE. 628
1765 Clarification du sucre. 628
1766 Cuisson du sucre. 629
1767 Compotes. 629
1768 Confitures. 635
1769 Gelées. 636
1770 Marmelades. 637
1771 Pâtes de fruits. 640
1772 Fruits confits 641
Sommaire et Planche nº 35. 644
1773 Fruits à l'eau-de-vie. 646
1774 Sirops. 647
1775 Esprits et liqueurs. 648
1776 Ratafias et fruits. 648
1777 Fruits glacés au caramel. 649
1778 — confits glacés au caramel. 651
1779 — glacés au fondant. 652
1780 — nappés. 652
1781 — glacés à blanc. 653
1782 — au tirage. 653
1783 Bonbons dits caramels. 654
1784 Candi à chaud. 654
1785 — à froid. 655
1786 Bonbons dits conserves. 655
Sommaire et Planche nº 36. 656
1787 Imitation de fruits et sujets en sucre filé. . . . 657
1788 Pastilles. 658
1789 Fondant. 659
1790 Sucre tors. 662
1791 Pâte d'amandes. 663
1792 Glaces. 665
Glace à la crème.—Glaces de fruits.—Fromages glacés. — Corbeilles. — Biscuits glacés. — Granites.— Spongada.—Glaces mousseuses.—Punchs glacés.— Sorbets.—Sirops pour rafraîchissements.
DES CONSERVES ALIMENTAIRES. 677
Salaisons.— Grosses viandes.— Poissons. — Volaille et gibier. — Légumes. — Fruits.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES DE LA 2me ET DERNIÈRE PARTIE.

Paris. — Imprimerie de Wittersheim, rue Montmorency, 8.