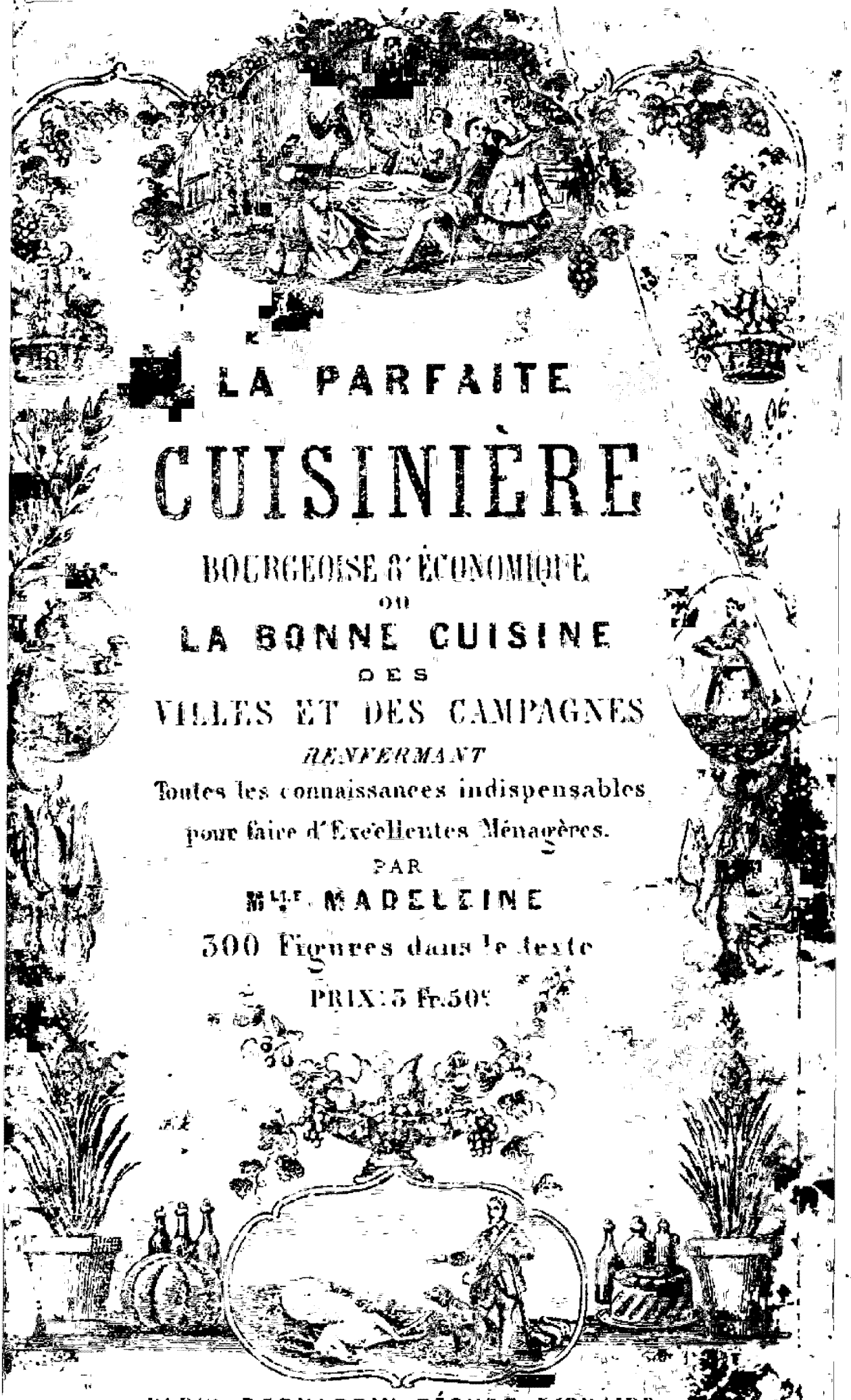


LA PARFAITE
CUISINIÈRE

BOURGEOISE & ÉCONOMIQUE
OU
LA BONNE CUISINE
DES
VILLES ET DES CAMPAGNES

RENFERMANT

Toutes les connaissances indispensables pour faire d'Excellentes Ménagères.

PAR

Mme MADELEINE

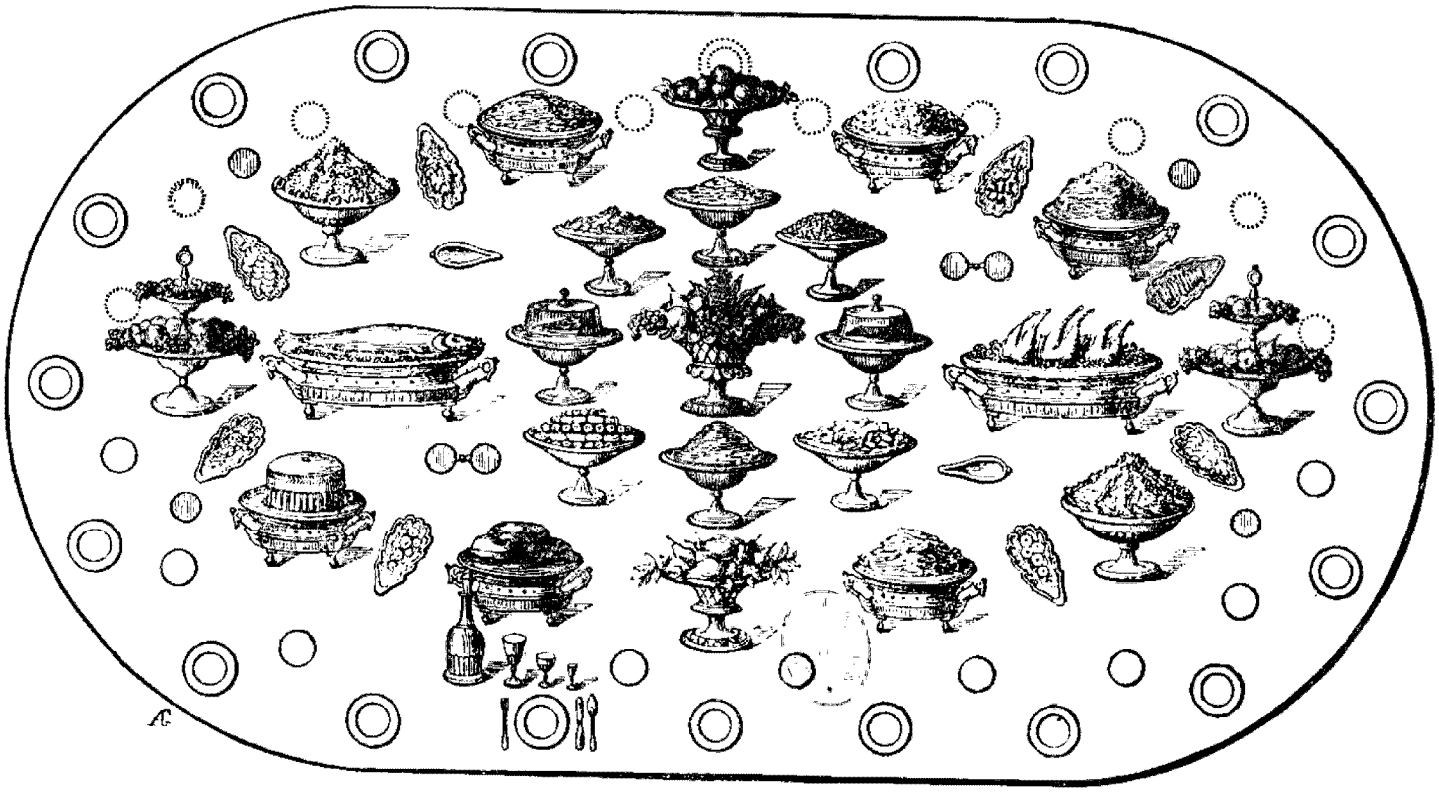
300 Figures dans le texte

PRIX : 3 Fr. 50 c.

PARIS, BERNARDIN-BÉCHET, LIBRAIRE
Quai des Grands Augustins, 31.

LA PARFAITE

CUISINIÈRE BOURGEOISE



AMBIGU POUR 20 COUVERTS (*Voyez le détail à la fin du volume.*)

LA PARFAITE

CUISINIÈRE BOURGEOISE

OU

LA BONNE CUISINE

DES

VILLES ET DES CAMPAGNES

RENFERMANT

TOUTES LES CONNAISSANCES INDISPENSABLES
POUR FAIRE D'EXCELLENTES MÉNAGÈRES

PAR

Mlle MADELEINE

Près de 300 figures dans le texte

PARIS
BERNARDIN-BÉCHET, LIBRAIRE-ÉDITEUR
31, QUAI DES AUGUSTINS, 31

1863.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

Se nourrir sainement, agréablement et en temps utile est le premier soin que doit avoir un homme raisonnable.

Cependant, tout bien considéré, c'est un soin qu'on néglige trop souvent.

Il est parfaitement démontré par l'expérience que, faute de connaître ce qu'on nomme la science de la vie, on dépense souvent beaucoup pour vivre mal, tandis qu'il serait facile de vivre bien mieux et à meilleur compte.

Pour cela, il faut savoir faire un choix judicieux de ses aliments; il faut connaître et savoir débattre à propos le prix des denrées, et enfin les préparer convenablement; c'est-à-dire faire bien et au meilleur marché possible.

C'est un problème facile à résoudre; il ne s'agit que de s'instruire.

Vouloir, en ce cas, c'est pouvoir.

Puisqu'il s'agit de manger pour vivre, n'est-il pas d'un intérêt bien entendu d'apprendre de bonne heure à distinguer ce qui est nécessaire

pour que les aliments remplissent bien toutes les conditions exigées pour une alimentation saine et succulente.

En un mot, on doit savoir bien choisir, bien varier, et bien assaisonner.

Depuis quelques années un grand progrès s'est accompli ; on mange moins qu'autrefois, mais on mange mieux. Le bien être pénètre partout et l'on consulte aujourd'hui le livre de cuisine à la ville comme à la campagne.

Si pour faire un civet il faut un lièvre, on peut dire par la même raison que pour la cuisson du civet il faut un ustensile.

Donc il faut se préoccuper avant tout de s'entourer des ustensiles les plus commodes, les plus solides, les plus nécessaires.

Cela fait, on se procure les éléments qui constituent la cuisine, puis l'on passe aux préparations ; enfin on procède au service du découpage.

En peu de mots, nous venons d'indiquer l'ordre que nous allons suivre dans ce livre qui, sous le titre de *La parfaite Cuisinière bourgeoise*, sera le plus complet en ce genre, en même temps qu'il restera le plus simple et le plus clair.

LA PARFAITE

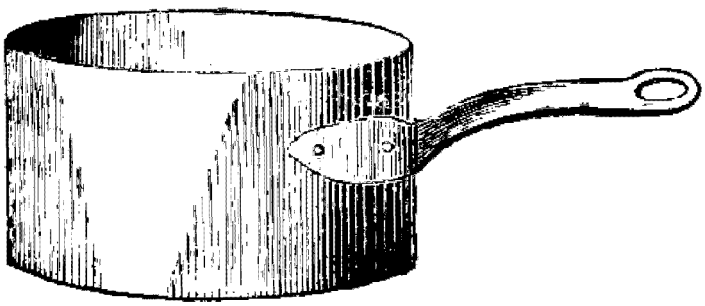
CUISINIÈRE BOURGEOISE

FOURNEAUX ET BATTERIE DE CUISINE

L'ordre et la propreté doivent régner dans la cuisine; il faut que chaque chose y soit à sa place, bien frottée, bien nettoyée. On doit veiller à ce que les ustensiles en cuivre soient toujours bien étamés.

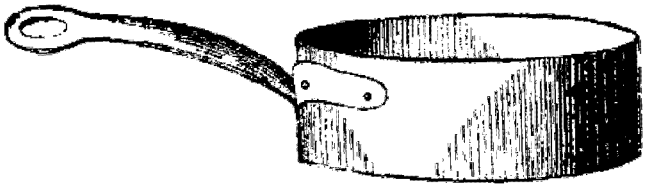
La casserole en cuivre est préférable à celle de fer, qui a l'inconvénient de faire prendre aux mets un goût de brûlé; celles en terre donnent aux préparations un goût de graillon. On en fabrique en fonte garnie d'émail à l'intérieur qui présentent des garanties de solidité et de salubrité.

Les dessins ci-dessous représentent une grande

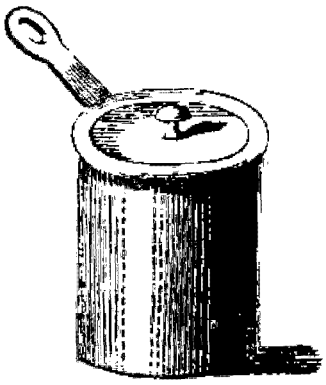


Grande casserole.

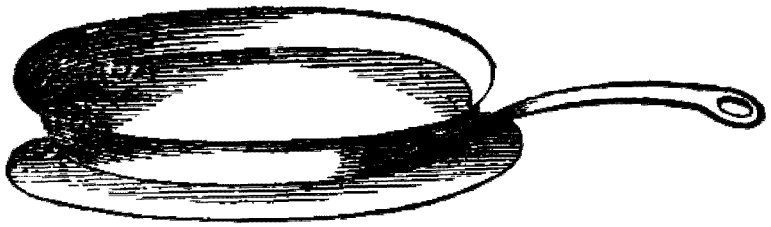
casserole, une moyenne et celle qu'on nomme bain-marie.



Casserole moyenne.

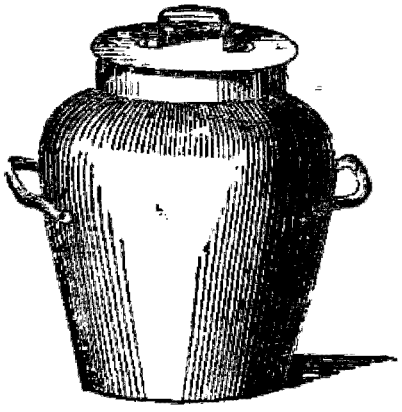


Bain-marie.

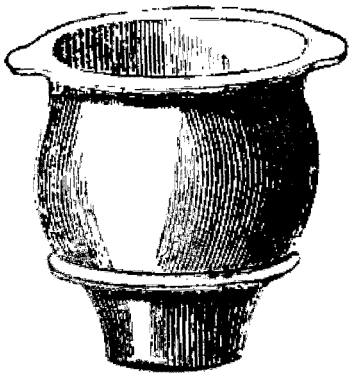


Couvercle de casserole destiné à recevoir de la braise.

Le pot au feu en fonte émaillée doit être préféré à tout autre; à défaut de celui-ci, on peut prendre le pot de terre.



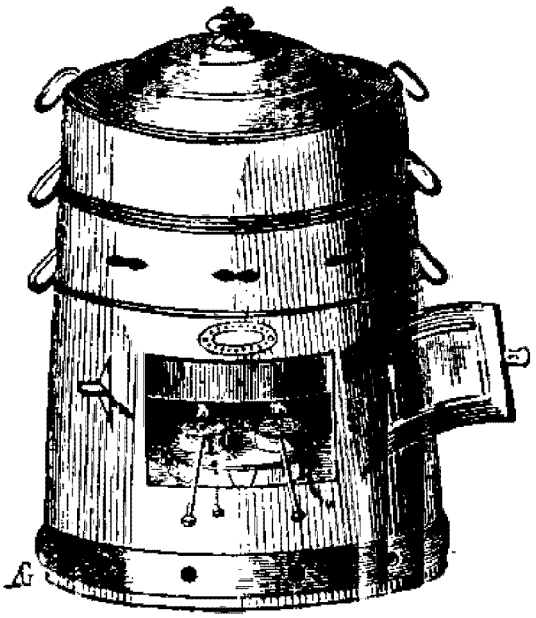
Grande marmite en cuivre.



Pot de terre.

Deux lampes à esprit de vin, disposées au bas de l'appareil ci-contre fournissent le calorique

nécessaire à la cuisson des aliments dans la marmite à esprit de vin.

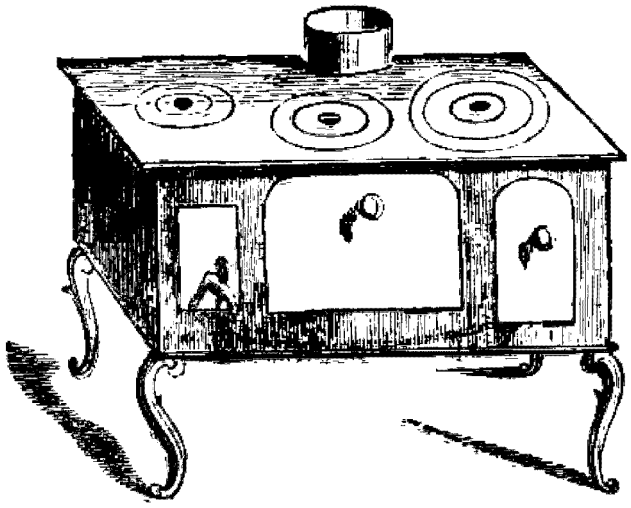


Marmite à esprit de vin.

L'ancien fourneau en briques avec ses dalles de faïence et ses nombreux inconvénients disparaît peu à peu, au grand regret de nos vieilles cuisinières. A sa place, on voit se dresser un nouveau système de fourneaux importés de la Belgique, qui, à l'élégance et à la solidité, joignent l'économie et la salubrité. Ils peuvent se chauffer au bois comme au charbon de terre, avantage que n'avaient pas les autres.

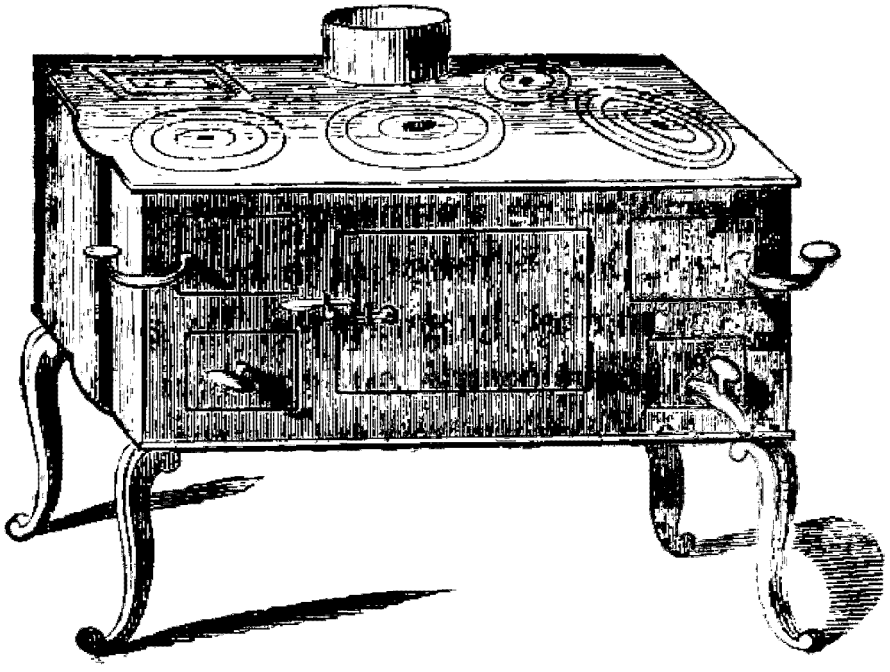
Il s'en fabrique aujourd'hui de toutes les dimensions pour les grands établissements comme pour les petits ménages. On trouve, en effet, des fourneaux pour les petits ménages où l'on peut préparer en même temps deux plats avec le pot-au-feu, en dépensant très-peu de combustible.

Le fourneau dont on voit le dessin ci-dessous,



Fourneau n° 1.

n° 1, convient aux maisons bourgeoises; celui qui porte le n° 2 est plus spécialement destiné aux grandes maisons et aux établissements.



Fourneau n° 2.

Dans l'un comme dans l'autre, on peut faire

depuis le pot-au-feu jusqu'au rôti. Seulement, nous croyons devoir faire observer à nos lecteurs que le rôti qui sort de là ne vaut pas celui qui cuit à la broche ou dans la cuisinière.

Le plus simple de tous est le fourneau portatif qui convient aux petits ménages qui manquent de temps et d'espace.

Le trou destiné à recevoir les ustensiles se rétrécit ou s'agrandit à volonté, au moyen de cercles qu'on rajuste ou qu'on enlève.

Nous allons donner ici la nomenclature avec la description et les dessins des ustensiles de cuisine les plus usités.

A mesure que l'occasion s'en présentera, nous décrirons également les objets divers destinés au service de la table, aux besoins de la pâtisserie, de la cave et de la conservation des substances alimentaires.

Nous terminerons cet intéressant chapitre par quelques recettes simples et faciles pour nettoyer la batterie de cuisine.

Indépendamment des ustensiles que nous venons de décrire, il en est d'autres dont tout ménage doit être pourvu; ce sont les suivants :

Des fontaines destinées, soit à filtrer l'eau quand on habite une ville ou une campagne où l'eau contient des matières étrangères, soit à se laver les mains.

Un ventilateur pour allumer le fourneau. C'est un petit instrument en tôle qu'on place au-dessus

du charbon qu'on veut allumer; il fait l'office de petite cheminée pour établir un courant d'air.

La coquille, ustensile propre à économiser le charbon, tout en fournissant le moyen de préparer un rôti sur le fourneau. On y place du charbon allumé et l'on dispose devant la rôtissoire ou la cuisinière.

Les poêles à frire, la planche pour hacher et le hachoir; le mortier, le billot, les couteaux divers, le moule à beurre, le panier à salade, l'égouttoir de vaisselle, la planchette à nettoyer les couteaux, le chauffe-assiette, le garde-manger, les couvre-plats, la servante, ce meuble indispensable pour mettre à portée de la table le pain, le vin et les assiettes; les presse-purée, le rouleau, les spatules, le coupe-pâte, le chauffe-plats, les atelets, la baratte pour préparer le beurre, les boîtes à lait, la boudinière, les brosses, le porte-huilier, le porte-carafes, etc., etc.

Nous n'irons pas plus avant, car une nomenclature trop longue serait ennuyeuse; il suffit de citer ceux dont on fait un usage journalier.

En attendant que nous les passions en revue, disons un mot du garde-manger.

Garde-manger.

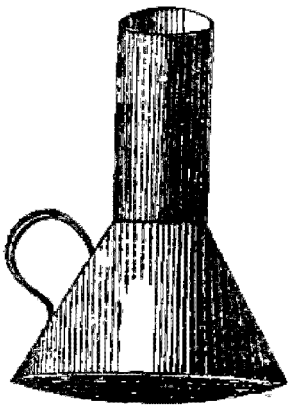
Un bon garde-manger doit être exposé au nord; s'il est à une autre exposition, il faut l'abriter complétement du soleil. Il est indispen-

sable que l'air y circule; sans cela la viande y contracte ce goût particulier que l'on désigne par le nom de relan; toutes ses ouvertures doivent être fermées par un canevas, ou, mieux encore, avec une toile métallique assez serrée pour empêcher le passage des insectes, et assez claire pour ne pas gêner la circulation de l'air.

Le garde-manger le mieux disposé n'empêche pas la putréfaction rapide et presque instantanée des viandes, lorsque la chaleur est forte, l'air stagnant, et le temps disposé à l'orage.

A défaut de garde-manger, on se sert de cloches de toile métallique pour mettre les mets à l'abri des mouches.

Ce petit instrument est employé pour allumer plus vite et plus facilement le feu des fourneaux. On le place au-dessus du charbon; il fait l'office de petite cheminée pour établir le courant d'air nécessaire à la combustion.

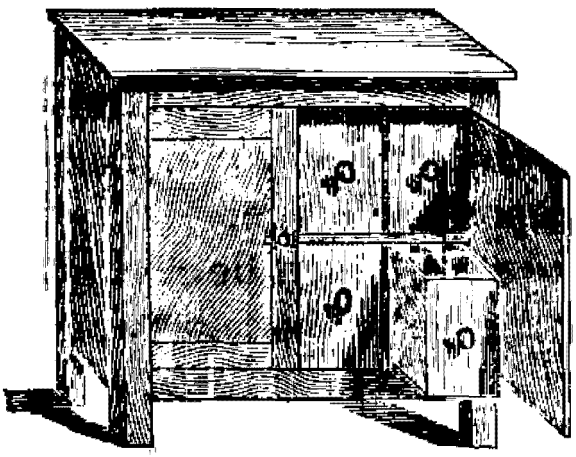


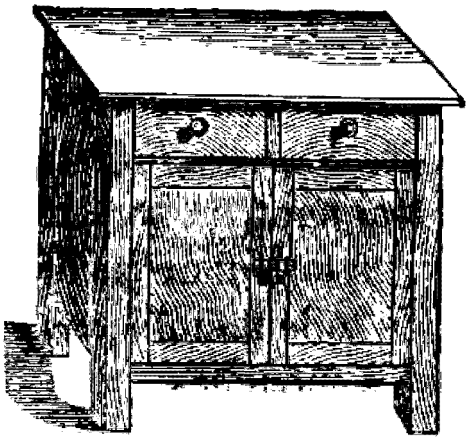
Ventilateur.

Dans les campagnes et dans les petites villes où l'on fait presque toujours la cuisine devant le feu de cheminée, on n'a pas besoin du ventilateur, mais bien de cet instrument destiné à fournir du vent et qu'on nomme le soufflet.

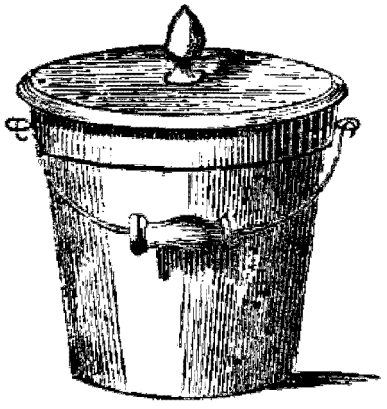
Pour faciliter l'ordre et l'arrangement si nécessaires dans une petite cuisine, on établit, le

long des murs des cadres destinés à recevoir la batterie de cuisine. Mais, comme il est certains objets qu'on ne peut pas suspendre, il est bon, pour les mettre en place, d'avoir de petites armoires pareilles à celles dont nous donnons les modèles.

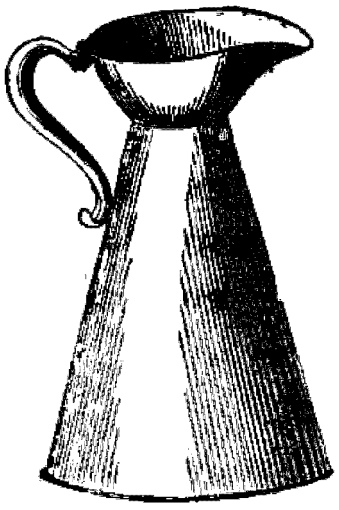




L'eau étant un élément indispensable, il faut avoir des ustensiles pour la contenir. Pour cela, dans les petits ménages, on a un seau ou un broc. Quand l'eau contient des matières étran-



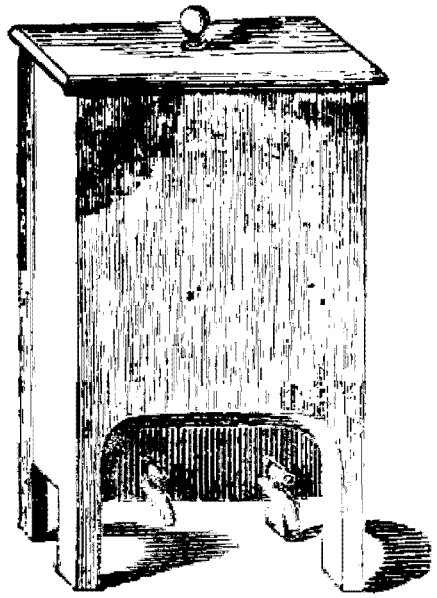
Seau.



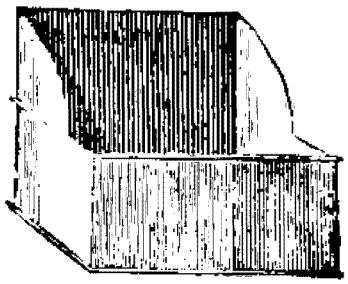
Broc.

Alcarrazas, vase poreux pour tenir l'eau fraîche.

gères, il est bon de la filtrer. Dans ce cas, on se sert de la fontaine à filtrer.



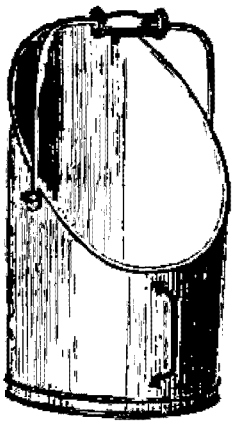
Fontaine à filtrer.



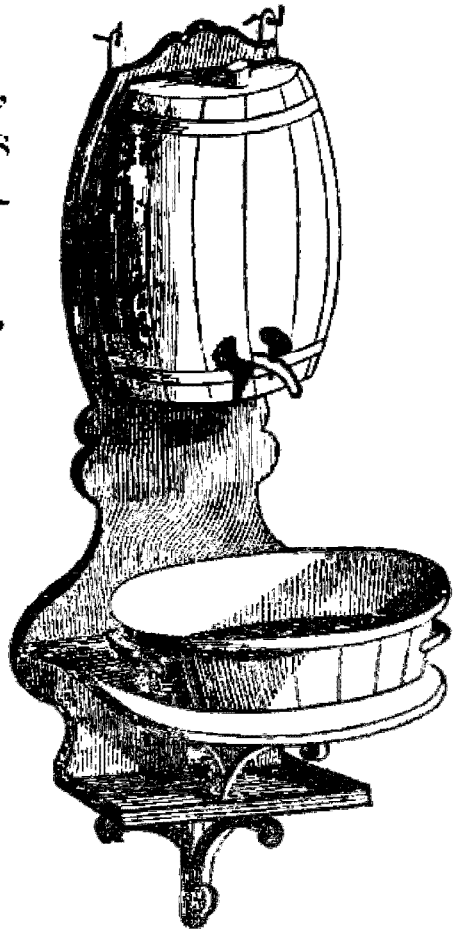
Cuvette de la fontaine.

Dans certaines maisons, on dispose quelquefois dans la cuisine une fontaine destinée à laver les mains.

Pour porter le charbon,

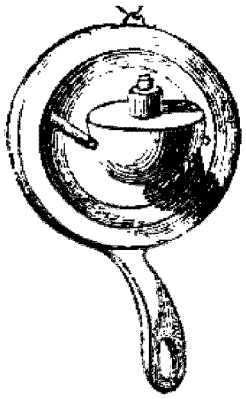


Seau à charbon.

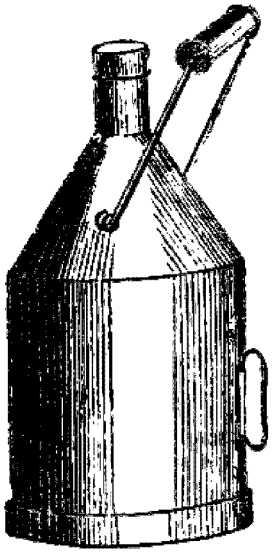


pour nettoyer, pour s'éclairer, il est bon d'avoir les ustensiles suivants :

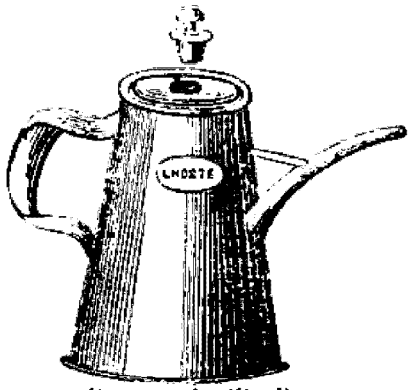
Pelle à charbon.



Lampe de cuisine.

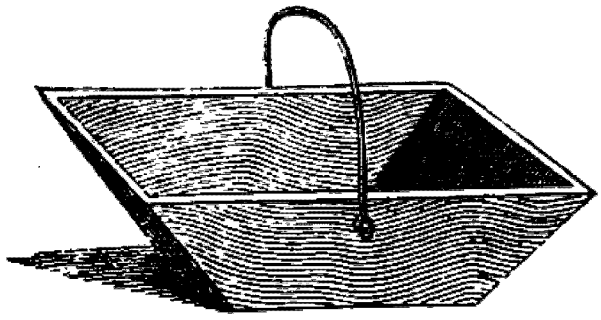


Bidon à huile.



Burette à l'huile.

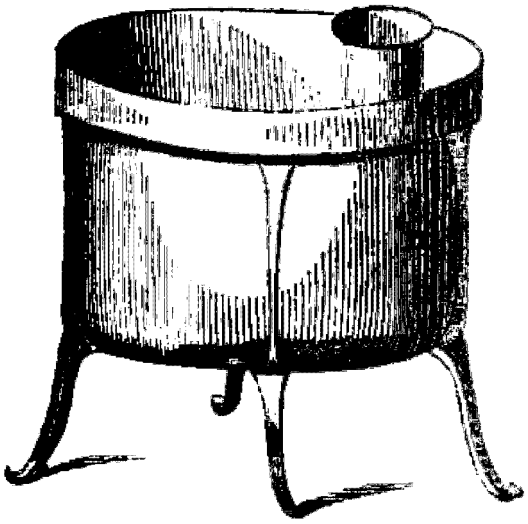
Pour l'éclairage de la cuisine, on peut se procurer aujourd'hui la lampe américaine, économique, simple et commode, dans laquelle on brûle de l'huile de pétrole.



Panier aux ordures.

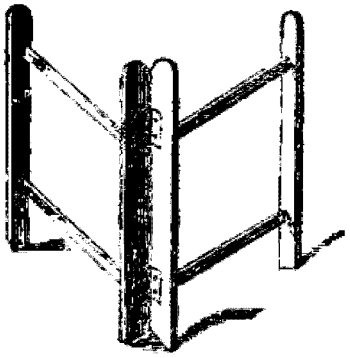
Pour laver la vaisselle, sécher, égoutter, on se sert du cylindre dans lequel l'eau est chauffée au moyen du tube

qu'on voit sur le côté et où se met le feu, de la lavette, du séchoir, de l'égouttoir.

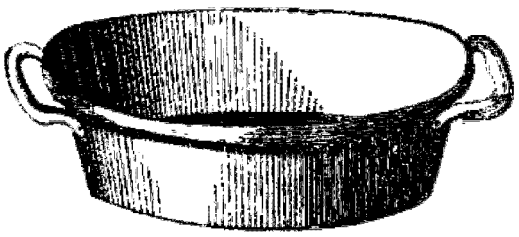


Cylindre à vaisselle.

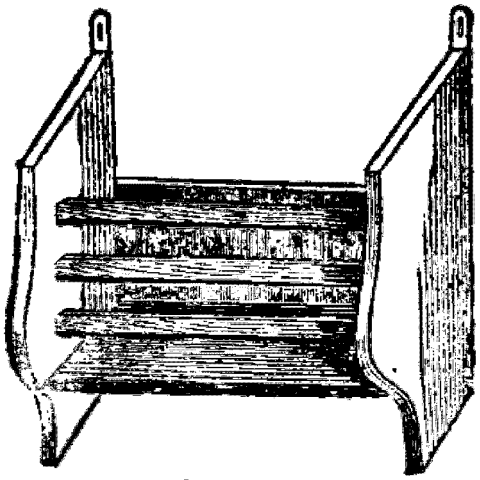
Lavette.



Séchoir pour le linge.

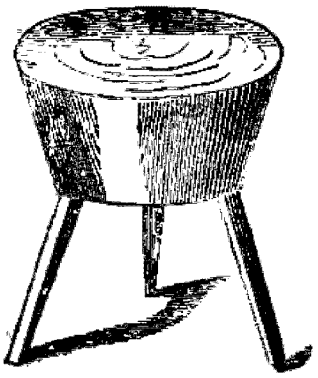


Bassine d'office.



Égouttoir.

Les ustensiles suivants servent à couper et à hacher la viande, faire des boudins, des saucisses, des farces, etc.



Billot.

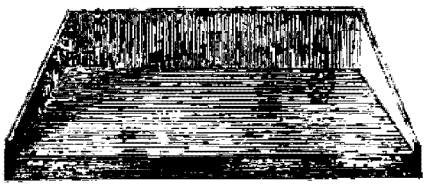
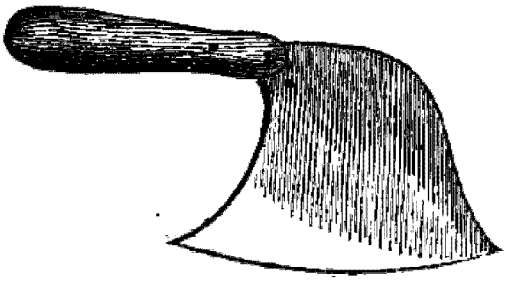
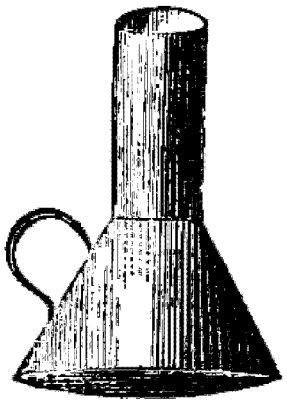


Planche à hacher.



Couteau pour hacher.



Boudinière.

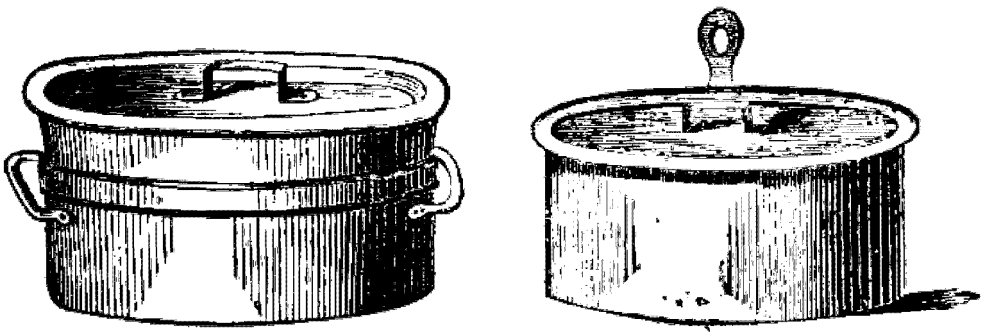
Planche à nettoyer les couteaux.

On distingue quatre manières de faire cuire les aliments ; par conséquent, on doit se servir d'ustensiles différents selon le genre de cuisson.

Quand on fait cuire à l'eau ou à la vapeur, on se sert de la marmite ou de la casserole.

Pour la cuisson dans le *jus*, qu'on nomme *étuvée*, *braise*, *étouffée* ou *daube*, etc., on se sert

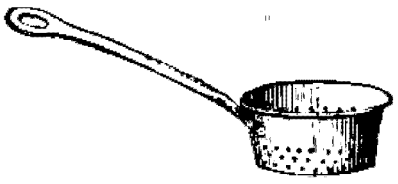
de la daubière qui est en cuivre étamé, en fonte ou en terre. On met du feu dessus et dessous et on fait cuire à petit feu. Celle en fonte est très-employée en province où l'on se sert peu du fourneau. La daubière est placée dans un coin du foyer avec de la braise dessus et dessous.



Daubières.

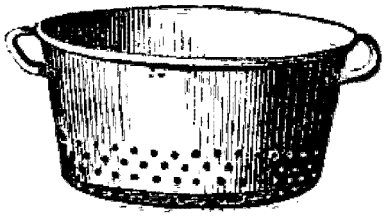
Pour faire bouillir de l'eau, pour tirer les aliments cuits à l'eau ou à l'étuvée, pour écumer, tamiser, etc., il est bon d'avoir les ustensiles suivants :

Cuiller.

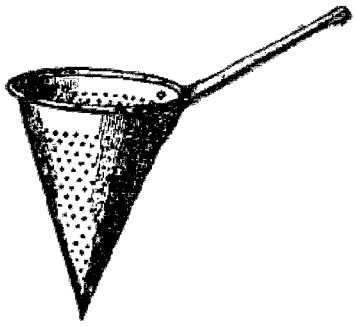


Passoire.

Passoire.

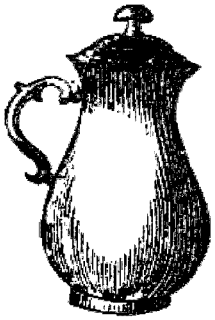


Passoire.



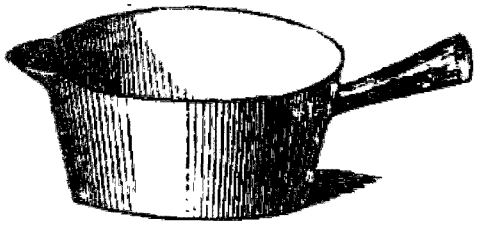
Passoire à un seul jet.

Bouillotte à esprit de vin.



Bouilloire.

Écumoire.

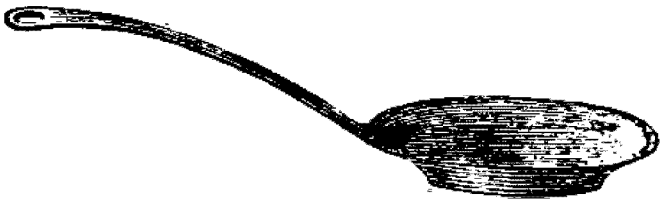


Poêlon.

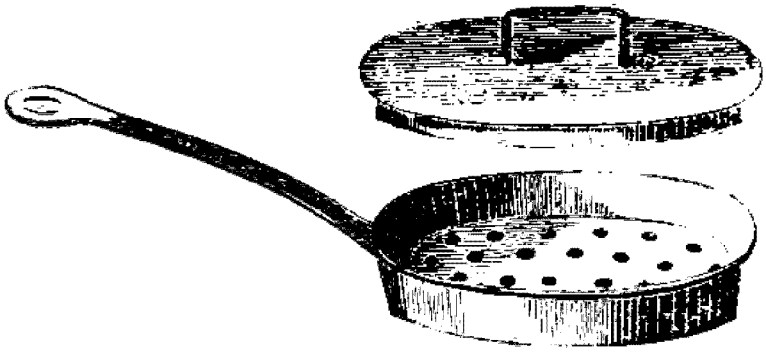
S'il est question de faire des fritures, c'est à la poêle qu'on a recours. Il en est de plusieurs sortes, selon le genre de cuisine et le pays. En province, on ne se sert que de la poêle à queue; à Paris, où on est un peu à l'étroit dans les cuisines, on choisit la poêle

Poêle sans queue.

sans queue. Pour les marrons, on se sert de la poêle réprésentée ci-dessous.



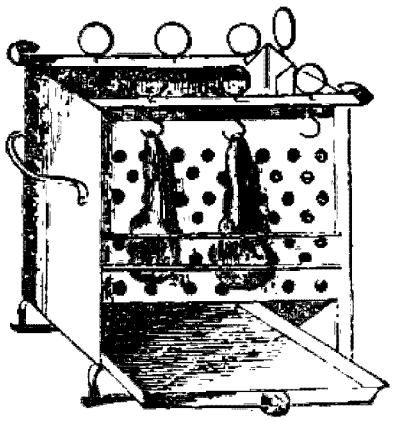
Poêle à frire.



Poêle à marrons, avec son couvercle.

On peut, au besoin, les faire griller parfaitement dans une petite daubière, en ayant soin de mettre avec les marrons un morceau de beurre de la grosseur d'une noisette.

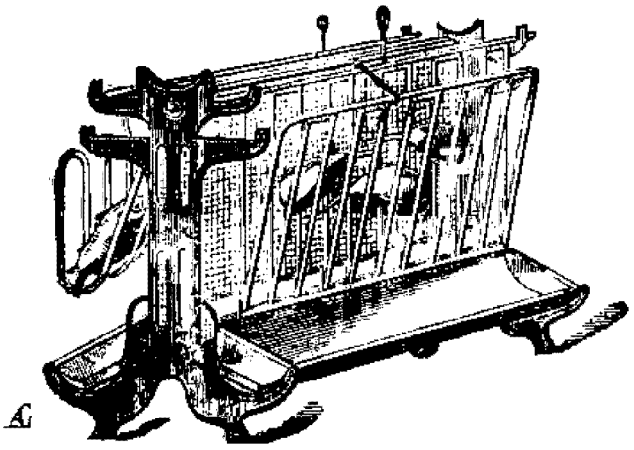
La meilleure manière de préparer la viande est de la faire rôtir ou griller. A cet effet, on a recours aux ustensiles que voici :

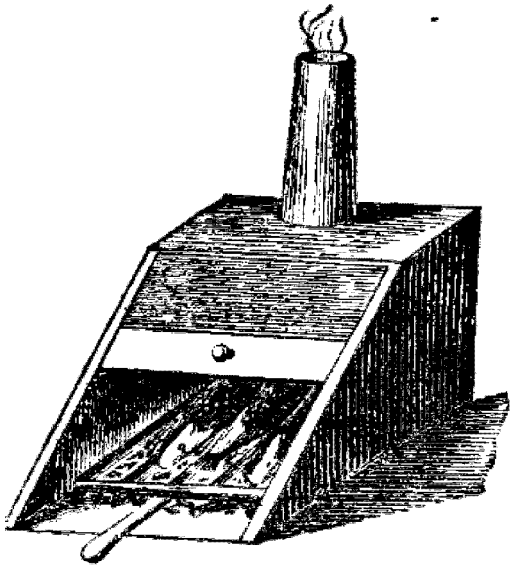


Gril à côtelettes.

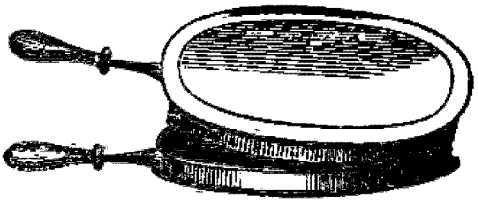
Lèchefrite et grils divers pour faire griller des côtelettes ou des poissons. Les trois grils dont nous donnons ici les dessins sont,

sans contredit, ceux où la cuisson se fait dans les meilleures conditions (1).

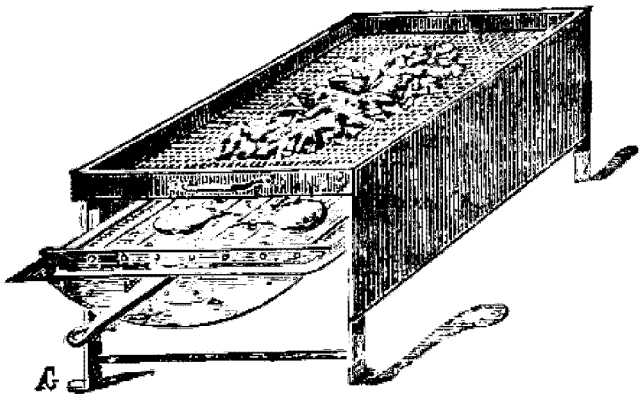




Gril fumivore.



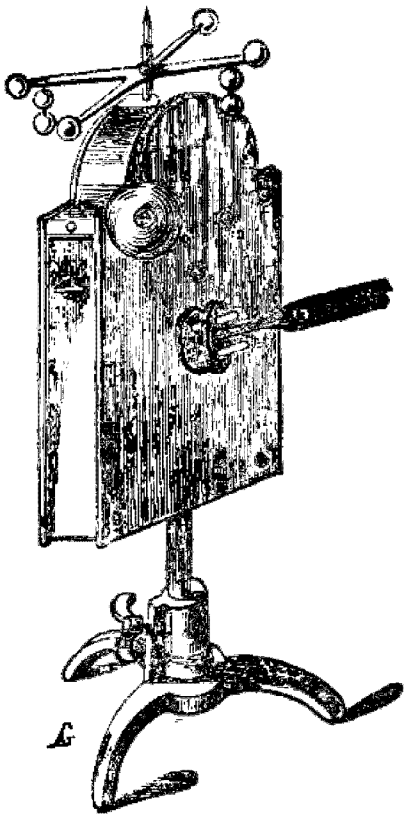
Boîte à côtelettes.



(1) Ils se trouvent au bazar de l'Industrie.

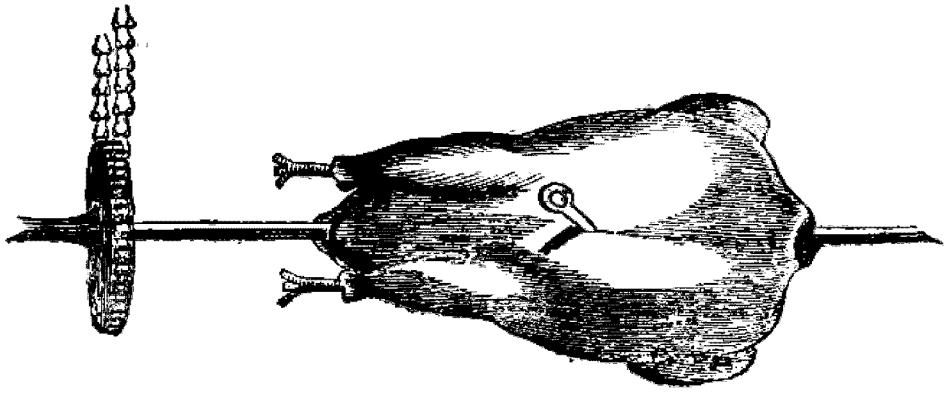
On peut se servir de la boîte à côtelettes avec la lampe à esprit de vin; on obtient un degré de cuisson suffisant.

Les rôtis se préparent au moyen de la broche, de la rôtissoire à four, de la cuisinière, etc. Quand on se sert de la première ou de la dernière, on peut y adapter un tourne-broche qui met la pièce à rôtir en mouvement. C'est un petit instrument portatif qui remplace la main du rôtisseur, qui n'a plus qu'à arroser de temps en temps.



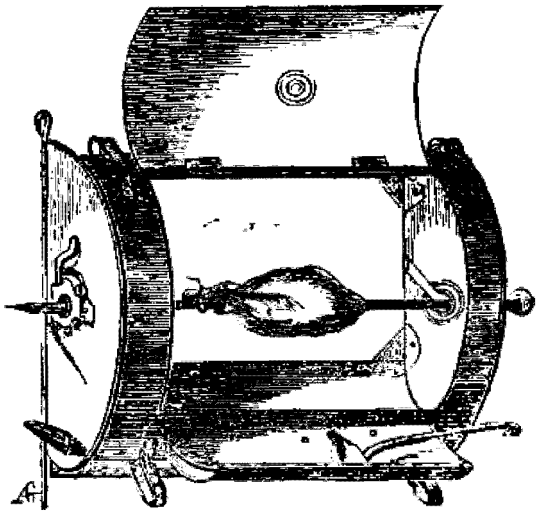
Tourne-broche.

Les deux cuisinières dont nous donnons le dessin à la page suivante sont les plus commodes; la première surtout, qui s'ouvre de bas en haut et qui



Broche.

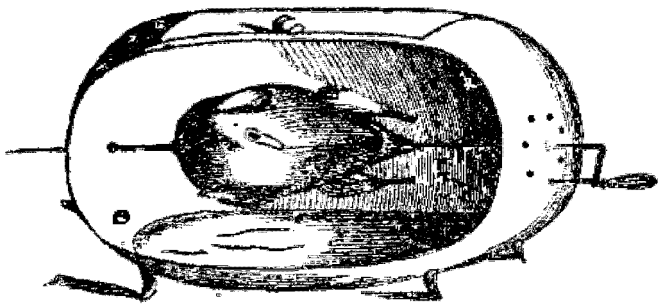
est munie d'un appareil destiné à porter la cuiller dont on se sert pour arroser.



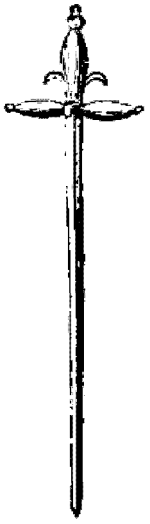
Cuisinière.

Cuillère pour rôti.

Fourchette pour rôti.



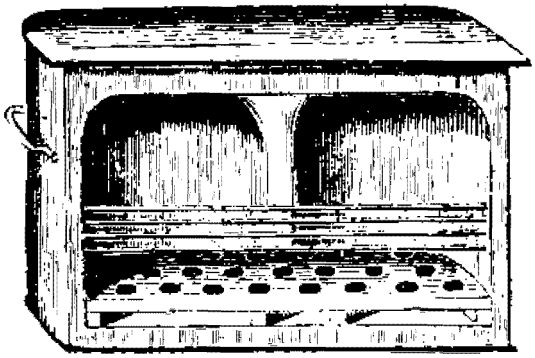
Cuisinière ronde.



Stylet pour faire rôtir plusieurs objets à la fois.

Quand on ne peut faire rôtir devant le feu de la cheminée, on a recours à la *coquille*. C'est un instrument très-répandu aujourd'hui, à l'aide duquel on opère la cuisson d'une manière économique. La coquille la plus avantageuse est

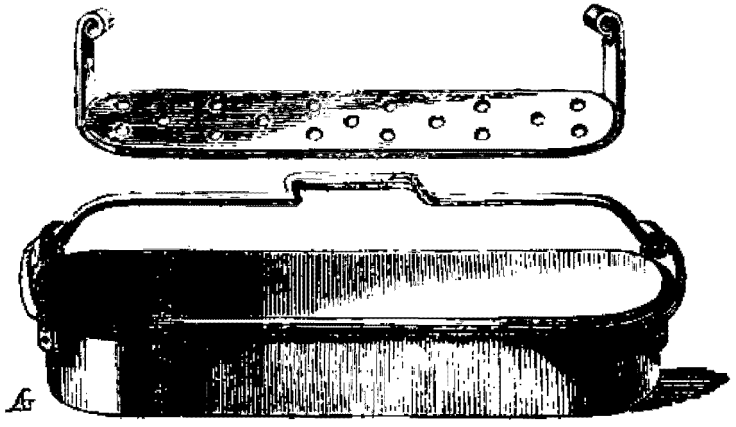
celle qu'on fait en terre cuite et qu'on garnit de tôle.



Coquille à rôtir.

Pour les poissons et les légumes, on se sert d'un des trois modes de cuissons : à l'eau ou à la vapeur, en friture, grillé ou rôti.

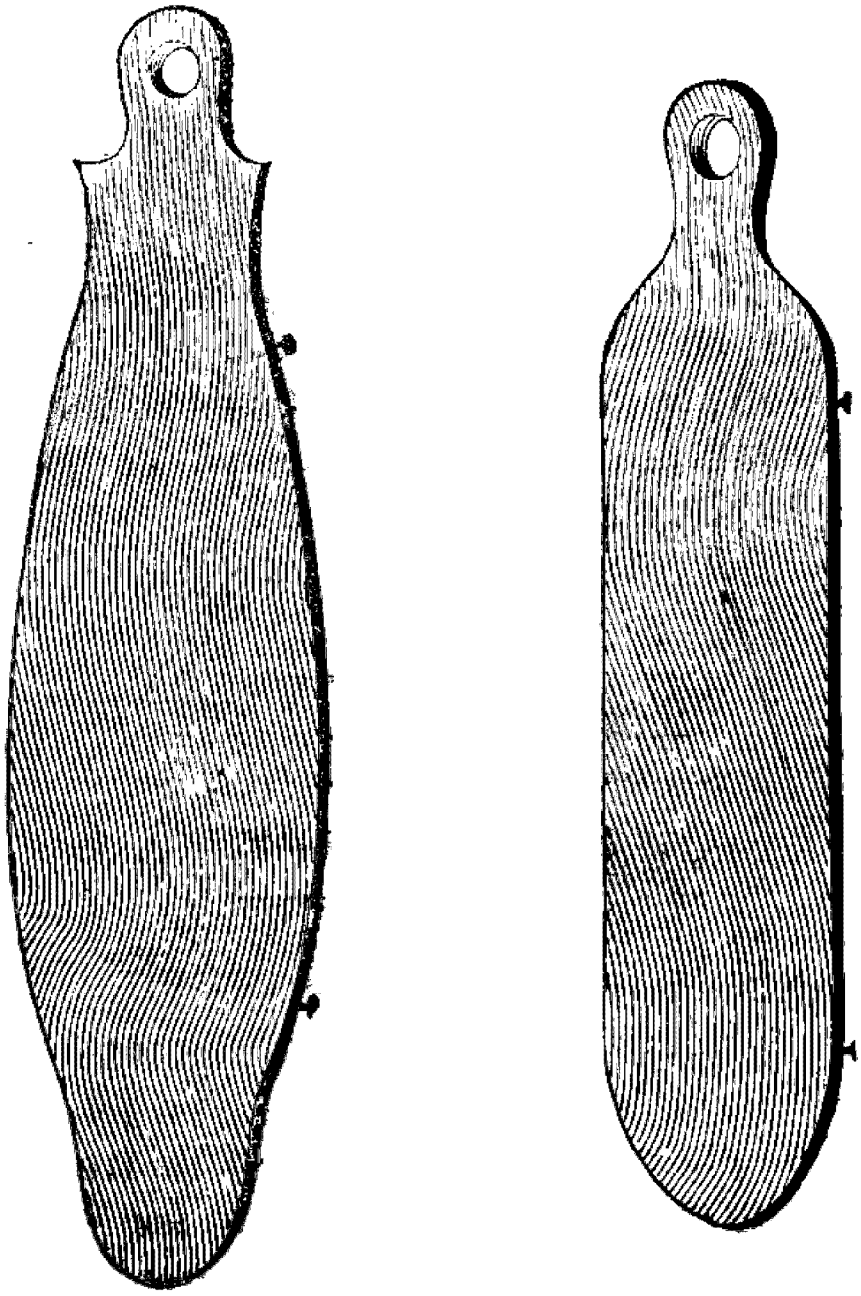
Le gros poisson est presque toujours mis au court bouillon. L'ustensile employé en pareil cas est la poissonnière.



Poissonnière.

C'est un ustensile en cuivre ou en fer dans lequel on place, sur la feuille percée de trous, le poisson qu'on veut faire cuire dans son entier. La poissonnière est munie d'une anse pour la suspendre au besoin à la crémaillère.

Quand le poisson est cuit, on le retire et on le sert sur une planche dans le genre de celles que représentent nos trois dessins. On les recouvre d'une serviette.



Planches à poissons.

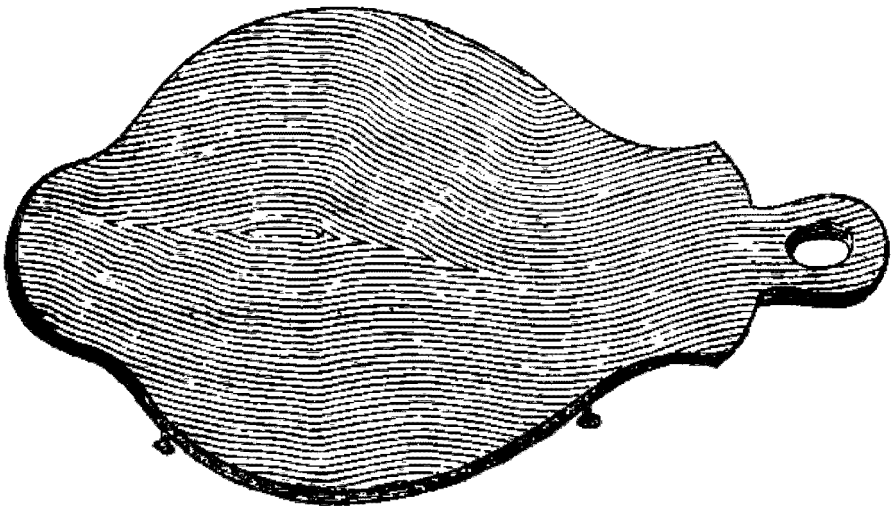
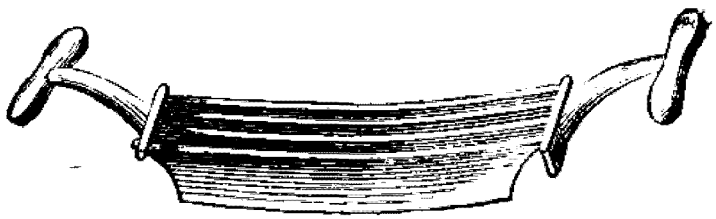


Planche à turbot.

Quelques légumes, la pomme de terre, par exemple, demandent à cuire à la vapeur. Pour cela, on se sert d'une marmite à récipient percé de trous qui remplace l'ancienne grille d'osier dont on faisait jadis usage. Ce récipient contient les légumes qui ne plongent point dans l'eau, et c'est la vapeur qui s'élève de l'eau contenue dans le fond de la marmite qui cuit rapidement les légumes.

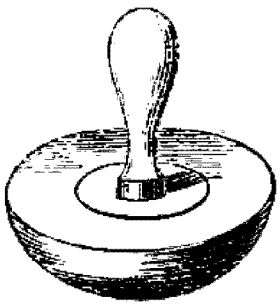
Les légumes cuits servent à faire des purées. Il en est qu'on hache avec un couteau, comme les épinards, l'oseille, la chicorée.



Couteau à trois lames pour hacher les épinards et l'oseille.

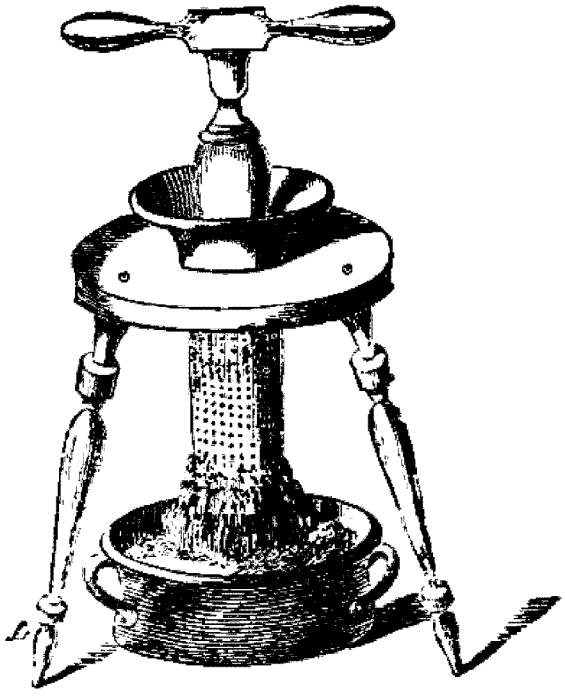
Pour les purées, on se sert de l'ustensile connu sous le nom de presse-purée.

Il en est une très-simple qui consiste en un petit disque muni d'un manche. On ne l'emploie que lorsqu'on veut presser une petite quantité de légumes.

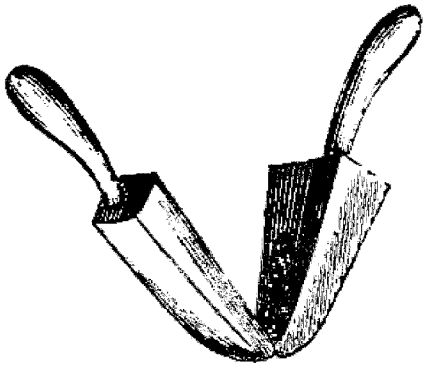


Petite presse-purée.

Il en est une grande qui sert à presser de fortes quantités de légumes. Elle se compose d'un cylindre percé de trous porté par trois pieds, et d'un refouloir qui force la purée à passer par les trous et tomber dans le vase destiné à la recevoir.

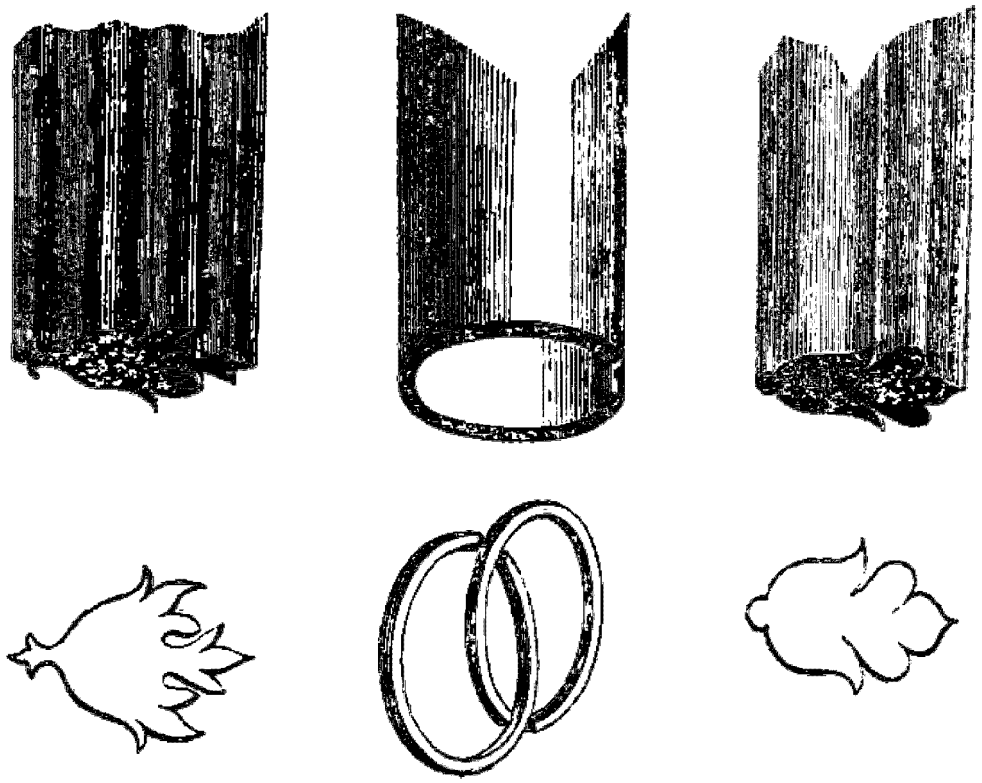


Grande presse-purée.



Presse-citron.

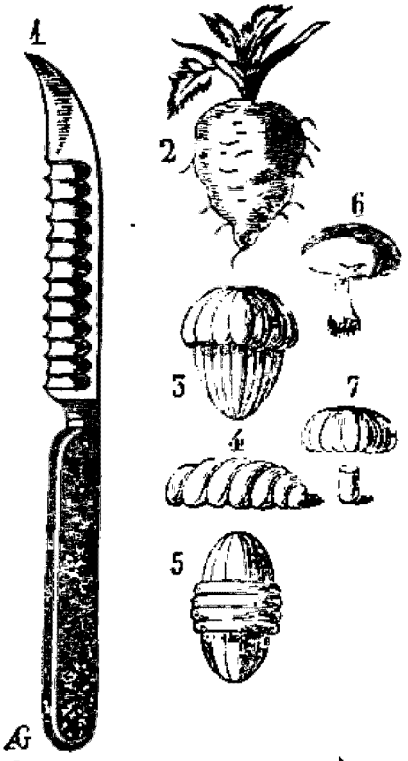
Comme ornement des purées servies sur la table, on découpe des croutons de pain qui ont des formes plus ou moins agréables à l'œil, selon la fantaisie qui les a découpés.



Emporte-pièces pour croûtons.

On donne également aux légumes crus des formes plus ou moins variées et pour cela on se sert de divers instruments propres à les découper.

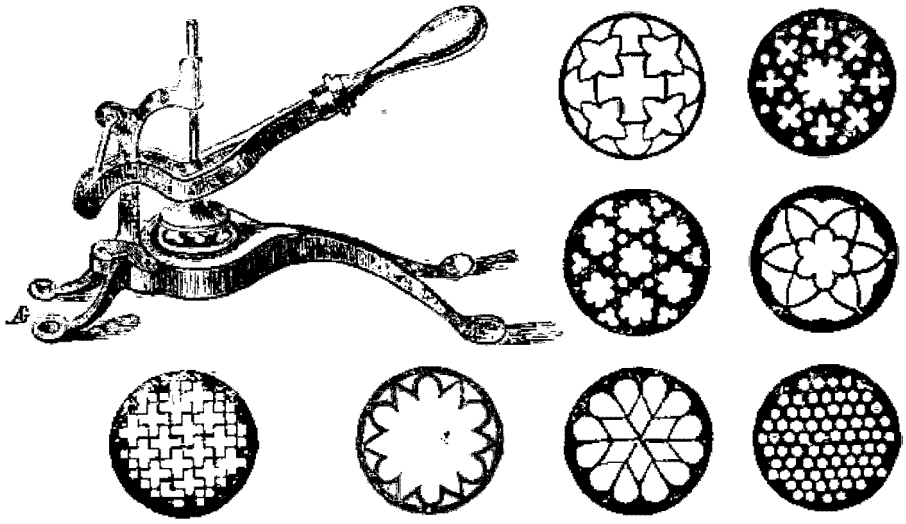
Nous ne parlerons point du coupe-julienne ; cet instrument est devenu inutile depuis que, par la dessication, on est parvenu à conserver des juliennes qu'on peut donner à des prix très-modérés. Parlons plutôt du *taille-légumes* et du couteau à tourner les racines. Ce der-



Couteau à tourner les racines

nier est tout simplement un couteau à lame cannelée, qui sert à tourner les racines, les champignons, et à leur donner la forme qu'on voit sur les dessins. Le n° 2 présente la racine dans son état naturel ; les n^{os} 3, 4 et 5 la montrent façonnée à l'aide du couteau. Il en est de même du champignon, n^{os} 6 et 7.

Le taille-légumes est une petite presse munie



Taille-légumes.

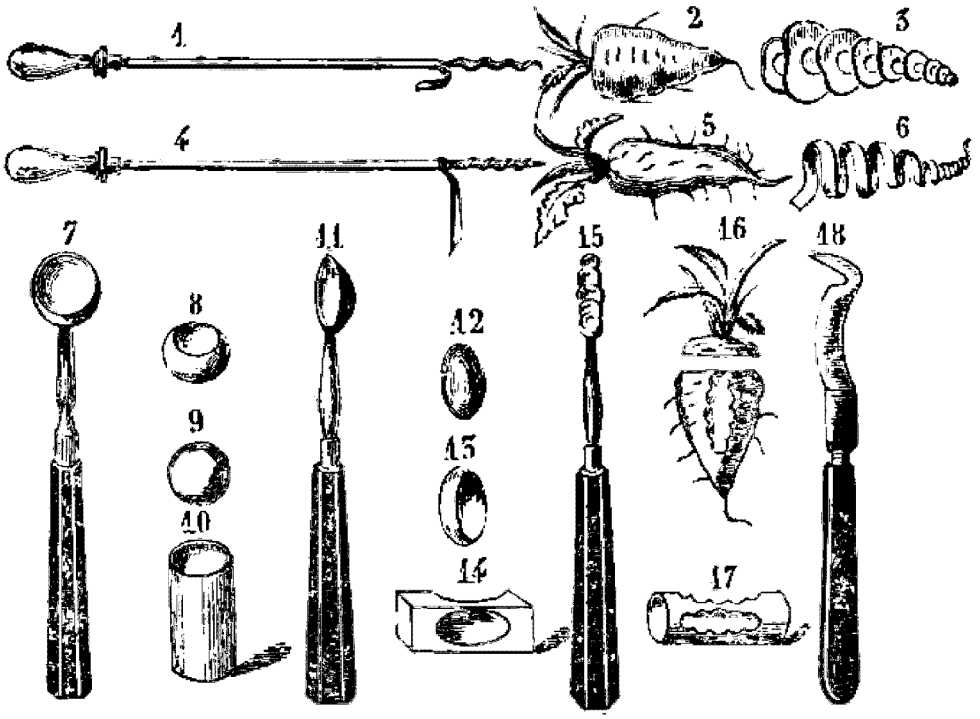
d'un emporte-pièce qu'on peut changer à volonté, selon la forme qu'on veut donner aux racines.

L'instrument qui porte le nom de videlle est

Videlle pour les pommes.

destiné à enlever d'un seul coup le milieu de la pomme où se trouvent les pépins.

Avec les spirales, on taille les racines en torsades pour garnitures.

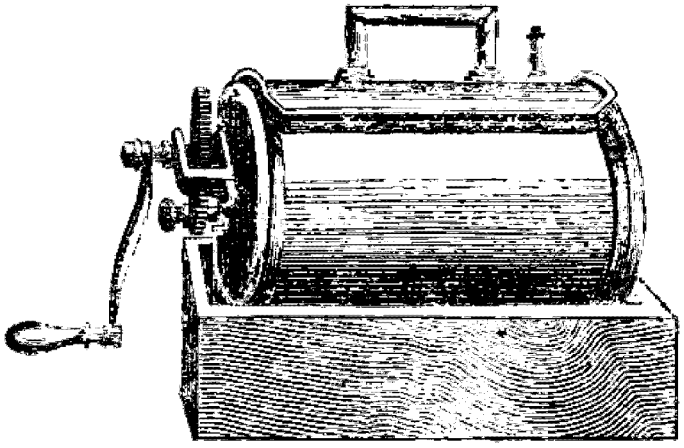


Cuillerons-spirales à tourner les racines et à les creuser.

A l'aide de ces petits instruments on peut donner aux pommes de terre, aux carottes, aux navets, etc., les formes les plus capricieuses, les arrondir ou les creuser pour recevoir des farces.

Ce ne sont pas seulement les légumes qu'on peut façonner de différentes manières : le beurre et la pâte sont également propres à recevoir les formes capricieuses que leur donnent les instruments inventés par la fantaisie. Pour façonner ces dernières matières, on se sert de seringues, de moules ou d'emporte-pièce. Pour faire le beurre, on se sert d'un appareil qu'on nomme baratte. On verse la crême dans le cylindre au-

quel on imprime un mouvement rapide de rotation, comme dans la baratte Lavoisy, qui est une



Baratte Lavoisy (bazar de l'Industrie).

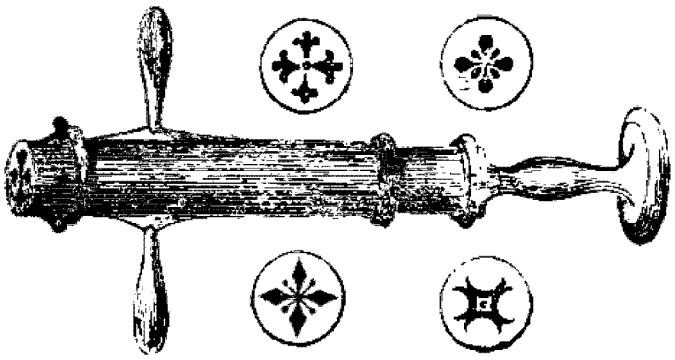
des meilleures pour convertir promptement la crème en beurre.

La seringue à friser le beurre se compose d'un tube dont le fond est percé de petits trous et d'un piston destiné à pousser le beurre vers le fond du cylindre. Le beurre en sort en filets minces, c'est pour cela qu'on le nomme beurre frisé.

Seringue à friser le beurre.

La seringue dite à massepains diffère de la précédente en ce que le fond du cylindre est garni d'un petit disque qu'on remplace à volonté, selon la figure qu'on veut donner au beurre. On place dans le tube le beurre qu'on a soin de rendre assez mou et on le refoule vers le fond au

moyen du piston. On peut donner différentes

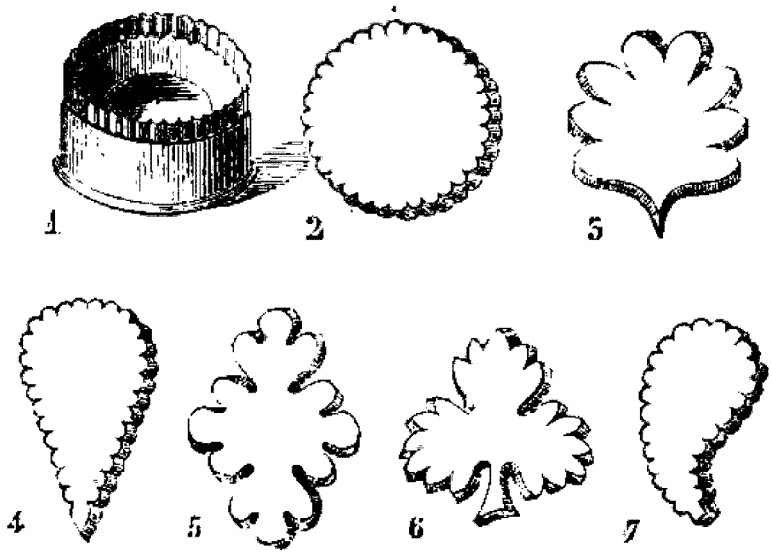


Seringue à massepains.

formes au beurre en se servant de moules au lieu des instruments ci-dessus.

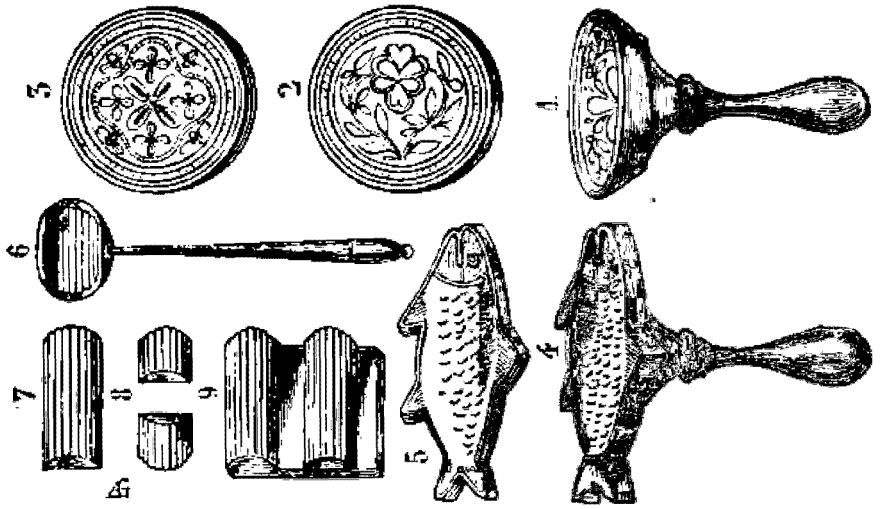
La roulette sert à tracer des dessins sur la pâte.

Les coupe-pâte sont des emporte-pièces au

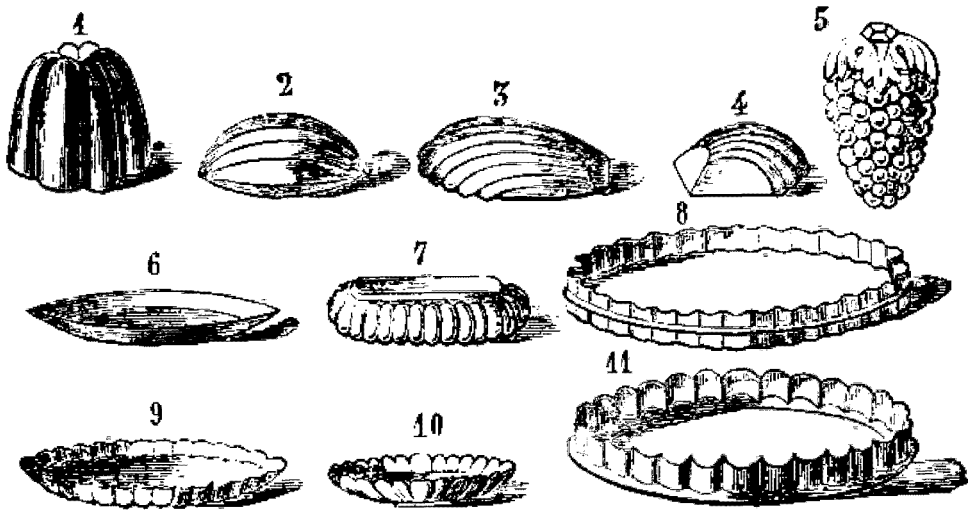


Coupe-pâte.

moyen desquels on découpe la pâte destinée à



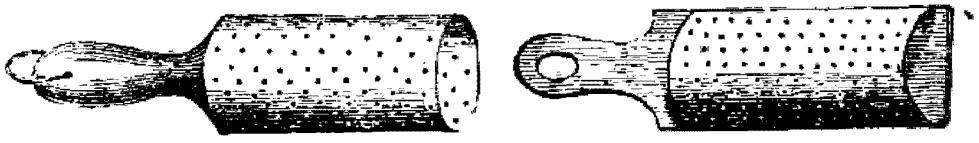
Coupe-pâte.



Moules pour biscuits, tourtes, etc.

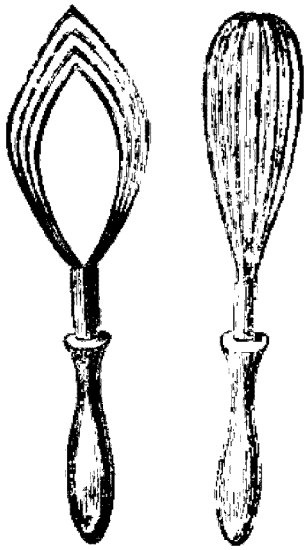
la pâtisserie, et on lui donne différentes formes.

Les ustensiles qui servent à préparer les en-



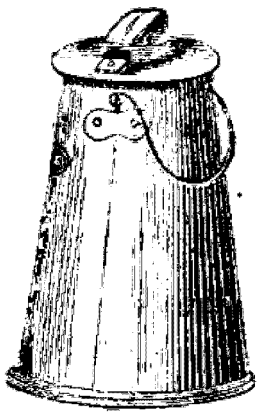
Râpes à sucre.

tremets sucrés sont nombreux et variés. Citons-en quelques-uns.

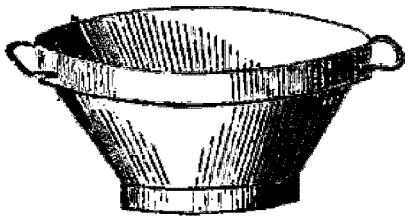


Fouets pour biscuits et crèmes.

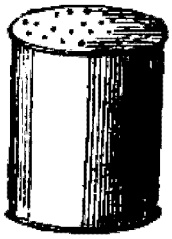
Fer à glacer.



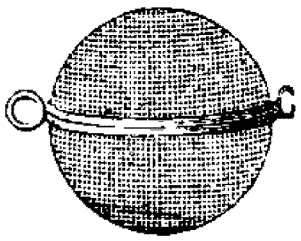
Boite à lait.



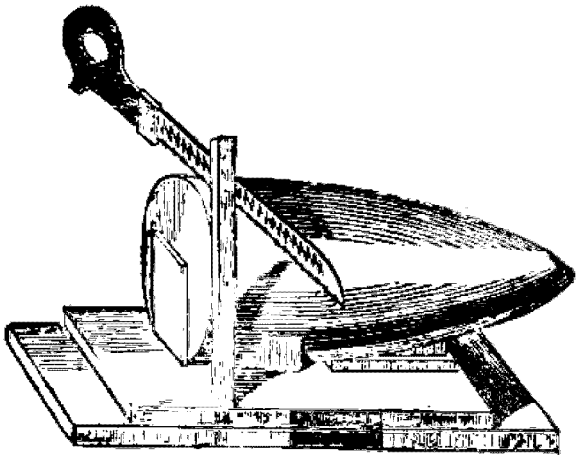
Passe-crème.



Boite à saupoudrer.



Boule pour faire cuire le riz.



Scie à sucre.

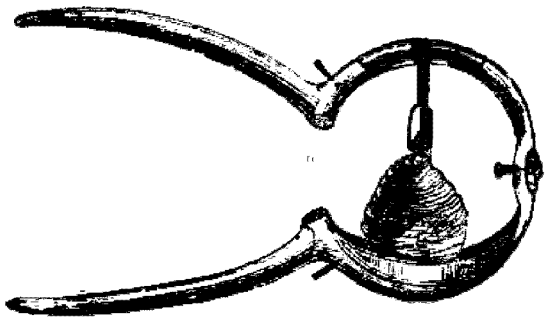
Mortier.

Pour les hors-d'œuvre, on a recours à quelques petits ustensiles assez ingénieux.

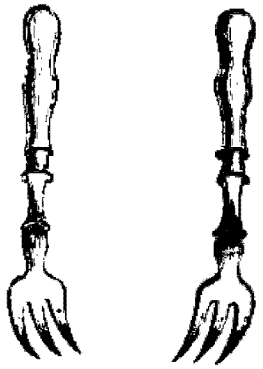
Ainsi, pour ouvrir les boîtes qui contiennent des conserves, on se sert de l'instrument dont nous donnons ici le dessin et qui consiste en une forte lame emmanchée et garnie d'une patte qui l'empêche de s'enfoncer trop avant.

Couteau pour boîtes à conserves.

S'agit-il des huîtres? Si l'on ne veut pas recourir au couteau pour les ouvrir, on peut em-

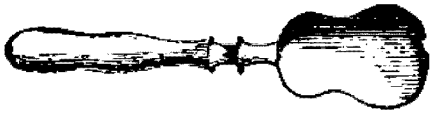


Ouvre-huîtres de M. Picault.



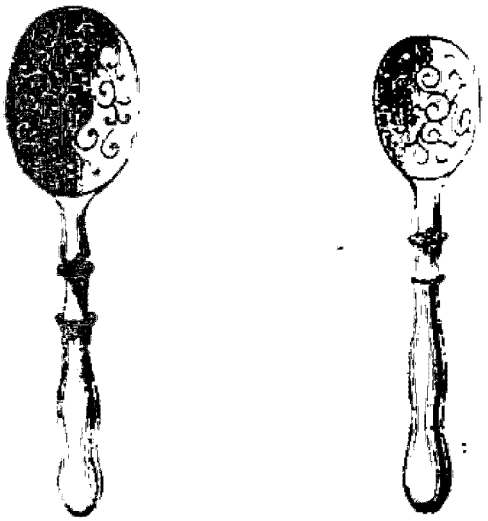
Fourchettes à huîtres.

ployer l'instrument fort ingénieux inventé par M. Picault. Pour manger les huîtres, on se sert d'une petite fourchette tranchante.

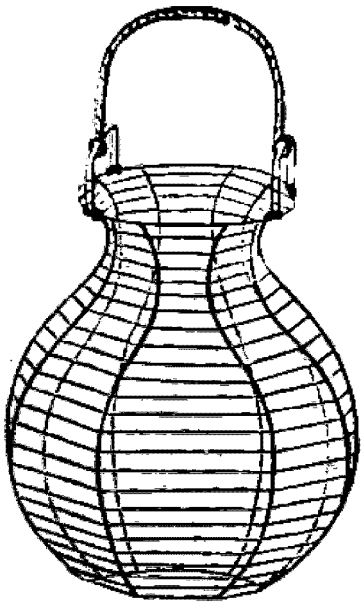


Cuiller pour olives, citron, beurre.

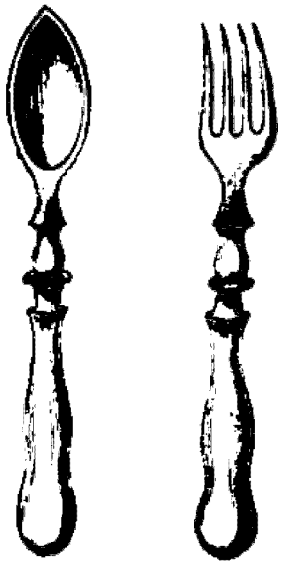
Fourchette à cornichons.



Cuillers pour olives, citrons, beurre.



Panier à salade.



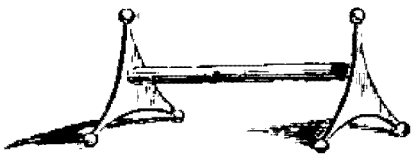
Cuiller et fourchette pour la salade.

SERVICE DE TABLE.

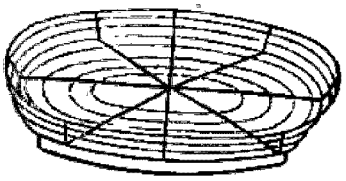
Nous parlerons plus loin des menus, de l'ordre et de l'arrangement qui doivent régner dans le service de la table; nous ne devons nous occuper ici que des ustensiles, meubles et instru-

ments réservés pour cette intéressante partie de la cuisine.

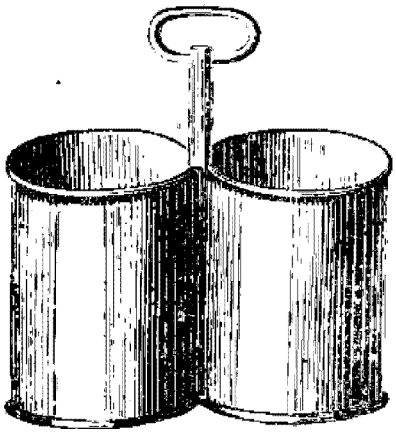
Le porte-couteau, la salière, l'huilier, le couteau, le couvert, la grande fourchette et le couteau à découper, les verres pour vin ordinaire, bordeaux, madère, champagne sont disposés sur la table. Les vins doivent être disposés dans l'ordre où on doit les servir; les bouteilles conservent leur cachet de vieillesse; les carafes sont prêtes à recevoir le vin ordinaire et l'eau. On peut, au besoin, se servir d'un rafraîchissoir si l'on est en été. Voici, pour déboucher les bouteilles, le tire-bouchon, le



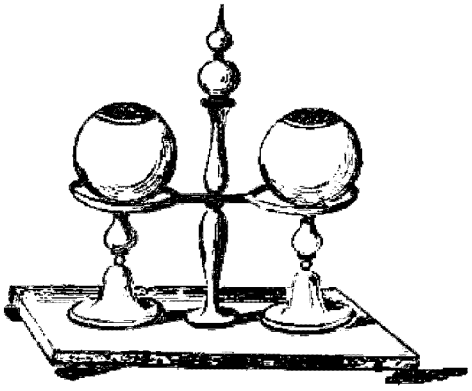
Porte-couteau.



Grille à porter les plats.



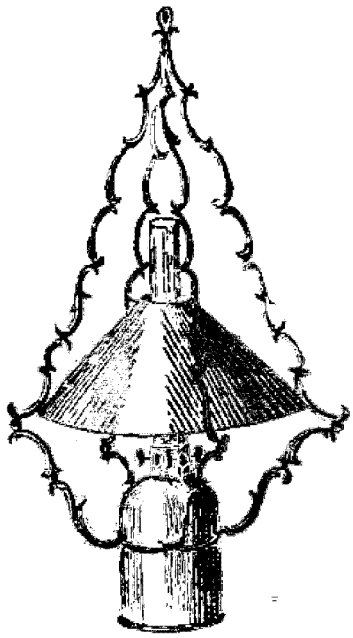
Rafraîchissoir à bouteilles.



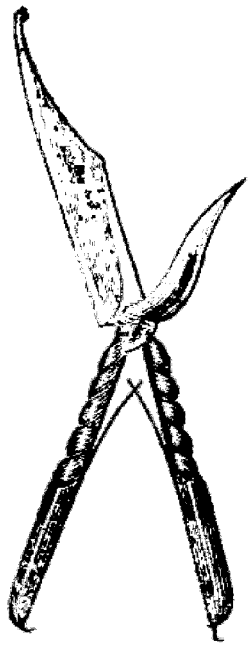
Salière.

crochet, etc.; pour servir celui qui demande

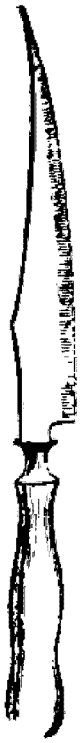
des ménagements, le panier ou le versoir. Les



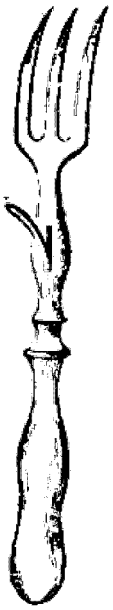
Lampe suspendue.



Couteau-cisailles pour couper les os, par M. Picault.

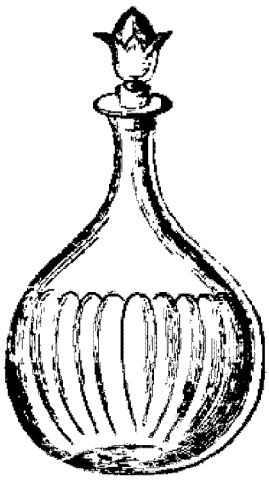


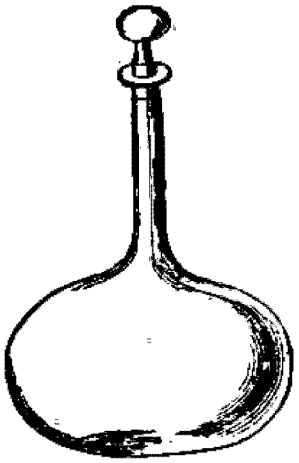
Couteau à découper.



Fourchette.

Truelle à poisson.

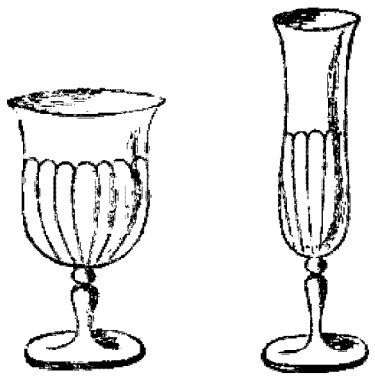




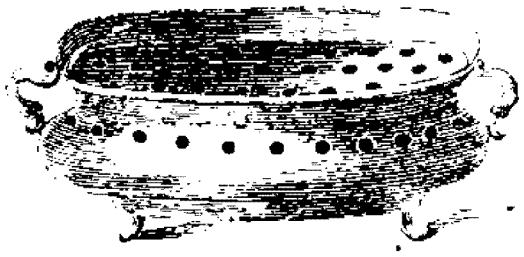
Carafes.

réchauds sont prêts à recevoir les plats, et les hors-d'œuvre se font remarquer dans leurs bril–

lantes coquilles. Nous n'en finirions pas, si nous



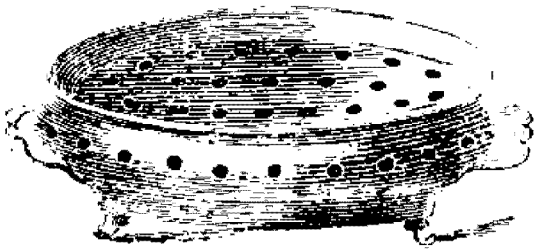
Verres.



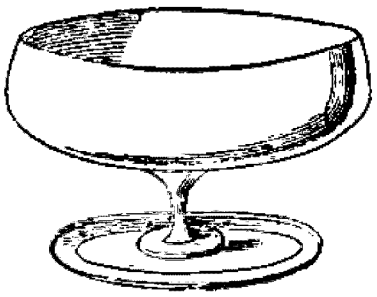
Réchaud.

Verres.

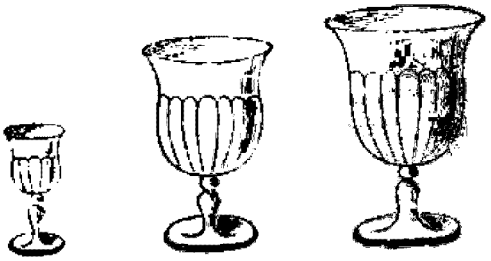
Crochet
à Champagne.



Réchaud.



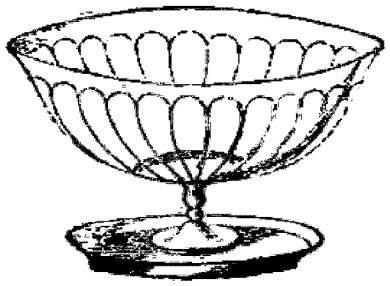
Coupe à pied
pour confitures.



Verres.

voulions faire la nomenclature de tous les objets

appropriés au service de la table; nous compléterons cet aperçu en mettant des dessins sous les yeux du lecteur.



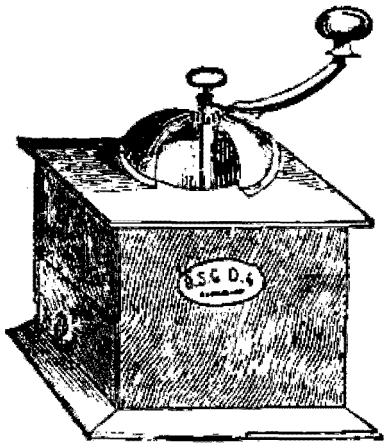
Coupe à pied pour confitures.

L'eau de seltz est assez commune dans les grands centres de population, grâce aux nombreux établissements qui la fabriquent; dans les campagnes et les petites villes, il était plus difficile de s'en procurer. C'est pour répondre à ce besoin que le gazogène a été inventé. Avec de l'acide tartrique et du bicarbonate de soude qu'on met dans cet appareil avec de l'eau, on obtient une excellente eau gazeuse.

Gazogène.

Dans les villes, il est facile de se procurer du café torréfié; conséquemment le seul ustensile dont on ait besoin pour le café en grain, c'est le moulin pour le mou-

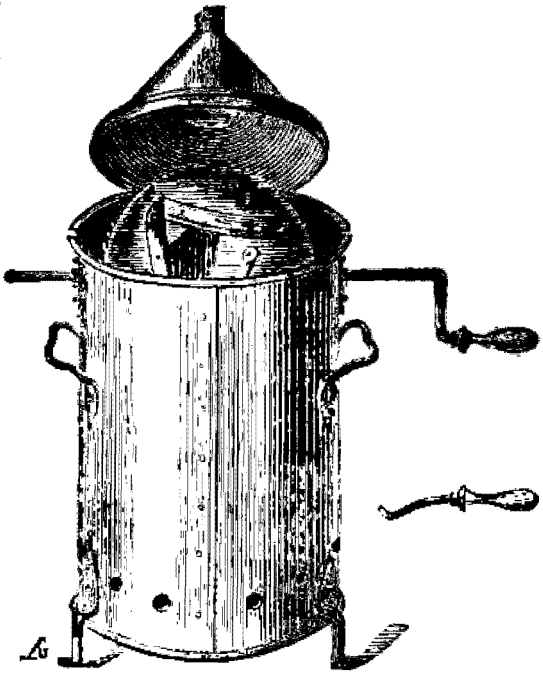
dre. On en fabrique de divers modèles. Celui que représente notre dessin est des plus simples. On peut élever ou abaisser la noix à volonté, de manière à avoir un café moulu gros ou fin.



Moulin à café.

Lorsqu'on ne peut se procurer du café brûlé, il est bon de savoir le torréfier soi-même.

La manière la plus simple et la plus économique consiste à le brûler dans un poêlon de terre. Le café est meilleur, car on sait que le fer lui donne toujours mauvais goût.



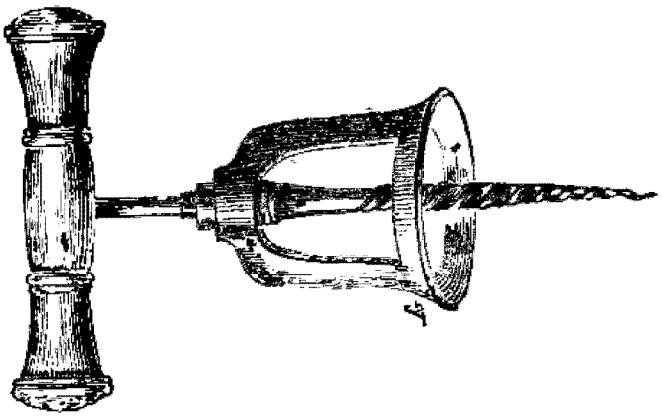
Brûloir à café.

Quand on a besoin d'en torréfier une grande quantité à la fois, on se sert d'un brûloir.

On en fait de cylindriques, de ronds comme une boule, en forme de melon, etc.

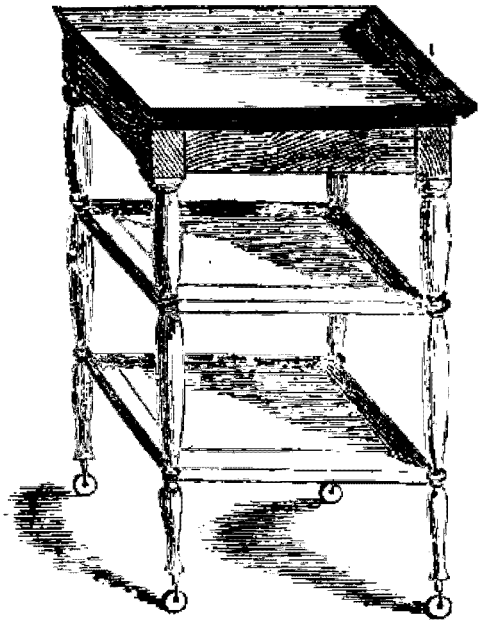
Nous parlerons plus loin de la cafetière.

Ce tire-bouchon est un des plus commodes en ce qu'il permet de déboucher les bouteilles sans

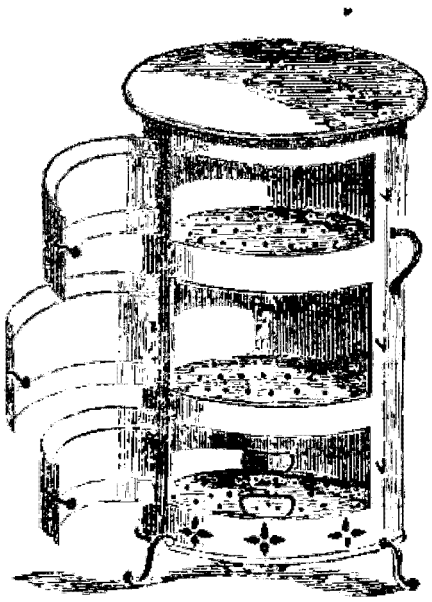


troubler le vin, grâce à l'espèce de tourniquet dont il est muni.

La servante est un petit meuble indispensable



Servante.



Chauffe-assiette.

dans la salle à manger. On s'en sert pour dé-

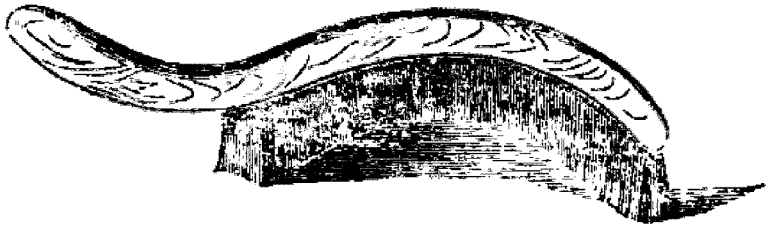
poser le pain, le vin, les assiettes, en attendant les besoins des convives.

Le chauffe-assiette a également son utilité; grâce à cet appareil, on peut donner aux convives des assiettes chaudes, et les mets qu'on leur sert ne se trouvent pas aussi promptement refroidis. Le feu se place dans le fond de l'appareil et la chaleur, en passant par les trous, réchauffe les assiettes disposées au-dessus.

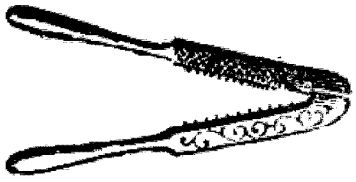
Manche à gigot de M. Picault.

Pour découper le gigot, on adapte à l'os un manche qui permet de le saisir facilement de la main gauche.

La brosse à miettes sert à balayer les miettes



Brosse à miettes.

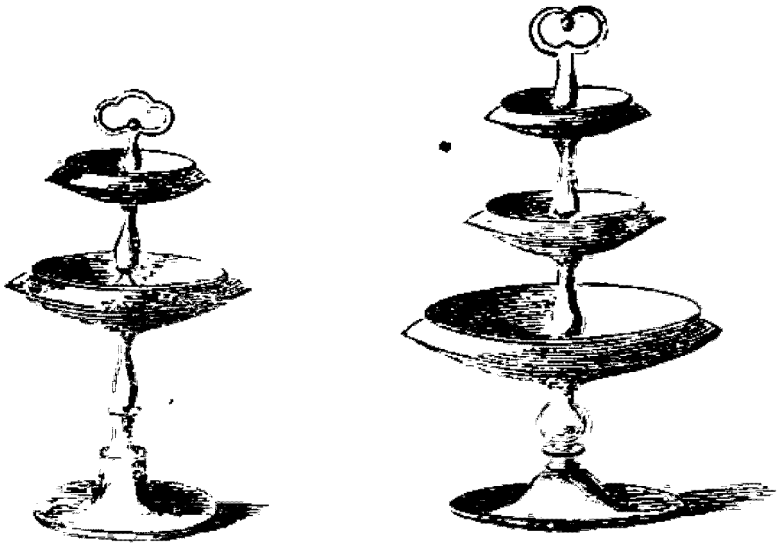


Casse-noisettes.

Pince à sucre.

de la table lorsqu'on se dispose à servir le dessert.

Les assiettes montées sont destinées à recevoir des fruits.



Assiettes montées ou girandoles.

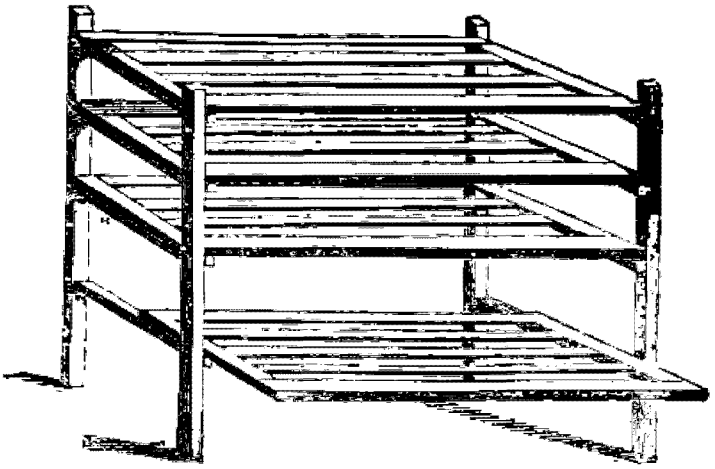
Cuiller à sucre.

Assiette à pied.

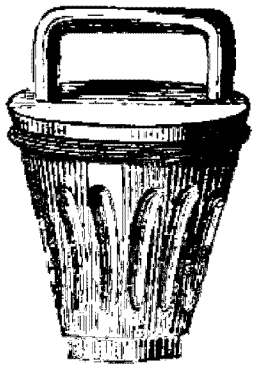
Nous allons terminer cette nomenclature par le fruitier et la sorbetière. Pour conserver les fruits, les raisins surtout, on se sert d'un petit meuble très-commode qu'on nomme fruitier et qu'on place dans un lieu bien aéré.

La sorbetière doit être en étain; on la met dans un seau et on l'entoure de glace concassée qu'on recouvre de sel ou de salpêtre. On met un demi-kilogramme de sel ou 125 grammes de salpêtre par 4 kilogrammes de glace. Il faut avoir soin de mettre un lit de glace et un lit de sel.

On place dans la sorbetière les matières composant la glace qu'on veut préparer, soit au ci-



Fruitier.



Sorbetière.

tron, à la vanille, au café, soit de fruits rouges. Ensuite on tourne la sorbetière et on lui imprime pendant dix ou douze minutes un mouvement de rotation de droite à gauche. On enlève le couvercle, on remue avec une cuiller en bois; on recouvre et on recommence le mouvement de rotation jusqu'à ce que la congélation soit parfaite. L'eau et le sucre sont les principaux éléments des glaces.

Nettoyage.

Pour nettoyer le cuivre, on se sert d'une eau composée de 30 grammes d'acide oxalique, 60 grammes de terre pourrie qu'on délaye dans un litre d'eau. On trempe un chiffon de laine dans cette composition et l'on frotte vivement l'ustensile, puis on passe du tripoli pour donner du brillant et l'on essuie avec un linge.

Quand il s'agit d'objets en fer, on se sert de grès ou de cendres.

Pour l'étain, on a recours au blanc d'Espagne.

Quand il s'agit de nettoyer des objets en argent, on délaye du blanc d'Espagne dans de l'eau-de-vie, on enduit les ustensiles de cette composition, on laisse sécher et l'on brosse. Si l'argenterie a été noircie par des œufs, on met de la suie dans l'eau-de-vie au lieu de blanc d'Espagne.

Si l'on veut rendre aux cristaux tout leur éclat, il faut les laver avec de l'eau-de-vie ou du vinaigre dans lequel on a délayé du blanc d'Espagne. Pour nettoyer l'intérieur des carafes, on se sert de coquilles d'œufs.

Les taches de la faïence et de la porcelaine disparaissent avec l'emploi du savon noir ou du fort vinaigre.

ASSAISONNEMENTS

Avant de passer aux préparations culinaires,

parlons des assaisonnements qui jouent un rôle important dans l'alimentation.

Employés avec modération, les assaisonnements favorisent la digestion, après avoir excité l'appétit ; mais, pour cela, il ne faut pas qu'ils soient pris avec excès. Ceux tels que l'huile, la graisse, le beurre facilitent la cuisson en absorbant une plus grande somme de calorique ; ils attendrissent les substances en les pénétrant.

Nous n'avons pas besoin de dire que les assaisonnements employés en trop grande quantité rendent les aliments indigestes. C'est pour cela du reste qu'on recommande de dégraisser les sauces.

Nous diviserons les assaisonnements en deux catégories, selon leurs provenances : les matières animales et les matières végétales.

A la première appartiennent la graisse, le beurre, les œufs.

A la seconde, l'huile, les épices ou assaisonnements étrangers, le persil, la ciboule, l'échalotte, l'ail, le poireau, l'ognon, le cerfeuil, l'oseille, le laurier, la moutarde, le thym, le basilic, l'eau de fleur d'oranger, la vanille, le verjus, le citron, le vinaigre, les champignons et les truffes.

GRAISSES

Le lard et la graisse de porc connue sous le nom de saindoux sont avec la graisse d'oie et

de dinde les plus estimés pour la cuisine. Les autres graisses donnent un goût désagréable aux mets dans la préparation desquels elles entrent.

Manière de préparer et de conserver le saindoux.

Vous coupez la graisse de porc ou panne en petits morceaux de la grosseur d'une noix; vous coupez de même de la graisse d'oie ou de veau, si vous avez l'intention d'en mêler. Vous placez dans un vase en fonte ou en cuivre avec un peu d'eau dans le fond, et vous faites fondre sur un feu doux. On reconnaît que la graisse est cuite à point à sa couleur claire et blonde. On retire alors le vase du feu, on passe la graisse en fusion au travers d'un linge ou d'un tamis et on la vide dans des vases en grès non vernissés à l'intérieur.

Le moyen le plus simple, le plus économique et le plus avantageux consiste à couler la graisse lorsqu'elle est encore liquide dans des vessies de porc lavées avec de l'eau saturée de vinaigre.

Pour empêcher la graisse de rancir dans les pots, on doit finir de remplir le vase, quand la graisse est complètement refroidie, avec un peu d'eau-de-vie ou d'alcool. On ferme ensuite hermétiquement et l'on place dans un endroit sec et frais.

LARD

Meilleure manière de le saler et de le conserver.

La salaison par lessivage généralement employée par la charcuterie parisienne est un des procédés qui méritent le plus de fixer l'attention des ménagères en ce qu'il est expéditif, économique et donnant d'excellents résultats.

On place sur un trépied un baquet de bois ou un cuvier percé d'un trou à sa partie inférieure; on garnit le fond d'un lit de sel, de thym de feuilles de laurier, de baies de genièvre; on range les morceaux de porc en commençant par les plus gros, en mettant un lit de sel, un lit de lard. Il faut avoir soin que le dernier lit soit bien recouvert de sel. Cela fait, on arrose avec un peu d'eau. Cette eau commence à dissoudre le sel qui coule sous forme de saumure par le trou pratiqué au fond du baquet ou cuvier et tombe dans un vase destiné à la recevoir. A mesure que le vase se remplit, on le vide sur le lard et on continue à verser ainsi pendant deux ou trois jours, selon qu'on désire une salaison plus ou moins complète. Par ce procédé, on peut régler le degré de sel qu'on désire donner et l'effet du sel est presque immédiat.

On doit mettre 500 grammes de sel par 10 kilogrammes de porc. Au lieu de sel, on peut employer le salpêtre surtout pour les jambons, et

dans ce cas il en faut une quantité moindre. Cette substance donne à la viande une couleur rouge.

Pour conserver le lard et les jambons, on commence par les faire égoutter, puis fumer avec des copeaux verts ou mieux avec du genévrier. Ensuite on les suspend dans un lieu bien aéré, à une température modérée ou bien on les met dans la drèche, la sciure de bois ou la cendre. Au reste, tout ce qui éloigne l'humidité et entretient la fraîcheur contribue à empêcher le lard de rancir.

BEURRE

Il est important de n'employer comme assaisonnement que du beurre bien frais, car le mauvais beurre gâte la meilleure cuisine. Le goût et l'odorat suffisent pour distinguer le beurre frais de celui qui est déjà vieux, quand même on l'aurait soumis à des préparations qui lui font perdre sa rancidité. Certes, il n'est pas de substance qui soit plus frelatée à Paris. La craie, les pommes de terre cuites, les fécules, la farine de blé, le suif de veau, etc., sont autant de matières qu'on y incorpore à des degrés plus ou moins grands, en raison de la cupidité de la spéculation. Tout cela ne peut tromper le goût du connaisseur, quand même on aurait recours à la coloration artificielle par le safran, les baies

d'asperges, le suc de carottes, l'extrait de fleurs de soucis, etc., etc.

Conservation du beurre.

Pour conserver le beurre frais, mettez-le dans de l'eau froide et placez-le à la cave. Changez l'eau tous les jours, pétrissez votre beurre et mettez-le en petites boules.

De toutes les méthodes qu'on présente comme infaillibles pour la conservation du beurre frais la meilleure consiste à le saler ou à le fondre.

Pour saler le beurre, on prend deux parties de sel, une de salpêtre et une de sucre, on mélange bien le tout, on choisit le beurre le plus frais possible, on le soumet au lavage et au pétrissage, on l'étend avec un rouleau, puis on saupoudre avec le mélange ci-dessus indiqué, en mettant 60 grammes par kilogramme de beurre. Le beurre doit être pétri avec le rouleau comme s'il s'agissait d'une pâte destinée à la pâtisserie. Chaque portion de beurre travaillé est mise dans l'eau fraîche, et, quand tout est préparé, on le retire de l'eau, on essuie bien et l'on remplit des pots de grès ou des barriques garnies d'un linge saupoudré de sel ; on tasse avec un pilon à mesure qu'on place le beurre, afin qu'il n'existe pas de vide. Au bout de quelques jours si l'on s'aperçoit qu'il s'est opéré un vide dans les pots, on y verse de la saumure. Toutes

les fois qu'on entame un pot, il faut avoir soin de tenir de la saumure dessus.

On peut enlever au beurre sa rancidité en le pétrissant dans de l'eau contenant 15 ou 20 grammes de bi-carbonate de soude par kilogramme de beurre.

Beurre fondu.

Faites fondre dans un chaudron quarante livres de beurre, avec six clous de girofle, trois feuilles de laurier, une demi-muscade entière; laissez cuire à très-petit feu pendant trois heures sans l'écumer; lorsqu'il est parfaitement clair, retirez le chaudron du feu; laissez-le reposer pendant une heure, et écumez-le alors; vous le versez ensuite dans des pots de grès; mettez à part et consommez d'abord la dernière portion que vous retirez du chaudron, et qui peut-être un peu louche; lorsque le beurre est pris, couvrez les pots avec du fort papier en double, et une ardoise ou une pierre plate par-dessus; mettez les pots dans un endroit frais.

Autre procédé pour le beurre fondu.

Le but qu'on se propose en faisant fondre le beurre, c'est de le séparer d'une portion de sérum qu'il conserve toujours plus ou moins à l'état frais, et qui contribue à le faire rancir très-promptement; ce but est atteint lorsqu'on laisse le beurre en fusion pendant longtemps à une

température supérieure à celle de l'eau bouillante; la partie aqueuse du sérum s'évapore, et la partie solide se précipite; le beurre reste débarrassé de toutes matières étrangères; mais il éprouve dans cette opération un changement qui altère sa saveur, et qui ne permet plus de l'employer dans beaucoup de cas. Pour éviter cet inconvénient, fondez votre beurre au bain-marie. Il ne faut pas que l'eau du bain-marie bouille, il suffit qu'elle ait une chaleur suffisante pour fondre le beurre complétement; tenez-le dans cet état pendant deux ou trois heures, et lorsqu'il est bien clarifié, versez-le dans de petits pots, contenant chacun deux ou trois livres; couvrez-les avec du parchemin et tenez-les dans un endroit sec et frais.

DES ŒUFS

Les œufs sont fréquemment employés pour la liaison des sauces; c'est donc à ce point de vue que nous en parlons ici, car nous aurons occasion d'y revenir, quand nous traiterons de la préparation des aliments. Pour cela, il est bon d'en avoir toujours en réserve; par conséquent, il faut connaître les meilleurs procédés de conservation.

Voici ceux que recommande un long usage :

1° Trempez vos œufs dans l'eau salée et laissez-les jusqu'à ce qu'ils coulent au fond, retirez, faites égoutter et sécher, puis conservez dans du son ou de la cendre.

2° Vous échaudez vos œufs dans l'eau bouillante comme pour les faire cuire à la coque, mais vous ne les laissez qu'une minute ; retirez, faites sécher et placez dans un lieu sec et obscur.

3° On peut conserver parfaitement les œufs en les plongeant dans une solution de gomme arabique ; et on les recouvre de charbon pulvérisé ; quand on veut s'en servir, il suffit de les laver à l'eau tiède.

4° On les conserve encore fort bien en les mettant dans la chaux éteinte ou dans l'eau de chaux, mais il faut qu'ils soient complétement couverts.

Aujourd'hui, grâce aux chemins de fer, on n'a plus besoin comme autrefois de se préoccuper de conserver une grande provision d'œufs. On peut en recevoir de frais plus souvent et renouveler son approvisionnement.

Il est bien démontré que le transport est nuisible aux œufs, si l'on ne prend pas soin de neutraliser l'effet du cahot.

On reconnaît la fraîcheur d'un œuf si, en le plaçant entre l'œil et la lumière, il est clair et transparent. On s'aperçoit qu'il est vieux si, en le remuant on sent un clapotement ; cela dénote un vide dans la coquille et ce vide est d'autant plus grand que l'œuf a plus vieilli.

HUILE

L'huile, quand elle est bonne, doit être pré-

férée au beurre et à la graisse pour les fritures et les omelettes.

L'huile d'olive est la plus estimée ; on en distingue trois espèces :

L'huile vierge, d'un jaune clair, sans odeur.

L'huile commune, qui est plus colorée, moins fluide, moins agréable au goût.

L'huile verte, qui vaut moins que les précédentes.

L'huile vieille est moins fluide que la nouvelle; elle a une saveur moins agréable.

C'est encore une des matières que la spéculation trouve moyen de falsifier par des mélanges.

On reconnaît la présence de l'huile d'arachide à la saveur de haricots qu'elle répand dans la bouche.

Moyen de reconnaître la falsification de l'huile d'olive.

On prend 8 grammes de nitrate (acide de mercure) qu'on met dans 96 grammes d'huile à éprouver ; on agite de dix en dix minutes l'espace de deux heures.

Si l'huile est pure, elle se congèle dans trois à quatre heures en hiver et six à sept à la température ordinaire, et la masse acquiert une couleur blanche.

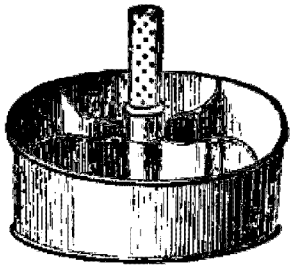
L'huile n'est pas pure, lorsque la congélation est nulle ou partielle. 33 pour 100 d'huile d'œillette laissent le mélange fluide et diaphane et

des concrétions résiniformes occupent seule le fond de la fiole.

ÉPICES

On nomme épices les substances aromatiques qui servent à l'assaisonnement des mets.

Les épices employées avec une sage mesure donnent aux aliments un parfum agréable et un goût délicat. Celles qu'on emploie plus généralement sont les suivantes : Le poivre blanc et noir, la canelle, les clous de girofle, la muscade et le piment. Elles sont trop connues pour qu'il soit besoin de les décrire ici. On se sert, pour les conserver, d'une boîte à épices.



Boîte à épices.

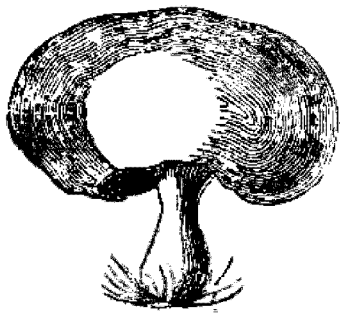
Assaisonnements aromatiques.

Les autres assaisonnements, tels que le persil, le cerfeuil, les ciboules, échalottes, poireaux, etc., sont également connus du lecteur, nous aurons plus d'une fois l'occasion d'en parler dans les préparations. Disons un mot des champignons et des truffes.

Champignons et truffes.

Ce sont, sans contredit, les plus estimés et ceux qui donnent le plus de parfum et de goût aux aliments.

Dans la cuisine parisienne, on emploie un petit nombre de variétés de champignons; ce sont : les morilles, les mousserons et les champignons de couche. En province, au contraire, on mange avec sécurité un grand nombre d'espèces de champignons qui se font remarquer par la finesse de leur chair et la suavité de leur parfum.



Agarie de couche.

De ce nombre sont : l'agaric des champs ou champignon ordinaire; l'oronge, le cep, la girole, le bolet, la barbe de chèvre, la chanterelle, etc.

Morille.

On conserve les champignons, en les faisant sécher ou en les préparant pour les mettre dans des boîtes.

Bien qu'on ait cru avoir dérobé à la nature le secret de la production de la truffe, en attendant que les faits viennent justifier la vérité des assertions de certains prétendus semeurs de truffes, nous n'en persisterons pas moins à supposer, avec tout le monde, que c'est un champignon souterrain.

On distingue deux variétés de truffes : la blanche ou la noire.

La truffe noire qu'on trouve dans le Périgord, le Quercy et l'Angoumois est noire, veinée de blanc; c'est la meilleure et la plus parfumée.

La récolte commence vers la fin de l'automne, mais la truffe n'est réellement bonne et parfumée que pendant l'hiver et lorsqu'il arrive des gelées.

Pour être de bonne qualité, la truffe doit être lourde, grosse et dure. Pour s'en servir, on enlève l'écorce qui est raboteuse ou bien on la brosse, mais on se garde bien de la laver.

On a cherché les moyens de conserver un assaisonnement aussi précieux, aussi estimé, et les recettes n'ont pas manqué pour la conservation de la truffe. Nous aurons l'occasion d'y revenir ailleurs ; constatons seulement en passant, que les résultats obtenus laissent toujours à désirer ; on n'y retrouve plus son parfum.

Moutarde, cornichons, caramel, vinaigre, verjus, etc.

La moutarde de Dijon passe pour la meilleure ; elle se compose de farine de moutarde noire mélangée avec de bon vinaigre aromatisé ou du moût de raisin auquel on ajoute du sel et un peu d'huile d'olive.

Les cornichons se préparent de la manière suivante : Vous choisissez les plus fermes et les plus verts, vous les frottez avec un linge, vous les trempez dans l'eau fraîche et vous les mettez dans un vase en grès ou en verre avec du poivre noir, de l'estragon, des petits oignons, des clous de girofle, un peu de sel ; vous versez sur le tout de bon vinaigre bouillant, vous répétez trois ou

quatre fois cette opération, vous bouchez soigneusement et conservez dans un lieu sec.

Le caramel se prépare avec du sucre que l'on fait brunir et qu'on délaie avec un peu d'eau. Nous dirons plus loin la manière de faire du vinaigre et du verjus excellents.

CLASSIFICATION DES ALIMENTS

Les aliments se composent :

1° De substances animales telles que la viande de boucherie, la volaille, les œufs, le gibier, le poisson, le lait, le beurre et le fromage.

2° De substances végétales, comme les légumes, les fruits, les assaisonnements.

Ces substances sont plus ou moins nourrissantes, plus ou moins faciles à digérer.

Nous parlerons ailleurs de ces qualités pour ne nous occuper ici que de celles que leur donne la cuisson.

CUISSON

On distingue quatre manières de faire cuire les aliments.

On les fait cuire dans l'eau, dans le jus, dans la friture, on les fait rôtir.

Les aliments cuits dans l'eau perdent de leur saveur et de leurs propriétés nutritives.

Quand il s'agit de viande, il faut employer le moins d'eau possible, si l'on veut qu'elle perde moins de ses sucs. C'est d'après ce principe

qu'on obtient un bon bouilli en mettant peu de bouillon.

La cuisson dans le jus, qu'on nomme *étuvée, braise, étouffée,* en *daube,* etc., fait perdre à la viande moins de saveur, en ce qu'elle cuit principalement à la vapeur, et cède au jus et au bouillon très-peu de son suc.

La friture se fait avec des graisses, du beurre ou de l'huile. Ce genre de cuisson convient plus aux poissons et aux légumes qu'à la viande, qu'on fait griller de préférence sur le gril.

La viande rôtie est celle qui conserve le mieux sa saveur et ses sucs nourrissants ; c'est, sans contredit, la meilleure manière de la préparer.

Le temps qu'il faut pour une bonne cuisson varie en raison de la grosseur de la pièce qu'on fait rôtir, et de la manière de l'arroser. Il faut plus de temps quand on se sert d'une broche que lorsqu'on prend la cuisinière et la coquille.

En général, pour 2 kilogrammes et demi de bœuf, il faut une heure et demie ; autant pour un dinde, un quartier d'agneau ou de chevreuil, un gigot ou une épaule de mouton, un lièvre, une oie.

On doit laisser écouler une heure pour une poularde ou un chapon et 45 minutes pour un poulet, un pigeon, une bécasse ; 20 minutes pour un perdreau et pour des allouettes et autres petits oiseaux.

La viande de veau et de porc demande plus de temps pour la cuisson à la broche que celle

de bœuf. Un morceau de 2 kilogrammes doit rester deux heures devant le feu.

PRÉPARATION DES SAUCES

Nous ne parlerons pas ici des coulis ou grandes sauces dont on ne se sert que dans les maisons importantes, et qui ont d'ailleurs beaucoup perdu de leur vieille réputation.

Nous ne nous occuperons que de celles dont on fait un fréquent usage dans les meilleures cuisines comme dans les plus modestes. Toute bonne ménagère doit savoir les préparer et connaître l'espèce de mets à laquelle chacune d'elles convient.

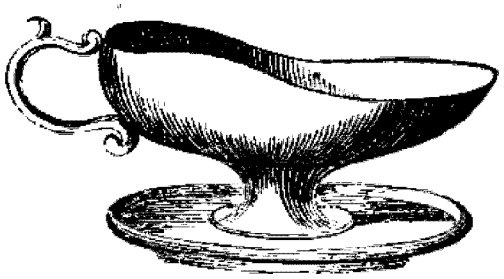
Une bonne sauce se compose des ingrédients suivants : beurre frais, graisse, lard ou huile, assaisonnements, jaunes d'œufs pour liaison, farine.

Le mélange de la farine avec le beurre est ce qu'on nomme *roux*.

Le roux est brun ou blanc selon qu'on laisse plus ou moins roussir la farine, et qu'on veut obtenir une sauce brune ou blanche.

Nous nous écarterions de notre but si nous avions la prétention de donner ici la recette du grand nombre de sauces que comporte la cuisine moderne. Dans un livre destiné uniquement aux petits ménages nous devons nous borner à indiquer les plus simples et les meilleures.

Ce sont, pour les entrées : la sauce blanche, la sauce maître-d'hôtel, la sauce piquante, la sauce aux tomates, la mayonnaise, la tartare, salmis, sauce aux truffes, au beurre noir, aux fines herbes, etc.



Saucière.

Pour les rôtis : la sauce aux champignons, rémoulade, poivrade, matelotte, sauce au jus, au citron, etc.

On sert la sauce parfois dans la viande, le poisson ou les légumes; le plus souvent elle est servie à part dans une saucière.

Sauce blanche.

Faites bouillir une demi-cuillerée de farine ou de fécule de pommes de terre, avec suffisante quantité d'eau pour former une bouillie claire; ajoutez sel, gros poivre et muscade rapée. Lorsque la fécule de pommes de terre est cuite, mettez un bon morceau de beurre, que vous ferez seulement fondre dans la sauce; au moment de servir, mettez un filet de vinaigre ou de verjus, ou du jus de citron.

Vous pouvez y ajouter une liaison de jaunes d'œufs si vous voulez.

Sauce aux câpres et aux anchois.

Ajoutez à la sauce ci-dessus du beurre d'anchois et une cuillerée de câpres.

Sauce à la crème.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, un peu de farine, du persil, de la ciboule, deux échalottes hachées, sel, gros poivre et muscade râpée ; mouillez avec de la crème, faites bouillir en tournant toujours pendant un quart d'heure.

Sauce à la Maître-d'hôtel.

Pétrissez ensemble du beurre, du persil et de l'échalotte hâchés fin, sel, gros poivre, un peu de jus de citron ; au moment de servir, vous mettez cet amalgame froid dans ou sous vos légumes, poissons ou viandes dont la chaleur le fait fondre.

Sauce piquante.

Passez au beurre, dans une casserole, une carotte, deux ognons, un panais émincé, jusqu'à ce que le tout ait pris couleur; ajoutez alors une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et un demi-verre de vinaigre ; assaisonnez avec un bouquet garni, une gousse d'ail, sel, piment ou gros poivre et muscade râpée ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que votre sauce soit réduite en bonne consistance.

Sauce tomates.

Mettez dans une casserole une douzaine de tomates avec un bon morceau de beurre, quatre

gros ognons coupés en tranches, un verre de bouillon, persil, une feuille de laurier, deux clous de girofle, sel, gros poivre et muscade râpée; faites bouillir en remuant souvent, de peur que vos tomates ne s'attachent; quand elles seront bien fondues, et que la sauce sera épaisse, vous la passerez au tamis.

Vous pouvez faire la même sauce avec la marmelade de tomates; mettez-en une cuillerée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un verre de bouillon; délayez-la bien, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce ait acquis une consistance un peu épaisse. Voyez si elle est assez assaisonnée.

Ou bien coupez en dés un peu de jambon; faites-le revenir dans le beurre; mouillez ensuite avec du bouillon dans lequel vous aurez délayé une cuillerée de marmelade de tomates; faites mijoter pendant une heure : passez votre sauce au tamis.

Sauce mayonnaise.

Mettez dans un bol de faïence un ou deux jaunes d'œufs crus avec du sel et le jus d'un citron; ajoutez de l'huile peu à peu, en tournant sans cesse; votre sauce ne tardera pas à s'épaissir; mettez-y de temps en temps un peu de fort vinaigre aromatique; vous pouvez y ajouter de l'huile tant que la sauce ne perd pas de sa consis-

tance; servez-vous-en pour les salades de poissons, de volailles et de légumes cuits.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir et réduire de moitié au moins un tiers de bouillon et deux tiers de vin blanc; ajoutez alors de l'échalotte, du persil, de la ciboule, un peu d'ail, et aussi un peu de toutes les herbes qui entrent dans les fournitures de salades, le tout haché finement; assaisonnez de sel et gros poivre; faites bouillir le tout ensemble pendant quelques minutes, et au moment de servir, mettez-y une cuillerée d'huile et le jus d'un citron.

Tartare.

Hachez bien menu trois échalottes, des ciboules, du cerfeuil, de l'estragon, ajoutez du sel, du poivre, mettez dans une saucière avec une cuillerée de vinaigre, trois cuillerées d'huile d'olive, deux cuillerées de moutarde; mêlez bien le tout et servez.

Salmis.

C'est une sauce qui ne convient qu'au gibier et au canard. Vous mettez dans une casserole du beurre manié de farine, et laissez fondre sans roussir; vous ajoutez un verre de vin, autant de bouillon, un bouquet garni, deux échalottes, du sel et du poivre; vous laissez bouillir une heure,

puis vous mettez réchauffer là-dedans vôtre gibier découpé, et au moment de servir, vous ajoutez le jus d'un citron.

Sauce aux truffes.

Hachez finement deux truffes et passez-les légèrement au beurre; mouillez avec un peu de jus au vin ou avec un bon fonds de cuisson et du bouillon; assaisonnez si le jus ne l'est pas; faites bouillir un bon quart d'heure. A défaut de jus et de fonds de cuisson, on ajoute une pincée de farine; après avoir passé les truffes, on mouille avec de bon bouillon et on fait cuire à petit feu.

Beurre noir.

Faites bouillir deux bonnes cuillerées de vinaigre, avec du sel et du poivre; en même temps, faites chauffer du beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur très-brune; versez-le sur le vinaigre.

Sauce aux fines herbes.

Vous faites fondre dans une casserole du beurre manié de farine, vous y mettez des fines herbes hachées très-menu, vous ajoutez un verre de bouillon et vous faites bouillir le tout un quart d'heure.

SAUCES POUR ROTIS

Sauce aux champignons.

Hachez des champignons bien fins, faites-les revenir dans le beurre, mouillez avec du bouillon, ajoutez du sel, du poivre, un bouquet de persil, faites cuire une demi-heure.

Rémoulade.

Battez cinq ou six cuillerées d'huile avec un jaune d'œuf cru et une pincée de sucre en poudre ; quand l'huile sera devenue épaisse, ajoutez-y autant de cuillerées de moutarde aux anchois ou aux fines herbes ; battez le tout ensemble, de manière à former une bouillie bien liée ; vous ajouterez du sel fin en quantité suffisante.

Si vous n'avez que de la moutarde ordinaire, vous pouvez y mettre un ou deux anchois pilés, ou de fines herbes hachées ; savoir : cerfeuil, estragon, pimprenelle, civette, cresson alénois, de chaque une bonne pincée, deux échalottes, et, si vous voulez, une pointe d'ail.

Servez la rémoulade dans une saucière.

Rémoulade créole.

Pilez des jaunes d'œufs durs, autant de cuillerées d'huile que vous avez de jaunes ; mettez l'huile peu à peu pour qu'elle s'incorpore bien avec les jaunes ; ajoutez ensuite du sel et suffi-

sante quantité de piment ; délayez le tout en consistance de sauce épaisse, avec du fort vinaigre ; tâchez que votre sauce soit bien liée, et que l'huile ne s'en sépare pas.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole, avec du beurre, une pincée de persil, deux ou trois ciboules hachés grossièrement, une feuille de laurier, un peu de thym, sel, gros poivre en quantité suffisante pour qu'il domine, peu de muscade râpée, et un demi-verre de vinaigre ; faites réduire au moins à moitié. Ajoutez alors un verre de jus au vin, et un demi-verre de bouillon ; faites réduire de nouveau jusqu'à consistance convenable, et passez au tamis.

Matelotte.

Cette sauce se prépare avec un demi-litre de bon vin, autant de bouillon, du beurre et du lard, du laurier, de l'ail, du sel, du poivre, un bouquet de persil, une pincée de farine, on fait réduire jusqu'à consistance. Elle est bonne avec le poisson comme avec la viande.

Sauce au citron, au verjus, etc.

Vous exprimez le jus d'un citron ou du verjus pilé et vous l'ajoutez à une sauce que vous préparez avec du beurre et un peu de bouillon.

GODIVEAUX ET FARCES

GARNITURES ET RAGOUTS

Outre les sauces dont on se sert pour donner plus de saveur aux viandes, on emploie, pour les rendre plus agréables au goût et à la vue, différentes préparations qu'on nomme godiveau, farces, hachis, garnitures, ragoûts.

Godiveau.

Hachez bien fin un demi-kilogramme de noix ou de rouelle de veau avec un demi-kilogr. de graisse de bœuf; mêlez bien; ajoutez du persil et des ciboules, des œufs, hachez et formez une pâte; mettez des épices, du sel, un peu d'eau pour l'amollir. Servez-vous de cette composition pour garnir des ragoûts, des tourtes, pour des farces.

Lorsqu'on emploie le godiveau pour farcir, il ne faut pas y mettre d'œufs.

On farcit avec ce godiveau une poitrine de mouton ou de veau, du poisson, des volailles, du gibier. Pour ce dernier, on pile le foie et on ajoute du lard. Pour la volaille, on met du lard et de la mie de pain trempée dans du lait; on peut y joindre des truffes et des champignons.

Quenelles.

Prenez des blancs de volaille ou de la viande maigre de veau, hachez menu et ajoutez de la

mie de pain trempé dans du lait, du beurre, du sel, des épices ; pilez le tout ensemble en ajoutant successivement des œufs jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance ; moulez cette pâte en quenelles, à l'aide d'une cuiller et jetez-les dans l'eau bouillante salée, retirez ensuite pour les mettre égoutter ; vous vous en servirez pour garnir des ragoûts, des tourtes ou des pâtés chauds.

On peut faire des quenelles de toutes sortes de viande il s'agit de mélanger une matière grasse, soit lard, tétine de veau, etc., avec une viande sèche.

On en fait également avec la chair de poisson.

Garnitures.

Les purées se servent quelquefois avec des viandes, dans ce cas elles sont des garnitures d'entrées. Quand elles figurent seules avec des croûtons elles prennent le nom d'entremêts. Nous aurons l'occasion d'en parler quand il s'agira de ces derniers. Disons seulement ici que la quantité de mouillement à employer pour la cuisson des purées varie en raison de la fraîcheur ou de la sécheresse des légumes employées ; par exemple, les pois verts en prennent moins que les pois secs.

Tous les légumes coupés ou hachés peuvent être employés comme garniture d'entrée.

Ragoûts.

Les ragoûts servent d'entrées ou de garnitures d'entrées selon qu'ils accompagnent des viandes ou des poissons ou qu'ils figurent seuls; dans ce dernier cas, on ajoute, au moment de servir, une liaison de jaunes d'œufs.

Ragoût de champignons.

Passez vos champignons, bien épluchés, au beurre, avec un bouquet de persil et ciboule; mettez ensuite un peu de farine; mêlez-la et mouillez avec du bon bouillon, autant de vin blanc et de jus, si vous en avez; faites cuire pendant une bonne heure; liez la sauce avec du jus, ou avec un peu de beurre manié de farine.

Les morilles se préparent de même; il faut auparavant les laver plusieurs fois à grande eau, pour les débarrasser du sable qu'elles contiennent presque toujours.

Ragoût de foies gras.

Après les avoir bien nettoyés, dégorgés à l'eau froide, et blanchis à l'eau bouillante, faites-les cuire avec du jus, du vin blanc et du bouillon, de chacun égale quantité; ajoutez un bouquet garni, gros poivre, muscade râpée, une pointe d'ail, et peu ou point de sel, à cause du bouillon et du jus qui sont déjà salés; faites cuire pendant une demi-heure: retirez les foies lorsqu'ils sont

cuits, et faites réduire la sauce jusqu'à bonne consistance.

Ragoût mêlé.

Prenez des champignons, des foies gras, des culs d'artichauts ; mettez le tout dans une casserole, faites cuire comme ci-dessus, et terminez de même.

Ragoût de riz de veau.

Il se prépare comme le ragoût des foies gras ; mais il vaut mieux mélanger le ris de veau avec des foies, des champignons, des culs d'artichauts, etc.

Ragoût à la financière.

Mettez dans une casserole une quantité suffisante de champignons et de truffes avec une demi-bouteille de vin blanc ; ajoutez des tomates, de bon bouillon, des crêtes et des rognons de coq, des quenelles, des ris de veau et faites réduire.

Ragoût d'olives.

Mettez du beurre manié de farine dans une casserolle, ajoutez des ciboules et du persil haché, un verre de vin blanc, un peu de bouillon, des câpres, des anchois, puis après avoir enlevé le noyau de vos olives, jetez-les dans la casserole, laissez cuire un peu et servez avec des viandes rôties.

Ragoût de marrons.

Otez la première peau des marrons, et sautez-les avec un peu de beurre, pour pouvoir leur enlever la seconde; faites-les cuire avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de jus ou un peu de fonds de cuisson, et du bon bouillon; retirez-les marrons lorsqu'ils sont cuits, afin qu'ils ne se défassent pas; faites réduire la sauce, et mettez-la avec vos marrons.

Les marrons vont très-bien dans toutes les sortes de ragoûts et de garnitures, et comme ils contiennent une grande quantité de sucre, c'est une preuve qu'on peut, avec avantage, introduire cette substance dans beaucoup de ragoûts où on n'est pas dans l'habitude d'en mettre.

Pâte à frire.

Prenez 125 grammes de farine, quatre jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile, sel, poivre et bière, ou du vin blanc un peu sucré; délayez bien votre pâte; ne la tenez ni trop claire ni trop épaisse: il suffit que ce que vous trempez dedans en sorte bien couvert; avant de vous en servir, incorporez-y un blanc d'œuf fouetté en neige.

Autre pâte à frire.

Délayez de la farine avec des jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile, ou plus, si vous faites beaucoup de pâte, ou de vin blanc.

Vous pouvez aussi la délayer avec des jaunes d'œufs, du lait et un peu d'eau-de-vie.

POTAGES

Pot-au-feu.

Prenez le plus gros morceau de viande possible, faites en sorte qu'elle soit fraîche et coupée carrément. Un morceau plat, outre qu'il n'a pas bonne mine, est vite épuisé par l'ébullition.

Si vous tenez au bouilli, choisissez la culotte ; dans le cas contraire, vous pouvez vous contenter de la tranche ou de la poitrine.

Ne lavez pas la viande, vous dépouilleriez la surface d'une partie de ses sucs et si l'eau était chaude vous feriez coaguler l'albumine et rendriez la viande dure.

Séparez les os que vous concassez avec le couperet, ils vous fourniront de la gélatine. 60 grammes d'os contiennent autant de ce principe nutritif du bouillon qu'un demi-kilogr. de viande. Ficelez le morceau afin qu'il ne se déforme pas.

Mettez deux litres d'eau par demi-kilogr. de viande ; placez sur un feu doux afin qu'elle s'échauffe lentement. L'albumine se dissoudra d'abord, elle se coagulera ensuite. Comme elle est plus légère que le liquide, elle s'élève à la surface, en entraînant avec elle toutes les impuretés qu'elle peut contenir : c'est ce qui forme l'écume.

Celle-ci est d'autant plus abondante qu'il s'est écoulé plus de temps depuis qu'on a mis la marmite sur le feu jusqu'au moment où elle se forme. Il doit s'écouler une heure environ, si le feu est toujours égal. Elle est toujours plus abondante si la viande provient d'un animal jeune.

Il faut avoir soin d'enlever l'écume lorsqu'elle est bien formée et prévenir l'ébullition de la marmite parce que alors une partie se dissout et l'autre se précipite, ce qui rend le bouillon peu clair. Si le feu est bien conduit, il n'est pas besoin de rafraîchir la marmite pour faire monter de nouvelle écume, on n'a recours à ce moyen que lorsque le feu a été trop fort dans les commencements. Lorsque la marmite est bien écumée et qu'elle commence à bouillir, on sale et on met les légumes qui consistent en une carotte, un navet, un panais, un bouquet de poireau et de céleri. On peut ajouter aussi selon le goût un morceau de chou, deux ou trois clous de girofle et une tomate.

L'addition des légumes suspend l'ébullition de la marmite ; attendez qu'elle recommence à bouillir ; si jusque-là elle était suspendue, c'est le moment de la descendre ; si elle était devant le feu, diminuez celui-ci, ou éloignez-la. Il faut que dès-lors, jusqu'au moment de servir, la marmite ne fasse plus que bouilloter ; entretenez le feu toujours égal. Couvrez la marmite pour empêcher l'évaporation ; ne la remplissez jamais,

même dans le cas où vous seriez obligé de retirer du bouillon, à moins que la viande ne reste à découvert; alors vous y ajouteriez de l'eau bouillante, mais seulement assez pour qu'elle soit baignée.

Après six heures d'ébullition lente et toujours égale, le potage est à son point. Il faut se régler là-dessus pour ne pas le faire bouillir plus longtemps qu'il n'est nécessaire.

Quelles viandes peut-on employer à faire du bouillon?

La viande de bœuf donne le meilleur bouillon ; celle qui est fraîche vaut mieux que celle qui est mortifiée.

Le veau, le mouton, les volailles, le porc et jusqu'au gibier peuvent donner un bouillon plus ou moins agréable, plus ou moins nourrissant.

Au veau, il faut ajouter un peu de bœuf pour donner plus de goût.

Le mouton s'emploie avec du porc salé qui lui ôte de sa fadeur ordinaire.

La poule ou le chapon avec un peu de bœuf ou de porc salé, donne un bouillon agréable succulent et sain.

C'est avec du mouton et du porc ou avec des os de viandes rôties et du porc salé qu'on fait la fameuse soupe aux choux.

Conservation du bouillon.

On est souvent fort embarrassé pendant l'été

pour conserver du bouillon d'un jour à l'autre. Il s'aigrit dans les meilleurs garde-manger. A la cave il contracte presque toujours un mauvais goût. Il y a un moyen sûr et bien simple de le conserver au milieu des plus grandes chaleurs : c'est de le faire bouillir soir et matin ; mais comme par ces ébullitions répétées il se concentre de plus en plus, il faut le saler très-peu dans la marmite.

Potage au naturel.

Mettez des tranches de pain ou des croûtes d'une belle couleur dans la soupière, et versez dessus assez de bouillon pour les faire tremper. Au moment de servir le potage, ajoutez de nouveau bouillon pour que le pain soit complétement baigné. Évitez de faire bouillir le bouillon avec du pain.

Julienne.

Faites cuire à petit feu pendant une heure des légumes secs tels qu'on les vend chez les épiciers pour la préparation des juliennes. Si l'on ne pouvait s'en procurer, on coupe en filets minces des carottes et des navets, des oignons, du poireau, du céleri ; on fait cuire le tout dans le bouillon.

Soupe au chou.

Mettez du chou dans la marmite où vous avez déjà placé de l'eau avec du salé et de la poitrine

de mouton, faites mijoter. Quand le bouillon est cuit vous trempez la soupe sur laquelle vous mettez une partie des choux et vous mangez le reste avec le petit salé et le mouton.

On peut se servir au lieu de mouton des débris du rôti de la veille, d'os de volailles.

Potage au vermicelle ou à la pâte d'Italie, au tapioca.

Vous jetez ces substances dans le bouillon en ébullition, vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, en ayant soin d'agiter de temps en temps. 30 grammes de vermicelle suffisent pour un litre de bouillon. Il ne faut qu'une cuillerée de tapioca par personne.

Riz au gras.

On fait cuire le riz à l'eau et quand il est cuit aux trois quarts, on y verse le bouillon puis on continue à faire cuire jusqu'à ce qu'on juge la cuisson complète.

Purée aux croûtons; purée Crécy.

Ce sont des purées pour potages qu'on prépare avec des pois verts ou avec des carottes de l'espèce dite Crécy et des navets.

Quant à la purée de pois, il est préférable de la faire avec les pois qu'on trouve chez les grainetiers, débarassés de leur enveloppe. On en met la quantité suffisante dans une casserole, avec ce qu'il faut de bouillon pour les faire tremper ; on

remue sans cesse, et on ajoute du bouillon, à mesure que les pois se dissolvent ; quand ils sont bien réduits en purée, on ajoute du bouillon, et on laisse cuire à petit feu pendant une heure au moins.

Si on veut que la purée soit très-verte, on y ajoute du vert d'épinards.

Potage aux croûtons et à la purée.

Faites frire des morceaux de mie de pain dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur blonde. On taille ces morceaux de mie, ou en dés, ou en rond, ou en losange, ou en telle autre forme qu'on préfère. On verse sur ces croûtons une purée claire de lentilles ou de pois.

Bouillon maigre.

Coupez en lames minces douze carottes et autant de navets et d'oignons, deux pieds de céleri, deux panais, un chou, plus un fort bouquet de persil. Mettez le tout dans une marmite avec 125 grammes de beurre et un demi-litre d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée, et que les légumes commencent à frémir dans le beurre.

Remplissez alors la marmite d'eau ; ajoutez un demi-litre de pois, et autant de haricots ; assaisonnez de sel, poivre et girofle. Faites bouillir pendant au moins trois heures, et passez le bouillon au tamis de soie.

Ce bouillon sert à faire en maigre presque

tous les potages dont la recette a été donnée en gras.

Soupe à l'oseille.

Mettez dans une casserole une poignée d'oseille épluchée et lavée. Quand elle est cuite, écrasez et ajoutez l'eau nécessaire, du sel, du poivre, un bon morceau de beurre et au moment de tremper faites une liaison avec deux jaunes d'œufs. On peut faire de la soupe à l'oseille avec de l'eau dans laquelle on a fait cuire des haricots ou d'autres légumes.

Potage printannier.

Mettez dans une marmite un litre de pois nouveaux, avec du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, deux oignons, très-peu de persil, et un morceau de beurre. Faites bouillir le tout ensemble avec suffisante quantité d'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Quand tout est cuit, passez en purée claire. Trempez votre potage avec les deux tiers de ce bouillon, et faites-le mitonner ; délayez dans l'autre tiers trois jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu, et versez dans votre potage au moment de servir.

Soupe à l'oignon.

Épluchez une douzaine d'oignons ; séparez-en la tête et la queue, et coupez-les en tranches minces. Faites fondre un morceau de beurre dans

une casserolle ; lorsqu'il est bien chaud, jetez-y l'oignon, que vous ferez roussir jusqu'à ce qu'il soit blond. Ajoutez ensuite de l'eau suivant l'étendue de votre potage. Assaisonnez de sel et de poivre ; laissez bouillir un quart-d'heure. Versez ce bouillon sur le pain.

Panade.

Prenez une suffisante quantité de mie de pain. Mettez-la dans une casserole avec un peu d'eau ; elle se dissoudra plus facilement. Ajoutez du sel, et successivement de l'eau en quantité suffisante ; lorsque la mie de pain est bien réduite, vous ajoutez 125 grammes de beurre, et lorsqu'il est fondu et bien mêlé, vous retirez la panade du feu, et y versez une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, en remuant bien pour empêcher la liaison de se prendre en grumeaux.

On peut faire la liaison avec les œufs entiers ; mais alors il faut laisser refroidir un peu la panade, pour que les blancs ne cuisent pas tout à fait, et restent en consistance de lait.

Potage aux herbes.

Hachez grossièrement une poignée d'oseille, deux laitues et un peu de cerfeuil. Passez le tout avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu ; ajoutez suffisante quan-

tité d'eau, sel et poivre, et laissez bouillir trois quarts d'heure. Retirez du feu, liez avec trois jaunes d'œufs, et versez sur le pain coupé en tranches minces.

Si on désire que le potage soit bien mitonné, on met le pain dans le bouillon un quart d'heure avant de le retirer du feu.

Potage au potiron.

Coupez en morceaux une tranche de potiron, que vous mettrez dans une casserole avec très-peu d'eau. Quand le potiron est bien mûr, l'eau n'est pas nécessaire. Faites bouillir, en remuant souvent avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que le potiron soit cuit. Passez à travers un tamis ou une passoire à petits trous. Mettez la purée dans une casserole avec une quantité de lait suffisante. Ajoutez 60 grammes de beurre, ou plus, si le potage est grand. Assaisonnez avec quelques grains de sel et un bon morceau de sucre. Ajoutez des croûtes de pain taillées au dos.

Le potage est plus agréable, si on y fait bouillir une feuille de laurier-amande, ou si on y ajoute, au moment de servir, un filet d'eau de fleur d'oranger.

Potage au potiron et à la semoule.

Faites la purée de potiron comme dans l'article

précédent. Faites bouillir le lait à part, et jetez-y la semoule successivement, en tournant sans cesse pour qu'il ne se forme pas de grumeaux lorsque la semoule est cuite, ce qui a lieu en un quart d'heure; mettez la purée dans le potage et liez-la bien; assaisonnez avec quelques grains de sel, un bon morceau de sucre et un peu d'eau de fleur d'oranger. Servez aux croûtons passés au beurre.

Bouillabesse.

On donne le nom de bouillabesse à un potage provençal qu'on fait avec du poisson. L'ébullition doit être rapide; il suffit d'un quart d'heure pour que la cuisson soit parfaite.

Potages au lait avec des pâtes.

Observez, pour faire ces potages, tout ce qui est prescrit pour les pâtes au gras. Le lait remplace le bouillon. On assaisonne avec peu de sel, et suffisante quantité de sucre. On aromatise avec l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la vanille ou une feuille de laurier-amande.

HORS-D'ŒUVRE

On donne ce nom à des mets destinés plutôt à exciter l'appétit qu'à le satisfaire. Ils se com-

posent de fruits, de légumes, de conserves, de charcuterie et de poisson.

Les hors-d'œuvre de légumes consistent en radis qu'on sert dans une coquille, et comme pendant on met du beurre frais dans une autre coquille; en artichauts crus ou cuits qu'on mange à la poivrade. Le raifort qu'on assaisonne au poivre et au sel, les pommes de terre cuites à l'eau. Les hors-d'œuvre de fruits comprennent les melons et les figues.

Le melon se sert après le potage, et comme pendant on place une assiettée de figues.

Les cornichons, les olives forment ce qu'on nomme les hors-d'œuvre de conserves.

Les poissons fournissent comme hors-d'œuvre : les anchois, le hareng salé, le thon mariné, les sardines, les huitres, les crevettes, le homard et la langouste.

Les œufs à la coque figurent au nombre des hors-d'œuvre.

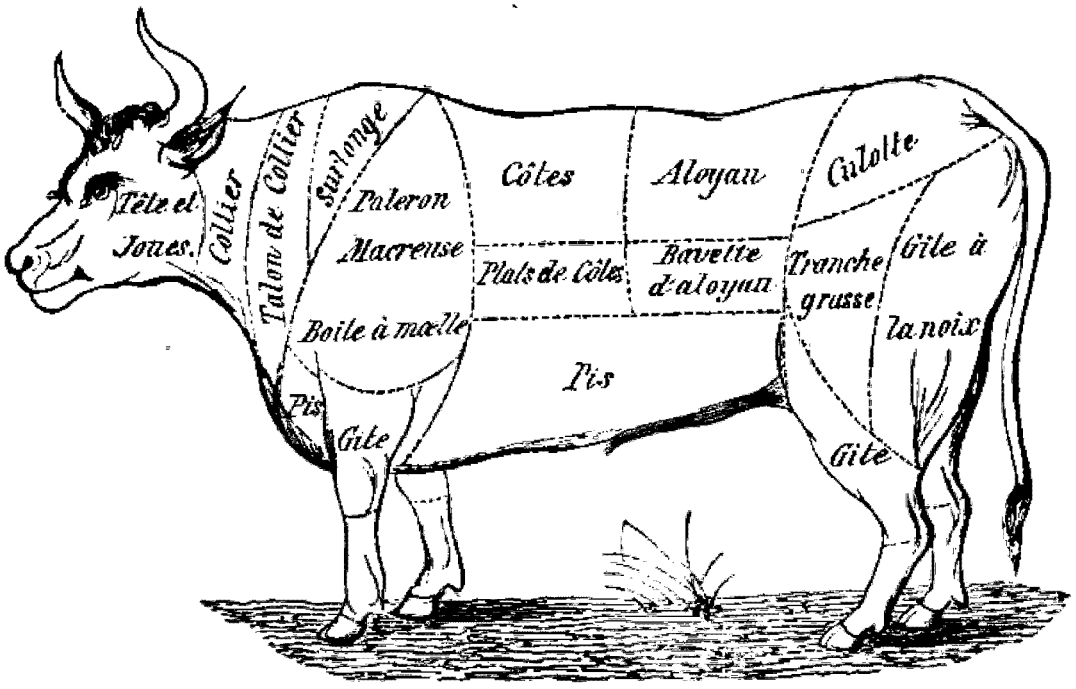
Comme hors-d'œuvre de charcuterie, on distingue le boudin, la saucisse, le pied farci ou truffé, le saucisson, la langue fourrée, etc.

BŒUF

La bonne viande de bœuf est celle qui provient d'un animal, ni trop jeune, ni trop vieux, parvenu à un degré d'engraissement suffisant. Il y a viande et viande, comme il y a fagots et fa-

gots. Celle qui provient d'un animal gras est bien différente de celle qu'a fourni un animal maigre. De plus, telle partie du bœuf est bien supérieure à telle autre, et l'on sait que généralement le derrière d'un animal vaut mieux que le devant. C'est cette différence qui a donné lieu à ce qu'on appelle les catégories.

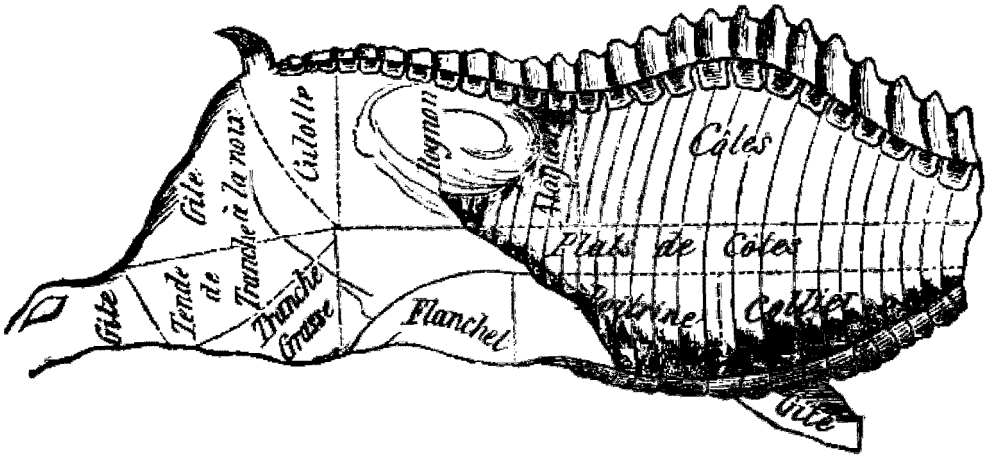
Afin d'apprendre aux personnes qui s'occupent de la cuisine à distinguer les catégories, nous allons mettre sous leurs yeux deux dessins, sur



lesquels ces catégories sont indiquées. L'un représente un bœuf entier; l'autre, la moitié de l'animal.

La connaissance des diverses catégories ne

suffit pas pour apprécier la qualité de la viande. car l'aloyau d'un bœuf maigre et vieux ne sera



jamais un bon morceau; il faut aussi savoir le reconnaître à la simple inspection de ce qu'on nomme le *persillé* c'est-à-dire de ces particules de graisses qui émaillent les fibres.

Bœuf bouilli.

Quel que soit le morceau que vous avez, il faut le désosser et le ficeler avant de le mettre dans la marmite. Donnez-lui, en le ficelant, une forme régulière un peu bombée sur le dessus, qui doit être le côté couvert de graisse.

Si votre morceau est sec, piquez-le en travers de gros lard, ou mieux encore avec de la graisse de bœuf, et surtout de celle du rognon. Servez sur un plat bien garni à l'entour de persil en branches.

Bœuf à la sauce tomate.

On prépare une sauce comme il a été dit à l'article sauce tomate, on coupe son bœuf et on le met dedans.

Bœuf en miroton.

Coupez du bœuf bouilli en tranches minces. Coupez toujours en travers des fibres, afin que la viande soit courte. Coupez aussi en tranches une douzaine d'ognons; passez-les au beurre ou avec la graisse de potage, jusqu'à ce qu'ils soient roux; ajoutez un peu de farine; mélangez-la bien, et mouillez avec un peu de bouillon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et très-peu de vinaigre; faites bouillir un quart d'heure, et versez sur le bouilli que vous aurez disposé dans un plat. Faites mijoter sur le feu pendant une demi-heure.

On peut ajouter de la chapelure, dont on couvre tout le plat.

Autre façon.

Prenez un plat qui aille au feu; mettez dans le fond deux cuillerées de jus de bon bouillon non dégraissé, du persil, de la ciboule, des câpres, un anchois et très-peu d'ail, le tout bien haché, avec suffisante quantité de sel et de poivre. Arrangez sur ce fond vos tranches de bœuf, et mettez par dessus le même assaisonnement

que dessous. Couvrez le plat, et faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure.

Hachis de bœuf bouilli.

Hachez très-fin quatre ognons avec des fines herbes. Passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ajoutez une demi-cuillerée de farine, et tournez jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc; assaisonnez de sel et de poivre. Quand l'ognon est tout-à-fait cuit, et que la sauce est bien réduite, mettez-y le bœuf haché finement et mêlé avec dela chair à saucisses. Laissez pendant une demi-heure sur un feu doux. On peut ajouter, au moment de servir, une cuillerée de moutarde.

Biftecks au naturel.

Coupez de l'épaisseur d'un doigt des tranches de filet ou de tout autre morceau, pourvu qu'il soit bien tendre, sans nerfs et sans graisse; battez-les; faites les mariner dans de l'huile d'olive, ou trempez-les dans du beurre fondu; placez vos biftecks sur un feu vif, pour qu'ils soient bien saisis; retournez-les; quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat chaud, et mettez sur chacun gros comme une noix de beurre manié avec de fines herbes, sel et gros poivre, dans lequel vous exprimerez le jus d'un citron. Versez par-dessus le

fond de votre cuisson, servez-les cuits ou saignants, selon le goût de chacun.

Biftecks aux pommes-de-terre et de diverses façons.

Préparez et faites cuire les biftecks comme ci-dessus; mettez sur chacun du beurre manié avec des fines herbes, et entourez le plat de pommes-de-terre coupées en long et passées au beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur.

On peut aussi servir les biftecks avec un beurre d'anchois.

En ne mettant pas de beurre dessus, on les sert avec une garniture ce cresson, avec du jus de citron, des champignons ou une sauce tomate, au vin de madère.

Bifteck Chateaubriant.

On doit lui donner de six à sept centimètres d'épaisseur, il conserve ses sucs et se trouve conséquemment plus tendre.

Bœuf à la braise ou en daube.

Prenez un morceau de culotte ou de tranche coupé séparément; lardez avec du gros lard, après l'avoir désossé; mettez le morceau dans une braisière ou daubière proportionnée à sa grandeur, avec des carottes, quelques ognons et un bouquet garni. Foncez la braisière ou daubière de quelques bardes de lard et ajoutez la

moitié d'un jarret de veau ; assaisonnez de sel et de gros poivre, deux clous de girofle ; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc ; couvrez hermétiquement ; faites cuire à petit-feu. Au moment de servir, dégraissez, et servez avec les légumes autour. Si vous voulez servir la pièce froide, passez la cuisson, et laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle soit prise en gelée. Arrangez la gelée autour de la pièce.

On peut préparer de même une langue de bœuf, une entre-côte, un filet d'aloyau.

Entre-côte grillée.

Parez la côte, en ne laissant que l'os principal ; battez-la, trempez-la dans du beurre que vous ferez fondre après l'avoir manié avec de la mie de pain, et faites griller à petit feu. Il faut une demi-heure ou trois quarts d'heure, selon l'épaisseur de la côte.

L'entre-côte ainsi grillée peut se servir avec une sauce piquante, dans laquelle on met des cornichons ou du jus.

Bœuf à la mode.

Faites roussir une cuillerée de farine avec du beurre ; lorsque le roux a pris une belle couleur, passez-y votre morceau de bœuf, culotte, tranche ou noix ; mouillez avec du bouillon ; ajoutez des carottes fendues, quelques ognons, du sel,

du gros poivre et un bouquet garni ; faites cuire à petit feu ; dégraissez avant de servir.

Filet aux champignons.

Vous coupez votre filet en tranches, vous le faites sauter dans le beurre avec sel et poivre ; vous laissez reposer une heure, puis vous faites prendre couleur, et, dans le jus, vous mettez de la farine, du bouillon, des champignons; vous faites réduire jusqu'à consistance et servez avec du jus de citron.

Tous les plats que nous venons d'indiquer sont servis comme entrées.

Tripes à la mode de Caen.

Mettez dans une braisière des ognons, des carottes, un bouquet garni, du lard, des clous de girofle, de l'ail, du poivre, du pied de bœuf coupé en morceaux, ajoutez les tripes que vous avez fait blanchir et dégorger à l'eau froide ; du jambon et mouillez avec du vin blanc et un peu d'eau ; couvrez de bardes de lard, placez le couvercle de la braisière, entourez les bords de pâte et faites cuire au four pendant cinq ou six heures.

Gras-double à la poulette.

Coupez en morceaux votre gras double cuit, sautez dans le beurre, ajoutez une cuillerée de

farine, mouillez avec du bouillon, liez votre sauce avec du jaune d'œuf et mettez un filet de vinaigre.

Quelquefois, on se contente de sauter dans du beurre et d'ajouter comme assaisonnement un peu de safran ou de fines herbes hachées.

D'autres fois, on peut le faire recuire dans une sauce au vin blanc.

ROTI

Filet de bœuf rôti.

Parez un filet, piquez-le finement, et attachez-le sur la broche au moyen d'un hatelet ; donnez-lui une bonne forme. Quand il sera cuit, servez avec une sauce piquante ou une sauce tomate. Il est d'usage de servir la sauce dans une saucière,

Aloyau rôti ou rosbif.

Il faut l'embrocher en passant la broche le long des os, de manière qu'il n'y ait pas plus de poids d'un côté que de l'autre ; contenez-le bien avec des brochettes ; faites rôtir sans dessécher.

On sert avec les mêmes sauces que pour le filet de bœuf.

VEAU

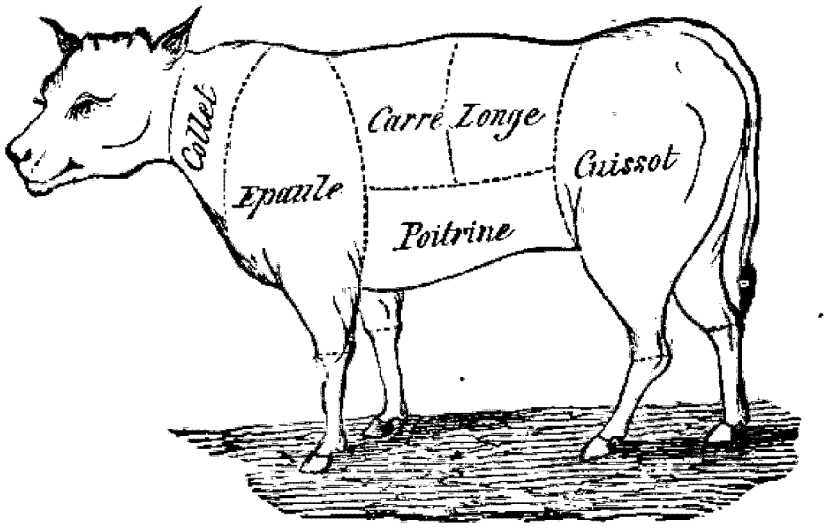
La viande de veau est peu nourrissante, mais elle rafraîchit et se digère facilement ; on doit la

choisir blanche, fine et provenant d'un animal, âgé de deux mois au moins.

VEAU POUR ENTRÉES

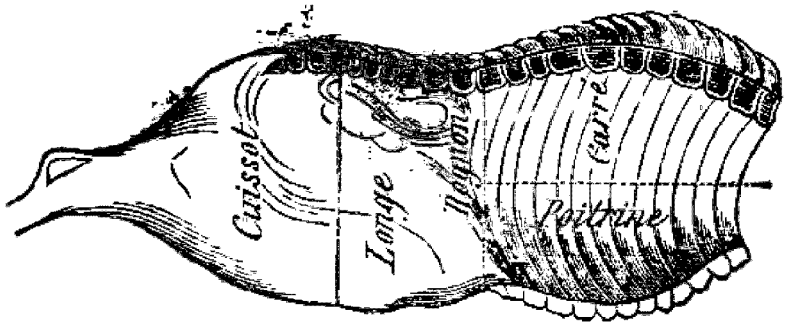
Pieds de veau à la poulette.

Désossez-les lorsqu'ils sont cuits, et coupez-les



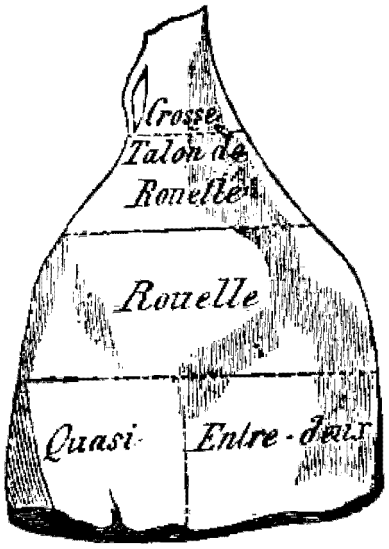
Catégories du veau.

en plusieurs morceaux ; vous les mettez ensuite



dans une casserole avec du beurre, des champi-

gnons, un bouquet garni, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, l'ail et l'échalotte hachés bien fin, et deux clous de girofle; sel et gros poivre; passez-les sur le feu; ajoutez un peu de farine; mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon; faites bouillir à petit feu; lorsque la sauce est réduite à moitié, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron, du verjus, ou un filet de vinaigre; mêlez bien dans la casserole que vous avez retirée du feu.



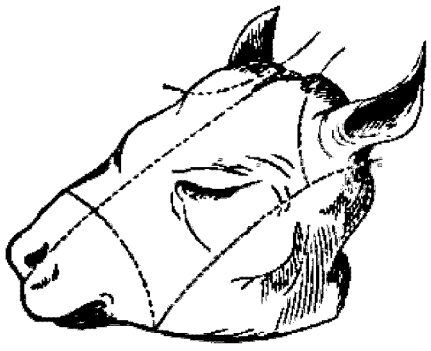
Pieds de veau frits.

Faites cuire dans la marmite ou à l'eau; désossez et coupez en morceaux que vous mettrez mariner avec vinaigre, sel et poivre, un morceau de beurre manié de farine, ail, échalotte, persil, ciboule, thym et basilic, et une feuille de laurier : cette marinade doit être cuite auparavant. Retirez les pieds de veau quand ils sont bien imprégnés de marinade; farinez et faites frire; servez avec du persil frit. Vous pouvez aussi tremper vos morceaux dans une pâte à frire.

Tête de veau au naturel.

Les lignes qui figurent sur le dessin représentant la tête de veau indiquent la manière de la découper pour être distribuée aux convives.

Prenez une tête de veau bien dégorgée, bien échaudée et épluchée; plongez-la dans l'eau bouillante, et laissez-la blanchir pendant une demi-heure au moins, en écumant avec soin; retirez et faites rafraîchir dans l'eau froide; enlevez la mâchoire supérieure jusqu'à l'œil; désossez aussi le sommet de la tête; conservez bien sa forme, et enveloppez-la avec un linge blanc et fin, que vous contiendrez avec de la ficelle; il sera bon, avant d'envelopper la tête, de la frotter partout avec des tranches de citron pour la blanchir. Pour la faire cuire, délayez dans de l'eau une bonne poignée de farine ou de fécule de pommes de terre; ajoutez-y un bon morceau de beurre ou de lard râpé, des oignons, des panais, des carottes, un gros bouquet garni, sel et gros poivre, le reste des citrons qui ont servi à frotter la tête, et la pulpe intérieure, sans les pepins; mettez la tête dans cette eau lorsqu'elle sera bouillante; enlevez toute l'écume qui s'élève: quand elle sera



cuite, servez avec une sauce à part. Vous pouyez farcir la tête de veau et la faire cuire en daube.

Tête de veau en tortue.

Prenez ce qui reste d'une tête de veau cuite la veille, soit farcie, soit au naturel ; passez dans du beurre des champignons, des crêtes et rognons de coq, des ris de veau, ajoutez un peu de farine; mouillez avec du jus au vin, si vous en avez, ou avec la cuisson de la tête, si elle était farcie, ou avec du bouillon ; mettez-y aussi deux verres de vin blanc ; assaisonnez de sel, poivre ou piment ; faites cuire et réduire ; sur la fin ajoutez des quenelles de veau, des cornichons, des jaunes d'œufs durs en entier, et les blancs coupés par morceaux ; lorsque la sauce est suffisamment réduite et bien liée, versez sur les morceaux de tête coupés de forme régulière ; tenez le plat chaudement sans faire bouillir.

Ce ragoût peut se servir sous une tête farcie entière.

Côtelettes de veau panées et grillées.

Trempez vos côtelettes dans de l'huile d'olive ou frottez-les avec du beurre frais, couvrez-les de mie de pain, avec assaisonnement de sel, poivre et fines herbes hachées, faites griller sur un feu doux et servez à sec ou avec une sauce piquante.

Côtelettes de veau en papillottes.

Vous frottez vos côtelettes avec du beurre frais manié de jaune d'œuf de sel, de poivre, de persil, d'échalottes hachées ; vous couvrez de mie de pain et enveloppez dans un papier beurré. Ces préparatifs terminés, vous faites cuire vos côtelettes sur le gril et servez très-chaud.

Côtelettes de veau braisées aux truffes.

Parez vos côtelettes ; piquez-les de gros lard et de filets de truffes ; foncez une casserole avec des bardes de lard ; mettez-y vos côtelettes, et recouvrez-les avec des bardes ; assaisonnez de sel, gros poivre et un bouquet garni, deux carottes et un oignon piqué de deux clous de girofle, et une demi-gousse d'ail ; mouillez avec moitié vin blanc et moitié bon bouillon ; faites cuire à petit feu ; dégraissez la cuisson ; faites la réduire.

Fricandeau.

Vous choisissez une noix de veau bien blanche, vous la piquez de lard et la mettez dans une casserole avec des oignons, des carrottes, du lard, du persil, des clous de girofle, arrosez avec du bouillon et quand elle a bien pris couleur, dressez sur un plat d'oseille ou servez avec le jus ou avec une sauce tomates.

Ris de veau en fricandeau.

Faites dégorger et blanchir deux ris de veaux ; ôtez le cornet. Piquez-les de lard fin roulé dans les fines herbes, et mettez-les dans une casserole ; enveloppez dessus et dessous de bardes de lard ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; assaisonnez de sel et poivre, un bouquet garni, quelques tranches de citron dont on ôte le blanc et les pepins, ou des groseilles à maquereaux légèrement écrasées, ou du verjus, ou, à défaut de tout cela, un filet de vinaigre ; faites cuire à très-petit feu. Trois quarts d'heure suffisent. Retirez les ris lorsqu'ils sont cuits ; passez la cuisson ; faites la réduire, et lorsqu'il n'y en a presque plus, passez-y les ris de veau du côté du lard pour les glacer. Servez sur une purée d'oseille.

Vous mettrez un peu de bouillon dans la casserole pour détacher la glace qui reste au fond, et vous vous en servirez pour préparer votre purée d'oseille.

Fraise de veau au naturel.

Faites-la blanchir dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure ; retirez-la à l'eau froide, et laissez égoutter ; faites la cuire avec des bardes de lard, du vin blanc, un peu de bouillon, un oignon piqué et un bouquet garni, sel et poivre ; faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, faites réduire la cuisson ; mettez-y, lorsqu'elle est ré-

duite, des cornichons et un filet de vinaigre, et servez-vous-en comme de sauce.

On peut faire cuire la fraise à l'eau et la manger à la vinaigrette c'est-à-dire avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.

Rouelle de veau à la bourgeoise.

Piquez de lard et ficelez, puis mettez dans la casserole avec du beurre et du lard et faites dorer, ajoutez des carottes, des oignons, un bouquet garni, 2 ou 3 verres de bouillon, laissez cuire, dégraissez et servez.

Poitrine de veau farcie.

Coupez le bout des os des côtes qui font partie de la poitrine ; séparez la chair de dessus de celle de dessous, pour y introduire une farce composée ainsi qu'il suit : hachez une demi-livre de rouelle de veau, et autant de tétine ; mêlez le tout ensemble, après avoir ajouté du persil et des échalottes hachées fin, sel, gros poivre et muscade râpée, plus trois jaunes d'œufs crus ; mêlez bien, et remplissez la poitrine avec cette farce ; cousez les chairs afin que la farce ne puisse point sortir ; foncez une braisière de bardes de lard ; mettez-y la poitrine, et couvrez-la de bardes de lard ; ajoutez des carottes, des oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, et un bouquet garni ; mouillez avec du bouillon

et un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsque la poitrine est cuite, faites un roux peu coloré que vous mouillez avec la cuisson de la poitrine ; faites réduire la sauce, et ajoutez-y une cuillerée de jus, si vous en avez, et un jus de citron.

Foie de veau braisé.

Ayez un foie de veau bien blond ; piquez-le de gros lard assaisonné ; foncez une braisière de bardes de lard ; mettez-y le foie avec des carottes, un bouquet bien garni, des ognons, dont un piqué de clous de girofle, de la muscade râpée, sel et gros poivre ; couvrez avec des bardes de lard ; mouillez avec du bouillon et deux verres de vin blanc ou rouge ; ajoutez aussi des tranches de citron sans blancs ni pepins, ou du verjus, ou un filet de vinaigre ; si vous n'avez pas de bouillon, mouillez avec de l'eau, et remplacez, si vous voulez, le vin par un demi-verre de vinaigre ; faites cuire à petit feu. Lorsque le foie est cuit, faites réduire la cuisson, après l'avoir dégraissée, et servez-vous-en pour mouiller un roux que vous ferez à part au moment de servir ; ajoutez des cornichons coupés.

Foie de veau à la broche.

Piquez-le de gros lard assaisonné, et enveloppez-le de panne que vous contiendrez avec de la

ficelle ; faites-le rôtir à petit feu pendant deux heures.

Ou bien, après l'avoir piqué de gros lard dans l'intérieur, piquez-le en dessus de lard fin, et embrochez-le sans enveloppe. Dans ce cas, il faut le contenir sur la broche avec des hatelets ; servez avec une sauce piquante.

VEAU ROTI

Carré de veau.

Vous le piquez de lardons, vous le mettez à la broche en l'enveloppant d'un papier beurré ; quand il est presque cuit, vous ôtez le papier, vous l'arrosez et faites prendre couleur, puis vous servez avec son jus ou telle sauce qu'il vous plaira.

Rognon de veau.

Vous frottez de beurre ou d'huile votre rognon et vous faites cuire en ayant soin d'arroser et de laisser au feu deux heures au moins.

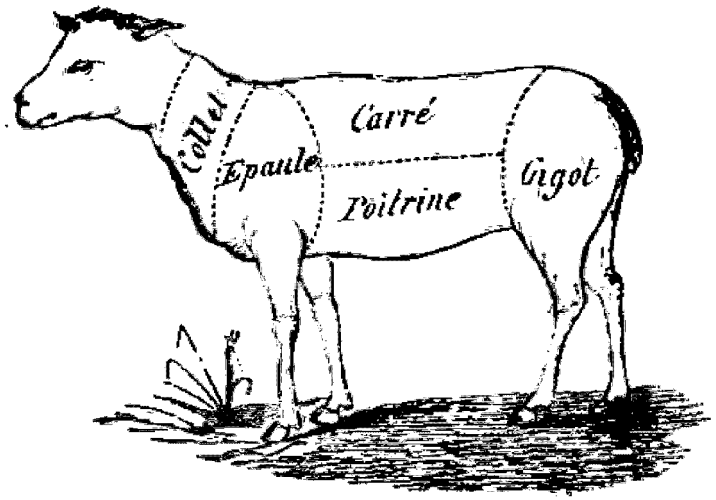
Quand il reste du rôti de veau, on peut l'accommoder le lendemain en blanquette assaisonnée aux champignons.

MOUTON

La viande de mouton est, après celle du bœuf, la plus succulente et la plus nutritive. Elle

est saine et facile à digérer, surtout quand elle provient d'un animal qui n'est pas trop vieux et

Moitié de mouton.



Catégories du mouton.

qui a été bien engraissé. Sa bonne qualité dépend aussi du mode de cuisson auquel la viande de mouton est soumise.

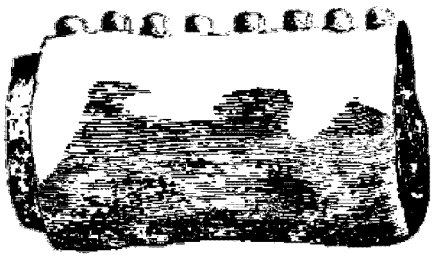
Côtelettes au naturel.

Parez les côtelettes et battez-les; frottez de beurre le fond d'une casserole ou d'une sautoire, et mettez-y les côtelettes sur un feu vif; retournez-les, et prenez garde qu'elles ne se dessèchent; servez avec le jus qu'elles ont rendu.

Côtelettes panées et grillées.

Parez les côtelettes en ôtant tous les os, excepté celui de la côte dont vous décharnez le

bout; vous battez, puis vous faites fondre du beurre manié avec de fines herbes; vous y trempez vos côtelettes et vous panez avec de la mie de pain, ensuite vous faites griller sur un feu un peu vif; ne faites pas trop cuire et servez à sec.



Carré de mouton.

Au lieu de tremper les côtelettes dans le beurre, on peut les frotter d'huile d'olive avant de les paner et de les faire cuire.

On peut se servir, pour la cuisson des côtelettes, du simple gril.

Côtelettes aux fines herbes, aux légumes, etc.

Parez et passez au beurre, mettez dans une casserole, avec du lard, et faites cuire à petit feu, ajoutez du persil, du cerfeuil, des champignons, des échalottes, bien hachés, un peu de jus ou de bouillon et faites mijoter.

On peut préparer ainsi les côtelettes avec toute espèce de légumes.

Gigot braisé.

Rognez le manche et piquez le gigot avec des lardons ; mettez au fond de la braisière des bardes de lard maigre, quelques tranches de mouton, ou des parures de viande ; posez le gigot

par-dessus, et ajoutez des carottes, des ognons et un bouquet garni; assaisonnez de sel, gros poivre et muscade râpée ; couvrez le gigot avec des bardes de lard ; mouillez avec une cuillerée à pot de bouillon ; faites cuire à très-petit feu pendant six ou sept heures ; servez avec la cuisson réduite.

Les personnes qui aiment l'ail peuvent en faire cuire dans du bouillon et le placer sous le gigot en guise de carottes.

Gigot aux truffes.

Raccourcissez le manche ; fendez le gigot du côté opposé jusqu'à l'os, et enlevez tout ce que vous pourrez atteindre de cet os ; retirez avec un couteau bien affilé environ une demi-livre de chair du milieu du gigot ; lardez-le avec du gros lard assaisonné ; hâchez avec des truffes la chair que vous avez enlevée, et mettez le hachis dans l'intérieur du gigot, que vous recoudrez ensuite, pour lui rendre sa première forme ; introduisez dans la chair du gigot, avec la pointe d'un couteau, des filets de truffes. Pendez-le pendant deux ou trois jours dans un endroit aéré, après l'avoir enveloppé exactement de papier.

Faites-le cuire lentement, enveloppé de tranches de veau et de lard, avec un verre de vin blanc. Servez avec la cuisson, que vous ferez dégraisser et réduire.

Haricot de mouton.

Coupez de la poitrine de mouton en morceaux que vous faites revenir dans du beurre ou du lard ; mettez de la farine, faites roussir et ajoutez un peu de bouillon avec un bouquet garni, du sel, du poivre, de l'ail, un ognon ; faites cuire et ajoutez des pommes de terre et des navets.

Roguon de mouton à la brochette.

Fendez les rognons en deux, sans les séparer, après les avoir dépouillés de leur peau ; contenez-les avec des brochettes, pour que les parties séparées ne puissent pas se réunir ; frottez de beurre le fond d'une casserole ou d'une sautoire ; mettez-y les rognons ; faites un feu vif ; retournez-les, et quand ils seront cuits, arrangez-les sur un plat chauffé ; mettez sur chacun un petit morceau de beurre manié avec des fines herbes ou du beurre d'anchois ; exprimez le jus d'un citron.

Rognons sautés.

Coupez des rognons en quatre ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil, du sel, du poivre, faites cuire sur un feu vif. Ajoutez du vin blanc, de l'huile d'olive, des champignons, faites bouillir et ne laissez pas trop sur le feu afin que les rognons ne durcissent pas.

Pieds de mouton à la poulette.

Prenez des pieds de mouton échaudés ; faites-les blanchir ; enlevez ce qui reste de poil, surtout la petite touffe qui est dans la fente du pied ; faites les cuire à très-petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les ; ôtez les gros os. Faites réduire la cuisson avec des champignons coupés en quatre, du persil haché bien fin ; sel, gros poivre, muscade râpée, et une bonne cuillerée de jus blond, si vous en avez, ou du bouillon avec un morceau de beurre ; faites réchauffer les pieds dans une sauce, et au moment de servir, mettez-y une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs et le jus d'un citron, ou un filet de vinaigre.

Gigot de mouton rôti.

Parez le manche et le bout du gigot ; contenez-le fixement sur la broche, et ne le présentez au feu que lorsqu'il est bien vif. Le mouton comme le bœuf qu'on fait rôtir, doit être saisi d'abord par le feu, et il ne faut pas le laisser languir à la broche ; mettez dans la lèchefrite du beurre fondu, et un peu de vinaigre et de sel ; arrosez souvent ; si on aime l'ail, mettez-en une gousse sous la peau, près du manche. Le temps que doit durer la cuisson ne peut être déterminé ; il dépend de la grosseur de la pièce, de l'activité du feu, et du degré de cuisson qu'on

veut obtenir. Pour un gigot de 2 kilogrammes une heure doit suffire.

Émincé de gigot rôti.

Faites roussir une demi-cuillerée de farine dans du beurre ; passez-y votre émincé ; mouillez avec quelques fonds de cuisson, ou, à défaut, avec du bouillon et un demi-verre de vin ; assaisonnez de sel, poivre et muscade ; faites bouillir pendant une heure, parce que le mouton qui ne bout que quelques instants durcit, tandis que si on prolonge l'ébullition, il devient tendre en même temps qu'il s'imprègne mieux de l'assaisonnement ; une minute avant de servir, mettez une cuillerée d'huile fine, et mêlez-la bien.

Au lieu d'huile, vous pouvez mettre, après avoir retiré la casserole du feu, gros comme une noix de beurre d'anchois.

Épaule rôtie.

On la fait rôtir comme le gigot, en l'arrosant avec soin.

AGNEAU ET CHEVREAU

L'agneau et le chevreau se mangent ordinairement rôtis. Cependant on peut préparer les devants à la blanquette, à l'oseille, ou avec diverses sauces et garnitures.

Agneau rôti à la bernoise.

Piquez un quartier d'agneau (celui de devant est plus délicat) de lardons fins du côté de la peau ; dorez l'autre côté avec du beurre tiède, et panez-le de mie de pain ; assaisonnez de sel, poivre et persil hachés très-fin ; enveloppez le quartier avec une grande feuille de papier, pour qu'il ne soit pas saisi trop vivement par le feu ; faites rôtir ; lorsqu'il est aux trois quarts cuit, retirez-le du feu, et, sans le débrocher, panez une seconde fois le côté qui n'est pas lardé ; ne remettez pas l'enveloppe de papier, et approchez le quartier d'un feu vif, pour lui faire prendre couleur ; servez, et arrosez-le d'un jus de citron.

Blanquettes d'agneau.

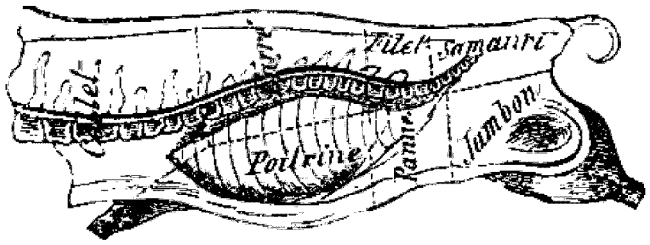
Émincez un gigot, ou toute autre partie d'agneau rôtie ; passez des champignons coupés par quartiers dans du beurre, et, lorsqu'il commence à tourner en huile, ajoutez plus ou moins de farine, suivant l'étendue de votre blanquette ; tournez pour la bien mêler avec les champignons ; mouillez avec du jus blond, ou à défaut, avec du bouillon ; assaisonnez de sel et poivre, persil et ciboules non hachées ; mettez votre émincé dans la casserole, et faites mijoter à petit feu pendant une demi-heure. Un instant avant de servir, ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs ; mêlez-la bien pour qu'elle ne tourne pas.

Vous pouvez exprimer dans la blanquette le jus de la moitié d'un citron.

Côtelettes d'agneau.

On peut les préparer de toutes les manières décrites au chapitre du mouton.

PORC



Moitié d'un porc.

Le porc est, avec l'oie, la ressource de beaucoup de petits ménages.

Il y a un grand nombre de préparations de diverses parties du cochon qui font l'objet d'un commerce particulier. Nous aurions pu nous borner à faire connaître les seuls apprêts du cochon qui font partie de la cuisine proprement dite, mais comme dans les campagnes et même dans beaucoup de petites villes, on tue dans chaque ménage un et quelquefois plusieurs porcs par an, nous allons indiquer les meilleurs procédés pour tirer de leur chair le parti le plus utile et le plus agréable.

Comme la viande de porc est d'une digestion plus difficile que les autres viandes de bouche-

rie, on ne doit en user qu'avec modération et plus à la campagne qu'à la ville, plus souvent en hiver qu'en été.

ENTRÉES ET HORS-D'ŒUVRE

Boudins et saucisses, andouilles.

Vous les faites griller et les servez avec un moutardier. On peut faire cuire les saucisses dans la poêle avec un peu de vin blanc et de la chapelure.

Pieds de cochon.

On les fend en deux dans le sens de la fourchure du pied, on réunit les deux moitiés et, pour empêcher qu'elles ne se déforment en cuisant, on les enveloppe avec un large ruban de fil. On les fait cuire dans une marmite avec des carottes, des oignons, du persil, de la ciboule, du laurier, du sel et du poivre, on mouille avec moitié eau et moitié vin, on fait cuire à petit feu pendant 24 heures.

Les pieds ainsi cuits sont panés et mis sur le gril ou bien truffés, grillés et servis au sec.

Côtelettes.

Vous les faites cuire dans leur jus, vous les saupoudrez de mie de pain, de sel et de poivre, de fines herbes ; servez au sec ou bien, si vous voulez une sauce, ajoutez une pincée de farine,

un peu de bouillon, faites réduire et, au moment de servir, ajoutez de la moutarde ou des cornichons.

Foie sauté.

Coupez le foie en tranches minces, faites sauter dans de la graisse ou du beurre frais, ajoutez du sel, du poivre, des fines herbes hachées, un peu de farine, quelques cuillerées de bouillon, un peu de vinaigre ; faites réduire jusqu'à parfaite consistance.

ROTI

Filet de porc rôti.

Piquez le filet, faites-le mariner dans du vinaigre, mettez ensuite à la broche et laissez cuire. La cuisson est plus ou moins longue selon la grosseur du morceau. Il faut 2 heures pour un morceau de 2 kilogrammes. On sert avec du jus de citron ou une sauce piquante.

Cochon de lait rôti.

Épilez le cochon de lait en le trempant dans l'eau chaude et, enlevant ensuite le poil avec un couteau, nettoyez, videz et troussez ; mettez dans l'intérieur une farce, si vous voulez, ciselez légèrement la peau de la tête, des épaules et des cuisses, mettez à la broche et arrosez souvent avec de l'huile pour que la peau devienne croquante et soit bien dorée.

Il faut 2 heures pour que la cuisson soit parfaite.

Jambon (entrées).

Faites dessaler le jambon en le laissant quelque temps tremper dans l'eau froide, enveloppez-le dans un linge et faites le cuire dans une marmite où vous aurez mis de l'eau et du vin, des carottes, des ognons, un bouquet garni. Vous laissez bouillir à petit bouillon 5 ou 6 heures. Si vous jugez la cuisson parfaite, vous retirez le jambon et, lorsqu'il est froid, vous le garnissez de fines herbes hachées ou vous le glacez avec du sucre, suivant le goût de chacun.

CHARCUTERIE

Boudins noirs.

Coupez en dés des ognons en quantité suffisante; passez-les au saindoux jusqu'à ce qu'ils soient fondus, sans être roux; coupez aussi en dés autant de livres de panne que vous avez de 1 kilogramme de sang; mêlez le tout ensemble avec du persil et de la ciboule hachés, sel épices et de la crême; entonnez ce mélange dans des boyaux bien lavés et nettoyés, et noués par en bas; fermez-les lorsqu'ils sont pleins, en ayant grand soin qu'il n'y reste pas d'air; mettez le boudin dans de l'eau assez chaude pour ne pas pouvoir y tenir la main, mais qui ne doit pas être bouillante, parce que cette chaleur fait cre-

ver le boudin. Lorsqu'il commence à être ferme, et qu'il ne sort plus de sang en le piquant, retirez-le pour le mettre égoutter et refroidir; coupez-le par morceaux. On peut remplacer les oignons par des marrons en purée.

Boudins blancs.

Faites réduire du lait avec de la mie de pain, jusqu'à la consistance d'une bouillie très-épaisse; coupez en travers, et très-mince, de la chair de volaille rôtie; coupez en dés de la panne; pilez ensemble la panne et la chair, et ajoutez la mie de pain bouillie avec le lait. On doit employer parties égales de mie de pain, de chair de volaille et de panne; coupez en petits dés une quantité suffisante d'ognons, que vous passerez au saindoux jusqu'à ce qu'ils soient fondus; ajoutez les ognons cuits à votre hachis, et mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le lier; mêlez bien le tout ensemble, et assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée. Remplissez des boyaux bien nettoyés avec ce mélange; faites-les cuire dans l'eau chaude sans être bouillante.

On peut faire ce boudin, en substituant à la chair de volaille celle de lapin, faisan, perdrix, veau et toute autre viande blanche.

Saucisses plates.

Hachez de la chair de cochon dépouillée de nerfs et membranes avec autant de lard; ajoutez

du persil, de la ciboule, thym et basilic hachés, du sel, du poivre; mêlez le tout ensemble, roulez, aplatissez et enveloppez avec de la crépine.

Saucisses rondes.

Les saucisses rondes se préparent de la même manière, excepté qu'au lieu d'envelopper la chair hachée avec de la crépine, on l'enferme dans les intestins de volaille qu'on a auparavant bien nettoyés.

Andouilles.

Après avoir nettoyé et lavé les boyaux les plus charnus du cochon, on les fait dégorger dans l'eau pendant 12 heures en été, et 24 heures en hiver; on les fait égoutter, on les essuie, et on les coupe en filets; on y ajoute de la viande de cochon aussi coupée en filets, et de la panne coupée en dés; on mélange bien le tout en assaisonnant de sel, poivre, herbes aromatiques pilées, épices; et après l'avoir laissé pendant quelque temps dans une terrine, pour l'imprégner de l'assaisonnement, on introduit le mélange dans des boyaux, qu'on lie sans les remplir entièrement. On place les andouilles au fond du saloir.

Andouilles de Troyes.

Faites cuire une fraise de veau, faites cuire aussi une ou deux tétines de veau. Coupez la fraise et les tétines en filets.

Passez dans du beurre des champignons hachés, des échalottes, du persil et des truffes coupées en morceaux ; mouillez avec un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre et épices, et lorsque la sauce commencera à diminuer, ajoutez quelques cuillerées de jus au vin, ou, si vous n'en avez pas, de fond de cuisson d'une bonne braise ; faites réduire en bonne consistance, et ajoutez la fraise, les tétines et cinq à six jaunes d'œufs crus, tournez le tout ensemble, faites chauffer, mais ne faites pas bouillir. Remplissez des boyaux avec ce mélange, sans les remplir entièrement ; ficelez-les par les deux bouts, et mettez-les en presse, de manière que les andouilles prennent une forme carrée.

Ces andouilles ne peuvent se garder que pendant quelques jours.

On les fait cuire à très-petit feu dans moitié bouillon et moitié vin blanc ; on les fait refroidir, et ensuite on les grille comme les andouilles de cochon.

Hure de cochon.

Désossez entièrement une tête de cochon, en évitant d'attaquer la peau ; piquez-la en dedans avec du gros lard et des truffes, et assaisonnez-la de sel, gros poivre et épices, persil, ciboules et un peu de sauge hachée ; laissez-la s'imprégner de l'assaisonnement pendant vingt-quatre heures. Remplissez l'intérieur de la tête avec sa

langue, sa cervelle, une langue de veau à l'écarlate, de la panne, du petit lard et des truffes, le tout coupé en filets et convenablement assaisonné; entremêlez ces filets pour que, lorsqu'on la coupera, la tranche soit bien marbrée; recousez alors la tête de manière à lui rendre à peu près sa première forme; enveloppez-la dans un linge blanc pas plus grand qu'il ne faut, que vous coudrez; mettez-la dans une braisière avec les os concassés, quelques couennes, de la sauge, du thym, du basilic, des feuilles de laurier, un bon bouquet de persil et ciboules, du sel et des clous de girofle; mouillez avec de l'eau et une bouteille de vin. Il faut que la tête soit baignée. Faites cuire à petit feu pendant huit heures; lorsqu'elle sera cuite, ce que vous reconnaîtrez lorsqu'en piquant avec une lardoire vous n'éprouverez presque point de résistance, vous ôterez la braisière du feu, en y laissant la tête jusqu'à ce que vous puissiez la toucher sans vous brûler; retirez-la alors; pressez-la pour en extraire le liquide qui y sera entré, et laissez refroidir. Quand elle sera froide, vous la développerez, et après l'avoir parée, vous la couvrirez partout de chapelure passée au tamis et de belle couleur.

Fromage de cochon.

Désossez complètement une tête de cochon; levez toute la chair, sans couper la couenne; coupez toute la chair en filets; séparez le gras

d'avec le maigre ; coupez les oreilles de la même manière ; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade râpée, épices, thym, laurier, basilic, sauge et persil hachés très-fin, zeste de citron râpé et jus de citron ; mettez la peau de la tête dans un saladier et arrangez sur cette peau vos filets, en entremêlant le gras et le maigre ; ajoutez-y un peu de panne, de la langue à l'écarlate et des truffes, si vous en avez, aussi coupées en filets ; lorsque vous avez tout employé, retroussez la peau, retranchez-en ce qui est inutile et cousez-la ; vous aurez alors une espèce de boule plate que vous mettrez dans une marmite juste à sa grandeur, avec des racines, des aromates, sel et poivre ; mouillez avec de l'eau et du vin blanc ; faites bouillir à petit feu pendant six ou sept heures ; lorsque le fromage est cuit, laissez-le dans la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit presque tiède ; retirez-le alors, pour le mettre dans un moule, ou dans une casserole de fer-blanc ; posez par-dessus un plateau de bois que vous chargerez avec un corps pesant, pour lui faire prendre la forme du moule, qui doit être celle d'une petite meule épaisse.

On fait aussi ce fromage avec des oreilles seulement ; on les épluche bien, on les fend en deux, et, après les avoir assaisonnées, on les met à plat dans une braisière, et on les fait cuire avec du vin blanc ; lorsqu'elles sont cuites, on les range dans un moule, par couches, en mettant

entre chacune des tranches de langue à l'écarlate déjà cuite ; on presse comme ci-dessus.

Il ne faut jamais employer de vases de cuivre pour mouler ces fromages, ni en général pour y faire refroidir des matières grasses ou acides, ou seulement salées, parce que le meilleur étamage n'empêche pas la production du vert-de-gris à froid.

Fromage d'Italie.

Hachez et pilez séparément un foie de cochon ou de veau ; hachez et pilez aussi deux tiers de lard, un tiers de panne, de manière que le poids du lard et celui de la panne égalent celui du foie ; mêlez le tout ensemble et assaisonnez de sel, poivre, muscade, épices, persil, ciboules, thym, basilic et sauge hachés, coriandre et anis pilés ; couvrez exactement le fond et les bords d'un moule ou d'une casserole de fer-blanc avec une crépine ou des bardes de lard ; mettez-y le hachis et couvrez-le de bardes de lard ; faites cuire au four ; laissez refroidir entièrement dans le moule ; et pour en sortir le fromage, trempez le moule un instant dans l'eau bouillante.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.

On les fend en deux dans le sens de la fourchure du pied ; on réunit les deux moitiés, et pour empêcher qu'elles ne se déforment en cuisant, on les enveloppe avec un large ruban de

fil ; on les fait cuire dans une marmite avec des carottes, des ognons, du persil, de la ciboule, des aromates, sel et poivre; on mouille avec moitié eau et moitié vin. On les fait cuire à petit feu pendant vingt-quatre heures : on les verse avec leur cuisson dans une terrine, et on les laisse refroidir avant de les développer.

Langues fourrées.

Prenez des langues de cochon, de bœuf ou de veau ; parez les en ôtant le cornet, et faites-les blanchir pendant un quart d'heure à l'eau bouillante; enlevez la première peau ; mettez vos langues dans un pot de grès, le gros bout de l'une contre le petit bout de l'autre, pour laisser le moins de vide possible; saupoudrez-les de sel mêlé avec un seizième de salpêtre et d'herbes aromatiques hachées grossièrement; faites de même à chaque couche; quand toutes vos langues sont arrangées, couvrez-les d'un plateau de bois sur lequel vous mettrez des poids, afin de les comprimer, et qu'elles trempent dans la saumure qui se formera ; couvrez le pot, et placez-le dans un endroit aéré et frais ; laissez les langues dans la saumure pendant huit ou dix jours ; au bout de ce temps, retirez-les pour les faire égoutter ; et enveloppez-les d'un boyau de cochon ou de veau, que vous liez par les deux bouts. Si vous voulez les fumer, placez les sur un grillage élevé de quatre ou cinq pieds au-dessus du foyer,

et entretenez par dessous un petit feu de branches de genièvre vert, sur lequel vous projetterez de temps en temps quelques branches d'herbes aromatiques.

Jambons de Bayonne.

Attachez le manche des jambons à la noix avec une ficelle, et mettez les en presse entre deux planches chargées de pierres, pendant vingt-quatre heures, et plus, si la saison le permet; saupoudrez-les ensuite de sel mélangé d'un douzième de salpêtre, et laissez-les encore en presse pendant trois ou quatre jours; faites une saumure avec du vin et de l'eau que vous saturerez de sel en la faisant bouillir; faites bouillir avec la saumure, thym, sauge, laurier, genièvre, basilic, poivre, coriandre et anis; tirez la saumure à clair, et laissez-la refroidir; arrangez vos jambons dans un saloir en bois, ou en grès, ce qui vaut mieux, et versez votre saumure pardessus; il faut qu'ils soient entièrement plongés; ajoutez encore quelques poignées de sel; laissez les jambons dans la saumure pendant quinze jours ou trois semaines, suivant la saison; retirez-les et mettez-les sécher; quand ils sont secs, enfumez-les, comme il est prescrit pour les langues, pendant quatre ou cinq jours, à différents intervalles. Frottez-les avec de la grosse lie, laissez-les sécher, et conservez-les dans la cendre.

Pieds de cochon aux truffes.

Faites cuire des pieds entiers, comme il est prescrit pour ceux à la Sainte-Menehould ; désossez-les ; faites une farce ainsi qu'il suit : hachez des blancs de volaille cuite ; mettez sur le feu avec de bon bouillon, de la mie de pain émiettée, et de la tétine de veau hachée, autant de tétine qu'il y a de mie et de blanc et de truffes hachées ; faites réduire jusqu'à ce que la mie de pain ait tout bu, et qu'il en résulte une bouillie épaisse et presque sèche ; ajoutez vos blancs hachés, des truffes coupées en tranches, trois jaunes d'œufs, sel, poivre et épices ; mêlez bien le tout ensemble avec un peu de crême. Remplissez de ce mélange l'intérieur des pieds, que vous enveloppez avec de la crépine par le gros bout, pour que la farce ne s'échappe pas. Dorez ensuite les pieds avec du beurre tiède, et panez-les ; passez-les une seconde fois à l'œuf battu.

Saucissons de Lyon.

Prenez de la chair de cochon courte et maigre ; celle qui enveloppe les os de l'échine est la meilleure ; prenez moitié en poids de filet de bœuf, trois livres de lard, en tout douze livres ; hachez le tout, et pilez-le ensuite à l'exception du lard, que vous couperez en dés ; mêlez le tout ensemble, de manière qu'il se trouve du lard partout ; assaisonnez pour douze livres, avec 300 gram-

mes de sel, 7 ou 8 grammes de poivre moulu, autant de mignonette et de poivre entier, un peu de salpètre, ail et échalotte pilés, selon le goût : pétrissez le tout, et laissez reposer pendant vingt-quatre heures, remplissez de ce mélange de gros boyaux bien nettoyés et lavés successivement à l'eau chaude et au vinaigre; foulez avec un tampon de bois bien uni pour ne pas déchirer les boyaux, dans lesquels il ne doit pas rester d'air; fermez les boyaux, et ficelez-les en travers comme une carotte de tabac; mettez-les dans un saloir avec sel et salpêtre pendant huit jours; retirez-les ensuite pour les faire sécher dans la cheminée : vous reconnaîtrez qu'ils sont suffisamment secs, quand ils seront devenus blancs. Faites bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du thym et du laurier; resserez les ficelles des saucissons, et barbouillez-les avec cette lie; lorsqu'ils seront secs, enveloppez-les de papier, et conservez-les dans la cendre.

Cervelas.

Prenez la chair de cochon dans les parties les plus tendres et les plus entrelardées; hachez-la avec du persil et des ciboules, et un peu d'ail, selon votre goût; assaisonnez de sel et épices mêlés; remplissez de ce mélange des boyaux d'une grosseur convenable; liez-les, et faites-les cuire pendant deux ou trois heures.

Cervelas à l'ognon.

Mêlez avec la viande hachée, comme ci-dessus, des ognons coupés en dés, que vous aurez passés dans le saindoux et fait cuire au trois quarts.

Cervelas à l'italienne.

Hachez quatre livres de chair maigre avec une livre de lard; assaisonnez de sel et épices mêlés, coriandre et anis pilés; versez sur votre hachis autant de vin blanc et de sang de cochon frais qu'il est nécessaire pour délayer la consistance du mélange, sans le rendre trop liquide; coupez dans la partie la plus charnue d'une tête de cochon des filets gros comme le petit doigt; mettez-les avec le hachis, introduisez le tout dans des boyaux bien nettoyés; liez les cervelas, et faites-les cuire, vous laisserez ensuite sécher à la fumée jusqu'à ce qu'ils soient devenus tout-à-fait fermes.

Petit salé.

Toutes les parties du cochon qui sont maigres et entrelardées sont propres à faire du petit salé; le filet et la poitrine sont les meilleurs morceaux; coupez l'un et l'autre en plusieurs parties; mettez au fond d'un saloir de grès une couche de sel; arrangez vos morceaux par couches en les pressant bien les uns contre les autres, pour qu'il ne reste pas de vide; couvrez chaque couche

avec du sel mélangé de salpêtre (500 grammes de sel et 30 grammes de salpêtre) ; mettez plus de sel sur la dernière couche ; couvrez le saloir avec un linge plié en quatre ; mettez sur le linge un plateau de bois, et sur celui-ci une grosse pierre. Au bout de cinq à six jours on peut retirer le petit salé et s'en servir. Si on veut le garder plus longtemps, il faut le saler davantage.

GIBIER

Il est bon de savoir apprécier à la vue ou au toucher l'âge et la qualité d'un lièvre. On doit donner la préférence à celui qui a une belle couleur rouge et n'est pas trop volumineux. Le lièvre de montagne vaut mieux que celui de plaine.

On sait qu'un lièvre n'a pas accompli sa première année quand, à l'articulation des pattes de devant, on sent deux petits os mobiles de la grosseur et de la forme d'une lentille. Plus l'animal est jeune, plus ces os sont mobiles. Ne choisissez pas un animal dont la chair est trop avancée ; vous le reconnaîtrez facilement si, en tirant les poils des moustaches, vous les voyez suivre facilement.

ENTRÉES

LIÈVRE A LA ROYALE.

Votre lièvre dépouillé et vidé, vous farcissez le ventre avec une farce dans laquelle vous fai-

tes entrer le foie et vous le cousez pour qu'elle ne s'échappe pas. Vous placez le lièvre ainsi préparé dans une braisière, avec des bardes de lard dessus, quelques tranches de veau, des carottes, des ognons, du thym, du laurier, des clous de girofle, un litre de vin blanc ou rouge. Vous salez et faites mijoter trois ou quatre heures.

CIVET DE LIÈVRE.

Coupez un lièvre en morceaux ; mettez le sang à part, s'il s'en trouve dans la poitrine. Faites roussir une demi cuillerée de farine avec un bon morceau de beurre et du lard coupé en dés, quelques carottes, ajoutez le lièvre, mouillez avec du vin rouge et du bouillon de manière que la viande soit couverte, ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni, des champignons, faites réduire et au moment de retirer du feu, versez dans la sauce le sang que vous avez mis à part et tournez pour le faire lier.

PATÉ DE LIÈVRE.

Hachez ensemble de la viande de lièvre bien frais ainsi que le foie avec un demi-kilogramme de porc frais et autant de veau, ajoutez du persil, des ciboules, de l'ail, du sel, du poivre, le sang du lièvre, quelques truffes. Mêlez le tout et placez dans une terrine dont vous aurez d'abord garni le fond de bardes de lard ; vous re-

couvrez votre hachis une fois placé de bardes de lard, vous y mettez 2 feuilles de laurier, vous y versez un verre de vin blanc ou un peu d'eau de vie. Vous posez le couvercle et l'entourez de pâte pour bien luter. Faites cuire au four 4 ou 5 heures.

LIÈVRE ROTI.

Faites-le revenir sur des charbons, pour donner de la fermeté aux chairs, piquez-le ensuite de lard depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses ; faites rôtir pendant une heure ; servez avec une sauce piquante dans laquelle vous mettez le foie écrasé.

C'est surtout le levraut qu'on doit destiner à la broche.

MATELOTTE DE LAPIN.

Coupez un lapin par morceaux et une petite anguille en tronçons ; faites un roux avec un bon morceau de beurre et de la farine en suffisante quantité ; lorsque le roux est bien blond, passez-y le lapin, les morceaux d'anguilles, des champignons et des petits ognons ; assaisonnez de sel, de poivre, avec du persil, ciboules et thym ; faites bouillir à grand feu ; lorsque le mouillement sera réduit à un tiers, mettez les tronçons d'anguilles et les petits ognons ; achevez à petit feu et dégraissez la sauce.

GIBELOTTE DE LAPIN.

Coupez un lapin en morceaux d'égale grosseur, faites les revenir dans du beurre et du lard et retirez de la casserole, puis faites un roux clair avec 2 cuillerées de farine, ajoutez du bouillon et du vin blanc, des champignons, faites bouillir, remettez votre lapin et faites cuire vivement.

A défaut du vin blanc, on peut mettre une ou deux cuillerées de vinaigre.

LAPIN A LA JARDINIÈRE.

Coupez un lapin en morceaux, et faites le cuire avec des légumes.

Le civet de lapin se fait comme celui de lièvre.

Le lapereau rôti se prépare comme le lièvre rôti.

CHEVREUIL.

Grâce aux chemins de fer, la viande de chevreuil est assez commune sur le marché de Paris et ne se vend pas un prix assez élevé pour n'être pas accessible à beaucoup de petits ménages. C'est cette considération qui nous a décidé à dire quelques mots sur la manière de préparer un aliment délicat et facile à digérer.

Le cuissot de chevreuil doit être exposé trois ou quatre jours à l'air pour le faire mortifier et rôti à la broche comme le gigot de mouton.

Le filet doit être piqué de lard, mariné et sauté ou braisé.

L'épaule, qui est la partie la moins estimée et qui, par conséquent, se vend moins cher, doit être accommodée en civet.

Pour cela, vous coupez l'épaule en morceaux, vous sautez dans une casserole avec du beurre et du lard, vous faites un roux, vous mouillez avec du vin et du bouillon; vous ajoutez du thym, du laurier, de l'ail, du poivre, des ognons, des champignons, faites réduire, dégraissez et servez avec des croûtons de pain grillé.

GIBIER A PLUMES

TROUSSAGE ET EMBROCHAGE.

On conserve la tête et le cou des perdreaux, des bécasses, des bécassines, des alouettes, etc. on les ramène vers les cuisses; les pattes sont retournées et repliées sur les cuisses, pour les perdreaux et les bécasses. On enlève les yeux et les

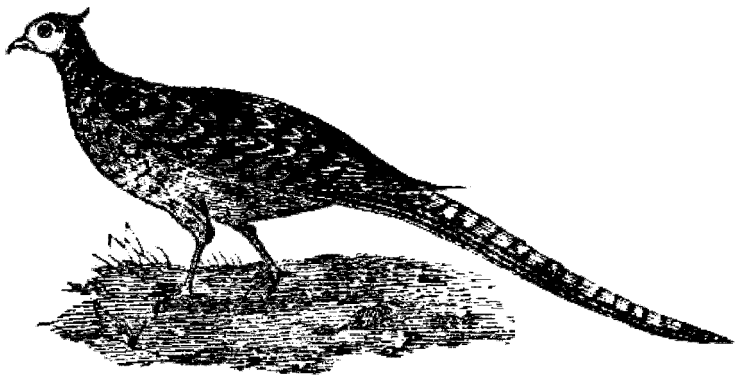
ailerons de la bécasse et de la bécassine. Pour les gros volatiles, on replie les ailerons au dessous des ailes, excepté pour le canard auquel on les enlève ainsi que les pattes.

On fixe les bandes de lard au moyen d'une ligature qu'on retire au moment de servir.

On embroche les pièces en long, en maintenant avec un hatelet qui traverse le gras des cuisses, et l'on attache avec une ficelle les pattes au croupion en serrant bien autour de la broche.

Les petits oiseaux sont embrochés au travers du corps avec une barde de lard entre chacun.

FAISAN

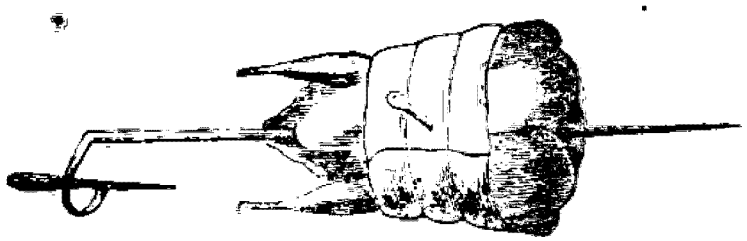


C'est le gibier à plumes le plus estimé. On doit donner la préférence au coq quand il n'est pas trop vieux, ce qu'on reconnaît aux ergots qui sont en bouton quand l'animal est jeune. Le faisan ne doit être plumé qu'au moment de le faire cuire, car il se conserve mieux dans la plume.

On reconnait qu'un faisan est mortifié au point

désirable, à une légère odeur et au changement de couleur du ventre.

FAISAN ROTI



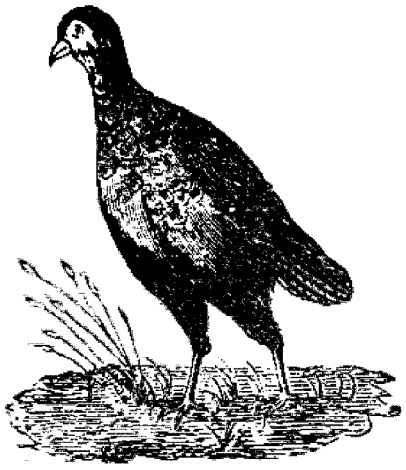
Videz, flambez et troussez votre faisan ; bardez-le de lard et mettez-le à la broche en ayant soin de l'envelopper de papier beurré pour qu'il ne se dessèche pas. Trois quarts d'heure suffisent pour que la cuisson soit parfaite ; on retire le papier et l'on saupoudre de sel. Quand le rôti à pris couleur, on sert avec une sauce piquante à laquelle on ajoute le jus. Il ne faut pas plus de 45 minutes pour le faire cuire à point.

Quand il s'agit d'un repas de cérémonie, on laisse la tête et le cou garnis de leurs plumes et on les entoure de plusieurs doubles de papier pour les conserver pendant la cuisson.

PERDRIX

Il y en a de deux sortes, les rouges et les grises ; ces dernières sont les plus estimées dans les pays où les rouges sont les plus communes ; c'est le contraire dans les contrées où il ne se trouve que des grises. On distingue les perdreaux

des perdrix à la dernière grande plume de l'aile qui est pointue dans les perdreaux et ronde dans les perdrix.



On en trouve des blanches dans les Alpes et les Pyrénées.

On reconnait qu'une perdrix est jeune quand le bec est cassant.

Ce gibier possède une viande excellente, agréable et facile à digérer, surtout lorsqu'elle a été convenablement mortifiée.

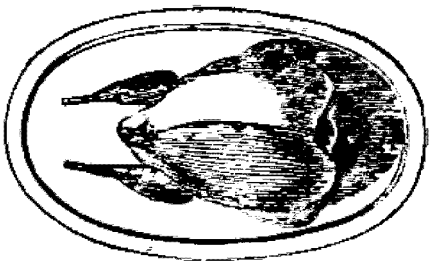
PERDRIX AUX CHOUX

Mettez une perdrix dans une casserole avec des bardes de lard, du petit salé coupé en dés, du cervelas, des carottes, des ognons, sautez, faites dorer, ajoutez des choux blanchis et bien égouttés que vous avez ficelés; mouillez avec du bouillon; faites cuire à petit feu. Lorsque la perdrix est cuite, vous la retirez et la tenez chaudement; dégraissez la cuisson et faites réduire. Au moment de servir arrangez vos choux autour de la perdrix, entremêlez de carottes et de tranches de cervelas dont vous enleverez la peau et versez la sauce sur le tout.

PERDREAUX ROTIS

Flambez-les légèrement; troussez les pattes

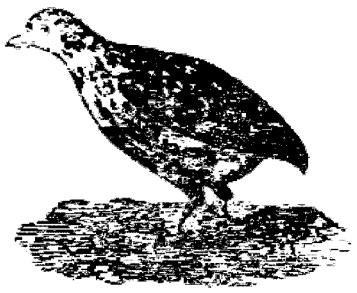
sur les cuisses; enveloppez-les par-devant avec une feuille de vigne couverte d'une barde de lard, si c'est la saison, ou avec du papier beurré; faites rôtir à feu modéré et servez à sec avec un citron coupé en deux ou avec une orange.



Quand on enveloppe le perdreau avec du papier beurré, il reste plus blanc mais il n'est peut-être pas si bon que lorsqu'il est un peu saisi par le feu. Une cuisson parfaite exige vingt minutes.

CAILLE

La caille a une chair plus délicate que celle de la perdrix; elle est naturellement grasse et par

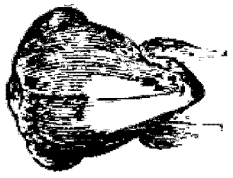


conséquent meilleure rôtie. On l'accommode cependant de différentes manières pour entrées.

CAILLES ROTIES

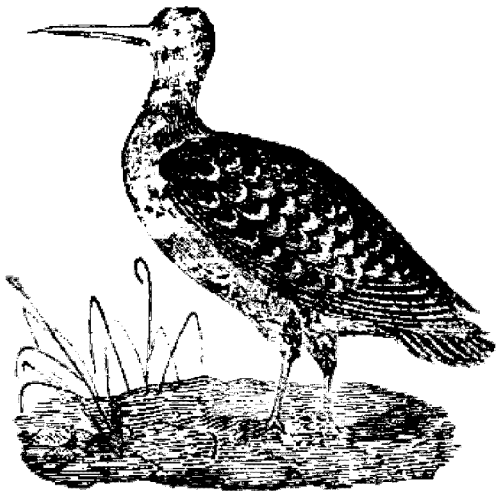
Enveloppez vos cailles d'une barde de lard et d'une feuille de papier beurré; vous les embro-

chez par le flanc avec une brochette, en les pressant les unes contre les autres; vous



attachez à la broche et faites cuire vivement pendant 20 ou 25 minutes et vous servez avec le jus auquel vous ajoutez le jus d'un citron.

BÉCASSE



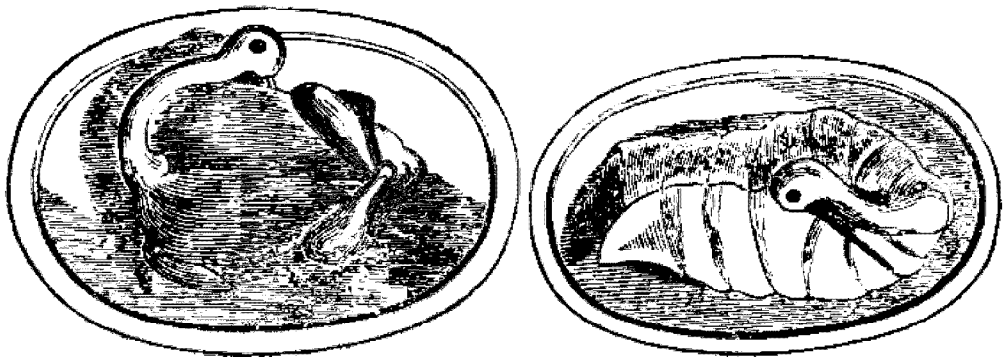
La bécasse jouit d'une réputation bien méritée. C'est un gibier très délicat qui se conserve longtemps. Comme c'est un oiseau voyageur, ce n'est qu'à l'entrée et à la fin de l'hiver qu'il est facile de s'en procurer.

La bécassine est une variété plus petite qui n'est pas moins estimée; quelques amateurs la préfèrent même à la bécasse.

BÉCASSE RÔTIE

On ne vide pas la bécasse; on la couvre d'une feuille de vigne, on barde de lard par dessus; on

met des rôties dans la lèchefrite pour recevoir ce qui tombe et ces rôties se servent sans la bé-



casse. Il faut avoir soin d'arroser avec du beurre ou de l'huile d'olive parce que la bécasse rend peu de jus par elle-même.

Il faut cuire lentement et ne pas laisser plus de 20 à 25 minutes.

BÉCASSE EN SALMIS

Faites rôtir la bécasse, découpez-la lorsqu'elle est encore chaude et placez les morceaux près du fourneau avec les rôties qui les accompagnent. Mettez dans une casserole avec du vin blanc les débris de la carcasse bien broyés ; ajoutez une cuillerée de farine, du sel, du poivre, du laurier, du clou de girofle, mouillez avec du bouillon ; faites bouillir ; mettez alors vos morceaux de bécasse sans laisser bouillir, dressez-les ensuite sur un plat avec les rôties dessous, et versez dessus la sauce très-chaude.

CANARD SAUVAGE

On reconnaît qu'un canard est tué depuis peu

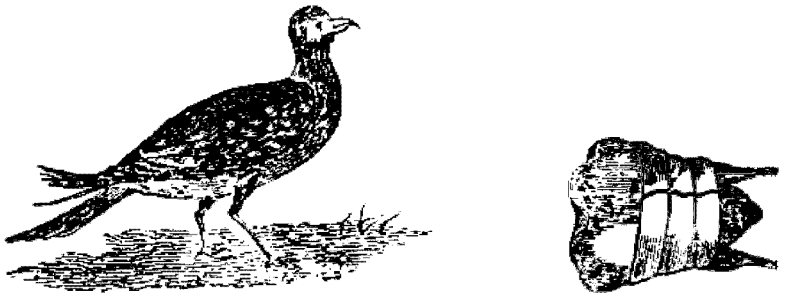
si, en examinant les pattes, on trouve la peau lisse et la couleur non terne. Il faut donner la préférence à la femelle.

CANARD SAUVAGE ROTI

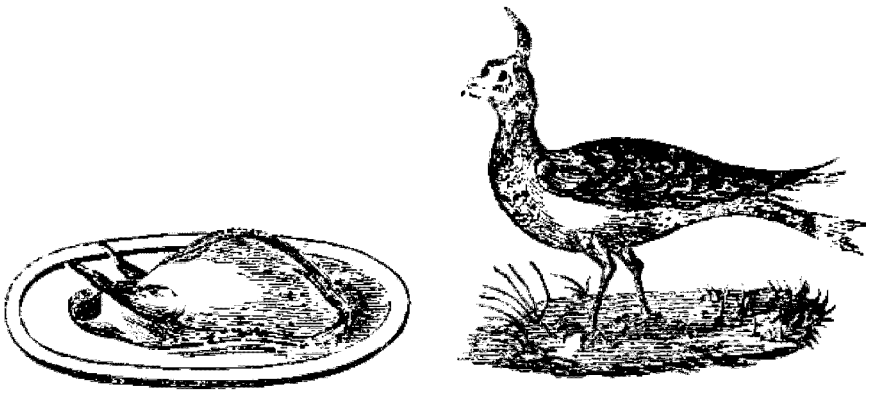
Faites-le rôtir sans le piquer et sans le couvrir de bardes; mettez dans la lèchefrite du beurre, du sel, du bouillon, un jus de citron, et arrosez souvent. Le canard sauvage doit être cuit un peu rouge.

PLUVIER ET VANNEAU

Le pluvier et le vanneau sont deux oiseaux



Pluvier.



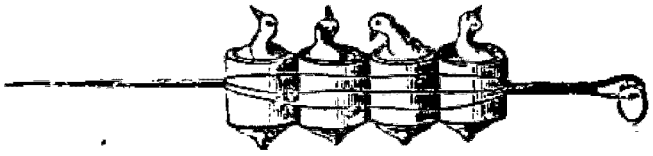
Vanneau.

presque de la grosseur d'un petit pigeon. La

viande en est très délicate, cependant celle du premier est préférable à celle du second, surtout quand elle appartient au pluvier doré. On les mange rôtis ou avec une sauce comme les cailles. Il ne faut pas les vider après les avoir plumés; on les barde de lard et on les met à la broche en ayant soin de disposer des rôties dans la lèchefrite pour recevoir la purée avec le jus.

PETITS OISEAUX

Les mauviettes ou alouettes se mangent rôties



Mauviettes embrochées.

ou en salmis; la grive, l'ortolan, et tous les petits oiseaux doivent être rôtis. Dix minutes suffisent

Grive.

Grive rôtie.

pour que la cuisson soit parfaite. On ne les vide pas et l'on met comme pour la bécasse des rôties dans la lèchefrite.

VOLAILLE

HABILLAGE

L'habillage consiste à vider, flamber, trousser et harder la volaille.

Pour vider, on commence à faire une incision dans le cou, on enlève la poche en coupant le boyau qui y est adhérent. Il faut prendre garde de ne pas percer cette poche afin que les aliments qu'elle contient ne se répandent pas dans l'intérieur. On fait une petite incision sous le ventre, on en retire les intestins, le cœur et le foie, en prenant garde d'écraser le fiel qui tient à ce dernier. On tire de la main droite et l'on presse sur le ventre de la main gauche.

Vous flambez de deux manières, sur du papier enflammé ou sur du charbon de bois. De quelque manière qu'on procède, il faut prendre garde de trop chauffer. Quand la flamme s'élève on tient la volaille au-dessus, en la prenant d'une main par la tête, de l'autre par les pattes; on la promène en présentant tous les côtés. Ensuite on passe les pattes au feu pour les dépouiller de leur écaille en frottant avec les doigts.

Il y a deux manières de trousser la volaille selon qu'on la destine à être bouillie ou rôtie, c'est-à-dire qu'on trousse pour *entrées* autrement que pour rôts.

Les pattes des grosses volailles destinées aux entrées doivent être repliées sur les cuisses et re-

tenues avec une ficelle qui traverse le dessous de la cuisse, l'intérieur du corps, et, embrassant le croupion, se noue sur le côté.

S'il s'agit du canard, de l'oie, du pigeon, on replie les pattes sous les cuisses.

Pour les volailles qu'on destine à la broche, on replie les ailes sans les attacher ; on bride les cuisses en passant l'aiguille garnie de ficelle dans la cuisse droite d'abord, puis à travers les chairs du plastron, ensuite dans la cuisse gauche, et l'on revient au point de départ où l'on fait un nœud.

Vous enlèverez les ailerons et les pattes, la tête et le cou du canard, de la dinde, de l'oie, ce qu'on nomme les abattis dont on fait un ragoût.

Pour les poulets et chapons, les pattes doivent rester droites et sont assujetties simplement au croupion.

Pour barder les volailles, on couvre le plastron d'une bande de lard qu'on attache avec une ficelle.

On embroche les pièces en long, c'est-à-dire qu'on entre la broche par l'ouverture du derrière et qu'on la fait sortir par le cou ; on fixe à l'aide d'un hatelet qui traverse les cuisses et le croupion ; on équilibre le poids de manière que la broche tourne régulièrement et sans soubresauts.

COMMENT RECONNAIT-ON LA BONNE VOLAILLE

La volaille vieille est généralement raccourcie et couverte sur le derrière d'une graisse jaunâ-

tre ; la chair est moins blanche; la peau est rugueuse et couverte de duvet épais. Si c'est un chapon, on reconnait qu'il est vieux quand les ergots sont très-développés.

La poularde jeune est de grosseur moyenne ; la peau est fine et unie, la chair blanche. Le chapon jeune a les mêmes caractères, et, de plus, l'ergot ou éperon est court.

Les petites volailles sont les meilleures; on doit donc leur donner la préférence sur les grandes races de l'Asie telles que les Cochinchinoises, les Brhama-Poutras etc., qui sont loin d'avoir la délicatesse des petites races Françaises et du Dorking.

C'est depuis septembre jusqu'en février qu'on trouve la meilleure volaille sur les marchés.

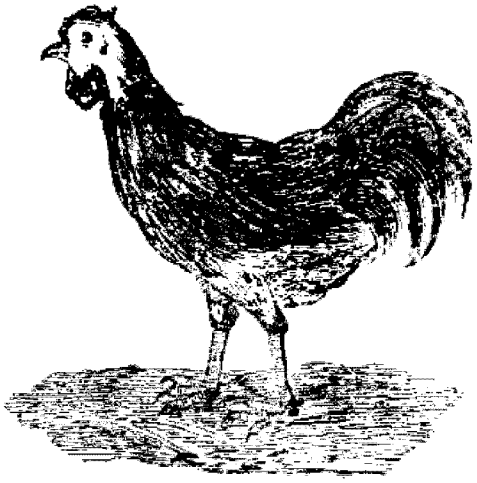
La vielle oie se reconnait au bec dur et cassant et à la blancheur de la peau.

ENTRÉES

LA POULE AU POT

Le roi Henri IV voulait que le paysan pût mettre une poule au pot le dimanche. C'était lui souhaiter un mets sain et de bon goût ; car la poule, tant vieille soit-elle, fait toujours un pot-au-feu excellent avec son poids de viande de bœuf et de petit-salé. Comme elle est plus tôt cuite que le bœuf, il faut avoir soin de la retirer pour la re-

mettre dans le bouillon quand le bœuf est presque



cuit. On la sert au naturel ou bien avec une sauce.

POULE AU RIZ

Mettez du beurre et du lard dans une casserole et faites prendre couleur à votre poule, ensuite faites crever du riz dans de bon bouillon et placez-le dans la casserole avec la poule, des carottes et des ognons; ajoutez du bouillon, des épices, et laissez cuire à petit feu. Au lieu de riz, on peut se servir de macaroni.

POULE EN DAUBE

Mettez dans une daubière, avec votre poule, du lard, du jambon, un pied de veau coupé en quatre, des carottes, des ognons; ajoutez du sel, du poivre, du bouillon en quantité suffisante et faites cuire à petit feu pendant quatre heures.

POULETS

Ceux qui ont la chair blanche et la peau fine sont les meilleurs ; choisisez-les bien en chair, courts et gras. Après les avoir plumés et épluchés, flambez-les légèrement et videz-les par le haut, en évitant surtout de crever l'amer ; si cela vous arrive, lavez sur le champ l'intérieur du poulet avec de l'eau chaude.

Quand on n'a pas le temps de faire mortifier le poulet, il faut le tremper dans l'eau chaude pour le plumer.

FRICASSÉE DE POULET

Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez y votre poulet coupé en morceaux ; quand il est bien revenu, ajoutez un peu de farine et mouillez avec du bouillon, mettez des champignons ou des culs d'artichauts, un bouquet de persil, du sel, du poivre, une feuille de laurier ; menez à grand feu pour faire réduire la sauce. Au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs.

POULET ROTI

Coupez un poulet en morceaux, mettez-le dans une casserole avec du beurre, faites sauter ; ajoutez des fines herbes, des champignons ou des culs d'artichauts ; salez, poivrez, et, quand la cuison est parfaite, servez chaud.

POULET A LA MARENGO

Coupez un poulet en morceaux, mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile et sautez; ajoutez ensuite du sel, des truffes, des champignons et faites cuire. Ajoutez l'huile et versez une sauce tomate. On peut y joindre des œufs frits et des croûtons.

POULET A LA PROVENÇALE

Faites mariner un poulet coupé en morceaux avec de l'huile, du jus de citron et du vinaigre, sel, gros poivre, ognons coupés en tranches et persil haché. Quand les morceaux seront suffisamment marinés, égouttez-les, farinez-les et faites-les frire à l'huile; faites frire ensuite de l'ognon coupé en tranches, passez auparavant à l'huile avec un peu de farine; dressez vos morceaux sur un plat et mettez l'ognon par dessus, vous pouvez y joindre des œufs frits; servez avec une sauce composée d'huile, de tranches de citron sans pépins ni peau, persil et estragon haché, sel et poivre et une gousse d'ail.

CROQUETTE DE POULET OU CHAPON

Hachez les chairs d'un poulet rôti bien gras; après en avoir ôté les nerfs, mettez dans une casserole 2 litres de jus ou velouté, après avoir fait réduire, ajoutez-y une liaison, mettez votre hachis dedans, mêlez bien le tout; faites-en de petites bou-

les que vous roulez sur de la mie de pain. Vous les passerez et les tremperez dans des blancs d'œufs battus, vous les repasserez de nouveau et les ferez frire dans une friture bien chaude, quand elles auront pris une belle couleur, servez-les avec du persil frit autour.

POULETS A LA REINE

Flambez et videz des poulets; ôtez leur les os de l'estomac et emplissez-les de beurre manié avec du sel, du poivre, du jus de citron, mettez-leur des tranches de citron sur l'estomac, bridez-les et mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, carottes, ognons, bouquet garni, ajoutez une pincée de farine et mouillez avec un verre de vin blanc et avec du bouillon. Il faut deux heures de cuisson pour servir, débridez-les et dressez-les sur une sauce hollandaise, une sauce tomate, un ragout mêlé ou un jus clair.

POULETS EN MATELOTE

Coupez les poulets par membres, faites roussir avec du beurre, une cuillerée de farine, passez-y vos poulets coupés par membres, ainsi que des petits ognons, des champignons, deux carottes fendues et un tronçon de panais; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail, sel, poivre, muscade; faites bouillir à petit feu pendant environ une heure, réduisez à courte sauce, écrasez dans

la sauce le foie de vos poulets, ajoutez-y, au moment de servir, une cuillerée de câpres. On doit retirer l'ognon après l'avoir passé au beurre et ne le remettre que quand le poulet est à moitié cuit.

POULET A LA TARTARE

Après avoir flambé et vidé un poulet, coupez-en les pattes et le cou, fendez-le par le dos et aplatissez-le, trempez-le ensuite dans du beurre tiède assaisonné de sel gros poivre et muscade rapée, panez partout et le plus épais que vous pourrez. Faites griller à feu doux pendant 3/4 d'heure, et servez avec une sauce piquante à votre choix.

POULET FRIT

Prenez les restes d'un poulet rôti; désossez-les, coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans une friture bien chaude quand ils auront belle couleur, servez-les avec du persil frit autour et un citron coupé.

MAYONNAISE DE POULET ET DE CHAPON

Coupez en morceaux les restes de votre volaille, mettez-les mariner avec de l'huile, sel, poivre, cerfeuil, pimprenelle, estragon haché et muscade; dressez-les sur votre plat et entourez-les d'œufs durs, de cœurs de laitue, d'anchois et de câpres hachées et versez dessus une sauce mayonnaise.

POULET A L'ESTRAGON

Faites blanchir de l'estragon, hachez-le avec les foies des poulets; maniez-le tout avec du beurre, du sel, du poivre. Après avoir troussé et flambé les poulets, remplissez-les avec cette farce; faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, après leur avoir appliqué une barde de lard sur l'estomac. Ensuite vous les envelopperez de papier, et les mettrez à la broche. Les poulets étant cuits, jetez dans une casserole de l'estragon haché, un peu de beurre manié avec de la farine, des jaunes d'œufs, un demi-verre de verjus, un peu de bouillon, un filet de vinaigre, du sel, du gros poivre, faites lier cette sauce sans bouillir, et dressez les poulets dessus.

CHAPON ET POULARDE

La poularde est plus délicate que le chapon; cependant l'un et l'autre sont susceptibles des mêmes préparations. Il faut choisir ceux qui ont la chair blanche et la peau fine. On convertit souvent en poulardes des poules qui ont pondu; on les reconnait à leur derrière qui est rouge et très ouvert. Les chapons vieux se reconnaissent à la longueur de leurs ergots ou éperons et à la rougeur de leur chair.

POULARDE AUX OGNONS

Flambez, videz et troussez les pattes dans le corps de votre volaille, faites la revenir dans un

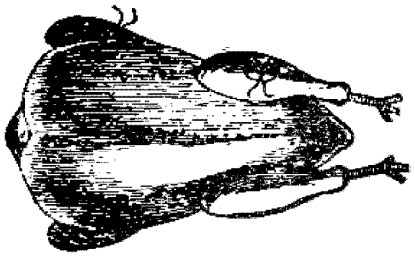
bon morceau de beurre, des petits morceaux de lard ; quand elle aura pris belle couleur, retirez votre lard et mettez de l'eau de manière à ce quelle baigne; ajoutez sel, poivre, persil, ciboule, champignon, ail et muscade, laissez bouillir le tout pendant environ 5 heures à petit feu ; vous mettrez revenir des petits ognons à part et vous les ajouterez en liant la sauce.

CHAPON BRAISÉ

Couchez les pattes sur les cuisses et bridez-les de manière à faire bomber l'estomac; mettez-le dans une casserole avec du lard et des petits morceaux de veau; ajoutez une carotte coupée, deux ognons, un bouquet garni, quelques tranches de citron, du sel et du poivre, mouillez avec du vin blanc et du bouillon et faites cuire à petit feu pendant une heure; liez avec un morceau de beurre manié de farine après avoir dégraissé, si c'est nécessaire, et servez.

ROTI

POULET A LA BROCHE



Préparez votre poulet, bardez-le de lard, met-

tez à la broche, arrosez avec un peu de beurre. En 40 minutes votre poulet doit être bon à servir, avec du cresson autour si vous le désirez, ou avec son jus seulement.

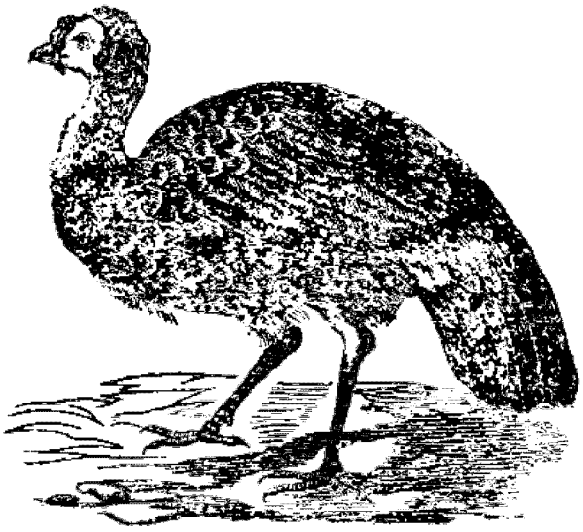
CHAPON ROTI AUX TRUFFES

Passez au beurre des truffes avec du sel et du poivre, remplissez-en le corps de votre chapon jusqu'au jabot ; recousez les peaux pour que rien ne s'échappe ; troussez le chapon et conservez-le enveloppé de papier dans un endroit frais et sec, pendant 4 ou 5 jours selon la saison ; faites-le rôtir ensuite pendant 2 heures, enveloppé d'un papier beurré ; découvrez-le quelques instants avant de servir, pour lui faire prendre couleur. Servez à sec ou avec une sauce aux truffes.

Le poulet gras aux truffes se prépare de même. Un chapon ou un poulet peut être truffé avec des marrons passés au beurre auxquels on ajoute quelques truffes pour parfumer.

DINDON

La dinde est ordinairement plus délicate que le dindon ; tous deux doivent être choisis, bien en chair, gras et ayant la peau fine et blanche : les vieux dindons ne sont bons qu'à mettre en daube et en galantine.



ENTRÉES

DINDE EN DAUBE

Ce sont les vieilles dindes qu'on met ordinairement en daube. On suit le même procédé que pour la poule en daube et l'on fait cuire pendant le même temps.

ABATTIS

Faites revenir dans du beurre des abattis de dinde, saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon et faites cuire sur un feu doux, avec bouquet garni, sel et poivre, ajoutez des ognons, les carottes, des pommes de terre; quand le tout est bien cuit, retirez et dressez en rangeant les légumes autour et versant la sauce sur le tout.

ABATTIS DE DINDON A LA BOURGEOISE

Prenez un ou deux abattis de dindon, ce qui

comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier; échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic et des champignons; passez le tout sur le feu, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; ajoutez à cela quelques navets passés à la poèle et roussis d'une belle couleur; faites cuire, en ayant bien soin de dégraisser, et que la sauce soit courte: c'est le moyen de l'avoir bonne.

DINDE ROTIE (1)

Donnez la préférence à la femelle sur le mâle parce qu'elle est plus délicate; bardez de lard et faites cuire une heure et demie, en ayant soin d'arroser souvent avec le jus pour rendre la chair plus succulente et lui faire prendre couleur. Afin d'empêcher les filets de cuire trop vite, on couvre l'estomac, jusqu'aux cuisses, de papier beurré.

DINDE TRUFFÉE

Après avoir préparé votre dinde, vous épluchez 2 kilog. et demie de truffes que vous sautez dans du beurre ou du lard, sur un feu très doux; vous y mettez du laurier, de l'ail et du poivre, vous laissez cuire doucement; vous retirez du feu

(1) Voir à l'article broche.

et donnez le temps de tiédir. Alors vous garnissez votre dinde et conservez quelques jours, comme nous avons dit du chapon ; quand on veut faire cuire on met à la broche où on laisse une heure et demie en ayant soin d'arroser souvent.

DINDON ROULÉ

Flambez et désossez un dindon, coupez-le en 2 dans le sens de la longueur, garnissez chaque moitié avec de la farce de viande, rapprochez-les ensuite, ficelez, roulez, et après les avoir couvertes de bardes de lard, faites cuire dans une casserole où vous avez mis 3 cuillerées d'eau, autant de bouillon. Vous ajoutez un verre de vin blanc; un bouquet garni, poivre, sel, clou de girofle, une gousse d'ail, des ognons coupés en tranches, une carotte et un panais.

Pour servir, dégraissez la sauce, passez-la, ajoutez un peu de jus si vous en avez, ou un morceau de beurre manié de farine.

DINDONNEAU A LA PROVENÇALE

Mettez à la broche un jeune dindon, et arrosez-le avec de l'huile, ce qui lui fait prendre une belle couleur et rend la peau croquante. On peut servir avec une sauce piquante le dindon ainsi préparé.

CUISSES DE DINDON A LA SAUCE ROBERT

Ciselez légèrement les cuisses d'un dindon cuit à la broche, assaisonnez-les de sel et poivre faites

les griller à feu doux, et servez avec une sauce Robert.

AILERONS EN MATELOTTE

Faites roussir dans le beurre, une demi cuillerée de farine, passez-y les ailerons, mouillez avec moitié vin et moitié bouillon, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, sel et poivre; quand les ailerons sont cuits à moitié, mettez des petits oignons et des champignons, passez au beurre, quand ils seront cuits, ajoutez une demi-cuillerée de câpres et des croûtons.

GALANTINE DE DINDE

Prenez un dindon d'une bonne grosseur et bien en chair, désossez-le entièrement en commençant par le dos et ayez soin de ne pas endommager la peau. Levez une partie de chair de l'estomac et de cuisse en ayant soin de retrancher de celles-ci tous les nerfs qui s'y trouvent ; coupez en filet la moitié, et hachez le reste, prenez un morceau de veau proportionné et autant de lard bien gras, coupez aussi la moitié en filet et en lardons, et hachez l'autre moitié, préparez ensuite un filet de truffes si vous voulez en mettre; étendez la peau du dindon, la chair en dessus, couvrez-le de la farce que vous avez faite en mêlant vos viandes hachées que vous aurez assaisonnées de sel, de poivre, et épices; sur cette couche, arrangez en les entrelardant des filets de dindon, de

lard, de truffes et de veau, recouvrez ce morceau d'une couche de farce, mettez encore des filets, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit employé Donnez à votre galantine une forme allongée, couvrez-la de bandes de lard, et enveloppez-la avec une toile très-claire que vous cousez après l'avoir bien serrée, mettez-la dans une braisière juste de sa grandeur avec des bardes de lard dessus et dessous, ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, 4 carottes coupées et fendues, et 4 ognons dont un piqué de 3 clous de girofle, un fort bouquet garni, sel, poivre et épices.

Pendant tous ces préparatifs, concassez la carcasse de votre dindon, mettez-la dans une casserole avec 2 ou 3 cuillerées à pot de bouillon, faites bouillir pendant environ une heure, passez le jus au tamis et servez-vous en pour mouiller votre galantine, ajoutez un verre de vin blanc, et faites cuire pendant 4 ou 5 heures.

Si vous voulez que votre gelée soit tout à fait transparente, il faut la clarifier. Mettez donc un blanc d'œuf et écrasez-le dans la gelée un peu plus que tiède, battez bien et mettez sur le feu, quand la gelée aura jeté quelques bouillons, passez-la au tamis, laissez-la prendre, et décorez-en le tour de votre galantine.

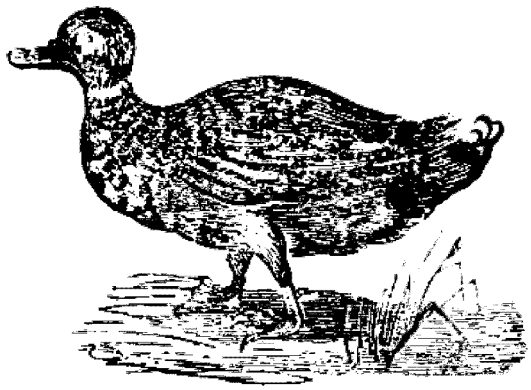
PINTADE

Quoique la pintade soit un oiseau de basse-cour, elle se rapproche plus du faisan par sa sa-

veur que les volailles domestiques. Pour que la chair en soit parfaite, il faut la laisser mortifier autant de temps que la saison peut le permettre. On peut préparer la pintade de toutes les manières prescrites pour le faisan et le chapon.

CANARD

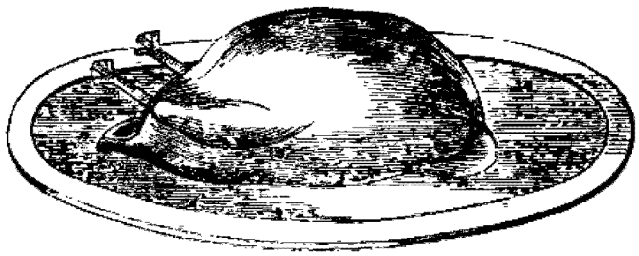
Le canard tient le milieu entre l'oie et la vo-



Canard.

laille à chair blanche; il a une viande nourrissante, mais difficile à digérer.

Le jeune canard de six à huit mois se nomme ca-



Canard rôti.

neton; on le sert presque toujours rôti à la broche avec du jus de citron ou une sauce piquante.

Le gros canard se met rarement à la broche.

CANARD AUX NAVETS

Faites roussir dans le beurre une cuillerée de farine, passez-y votre canard ; mouillez le avec du bouillon et un demi verre de vin blanc, ajoutez un bouquet garni, du sel et du poivre ; quand le canard est à moitié cuit, mettez des navets que vous avez fait roussir dans le beurre avec un peu de sucre, faites cuire le tout, et dégraissez la sauce.

CANARD AUX OLIVES

Faites cuire un canard à la braise et retirez-le quand vous le jugez assez cuit. Ajoutez à la cuisson des champignons, faites réduire, épluchez des olives en coupant la chair autour du noyau en spirale, pour leur conserver leur forme, jetez-les dans votre sauce et faites bouillir un instant ; versez sur le canard.

Le canard peut-être préparé aux petits pois, aux ognons, aux carottes, au macaroni, etc.

CANARD A L'ITALIENNE

Faites cuire un canard avec un bon verre de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché ; passez-le sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec

la cuisson du canard, qui doit être dégraissée et passée au tamis; faites réduire au point d'une sauce; dégraissez et servez sur le canard.

CANARD FARCI

Flambez le canard et videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau. Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os : vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre; cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble; mettez avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, 25 centilitres de crême, mêlez bien le tout ensemble et le mettez dans le corps du canard; ficelez-le pour que rien ne sorte et le faites cuire à la braise comme il est dit à l'article précédent. Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons.

CANARD A LA BÉARNAISE

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites revenir dans une casserole des ognons coupés en tranches; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez une pincée de

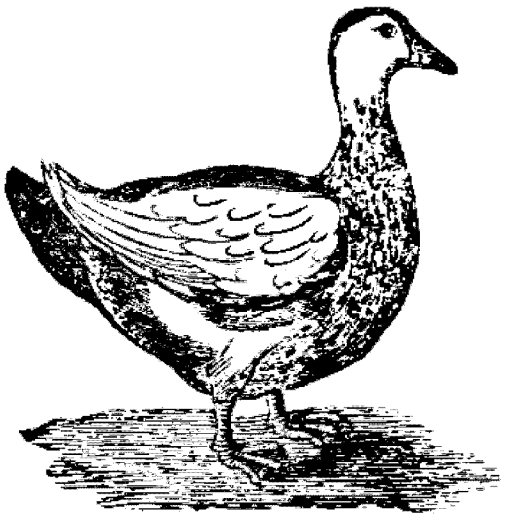
farine, et mouillez avec la cuisson du canard. Pour servir, dégraissez la sauce, ajoutez-y un filet de vinaigre et versez-la sur le canard.

CANARD AUX PETITS POIS

Après avoir échaudé des canetons, troussez-leur les pattes de manière à ce qu'il n'y ait que les ergots qui paraissent; faites-les blanchir à l'eau bouillante; mettez-les cuire dans un roux, avec des pois, un bouquet de persil; mouillez avec du bouillon; faites cuire à petit feu, salez quelques minutes seulement avant de servir, et servez à courte sauce.

OIE

On ne met à la broche que les jeunes oies; les vieilles doivent être accommodées en daube.



Oie.

Nous avons déjà dit que l'oie était avec le porc,

une grande ressource pour les petits ménages qui savaient tirer un parti avantageux de sa viande et de sa graisse en la faisant confire.

Elle fournit à la cuisine sa graisse excellente pour préparer les légumes, et des foies qui servent à faire ces pâtés estimés, connus sous le nom de foies gras de Strasbourg.

OIES CONFITES

Prenez des oies bien grasses, faites les cuire à moitié à la broche ou dans un chaudron, levez ensuite les cuisses et les ailes sans rien laisser à la carcasse.

Laissez-les refroidir; frottez-les avec un peu de salpêtre mêlé de sel fin, rangez-les par lits dans une terrine, en mettant entre elles des feuilles de laurier et du thym : laissez-les 24 heures dans cet état. Mettez à part toute la graisse qui peut se trouver encore dans le corps des oies, faites-la fondre à petit feu et réunissez-la à celle que les oies ont rendue en cuisant.

Lorsque les ailes et les cuisses ont mariné 24 heures, essuyez-les, faites fondre toute la graisse, et si vous ne croyez pas en avoir assez pour les couvrir, ajoutez-y quantité suffisante de saindoux, mettez les ailes et les cuisses dans cette graisse pour achever de cuire à petit feu ; il suffit que la graisse frémisse. Quand elles sont assez cuites, ce qui se reconnait quand on peut y enfoncer une paille ; retirez-les et laissez-les presque re-

froidir. Arrangez-les alors dans un pot de terre, en les serrant le plus que vous pourrez les uns contre les autres; versez par-dessus votre graisse encore chaude : il faut qu'elles soient couvertes de 5 à 6 centimètres d'épaisseur et recouvrez le pot lorsque tout est entièrement refroidi.

OIES SALÉES ET FUMÉES

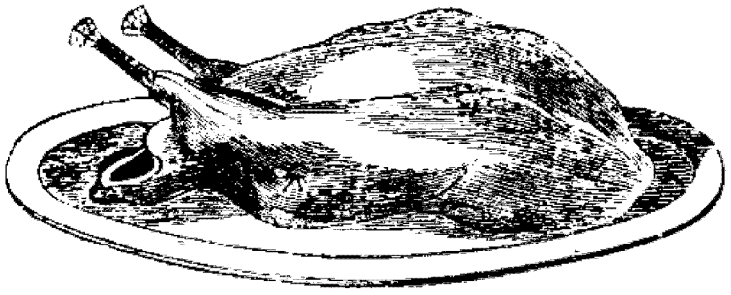
On coupe les oies par quartiers qu'on sale avec du sel et du salpêtre; on les laisse 4 ou 5 jours dans la saumure, on les fait sécher, puis fumer pendant 15 jours, ensuite on les met dans des sacs de papier et on les suspend dans un endroit sec.

OIE EN DAUBE

Quand on a affaire à une vieille oie, on doit la mettre en daube.

Lardez-la partout avec du lard assaisonné de fines herbes, remplissez l'intérieur de marrons rôtis et passés au beurre ou bien de céleri, ficelez et mettez dans une braisière avec des bardes de lard dessus et dessous, mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quelques carottes, des ognons, du clou de girofle, un panais, un bouquet garni, du sel et du poivre, faites cuire à petit feu pendant 2 où 3 heures suivant le degré de dureté de la viande, retirez et dégraissez.

OIE ROTIE



Pour rôtir convenablement, l'oie demande un feu très vif et une heure et demie de cuisson. Il faut avoir soin de l'arroser avec du bon bouillon mêlé à sa graisse et saler convenablement; c'est d'ailleurs de tous les rôtis celui qu'on sale le plus.

OIE FARCIE DE MARRONS

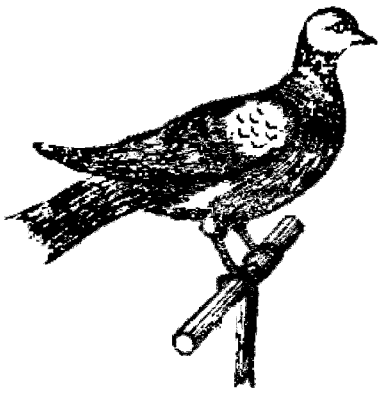
Prenez la quantité de marrons que vous voudrez, ôtez-en la première peau et passez-les avec un peu de beurre, jusqu'à ce que la seconde peau s'enlève facilement; épluchez-les, mettez à part les plus beaux et hachez les autres avec le foie de votre oie. Ajoutez un quart de chair à saucisse, un peu de panne de cochon ou un morceau de beurre, échalotte, pointe d'ail, persil, ciboule, sel et poivre. Mettez sur le feu pendant un quart d'heure et remplissez-en le corps d'une jeune oie. Cousez les ouvertures pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche, et servez avec un ragoût de marrons.

CUISSES D'OIE A LA PURÉE

Désossez des cuisses d'oie jusqu'au joint de l'intérieur, assaisonnez-les de sel et de gros poivre; mettez à la place de l'os un peu de lard haché, rassemblez ensuite les chairs et cousez-les.

Après cette préparation; mettez dans une casserole des bardes de lard, placez-y les cuisses, couvrez-les de nouvelles bardes; ajoutez quelques carottes et ognons, laurier, thym, des clous de girofle, et plein une cuiller à pot de bouillon. Faites mijoter le tout pendant 2 heures, ensuite égoutez les cuisses, dressez-les et servez avec de la purée ou une Sauce Robert.

PIGEONS



On distingue 3 sortes de pigeons; les gros pigeons cauchois, le pigeon de volière et les bisets.

Les pigeons cauchois se font cuire dans une braise comme la langue de bœuf, on les sert avec un ragout de petits ognons, de cardes ou autres.

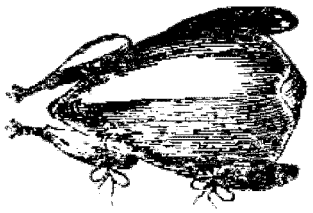
Les pigeons de volière sont les seuls qu'on

soit dans l'usage de mettre à la broche, ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Les pigeons Bisets se servent communément en fricassée ou s'ils sont bien en chair, on peut les faire cuire également à la broche.

PIGEON ROTI

Aprè avoir vidé et flambé vos pigeons vous les épluchez et les bridez, puis vous les enveloppez d'une barde de lard et d'une feuille de vigne dans la saison et vous les mettez à la broche; une demi-heure suffit pour la cuisson.



PIGEONS AUX PETITS POIS

Préparez vos pigeons comme ci-dessus puis faites les revenir dans la casserole avec du beurre et des petits lardons quand ils auront pris belle couleur, retirez-les, faites un roux que vous mouillez avec du bouillon et ajoutez bouquet de persil, sel, poivre, ail et muscade. Remettez ensuite vos pigeons et ajoutez les petits pois (un litre suffit pour 3 pigeons), laissez cuire à petit feu en remuant et quand les petits pois seront cuits, servez.

PIGEONS EN COMPOTE

Mettez dans une casserole du beurre et du lard,

faites roussir un peu de farine avec vos pigeons, ajoutez du bouillon, des champignons, un bouquet garni, du sel et du poivre, faites cuire et réduire à courte sauce ; ajoutez au moment de servir un peu de citron ou du jus de vinaigre.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE

Fendez les pigeons par le dos, sans les séparer, depuis le cou jusqu'au croupion ; aplatissez-les, assaisonnez-les de sel et de poivre ; trempez-les dans du beurre tiède et passez-les partout, faites griller et servez avec une sauce piquante.

Vous pouvez les mettre, si vous voulez, dans une casserole, et lorsqu'ils sont cuits, ajouter une pincée de farine, du bouillon, des fines herbes, un ognon, faire réduire après avoir salé et poivré et verser cette sauce sur les pigeons.

Les pigeons peuvent être préparés aux pois, aux pointes d'asperges, en matelote, etc., etc., ou bien encore sautés comme le poulet.

PIGEONS A LA PROVENÇALE

Après avoir épluché et flambé de jeunes pigeons, vous les fendez derrière le dos et les passez sur le feu avec un peu d'huile fine, de fines herbes hachées et des tranches de citron ; foncez ensuite une casserole de tranches de veau et de jambon ; mettez dessus les pigeons, l'estomac en dessous ; mettez par-dessus tout l'assaisonnement

où vous les avez passés; couvrez de bardes de lard et faites cuire à petit feu; quand ils seront à moitié cuits, mettez-y un demi verre de vin de champagne ou de vin blanc; quand ils seront cuits, retirez-les dans le plat que vous devez servir; passez la sauce dans un tamis pour qu'il ne reste point de graisse et servez avec une pincée de persil haché que vous jetterez par-dessus.

FILETS DE PIGEONS A L'ESPAGNOLE

Vous levez les filets de six gros pigeons de volière, vous les parez légèrement en leur ôtant leur première peau, et les mettez dans un plat à sauter avec un peu de beurre à demi clarifié; vous les saupoudrez très légèrement d'une pincée de sel. Au moment de servir, vous les faites cuire sur un fourneau doux, c'est l'affaire de deux minutes; les égouttez de leur beurre, et mettez à la place deux cuillerées à ragoût d'espagnole bien corsée, clarifiée et réduite, vous liez avec 125 grammes de beurre frais et quelques gouttes de citron, vous les dressez en miroton avec un croûton de pain qui aura la forme du filet de pigeon, et que vous aurez eu soin de passer au beurre et d'une belle couleur.

FILETS DE PIGEONS A LA FINANCIÈRE

Ils se font de même que les précédents, à l'exception que vous devez mettre un ragoût roux à la place d'un blanc.

PIGEONS A LA SAINTE-MENEHOULD

On vide les pigeons, on leur laisse les foies, on les trousse en leur faisant entrer les pattes dans le corps. Cela fait, faites-les revenir, et mettez dans la casserole du beurre manié avec de la farine, du persil en branches, de la ciboule entière, des ognons coupés en tranches, des carottes, des panais, une gousse d'ail, des clous de girofle, du sel, du poivre, du laurier, du thym, du basilic. On mouille avec du lait, et on fait bouillir le tout pendant quelques minutes, puis on y met les pigeons qui doivent cuire pendant une heure à très-petit feu; ensuite on les retire, on les égoutte, on les pane et on les met sur le gril. Servez à sec, et en même temps une sauce remoulade dans la saucière.

PIGEONS EN PAPILLOTES

Après avoir coupé les pattes et troussé vos pigeons, fendez-les par le dos, et aplatissez-les; assaisonnez de sel, poivre, muscade; mettez dans une casserole du beurre, du lard, de l'huile, ajoutez vos pigeons, et faites sauter un quart d'heure, puis placez-les sur un plat. Mettez dans le jus de la casserole, champignons, échalottes, persil, le tout bien haché, un peu de sel, poivre et ail, mettez cela sur vos pigeons et laissez-les refroidir. Prenez alors des carrés de papier huilés, placez-y vos pigeons, et faites cuire sur le gril. Servez

avec un jus clair, ou avec un roux bien mouillé d'un verre de vin blanc.

PIGEONS AUX OGNONS EN CRÉPINE

Échaudez cinq petits pigeons, troussez les pattes dans le corps ; faites blanchir et cuire avec du bouillon, un bouquet, peu de sel. La cuisson faite, retirez-les, et faites réduire le bouillon en glace, tournez les pigeons dedans, pour que la sauce reste sur la chair ; mettez refroidir ; prenez huit gros ognons que vous coupez en petits dés, et passez sur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; mettez-y un anchois haché et une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu ; que la liaison soit épaisse, les ognons assaisonnés de bon goût ; prenez autant de morceaux de crépine que de pigeons, mettez du ragoût d'ognons dessus, avec un pigeon que vous enveloppez d'ognons et de crépine ; soudez avec de l'œuf battu, panez de mie de pain, faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière ; servez dessous une bonne sauce au blond de veau. On peut également faire les pigeons aux ognons, comme il est indiqué à l'article poulet aux ognons.

POISSONS

Le poisson est un aliment précieux pour la cuisine. Dans un dîner, quelle que soit son im-

portance, il doit figurer au premier ou au second service. Aujourd'hui, grâce à la vapeur, le poisson peut arriver très-frais sur les marchés.

Le poisson de mer a un meilleur goût que celui de rivière, surtout quand il est cuit, selon la coutume des cuisiniers hollandais. Cette coutume consiste à le faire cuire dans de l'eau de mer, sans autre assaisonnement ; comme il est difficile de se procurer partout de l'eau de mer, on y supplée par l'eau de sel.

SOINS A DONNER AUX POISSONS

Lorsqu'on a acheté son poisson, on le lave bien, on l'essuie et on le frotte avec du sel. Cela fait, on le place dans un endroit frais ou sur de la glace, jusqu'au moment de s'en servir. Lorsqu'on l'achète gelé, il faut le mettre dans l'eau avec du sel gris et le laisser dégeler, ensuite on le prépare pour le faire cuire.

HABILLAGE DU POISSON

On fait subir au poisson plusieurs opérations avant de procéder à la cuisson : on l'écaille, on le vide et on le lave.

Pour l'écailler, il faut promener la lame d'un couteau de la queue vers la tête, en enlevant les écailles sans entamer la peau.

On vide le poisson en arrachant les bronchies ou ouïes et retirant par là les intestins, ou en

pratiquant sous le ventre une petite ouverture.

Pour le nettoyer, il faut faire couler de l'eau dans le ventre, dans les ouïes enlevées jusqu'à ce qu'elle en sorte claire, puis on égoutte et l'on essuie.

Le poisson se prépare de plusieurs manières : au court bouillon, en friture ou rôti.

DU COURT-BOUILLON

On place dans une poissonnière une certaine quantité d'eau, du sel, du vin blanc, un bouquet garni de manière que le court-bouillon soit un peu relevé. On met le poisson avant de placer sur le feu, à moins qu'il ne soit trop mortifié, et dans ce cas, il faut attendre que le court-bouillon soit en ébullition. De même qu'un poisson frais plongé dans le court-bouillon bouillant, se brise, celui qui est un peu fait, mis dans un court-bouillon froid peut être gâté avant d'être cuit, s'il reste trop longtemps sans bouillir.

On fait un court-bouillon au bleu, en employant du vin rouge au lieu de vin blanc. Le bleu n'est plus en usage.

Au lieu de court-bouillon, on se sert aujourd'hui d'eau de sel pour faire cuire le poisson de mer, c'est ce qu'il y a de mieux, quand il est frais, pour lui conserver son goût.

Le poisson cuit au court-bouillon est servi sur un plat dans une serviette ou sur une planche,

est trop grand. On l'entoure d'une garniture persil.

FRITURE

On fait frire dans l'huile ou le beurre, mais la ne huile est préférable. Il faut avoir soin que rriture soit bien chaude avant d'y plonger le sson. On s'en assure en y trempant la queue. e bout devient instantanément cassant, la fri- e est assez chaude pour servir le poisson. On frire les petits poissons en les trempant d'a- d dans la pâte. Le gros poisson demande à e ciselé et passé dans la farine.

POISSON GRILLÉ

Faites chauffer d'abord le gril, ensuite placez- e poisson enveloppé de papier beurré ou huilé.

POISSON DE MER

SAUMON

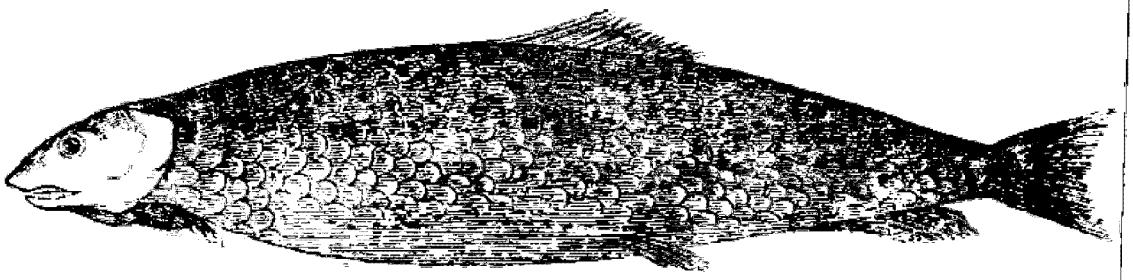
Sa chair est nourrissante, mais d'une digestion sez difficile, surtout le ventre et la hure qui nt les parties les plus grasses. Vous le faites ire au court-bouillon et vous le servez selon s goûts aux fines herbes, à la mayonnaise, à la uce aux câpres, aux tomates, etc.

On peut le faire cuire à la broche et dans ce s on a bien soin de l'arroser fréquemment avec e l'huile d'olive ou du beurre. On sert ensuite

avec une sauce. On peut encore mettre des tranches sur le gril, et servir dans une sauce aux câpres ou une vinaigrette.

SAUMON A LA HOLLANDAISE

Faites-le cuire, égouttez, et servez avec des



Saumon.

pommes de terre à l'eau et une sauce au beurre, ou une sauce blanche aux câpres.

SAUMON EN MAYONNAISE

Faites cuire des tranches de saumon avec du vin blanc, champignons, carottes, ognons, bouquet garni, sel et poivre ; retirez-les, laissez refroidir et servez avec une sauce mayonnaise.

SAUMON AUX CAPRES

Quand votre saumon est cuit au court-bouillon, servez-le entouré de branches de persil, et servez à part une sauce au beurre ou une sauce blanche aux câpres.

TRANCHE DE SAUMON GRILLÉ

Faites mariner des tranches de saumon dans de

l'huile d'olive, sel, poivre, muscade, branche de persil, retournez-les. Mettez-les ensuite sur le gril, et servez avec une sauce blanche aux câpres, ou au beurre, ou à l'huile et au vinaigre.

SALADE DE SAUMON

Faites cuire un saumon au court-bouillon, ou s'il vous en reste de la veille, coupez-le par tranches, dressez-le sur un plat, mettez avec des fines herbes hachées un assaisonnement comme pour une salade, garnissez de petits cœurs de laitues, d'œufs durs coupés en tranches, de filets d'anchois et câpres, et servez.

SAUMON SALÉ

Le saumon salé se sert à différentes sauces comme le saumon frais; il faut d'abord le faire dessaler et observer pour la cuisson les précautions suivantes :

1.° Quand il est bien dessalé, le mettre cuire dans l'eau fraîche et écumer aussitôt que l'eau commencera à bouillir ;

2.° Retirez ensuite le vase et égouttez le saumon.

Ces précautions prises, on pourra l'employer comme le saumon frais.

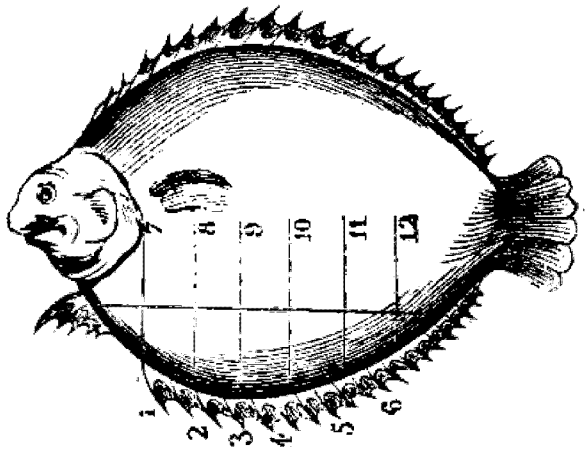
SAUMON FUMÉ

On prend des tranches de saumon fumé, on

les saute dans l'huile sur un feu vif; quand elles sont cuites on les égoutte et on les dresse à sec ; on les arrose avec du jus de citron.

TURBOT ET BARBUE

Le turbot et la barbue sont des poissons de mer larges et plats; il faut les choisir blancs et épais. On les fait cuire à l'eau de sel ou dans un



Turbot.

mélange de lait et d'eau de sel avec des fines herbes, du laurier et des ognons. On reconnait que la cuisson est parfaite quand la chair cède sous le doigt ; on retire et on met égoutter.

Ces deux espèces de poisson se mangent à la sauce aux câpres, au gratin, en matelote, aux fines herbes, etc. La manière de les découper est indiquée sur la gravure par des lignes et des chiffres.

TURBOT AU GRATIN

Prenez un petit turbot, videz-le et otez-lui la

peau du dos. Mettez dans un plat du beurre, de la chapelure, des fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, muscade, champignons, le tout haché bien fin, ajoutez un peu de bouillon, mettez votre poisson et couvrez-le du même assaisonnement ; laissez bouillir un quart d'heure à petit feu, ajoutez ensuite un verre de vin blanc et des champignons entiers que l'on aura fait revenir ; couvrez votre plat du four de campagne et laissez cuire trois quarts d'heure à petit feu, au moment de servir, ajoutez si vous voulez un jus de citron.

TURBOT EN SALADE

Se fait exactement de la même manière que la salade de saumon (voyez cet article).

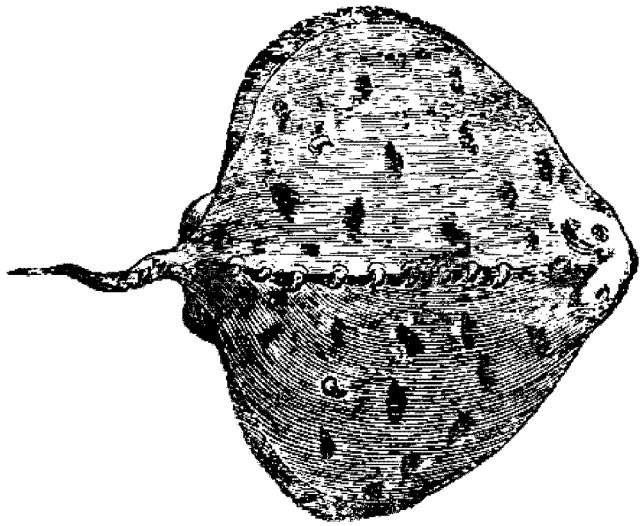
TURBOT SAUCE AUX CAPRES

Ayez un turbot le plus épais possible, videz-le, mettez-le dans votre turbotière avec une quantité d'eau suffisante pour qu'il baigne, ajoutez 2 ou 3 poignées de sel selon sa grosseur, laissez-le bouillir pendant environ une demi-heure ; retirez-le et après l'avoir égoutté, serrez-le sur une serviette, entouré de branches de persil et servez à part une sauce blanche aux câpres.

RAIE

Il y en a de plusieurs espèces, la bouclée est la meilleure.

Faites la cuire dans l'eau avec du vinaigre et du sel et quelques tranches d'ognons ; deux bouillons suffisent pour que la cuisson soit par-



Raie.

faite. Retirez-la pour l'égoutter et l'éplucher. Le foie ne doit rester que 2 ou 3 minutes dans l'eau bouillante. Quand elle est très-fraîche, elle est un peu plus dure, il faut donc naturellement la laisser un peu plus longtemps sur le feu.

La raie se prépare avec une sauce aux câpres, ou au beurre noir, à la maître d'hôtel, etc.

RAIE AU BEURRE NOIR

Prenez un beau blanc de raie, faites-le cuire comme ci-dessus, ayant soin d'ôter la peau du dos. Quand il aura bouilli environ dix minutes, retirez-le et mettez égoutter ; enlevez ensuite l'autre peau, (beaucoup de personnes n'enlèvent pas la peau avant de la faire cuire, la raie se trouve

alors beaucoup plus dure et d'un goût désagréable). Faites roussir ensuite un bon morceau de beurre dans la poêle dans lequel vous ferez frire du persil; retirez-le, mettez-le sur votre raie, versez ensuite votre beurre bien roux, mettez sel, poivre, quelques cuillerées de vinaigre dans la poêle que vous laisserez un instant sur le feu de manière à ne pas refroidir votre beurre et versez.

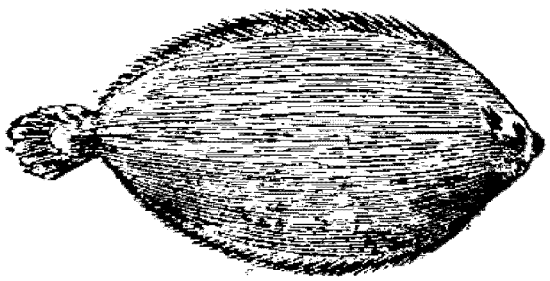
RAIE A LA SAUCE BLANCHE

Quand votre raie sera cuite au court-bouillon, vous enleverez les deux peaux et vous servirez avec une sauce blanche aux câpres.

Vous pouvez mettre la sauce dessus ou la servir à part.

SOLES, LIMANDES ET PLIES

Ces trois poissons, qui ont beaucoup de ressemblance, se préparent et se servent de la même manière.



Sole.

La sole a une chair délicate, mais indigeste; la petite est plus délicate que la grosse.

SOLES FRITES

Videz, lavez et essuyez, puis fendez avec un couteau sur la raie du dos, du côté noir, farinez-les à sec ou mieux encore après les avoir trempées dans du lait ; faites frire dans une friture bien chaude de manière que votre poisson ne languisse pas et ne soit pas mollasse. Servez ensuite avec des citrons coupés en deux et ornez de persil frit.

SOLES AU GRATIN

Préparez-les comme ci-dessus ; mettez au fond d'un plat qui aille au feu, du beurre tiède avec persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel et poivre ; posez par dessus vos soles et couvrez-les du même assaisonnement avec du beurre ; vous pouvez en faire un second lit en procédant de même. Ajoutez un verre de vin blanc ou de rouge masquez avec de la mie de pain ; posez le plat sur un feu doux et couvrez avec un four de campagne après avoir arrosé la mie avec des gouttes de beurre.

FILETS DE SOLE AU GRATIN

Maniez du beurre avec des jaunes d'œufs, un peu de farine, sel, poivre et fines herbes. Garnissez-en le fond du plat ; rangez sur cette farce les filets roulés et recouvrez-les de la farce qui garnit le fond du plat. Faites gratiner sur un feu

doux, et posez par-dessus le four de campagne bien chaud.

FILETS DE SOLE A LA HOLLANDAISE

Faites cuire à l'eau de sel et servez les filets avec des pommes de terre cuites à l'eau et du beurre fondu.

On prépare les filets de diverses manières : à la Orly en les faisant mariner 2 heures puis les faisant frire ; à la mayonnaise, en les mettant frire puis versant dessus une sauce mayonnaise.

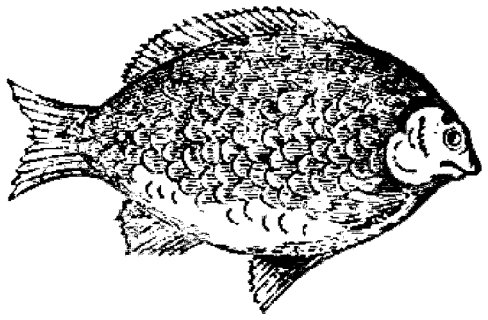
SOLE A LA NORMANDE

Garnissez le plat à gratiner d'une farce préparée comme il est dit dans l'article précédent. La sole étant préparée comme il est dit à l'article *Sole au gratin*, mettez la sole dessus; posez le plat sur un feu doux. Lorsque la farce commencera à gratiner, vous verserez sur la sole un ragoût aux truffes, avec champignons, morilles, œufs pochés, des huitres ou des moules ; ajoutez un peu de sauce espagnole, et couvrez le plat avec le four de campagne bien chaud. Servez après une demi-heure de cuisson.

CARRELET

C'est une espèce de plie à taches rouges, de forme presque carrée, d'où lui vient son nom.

Sa chair est blanche, molle et de facile digestion. Quand le carrelet est de petite taille on le fait frire comme la sole, dans le cas contraire, on



Carrelet ou carreau.

le fait cuire au court-bouillon et on le sert avec une sauce piquante.

ÉPERLANS FRITS

Les éperlans sont de petits poissons de mer un peu plus gros que le goujon. Lorsqu'ils sont bien frais, ils ont l'odeur de la violette.

Pour les faire frire, on les écaille, on les essuie et après les avoir enfilés par les yeux avec des brochettes, on les trempe dans du lait, on les farine et on les fait frire. On les sert entourés de persil frit.

ALOSE

L'alose se sert ordinairement grillée, après avoir été marinée dans l'huile avec sel, poivre, et ciboules. On la sert aux fines herbes, à la sauce aux câpres, à la hollandaise, ou sur une purée d'oseille.

ANGUILLE DE MER

La chair de ce poisson est blanche et agréable, mais difficile à digérer.

Otez la peau et faites cuire à l'eau de sel ou au court-bouillon, puis servez avec une sauce aux câpres ou au beurre noir.

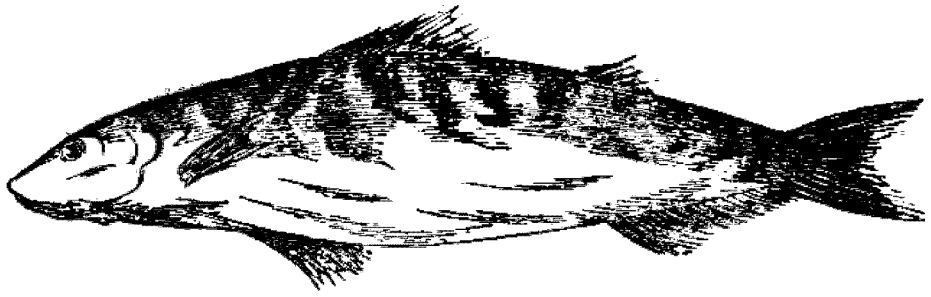
Comme pour la raie, quand il en reste de la veille, on peut en faire une salade.

MAQUEREAU

Le maquereau a beaucoup de ressemblance avec le thon ; sa chair est agréable, nourrissante mais huileuse et difficile à digérer.

MAQUEREAU A LA MAITRE-D'HOTEL

Après l'avoir vidé, essuyez-le avec une serviette mouillée, mettez-le sur le gril, enveloppé d'un papier huilé ; quand il est cuit d'un côté



Maquereau.

retournez de l'autre ; dressez-le sur le plat après l'avoir fendu par le dos et introduit dans cette

fente du beurre manié avec du persil, de la ciboule, hachée très fin, du sel et du poivre. Servez avant que le beurre soit entièrement fondu et arrosez de jus de citron, ou d'un filet de vinaigre. Quand ils sont petits, vous pouvez les mettre sur le gril sans les envelopper.

MAQUEREAU AU BEURRE NOIR

Vous le préparez comme nous venons de dire pour la maître-d'hôtel et, quand il est grillé, vous faites fondre du beurre dans lequel vous mettez frire du persil, vous ajoutez un peu de vinaigre et vous versez sur votre maquereau au moment de servir.

On mange le maquereau, à l'huile et au vinaigue, à la sauce tomate, au gratin etc.

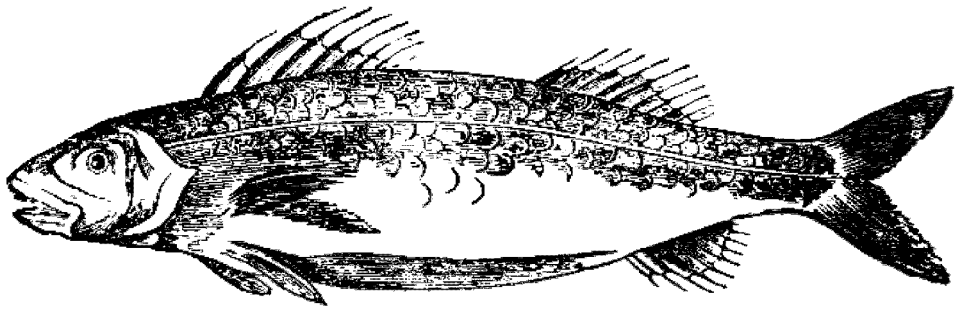
MAQUEREAU A L'ANGLAISE

On le prépare avec une sauce composée de beurre, de farine, de lait, et de deux poignées de groseilles à maquereau fendues pour en retirer les pepins. Vous versez cette sauce sur le maquereau cuit au court-bouillon. C'est de ce vieux plat qu'est venu le nom de groseilles à maquereau.

BAR

Ces poissons ont une chair fort délicate. Les

gros se font cuire au court-bouillon, et se ser-



Bar.

vent comme le saumon ; les petits se font griller et se servent comme le maquereau.

MERLAN

Le merlan est un poisson peu nourrissant, mais facile à digérer.

MERLANS FRITS

Ecaillez, videz et lavez vos merlans ; laissez-leur les foies dans le corps ; après les avoir bien essuyés, ciselez-les des deux côtés, farinez et faites frire dans une friture bien chaude, si vous voulez qu'ils soient fermes. Saupoudrez-les de sel fin en sortant de la friture.

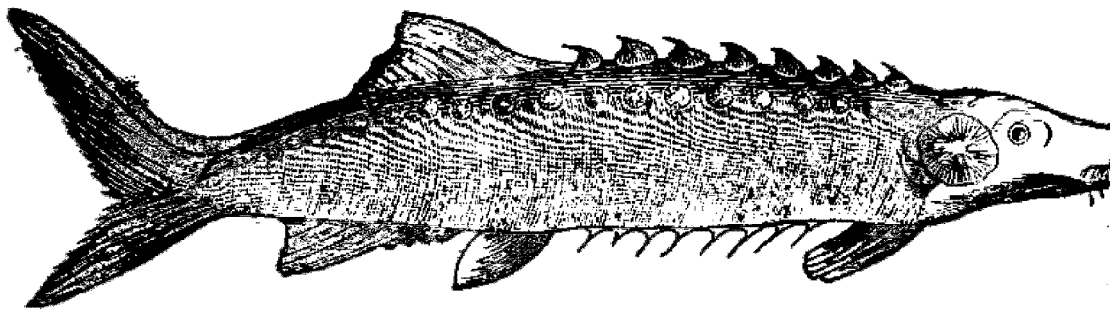
MERLANS AU GRATIN

Se prépare comme la sole au gratin.

ESTURGEON

L'esturgeon est un poisson assez rare, qu'on

prend parfois quand il quitte la mer pour entrer dans les rivières. Sa chair a quelque rapport avec la viande de veau, c'est ce qui fait qu'on

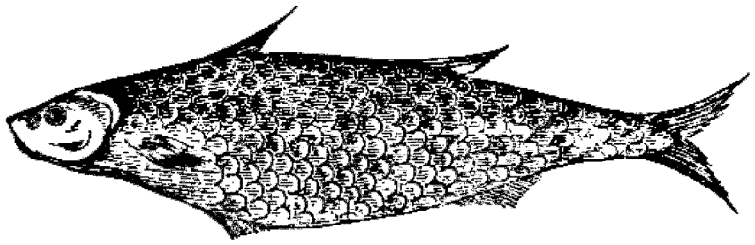


Esturgeon.

peut la servir en fricandeau. Ce poisson, cuit au court-bouillon, demande les mêmes sauces que le saumon. N'oublions pas de dire que sa chair est huileuse et difficile à digérer.

MULET ET ROUGET-GRONDIN

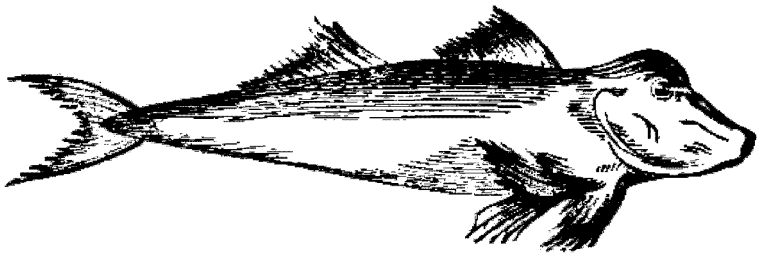
Le mulet, qui a une chair assez délicate, demande à être accommodé comme le saumon. Sa chair est moins estimée que celle du rouget qui



Mulet.

appartient à la même famille. Ce dernier a une chair fort estimée, mais il se conserve difficile-

ment. On l'accommode de différentes manières : au gratin, aux câpres, à l'huile et au vinaigre;

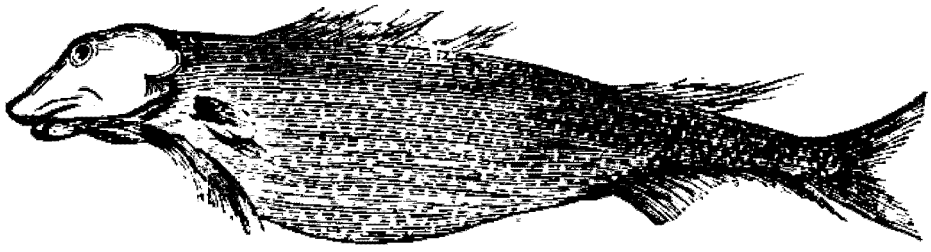


Rouget-grondin.

quand il est petit, il vaut mieux le faire frire. La partie la plus estimée est le foie; quand on le vide il faut avoir soin de le conserver.

CABILLAUD

Le cabillaud, qui est plus connu sous le nom de morue quand il a subi les préparations de la



Cabillaud.

salaison, se fait cuire au court bouillon ; on le sert avec une sauce hollandaise.

SARDINES ET HARENGS FRITS

Bien qu'il soit peu estimé, le hareng n'en possède pas moins une chair agréable et facile à

digérer. La meilleure saison du hareng est l'automne.

La sardine est préférable au hareng, mais on ne peut la manger toute fraiche que dans les villes maritimes. Comme l'anchois, le plus petit des poissons de mer, on est obligé de les conserver dans la saumure ou l'huile et on s'en sert comme hors-d'œuvre.

Pour faire frire le hareng, après l'avoir écaillé, vidé, lavé et essuyé, vous le mettez sur le gril, à nu, ou ce qui vaut mieux, enveloppé d'une feuille de papier huilé; quand il est cuit, servez-le avec une sauce au beurre dans laquelle vous délayez un peu de moutarde. On peut également les servir avec une sauce blanche.

Les harengs saurs se mangent grillés. On leur coupe la tête et le bout de la queue, on fend le dos et on met 3 minutes sur le gril, en arrosant d'huile ou de beurre.

Ces deux poissons se font cuire au court-bouillon et sont servis avec une sauce quelconque.

VIVE

La vive est un poisson qui a quelque ressemblance avec le maquereau, mais il a une chair plus blanche, plus tendre et de meilleur goût ce qui en fait un mets plus recherché. Comme la vive est munie aux oreilles, et sur le dos d'arêtes piquantes, on doit prendre des précautions pour ne pas se blesser en les vidant.

MANIÈRE DE PRÉPARER LA VIVE

On la fait cuire au court-bouillon et on la sert après l'avoir bien égouttée, avec une sauce quelconque.

On peut la farcir et la faire cuire à la braise.

Ainsi préparée la vive est un mets d'entrée. Quand on la destine au rôt on la fait frire ou griller comme la tanche sur un feu modéré.

MORUE

Pour faire dessaler la morue, il faut la mettre la veille dans l'eau de rivière et renouveler cette eau de temps en temps. Quand elle est trempée, vous la faite cuire dans de l'eau de rivière. N'employez jamais l'eau de puits parce qu'elle durcit la morue. Mettez-la dans l'eau froide, écumez lorsque l'eau est presque bouillante et lorsqu'elle bout, retirez le vase du feu et couvrez-le pendant un quart-d'heure; ôtez ensuite la morue.

MORUE A LA SAUCE BLANCHE AUX CAPRES

Quand vous l'aurez fait dessaler et cuire, comme il est dit précédemment, versez dessus une sauce blanche aux câpres.

MORUE AU BEURRE NOIR

Elle se fait exactement de la même manière que la raie.

MORUE A LA MAITRE-D'HOTEL

Lorsque la morue est cuite comme il vient d'être dit, levez les feuillets et mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil, des ciboules, le tout haché, et du gros poivre. Faites seulement fondre le beurre; évitez qu'il ne tourne en huile; quand il est bien mêlé, avec la morue servez un peu de jus de citron.

MORUE AUX POMMES DE TERRE

Faites cuire des pommes de terre en même temps que la morue et quand le tout est prêt, mettez du beurre avec du persil haché dans un plat chaud, placez-y votre morue et rangez autour les pommes de terre épluchées et coupées. Au lieu de beurre, on peut assaisonner avec de l'huile et du vinaigre.

MORUE A LA BRANDADE

Mettez dans une casserole avec de la morue bien cuite, du beurre frais, du persil haché, de l'ail broyé, écrasez votre morue avec une cuiller de bois, versez peu à peu de la crême, un demi verre environ et une quantité d'huile en rapport avec la morue que vous avez ; remuez vivement en tenant la casserole près du feu. Quand c'est bien réduit, ajoutez un jus de citron, quelques

truffes si vous en avez, et servez avec une garniture de croûtons ou dans un vol-au-vent.

MORUE AU BLANC

Prenez du beurre, du lait ou de la crème, une pincée de farine, du poivre et du sel, avec du persil, mettez dans une casserole avec un peu de bouillon ou d'eau et faites réduire sur le feu. Quand votre sauce est préparée, vous y mettez de la morue cuite à l'eau et laissez sur le feu 15 ou 20 minutes, puis vous servez chaud.

On prépare encore la morue, au gratin, au fromage, etc.

MOULES A LA POULETTE

Nettoyez bien les coquilles en les lavant à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole sur un feu ardent; retournez-les à mesure qu'elles s'ouvrent; otez de la coquille ou laissez-les si vous voulez dans une des vulves. Passez l'eau qu'elles ont rendue et mettez dans une casserole avec du beurre, du persil, des ciboules hachées, du gros poivre, passez sur le feu; ajoutez un peu de farine, mouillez avec de l'eau de vos moules; faites jeter quelques bouillons, tenez-les ensuite chaudement sans bouillir; au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et ajoutez du jus de citron.

HORS-D'ŒUVRE

HUITRES

On mange les huîtres crues sans aucune préparation ; elles sont ainsi moins indigestes que lorsqu'elles sont cuites. Pour être bonnes, il suffit qu'elles soient fraiches.

Les huîtres les plus estimées sont les petites d'Ostende, puis viennent les huîtres de Cancale et celles de Marennes qui sont vertes. On se sert ordinairement du couteau pour ouvrir les huîtres. M. Picault (1), fabricant de coutellerie, a inventé un petit instrument ouvrant toute espèce d'huitres.

HUITRES A LA POULETTE

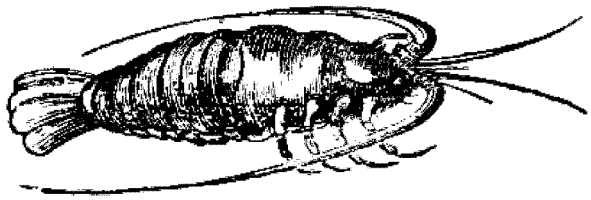
Ouvrez les huîtres et faites-les blanchir dans leur eau, sans bouillir, préparez-les ensuite comme il a été prescrit ci-dessus pour les moules.

Ou mieux, après les avoir fait blanchir, passez les dans du beurre avec échalottes, persil, champignons, le tout bien haché, une cuillerée d'huile avec du poivre. Arrangez-les dans un plat et couvrez-les de mie de pain que vous arrosez de gouttes d'huile ; posez le plat sur les cendres chaudes et faites prendre couleur sous le four de campagne ou avec une pelle rouge. Au moment de servir exprimez le jus d'un citron.

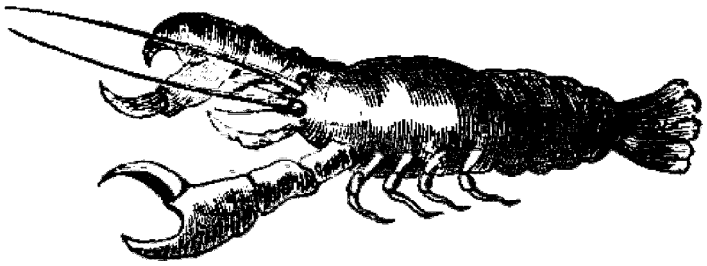
(1) Voir cet instrument aux ustensiles de cuisine.

HOMARDS ET LANGOUSTES

La Langouste diffère du Homard en ce qu'elle est plus allongée, et que ses pinces sont plus petites. La langouste, comme le homard, doit être choisie bien pleine, lourde et n'ayant pas mauvaise odeur; flairez-la sur le dos à la naissance de la queue. Celles qui sont de grosseur moyenne doivent être préférées. La chair de la langouste est d'un goût moins relevé que le homard.



Langouste.



Homard.

Le Homard cuit et refroidi dans son court bouillon est servi froid, fendu en deux dans le sens de sa longueur avec une sauce mayonnaise ou avec la sauce dite du homard et dont voici la recette :

Vous prenez la partie du homard contenue dans la grande coquille, vous y ajoutez les œufs, s'il y en a, vous écrasez le tout avec une cuiller en y mêlant des fines herbes hachées, de l'huile

d'olive, un peu d'anisette et du jus de citron; vous mélangez bien le tout.

Le Homard et la langouste peuvent être mis à la broche et arrosés avec du beurre et du vin blanc.

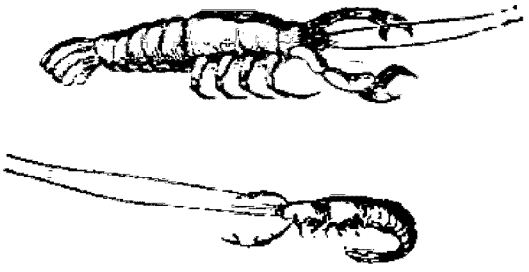
On fait une purée de homard pour garnir un vol-au-vent.

PURÉE DE HOMARD

Voici comment se prépare cette purée : vous prenez la chair de la queue et des pattes, vous la coupez en petits morceaux, vous mettez dans une casserole avec du beurre et vous chauffez au bain-marie pour ne pas perdre ce qui est dans la coquille ainsi que les œufs, vous pilez avec beurre que vous destinez au bain-marie.

CREVETTES

Il y en a de deux espèces : l'une est d'un rouge pâle, c'est la meilleure; l'autre tire sur le noir. Comme elle s'altère très-facilement, on apporte la crevette toute cuite. Il faut la choisir fraîche, ce qu'on reconnait lorsqu'elle a bonne odeur et que la queue est ferme. Servez sur un lit de persil ou de cerfeuil. On se sert des grosses dites salicoques pour la pâtisserie maigre.



Écrevisse et crevette.

THON MARINÉ

On le sert dans l'huile avec des fines herbes.

POISSONS D'EAU DOUCE

On doit donner la préférence aux poissons pêchés dans les rivières dont l'eau est limpide et courante. Celui qui vient des étangs a souvent un goût de vase désagréable.

TRUITE

La truite est sans contredit un des meilleurs poissons d'eau douce quand elle est mangée fraîche. Elle a cela de commun avec le thon, qu'il

Truite.

faut la manger aux lieux où on la pêche, pour apprécier toute la délicatesse de sa chair.

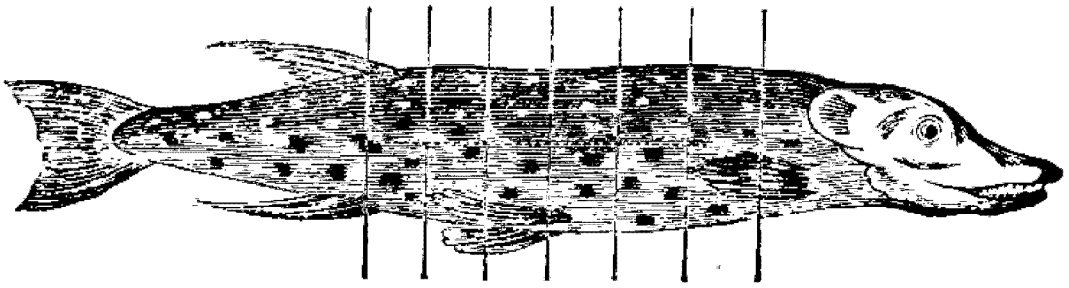
On distingue deux espèces de truites : la saumonée qui a la chair rouge, et la blanche; la première est la meilleure.

On la fait cuire au court-bouillon et on la sert avec une sauce blanche aux câpres. Les petites sont préférables frites et les grosses peuvent

s'accommoder de la même manière que le saumon ou à l'huile et au vinaigre.

BROCHET

Le brochet est, après la truite, un des meilleurs poissons; sa chair est délicate, même lorsqu'il est très gros, ce qu'on ne trouve point dans les autres espèces. Sur le dessin qui représente le brochet figurent des lignes indiquant la manière de le découper.



Brochet.

BROCHET AU COURT-BOUILLON OU AU BLEU

Mettez le brochet sur une feuille percée dans une poissonnière, ou si vous n'en avez pas, enveloppez-le d'un linge pour ne pas le rompre en le retournant. Ces précautions sont du reste indispensables pour tous les poissons qu'on fait cuire au court-bouillon. Il faut ficeler la tête pour qu'elle ne se déforme pas. On le fait cuire dans un court-bouillon composé par parties égales d'eau et de vin blanc, en assez grande quantité

pour qu'il baigne; on ajoute du beurre, des ognons, des carottes, des feuilles de laurier, du sel et du poivre.

Si vous le servez pour rôti, il faut le laisser refroidir et le mettre sur une planche avec un lit de persil. Dans ce cas, on ne doit pas ôter les écailles que chacun enlève avec la peau au moment de le manger.

AUTRES MANIERES DE PRÉPARER LE BROCHET

On peut le faire cuire à la broche, soit vide, soit farci avec de la farce aux poissons. Il faut avoir soin de l'arroser avec de l'huile d'olive et du vin blanc. Au moment de servir, on fait une sauce piquante avec le jus de cuisson.

BROCHETONS A LA MAITRE-D'HOTEL

Écaillez-les, mettez-les sur le gril, enveloppés d'une feuille de papier beurré, après les avoir saupoudrés de sel fin. Quand ils sont cuits, fendez-les par le dos, et remplissez-les avec un morceau de beurre manié de fines herbes comme les maquereaux. Il faut avoir soin de retirer les œufs qui sont purgatifs.

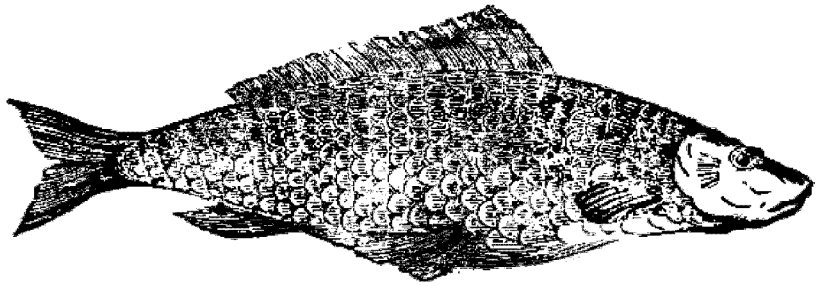
On peut encore les faire frire, les mettre en matelote, en mayonnaise, etc.

CARPE

La carpe n'est pas fort estimée; elle n'est bonne

que pendant les mois d'Avril, Mai et Juin. Sa chair se corrompt très vite.

La carpe de rivière est préférable à celle d'é-



Carpe.

tang qui a le goût de vase, goût qu'on fait passer en la mettant, lorsqu'elle est vivante, dans de l'eau de rivière qu'on renouvelle souvent.

CARPE FRITE

Après l'avoir écaillée et nettoyée, ciselez-la; farinez et faites frire à l'huile ou au saindoux. Si votre carpe est un peu grosse, fendez-la par le dos, de la tête à la queue, en laissant tenir les deux morceaux, au moment de servir, exprimez dessus le jus d'un citron et salez.

CARPE GRILLÉE

Vous la ciselez, puis la frottez avec du beurre ou de l'huile, du poivre et du sel, vous mettez sur le gril et faites griller à un feu doux. Vous servez avec une sauce aux câpres ou aux anchois.

CARPE FARCIE

Choisissez une belle carpe laitée; faites-la cuire aux trois quarts dans un court-bouillon; écaillez-la et levez en toutes les chairs; retranchez la majeure partie de la carcasse, ne conservez que six ou huit centimètres d'arêtes du côté de la tête et du côté de la queue. Faites avec la chair de votre carpe une farce à quenelles. Placez sur un plat long la tête et la queue de votre carpe dans la position qu'elles devraient avoir si elle était entière; faites au bout du plat, un lit de farce, mettez au milieu un ragoût de riz de veau ou tout autre qui vous conviendra; il faut que ce ragoût soit froid; couvrez avec le reste de la farce, en lui donnant la forme d'une carpe dont la tête et la queue seront formées par celles que vous avez conservées; unissez bien le tout ensemble; dorez avec de l'œuf battu, blanc et jaune, saupoudrez de mie de pain; posez le plat sur les cendres chaudes et couvrez avec le four de campagne; quand elle aura pris couleur, servez avec un ragoût fait avec la laitance que vous avez retirée ou tout autre ragoût.

MATELOTE DE CARPE ET D'ANGUILLE

Coupez en morceaux une anguille, faites revenir dans du beurre et du lard, ajoutez des ognons, puis votre carpe avec la laitance; mouillez avec du vin, mettez du beurre manié de

farine et faites cuire à gros bouillons. Mettez du laurier, des croûtons de pain grillés et frottés d'ail, si vous voulez du sel, du poivre; laissez réduire et servez chaud.

MATELOTE A LA MARINIÈRE

Prenez carpes, anguilles, barbillons et brochetons si vous voulez, videz, lavez et écaillez-les; conservez le sang, mettez dans un petit chaudron de cuivre une quantité suffisante de bon vin rouge, de manière que votre poisson baigne, un morceau de beurre, des petits ognons que vous aurez fait bien revenir à part, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, girofle, sel, poivre et muscades. Mettez votre chaudron sur un trois-pieds et faites un feu de bois à flamme, de manière a ce que votre matelote se fasse promptement; votre poisson cuit, liez-la avec un morceau de beurre manié de farine que vous distribuerez en petits morceaux; mettez alors le sang que vous avez conservé, ajoutez ensuite un demi verre d'eau-de-vie ou plus selon l'importance de votre matelote, mettez-y le feu et servez.

CARPE A L'ÉTUVÉE

Faites roussir un peu de farine dans du beurre avec quelques oignons; ajoutez des champignons, un bouquet garni, du sel et du poivre, une feuille de laurier; mouillez avec moitié vin rouge et

moitié bouillon; ajoutez votre carpe écaillée et coupée en tronçons; faites cuire à grand feu pendant demi-heure. Arrangez dans le fond du plat où vous devez servir quelques croûtons grillés, mettez votre carpe dessus et versez la sauce sur le tout.

ANGUILLE

L'anguille de rivière se reconnait à la blancheur du ventre et aux reflets bleuâtres du dos. On la dépouille facilement de sa peau en la mettant sur le gril; la chair est plus délicate.

ANGUILLE A LA TARTARE

Dépouillez votre anguille, passez au beurre des carrotes et des ognons coupés en tranches et un bouquet garni, saupoudrez de farine; mouillez avec du vin blanc, salez et poivrez, faites bouillir une demi-heure puis mettez dans cette sauce l'anguille coupée en tronçons, faites cuire une demi-beurre, retirez-la et laissez refroidir. Roulez alors chaque morceau dans la mie de pain, trempez dans de l'œuf battu, panez de nouveau et faites griller sur un feu doux, ensuite servez avec une sauce piquante.

On peut faire cuire l'anguille sans la couper et, au lieu de la placer sur le gril, la mettre à la broche 20 minutes, puis servir avec une sauce au vin de madère.

La lamproie s'apprête comme l'anguille à la-

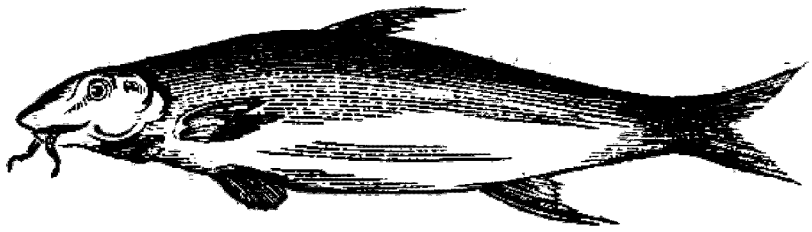
quelle elle ressemble, excepté qu'elle est sans arêtes et qu'elle a 7 trous de chaque côté de la tête.

ANGUILLE A LA POULETTE

On dépouille une anguille, on la coupe en tronçons, on la met sur le feu dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier, du persil de la ciboule et une bouteille de vin blanc; lorsqu'elle est cuite, on passe son mouillement au tamis, on la met dans une casserole avec une cuillerée de farine, des ognons passés au blanc, du beurre, des champignons, du persil et de la ciboule; lorsque les ognons sont cuits on les pose sur l'anguille, on dégraisse la sauce, on la passe à l'étamine. Pour servir, on dresse l'anguille sur des croûtons passés au beurre; on verse dessus la sauce et on ajoute quelques écrevisses.

BARBEAU

Le barbeau a une chair délicate mais un peu



Barbeau.

fade et qui, par conséquent, exige des assaisonnements qui la relèvent.

C'est en juin ou en juillet qu'il est meilleur.

Lorsqu'il est très gros, on le fait cuire au bleu comme le brochet, plus petit, on le met en matelote ou on le fait griller et on le sert aux fines herbes ou avec une sauce aux câpres et aux anchois.

TANCHE

La tanche a une chair délicate, mais on peut reprocher à ce poisson de se plaire, comme la carpe, sur les fonds vaseux et d'y contracter un goût désagréable, qu'on ne fait disparaître qu'en la laissant quelques jours dans l'eau de rivière pour la faire dégorger.

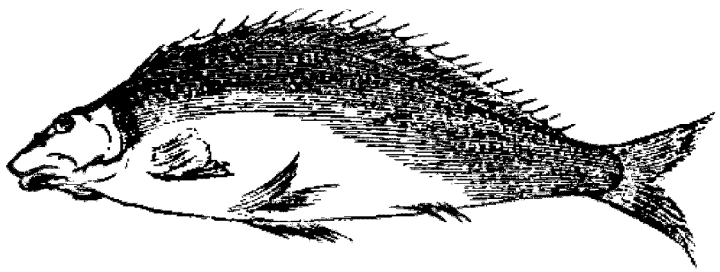
Pour l'écailler convenablement, il faut la tremper un instant dans l'eau presque bouillante et commencer par la tête sans endommager la peau.

On la sert grillée, avec une sauce aux câpres et aux anchois.

On la prépare aussi à la poulette de la manière suivante : vous la faites dégorger après l'avoir coupée en morceaux; vous la passez au beurre, vous ajoutez une demi-cuillerée de farine, vous mouillez avec du vin blanc; ajoutez du sel, du poivre, des champignons, des ognons, faites cuire vivement. Au moment de servir liez avec trois jaunes d'œufs et un jus de citron. On peut disposer sur les bords du plat quelques écrevisses.

PERCHE

La perche a été nommée avec juste raison la perdrix des rivières. Sa chair plus délicate que



Perche.

celle du brochet ne contracte jamais le goût vaseux.

On mange la perche aux fines herbes, en matelote, frites, etc.

POISSONS DIVERS

La brême, le meunier, le juène et tous les autres poissons blancs peuvent être accommodés comme la carpe.

GOUJONS

On les fait frire après les avoir farinés et on les mange très-chauds.

On peut les disposer comme les éperlans en les embrochant dans des brochettes de bois blanc.

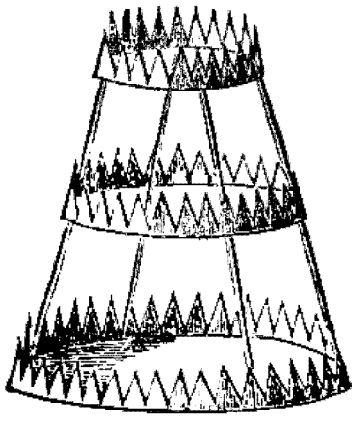
Les gros goujons sont meilleurs à l'étuvée.

ÉTUVÉE DE GOUJONS

Écaillez, videz et essuyez vos goujons ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché menu, sel et gros poivre ; arrangez dessus les goujons, et assaisonnez-les dessus comme dessous ; mouillez avec un verre de vin rouge ; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu, pendant un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce et servez.

ÉCREVISSES

Vous les faites cuire dans un court-bouillon mouillé de vin blanc ou d'eau et de vinaigre,



Étagère pour buisson d'écrevisses.

avec sel, poivre, thym, laurier et bouquet de persil ; faites un feu très-vif et laissez-les refroi-

dir dans leur cuisson, retirez, égouttez et servez en buisson sur un lit de persil.

15 ou 20 minutes d'ébullition suffisent pour que la cuisson soit parfaite. Il faut, avant de les faire cuire, avoir soin d'ôter, du milieu de la queue, la nageoire qui enlève avec elle un petit boyau noir et amer.

GRENOUILLES EN FRICASSÉE DE POULET

Prenez des cuisses de grenouilles dépouillées de leur peau ; faites les blanchir un instant à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau froide et faites-les ensuite égoutter, puis mettez-les cuire comme une fricassée de poulet.

GRENOUILLES FRITES

Après avoir blanchi les cuisses de grenouilles, faites-les mariner pendant une heure ; trempez-les dans une pâte à frire et faites frire de belle couleur.

ESCARGOTS

L'escargot de vigne est le meilleur; on le mange depuis le printemps jusqu'à la fin de l'automne.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Faites dégorger des escargots en les faisant bouillir dans l'eau où l'on a mis deux poignées

de cendre de bois. Retirez-les lorsqu'en les piquant ils se détachent facilement ; faites les tremper dans de l'eau tiède, en les retirant de la coquille afin de bien les nettoyer ; égouttez et essuyez. Hachez des champignons, du persil, des échalottes, de l'ail, du beurre, du sel, du poivre ; mettez de cette pâte dans chaque coquille sur les escargots ; faites cuire une demi-heure sur un plat où vous versez un verre de vin blanc.

ESCARGOTS FARCIS

Faites dégorger et cuire vos escargots comme ci-dessus ; hachez-les avec de la chair de poisson cuit, et autant de mie de pain trempé dans du lait, des jaunes d'œufs durs, échalottes, fines herbes, sel et poivre, remplissez de cette farce les coquilles d'escargots ; faites cuire sur un plat et arrosez d'une sauce blanche.

LÉGUMES

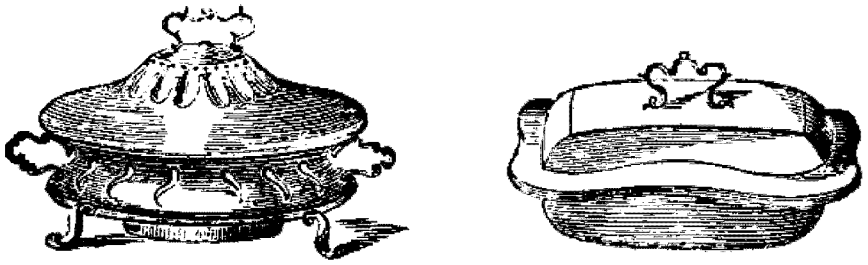
Quel trésor inépuisable pour la cuisine que cette variété de légumes que l'homme fait produire à la terre? Non seulement on les emploie seuls pour faire des plats excellents, mais encore on les associe aux viandes comme garnitures.

A l'état de primeurs, les légumes charment les yeux par leur rareté, tout en satisfaisant le goût par leur délicatesse.

Comme ils contiennent beaucoup d'eau et de

sucre, ils sont d'une digestion facile. Ils arrivent à propos après l'hiver pour stimuler l'appétit et reposer l'estomac fatigué d'une nourriture trop échauffante. C'est pour cela que les légumes frais-cueillis sont les meilleurs.

On conserve aux légumes leur couleur verte en les plongeant dans de l'eau bouillante, aiguisée de sel et maintenant cette eau à une ébullition active, le vase découvert, puis en les plongeant dans l'eau froide en sortant de l'eau bouillante,



Légumières.

On peut se servir de l'eau dans laquelle on a fait cuire des légumes pour préparer des potages maigres, quand ce ne sont pas des légumes herbacés. On sert les légumes dans des légumières.

PETITS POIS AU NATUREL

Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre frais, 2 ou trois ognons, du sel et du poivre, un litre de pois fraîchement écossés; faites cuire doucement et remuez pour qu'ils ne s'attachent pas; ajoutez du beurre avec une cuillerée de farine; remuez vivement, retirez du feu et liez

avec trois jaunes d'œufs. Les personnes qui aiment le sucre peuvent en mettre une cuillerée; on peut ajouter si l'on veut, en même temps que les pois, un cœur de laitue ou de romaine.

PETITS POIS A L'ANGLAISE

Mettez-les dans de l'eau froide avec du sel, faites bouillir. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez et placez dans un plat; faites un trou dans le milieu, posez-y un morceau de beurre frais et servez.

POIS AU LARD

Faites revenir du petit lard de poitrine coupé en tranches minces; mouillez avec du bon bouillon et mettez-y vos pois avec un bouquet de persil, des ciboules, du sel et du poivre, et faites cuire à petit feu.

Les pois secs ne servent qu'à faire des purées.

HARICOTS

Les haricots se mangent verts, frais, secs, en conserves. Le haricot vert doit être petit et tendre à moins qu'il n'appartienne à l'espèce dite *mange-tout* ou *princesse*. Il faut, quand on achète des haricots verts en casser quelques gousses, pour voir s'ils ne sont pas filamenteux, car il en est qui ont beaucoup de fils quoique cueillis petits.

HARICOTS VERTS A LA POULETTE

Faites-les cuire à l'eau de sel ; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, du persil et des ciboules hachées ou un bouquet quand le beurre est fondu, mettez les haricots, sautez, puis mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel et de poivre, faites bouillir et réduire la sauce dans laquelle vous mettez deux jaunes d'œufs délayés avec du lait pour la lier et un peu de jus de citron ou un léger filet de vinaigre.

HARICOTS VERTS A LA MAITRE D'HOTEL

Lorsque vos haricots sont cuits à l'eau de sel et suffisamment égouttés, tenez-les chaudement ; faites tiédir un bon morceau de beurre manié de fines herbes et arrosez vos haricots en assaisonnant de sel et de poivre.

HARICOTS VERTS EN SALADE

Après les avoir fait cuire comme il vient d'être dit, on les rafraîchit et quand ils sont froids on met dans un saladier avec des fines herbes et on assaisonne à l'huile et au vinaigre.

HARICOTS VERTS SAUTÉS

Vous faites cuire vos haricots à l'eau et vous les retirez avant que la cuisson soit complète, vous égouttez et après avoir mis du beurre dans

une casserole avec du sel, du poivre et des fines herbes, vous les faites sauter. Au moment de servir, vous exprimez dessus un jus de citron.

HARICOTS VERTS AU BEURRE NOIR

Après les avoir fait cuire à l'eau de sel, égouttez les. Faites revenir dans une casserole un bon morceau de beurre que vous laissez roussir; dressez ensuite vos haricots sur le plat, mettez sel, poivre, muscade, et versez votre beurre dessus. Faites chauffer ensuite dans votre casserole quelques cuillerées de vinaigre, versez sur vos haricots, et servez.

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX

La meilleure espèce de haricots blancs est celle qu'on nomme *flageolet;* on la distingue à sa petitesse et à sa couleur d'un blanc verdâtre.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE D'HOTEL

Mettez-les dans l'eau bouillante avec un peu de sel; lorsqu'ils sont cuits, retirez et égouttez. Mettez dans une casserole, du beurre, du sel, du poivre, des fines herbes hachées, faites sauter vos haricots, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec du lait et un filet de vinaigre ou de jus de citron.

HARICOTS SECS AU JUS

Mouillez vos haricots cuits à l'eau avec du jus

de gigot de mouton ou de volaille rôtis; assaisonnez avec sel et poivre.

MATELOTTE DE HARICOTS OU HARICOTS A L'ÉTUVÉE, A LA BOURGUIGNONNE

Vous prenez des haricots rouges que vous avez fait cuire à l'eau. Vous mettez dans une casserole du beurre et du lard, une pincée de farine, des fines herbes, de l'ail, du sel, du poivre, un demi-litre de vin rouge, des ognons; faites réduire, ajoutez les haricots, laissez mijoter et servez avec ou sans garnitures. Des queues d'écrevisse, des laitances de carpes font bien comme garnitures.

HARICOTS SECS

Les légumes secs, demandent à tremper quelque temps dans de l'eau qu'on fait tiédir. Lorsqu'ils sont bien trempés, ils cuisent plus vite et plus régulièrement.

Le tort qu'on a, c'est d'attendre la maturité des haricots pour les récolter; il vaudrait mieux les prématurer, ils n'auraient pas alors cette dureté qui les caractérise et cet épais parchemin qui leur sert d'enveloppe.

Les haricots, les pois, les lentilles et beaucoup d'autres légumes ne cuisent bien que dans l'eau très-pure et très-légère; celle de rivière est toujours la meilleure; celle de puits ne vaut rien. Il y a des haricots et des pois qui cuisent difficilement, même dans la meilleure eau; cela tient à

l'espèce d'enduit qui les recouvre ; pour y remédier, on met dans l'eau un petit nouet rempli de cendres de bois ou gros comme une noisette de carbonate de soude. Dans les pays où il n'y a que de l'eau de puits, on peut la rendre propre à cuire les légumes, en y versant un peu de carbonate de soude dissous dans l'eau, jusqu'à ce qu'il ne la fasse plus blanchir. On ne prend que l'eau claire et on jette le dépôt.

HARICOTS BLANCS SECS

La meilleure espèce est celle de Soissons. Ils peuvent être apprêtés comme les haricots frais. Leur eau de cuisson est très bonne pour faire de la soupe maigre à l'oseille. On en fait une excellente purée.

LENTILLES FRAICHES

Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un ognon haché, un bouquet de persil, des ciboules, du sel et du gros poivre ; mouillez avec du bouillon et de l'eau ; laissez cuire à petit feu.

Ou bien faites-les cuire à part ; passez dans un roux léger de l'ognon coupé en dés ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau ; mettez-y vos lentilles avec du sel, du poivre et des fines herbes.

LENTILLES SÈCHES

Se préparent comme les haricots secs.

FÈVES DE MARAIS

Faites-les blanchir dans l'eau de sel ; mettez-les ensuite dans l'eau froide : après les avoir égouttées, placez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, des ciboules, de la sarriette, du sel et du poivre ; passez-les sur le feu, ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ; quand elles sont cuites, mettez une liaison de jaunes d'œufs.

POMMES DE TERRE

La pomme de terre est un des légumes les plus précieux pour la cuisine ; on la soumet à toute espèce de préparations, de transformations qui en font un aliment sain et agréable.

Lorsqu'on veut les servir entières, on doit choisir les espèces qui ne s'écrasent pas en cuisant telles que la marjolaine et la vitelotte. Quand il s'agit de la mettre en purée, on fait choix de grosses espèces farineuses.

POMMES DE TERRE AU NATUREL OU EN ROBE DE CHAMBRE

Faites cuire vos pommes de terre au four, dans l'eau ou à la vapeur. Celles qui sont cuites au four sont préférables.

La meilleure manière de les faire cuire est de les exposer à la vapeur de l'eau bouillante. Il suffit pour cela d'une simple casserole. Prenez

une petite claie d'osier avec un rebord ; placez le rebord en dessous et ne mettez qu'un peu d'eau dans le fond de la casserole ; mettez vos pommes de terre sur la claie, placez au-dessus un torchon blanc qui les recouvre bien ; placez ensuite le couvercle et faites cuire. Au lieu de casserole, on peut se servir d'un pot si l'on tient à faire cuire une plus grande quantité de pommes de terre.

Les pommes de terre cuites ainsi se mangent avec du beurre et du sel.

POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL

Prenez des pètites jaunes ou des vitelottes, faites-les cuire, épluchez-les, coupez-les en tranches ; faites tiédir du beurre assaisonné de fines herbes, sel et gros poivre et d'un peu de jus de citron si vous voulez, versez sur les pommes de terre ou sautez-les un instant dans la casserole avec l'assaisonnement.

POMMES DE TERRE FRITES

Pelez des pommes de terre crues et coupez-les en tranches minces ; mettez-les avec du beurre dans une casserole ou une poële sur un feu très vif et quand le beurre sera bien chaud, autrement elles seraient molles ; remuez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur ; égouttez et arrangez-les en buisson sur un plat, en les saupoudrant de sel fin.

POMMES DE TERRE A LA CRÊME

Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, ajoutez de la crème ou du lait, du persil et de la ciboule hachés, du sel et du poivre : faites bouillir la sauce et, mettez-y vos pommes de terre cuites, et coupées en tranches. Au moment de servir ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Voici un plat économique et excellent que nous recommandons à l'attention des petits ménages et surtout à Paris où l'on a la commodité des fours de boulangers et où l'on doit tenir à l'économie de temps et de charbon.

Vous prenez une terrine qui aille au feu et dont le couvercle ferme bien; vous mettez dans le fond un peu de beurre et de lard haché, vous placez dessus des pommes de terre coupées en tranches minces; vous placez dans le milieu un morceau de filet de porc ou une poitrine de mouton farcié et vous recouvrez le tout d'un hachis de fines herbes, de lard et de beurre, avec sel et poivre et vous mettez cuire au four pendant 2 heures.

POMMES DE TERRE FARCIES

Coupez de grosses pommes de terre en deux, creusez le milieu, et garnissez l'intérieur d'une

farce que vous aurez préparé ainsi. Ayez quelques pommes de terre cuites à l'eau que vous écraserez et passerez ; mettez avec sel, poivre, fines herbes hachées, un peu de mie de pain trempée dans du lait, un bon morceau de beurre frais, mêlez bien le tout ensemble et garnissez en l'intérieur de vos pommes de terre, placez les ensuite dans une tourtière que vous aurez bien beurée ; faites cuire à feu modéré sous le four de campagne, et servez quand elles seront bien rissolées.

On peut les faire au gras en mettant dans la farce au lieu de lait du bouillon avec du petit lard bien haché.

POMMES DE TERRE AU LARD

Faites revenir un quart de lard de poitrine, quand il sera bien revenu, retirez-le et faites un roux léger que vous mouillerez avec de l'eau ou du bouillon si vous en avez ; mettez un bouquet de persil, sel et poivre. Remettez votre lard avec des petits ognons, deux gousses d'ail ; mettez ensuite vos pommes de terre coupées par morceaux, laissez cuire, et servez.

POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE

Mettez du beurre dans une casserole ; versez dessus trois cuillerées à bouche d'huile, avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil et de la ciboule bien hachés, une petite pincée

de farine, du sel, du gros poivre ; épluchez des pommes de terre sortant de l'eau bouillante ; coupez-les en quatre, remuez-les sur le feu dans l'assaisonnement, sans les faire bouillir ; au moment de servir, ajoutez du jus de citron.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

Ecrasez et passez des pommes de terre cuites à l'eau ; mettez avec du beurre, un jaune d'œuf, persil haché, sel, poivre, muscade rapée ; mêlez bien le tout avec de la crême et faites en des boulettes auxquelles vous donnerez la forme de petites pommes de terre longues, ou si vous préférez, aplatissez-les et donnez leur la forme de beignets ; ayez un blanc d'œuf battu en neige, trempez-les dedans, et mettez-les dans la poële dans une friture bien chaude. On peut également les faire au sucre, et dans ce cas vous supprimerez le persil, le sel et le poivre et vous ajouterez de la fleur d'orange.

POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE ET A L'ITALIENNE

Coupez des pommes de terre en morceaux, faites-les cuire dans de l'eau salée, écrasez et passez à la passoire ; placez cette purée dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, ajoutez du lait, remuez et faites épaissir sur un feu doux ; mettez sur un plat qui aille au four et faites prendre couleur sous un four de campagne.

On prépare un gâteau de pommes de terre de

la même manière en y ajoutant du sucre et des œufs battus et faisant cuire dans un moule beurré et servant chaud comme une omelette soufflée. On donne quelquefois à cet entremet le nom de pommes de terre à l'Italienne.

POMMES DE TERRE EN MATELOTTE

Faites-les cuire à l'eau, coupez-les en tranches et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre, persil et ciboules, saupoudrez de farine, mouillez avec du vin et du bouillon et faites réduire.

TOPINAMBOURS FRITS

On ne se sert guère de ce tubercule dans la cuisine, c'est d'ailleurs un aliment assez fade que la pomme de terre a facilement fait oublier.

Coupez-les en tranches minces après les avoir épluchés crus ; trempez-les dans une pâte à frire et faites frire de belle couleur. Vous les saupoudrez de sel à mesure que vous les retirez.

On peut se servir du topinambour pour remplacer dans les ragoûts les culs d'artichaut dont il a un peu la saveur ; il faut ne le mettre que vers la fin parce qu'il cuit très facilement.

CAROTTES

La carotte est un des légumes les plus estimés de la cuisine pour sa saveur agréable et sucrée

et ses propriétés rafraîchissantes. Comme la pomme-de-terre, elle s'associe à une foule de mets, ou on la sert seule sous des formes variées.

CAROTTES NOUVELLES A LA MAITRE D'HOTEL

Coupez vos jeunes carottes en quatre ; faites sauter dans du beurre frais, ajoutez un peu de farine, des herbes fines hachées ; ajoutez du sel et du poivre et mouillez avec du bouillon ; au moment de servir, liez la sauce avec deux ou trois jaunes d'œufs.

CAROTTES A LA MÉNAGÈRE OU AU BLANC

Après avoir épluché vos carottes, coupez-les en tranches, jettez-les dans l'eau bouillante avec du sel et une noix de beurre, quand elles seront presque cuites, égouttez-les ; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, deux cuillerées de farine, mouillez avec du lait ou du bouillon, ajoutez persil haché, sel et poivre, laissez bouillir un quart d'heure, ajoutez une liaison et servez. Vous pouvez les servir au sucre, alors vous supprimerez le sel et le poivre, et les mouillerez avec du lait.

NAVETS

Le navet est un légume employé seulement comme garniture pour un canard ou un haricot de mouton ou comme assaisonnement dans le pot-au-feu.

NAVETS GLACÉS

Coupez et tournez des navets dans toute leur grosseur ; mettez-les dans une casserole, avec du beurre, et faites-leur prendre couleur ; ensuite mettez-les dans une autre casserole, avec du velouté, du bouillon, du jus, un peu de sel, du gros poivre et un petit morceau de sucre. Faites mijoter le tout. Lorsque les navets seront cuits, retirez-les de la sauce que vous laisserez réduire avant de la verser sur les navets.

NAVETS A LA CHANTARDE ET AU BLANC

Epluchez des petits navets bien farineux ; faites les cuire à l'eau ; lorsqu'ils sont cuits mettez-les sur un plat et versez dessus une sauce au beurre dans laquelle vous délaierez un peu de moutarde. Pour les faire au blanc supprimez la moutarde.

NAVETS AU ROUX

Faites un roux avec du beurre, de la farine et un peu de sucre, passez y des navets blanchis jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur, mouillez avec du bouillon et faites réduire à courte sauce.

PAIN DE NAVETS

Après les avoir fait cuir à l'eau salée, égouttez-les assaisonnez-les comme ci-dessus et les laisserez cuire jusqu'à ce qu'ils soient réduits en

purée, et servez-les avec un rôti, ou sous des cotelettes.

NAVETS AU SUCRE

Choisissez des navets bien tendres, faites-les blanchir et égouttez-les, beurrez le fond d'une casserole ; qu'elle soit assez grande pour qu'ils ne soient pas les uns sur les autres, mouillez-les d'un peu de bouillon, mettez sucre en poudre, un peu de sel, très peu de cannelle, faites-les bouillir, couvrez bien la casserole et mettez du feu dessus ; aussitôt cuits dressez-les sur votre plat, versez un peu de bouillon dans votre casserole pour en détacher la glace, retirez ensuite la cannelle et versez cette sauce snr vos navets.

OGNONS

L'ognon est le légume le plus généralement employé comme assaisonnement. Comme aliment il est moins estimé, aussi, les plats qu'on prépare avec l'ognon seul sont assez rares, les plus connus sont les ognons en matelote et les ognons glacés. Les premiers sont préparés comme les haricots en matelote ; les seconds sont tout simplement cuits à l'eau dans une casserole avec beurre, sel et poivre.

SALSIFIS ET SCORSONÈRES

Le vrai salsifis à écorce jaune n'est pas connu à Paris où l'on n'emploie dans la cuisine que la

scorsonère à écorce noire; c'est un aliment sain et facile à digérer.

Vous les épluchez en ratissant à blanc et les jetez, à mesure, dans l'eau où vous aurez mis un peu de vinaigre; faites-les cuire à grande eau avec du sel et quelques cuillerées de vinaigre. Quand vous voyez qu' ils cèdent sous le doigt, vous les égouttez et les servez avec une sauce blanche au beurre.

On les sert aussi au gras, avec un jus de volaille, ou autour d'un morceau de veau.

Si vous voulez les faire frire, il faut, après les avoir égouttés, les faire mariner avec un peu de vinaigre, du sel et du poivre, les tremper dans une pâte à frire et les mettre dans une friture bien chaude.

CÉLERI

Le céleri est employé comme assaisonnement; on en fait également plusieurs entremets surtout de la variété connue sous le nom de céleri-rave. C'est principalement à la salade qu'on le destine aujourd'hui. On peut le faire frire comme le salsifis ou la scorsonère.

CÉLERI AU VELOUTÉ

Après avoir épluché, lavé et coupé du céleri par petits morceaux, vous le ferez blanchir, puis vous le mettrez dans une casserole avec du beurre, un peu de sel, poivre et muscade rapée.

Ajoutez du velouté et du bouillon ; faites réduire, et servez-le avec des croûtons autour.

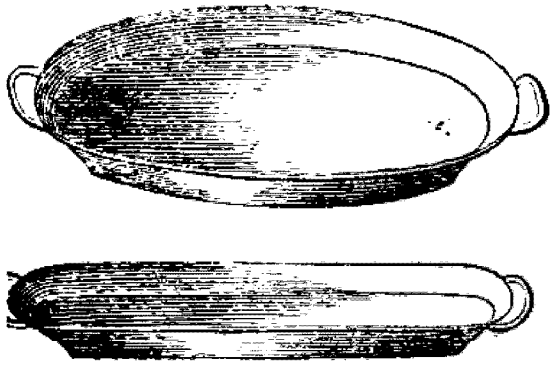
CARDONS

Le cardon est un légume peu répandu dont la feuille a quelque ressemblance avec celle de l'artichaut. On fait blanchir les côtes des feuilles, et c'est la seule partie qui soit utilisée en cuisine. En les épluchant, vous rejettez toutes les côtes qui sont creuses et colorées : vous ne conservez que celles qui sont tendres et blanches ; vous les coupez de la même longueur et les mettez dans l'eau bouillante jusqu'à ce que vous puissiez enlever une petite membrane qui les recouvre ; puis vous les faites cuire dans du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine ; ajoutez y du poivre, du sel et un bouquet garni. Quand ils sont cuits, faites un petit roux, passez-y les cardons ; mouillez-les avec une partie de leur cuisson et du jus, laissez une demie heure, puis arrangez vos cardons sur un plat et versez la sauce dessus.

CARDONS AU GRATIN

Faites cuire vos cardons comme ci-dessus ; égouttez-les ; faites une sauce blanche bien liée dans laquelle vous mettez du fromage de Parme râpé ; vous ajoutez les cardons. Saupoudrez de fromage et de mie de pain le fond du plat dans lequel vous devez servir ; mettez vos cardons en

saupoudrant chaque couche de fromage et de mie de pain, arrosez de beurre tiède, placez le plat



Plats à gratin.

sur des cendres bien chaudes, et couvrez du four de campagne et laissez gratiner.

ASPERGES

Après les avoir raclées et coupées de la même longueur, mettez-les dans l'eau bouillante. Il suffit de 15 à 20 minutes pour les faire cuire convenablement. Si on les laissait plus longtemps, elles deviendraient mollasses et filandreuses. En les retirant, il faut les étaler pour les empêcher de se recuire.

Pince à asperges.

Servez avec une sauce blanche dans une saucière à part, ou bien avec l'huile et le vinaigre.

POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS

Coupez toute la partie de petites asperges en tronçons, faites les blanchir à l'eau de sel, mettez-les dans de l'eau froide pour leur conserver leur couleur, égouttez et préparez comme les petits pois.

On mange les jeunes pousses de houblon comme des pointes d'asperges avec lesquelles elles ont beaucoup d'anologie.

ARTICHAUTS

On trouve plusieurs variétés d'artichauts; les deux plus répandues sont le gros vert de Laon et le gros camus de Tours. Dans le Midi de la France, on cultive le blanc, le violet et le sucré de Gênes, trois espèces petites, mais excellentes.

ARTICHAUTS EN SAUCE

Vous les épluchez en ôtant les dernières feuilles les plus petites et en coupant au vif tout le dessous; vous coupez aussi l'extrémité des feuilles; mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel; lorsqu'ils sont cuits, égouttéz-les; enlevez les feuilles en place; servez avec une sauce quelconque.

On peut aussi sans rien retirer, les faire cuire à l'eau et les manger à l'huile et au vinaigre.

ARTICHAUTS FRITS

Après les avoir épluchés et blanchis, coupez-

les en morceaux ; ôtez-en le foin, coupez les feuilles extérieures à leur jonction avec le cul ; ne laissez que les plus tendres, trempez-les dans une pâte à frire et faites frire de belle couleur.

ARTICHAUTS SAUTÉS

Otez à vos artichauts toute la partie non mangeable, et ne conservez que les culs que vous coupez en morceaux et faites sauter à la casserole, soit seuls soit avec un poulet sauté.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE

Coupez les plus grosses feuilles à leur jonction avec le cul, faites-les blanchir ; et ensuite ôtez le foin, mettez dans une casserole du lard râpé, du beurre et de l'huile, des champignons, des échalottes, du persil haché très fin, du sel et du poivre, vous passez le tout au feu ; laissez refroidir et remplissez vos artichauts avec cette farce, puis vous les placez dans une casserole sur des bardes de lard ; vous ajoutez un verre de bouillon et un bouquet garni, du sel et du poivre ; vous faites cuire à petit feu, et vers la fin, vous faites rissoler les feuilles. Vous dressez sur un plat et préparez un roux que vous mouillez avec la cuisson de vos artichauts et vous les arrosez avec cette sauce.

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE

Prenez des artichauts crus que vous couperez en morceaux, ôtez-en le foin et lavez-les. Mettez

un peu de beurre dans une casserole et vos morceaux d'artichauts, assaisonnez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel et poivre et un peu de citron. Quand ils sont cuits, dressez-les sur votre plat et servez avec une sauce à l'Italienne.

CONCOMBRES

Ils se mangent en salade ou farcis. Pour farcir les concombres, vous les pelez et enlevez sur un des côtés un grand morceau ovale, vous retirez les graines et remplissez l'intérieur d'une farce cuite. Vous mettez au fond d'une braisière quelques bardes de lard, des parures de viande ou des émincés de veau ; vous arrangez vos concombres et les couvrez de bardes de lard ; vous ajoutez quelques carottes et des petits ognons, puis vous mouillez avec du bouillon et faites cuire à très petit feu ; quand les concombres cèdent sous le doigt, vous les retirez et ajoutez à la cuisson un demi-verre de vin blanc ; vous liez avec du beurre manié de farine et versez cette sauce sur vos concombres que vous avez tenus chaudement.

CONCOMBRES A LA CRÈME OU A LA POULETTE

Après avoir épluché des concombres, coupez-les par petits morceaux carrés ; mettez-les dans de l'eau bouillante ; ajoutez du sel. Lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, mettez-les dans de l'eau

froide, faites-les égoutter, et mettez-les dans une sauce à la crême, ou à la poulette.

AUBERGINES

Il y a deux variétés d'aubergines; l'une blanche, l'autre violette; c'est cette dernière qu'on emploie dans la cuisine parisienne.

AUBERGINES FARCIES

Coupez l'aubergine en deux, retirez un peu de pulpe que vous hâchez avec de la moëlle de bœuf, ou du lard haché, de la mie de pain et des jaunes d'œufs; vous pétrissez bien le tout et ajoutez un peu de sel. Vous garnissez vos morceaux d'aubergine de cette farce; vous placez sur un plat et faites cuire feu dessus et dessous avec un peu de beurre.

AUBERGINES A LA LANGUEDOCIENNE

Fendez-les en deux, dans le sens de leur longueur; ôtez les graines et ciselez la chair sans endommager la peau; saupoudrez de sel fin et de poivre, mettez-les sur le gril à un feu doux, et arrosez-les d'huile ou de beurre fondu.

TOMATES

Elles servent à faire la sauce qui porte leur nom, on en fait aussi une marmelade qu'on fait entrer dans beaucoup de sauces, et qui se conserve pendant tout le temps où l'on ne trouve pas de tomates fraîches.

TOMATES FARCIES

Prenez 8 belles tomates bien mûres et fermes, ôtez en la queue et retirez les pépins en prenant garde de ne pas les crever ; remplissez les d'une farce composée ainsi : Prenez de la mie de pain trempée dans du bouillon, du petit lard haché, fines herbes, ail, sel, poivre, muscade rapée, un œuf et 3 cuillerées d'huile d'olive, mêlez le tout ensemble et faites revenir votre farce dans une casserole avec le jus qui sera sorti de vos tomates et mouillez avec un peu de bouillon. Quand votre farce sera revenue, laissez refroidir et remplissez vos tomates avec. Beurrez bien votre tourtière, saupoudrez vos tomates de mie de pain et faites cuire à petit feu avec feu dessus et dessous.

LAITUES POMMÉES ET ROMAINES

Elles se mangent ordinairement en salade. On les emploie aussi pour faire des entrées; à cet effet, il faut, après les avoir fait blanchir dans de l'eau et du sel, les mettre égoutter et ensuite finir de cuire dans du bouillon, du coulis, du beurre avec du poivre et du sel. Il faut avoir soin de bien les dégraisser avant de les servir.

LAITUES AU JUS

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous pouvez les servir autour d'un morceau de veau ou sous des côtelettes de mouton.

CHICORÉE BLANCHE

On la mange le plus souvent en salade, mais quelquefois aussi elle sert à faire des ragouts. Faites la alors bouillir dans l'eau pendant une demi-heure, après avoir fait égoutter ; faites la achever de cuire dans du bouillon, ajoutez du beurre manié avec un peu de farine ; du poivre et du sel, dégraissez-la et dressez-la sous un fricandeau de veau ou un rôti de mouton.

ÉPINARDS A LA MAITRE-D'HOTEL

Faites les blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement ; jetez-les dans l'eau froide, puis égouttez et pressez pour faire sortir l'eau, hachez et mettez dans une casserole pour les faire chauffer au bain-marie, vous ajoutez du beurre avec du poivre et du sel, et sautez un moment.

ÉPINARDS AU JUS A LA BOURGEOISE

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole avec bouillon et jus de volaille ou jus de viande rôtie, sel et poivre ; laissez cuire à petit feu pendant vingt minutes, et servez.

ÉPINARDS A LA CUISINIÈRE

Faites blanchir comme il vient d'être dit, hachez les épinards et mettez-les dans une casse-

role avec du beurre, du sel, du poivre, et quand ils sont bien revenus, ajoutez du beurre manié de farine et du lait, servez avec du croûton grillé sur vos épinards.

On peut les préparer au gras en mettant au lieu de lait, du jus de viande ou de bon bouillon.

Au lieu d'épinards, on peut se servir de chicorée ou de laitue.

OSEILLE AU MAIGRE

L'oseille employée comme entremets ou comme garniture, se prépare de la manière suivante.

Après l'avoir épluchée, lavée et bien égouttée, vous la mettez à sec dans une casserole, en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue; vous ajoutez un bon morceau de beurre, du sel et du poivre, vous sautez et faites une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, vous versez dans votre oseille au moment de servir.

OSEILLE AU GRAS

Vous préparez votre oseille comme ci-dessus, et lorsqu'elle est cuite au beurre, vous mouillez avec du jus de rôti ou du bouillon. Vous pouvez disposer dessus comme garniture, des œufs durs coupés en deux.

CHOU

Le chou a bien perdu de la réputation que lui avaient faite les anciens. C'est du reste un légume

peu nourrissant et passablement indigeste, qui est plus souvent employé comme assaisonnement et garniture que comme entremets. Dans ce dernier cas on l'emploie le plus souvent sous forme de choucroûte.

CHOU FARCI

Choisissez le chou de Milan, parcequ'il est plus tendre. Faites-le blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-le dans l'eau froide et ensuite pressez-le avec les mains pour bien l'égoutter; enlevez avec un couteau tout le trognon; écartez les feuilles sans les casser, et remplissez le chou avec de la chair à saucisse mêlée avec des marrons rôtis hachés, ou avec telle autre farce qui vous conviendra davantage; couvrez l'ouverture avec quelques feuilles de chou, et ficelez-le pour qu'il ne se déforme pas; posez ensuite votre chou, l'ouverture en haut dans une casserole, sur des bardes de lard; couvrez-le aussi de bardes; ajoutez des carottes, des ognons, deux clous de girofle, un bouquet garni; du gros poivre, mouillez avec du bouillon. Vous ferez cuire à petit feu et réduire la sauce. Au moment de servir vous déficelez le chou et le dressez sur un plat et versez la sauce dessus.

CHOU AU LARD

On le coupe en quartier et on le fait cuire de la même manière que le chou farci.

CHOU A LA CRÊME

Vous le faites cuire à l'eau de sel, vous le coupez en morceaux, et le passez au beurre; salez et poivrez, mouillez avec de la crême et faites mijoter, au lieu de crême on peut faire une sauce blanche.

CHOUX DE BRUXELLES

Jetez vos petits choux dans l'eau bouillante salée. En dix minutes ils doivent être cuits; égouttez et mettez dans une casserole avec du beurre, du sel et du poivre; faites sauter et servez chaud.

CHOU ROUGE

Cuit à l'eau de sel et mariné avec du vinaigre, de l'huile, du sel et du poivre, on le sert pour hors-d'œuvre. On peut le farcir si l'on veut.

CHOUCROUTE

Laissez tremper la choucroûte dans l'eau fraîche pendant deux heures; faites-la égoutter; mettez-la dans une casserole avec du petit lard coupé en tranches minces, un cervelas entier et des saucisses; mouillez avec du jus de roti ou de bon bouillon; faites cuire à petit feu. La cuisson terminée, égouttez la choucroûte, dressez-la sur un plat, le lard en dessus, entremêlé de saucisses et de tranches de cervelas auquel vous avez ôté la peau.

PROCÉDÉ POUR FAIRE LA CHOUCROÛTE

Puisque nous sommes sur le chapitre de la choucroûte, nous croyons être agréable à nos lecteurs en leur donnant la recette pour la faire. Dans les contrées où le chou vient bien on peut par ce procédé s'en faire une ressource qui n'est pas à dédaigner. Prenez une feuillette ayant contenu du vin blanc ou du vinaigre; coupez des choux en tranches aussi minces que possible; rangez-les par lits de cinq à six centimètres d'épaisseur que vous saupoudrez de sel en observant de n'employer qu'un kilogramme de sel par 50 kilog. de choux. Quand le tonneau est plein, mettez le couvercle et chargez de poids pour presser la choucroûte.

Au bout de 7 à 8 jours faites couler la saumure par le robinet du fond; versez-la dessus et répétez cette opération tous les 4 ou 5 jours jusqu'à ce que la saumure soit claire et sans odeur. Placez le tonneau dans la cave et quand vous retirez de la choucroûte pour votre usage, laissez-la le moins possible en contact avec l'air.

CHOUX-FLEURS

Choisissez-les à pommes à surface unie, bien blanche, d'un grain fin et serré. La variété connue sous le nom de brocoli est jaune-pâle; elle a le grain plus fin et la saveur plus délicate.

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE

Épluchez bien vos choux-fleurs; voyez s'il n'y a pas entre les rameaux des chenilles ou des limaces; faites-les cuire à l'eau de sel et ne les plongez dedans que lorsqu'elle est bouillante; égouttez quand ils sont cuits et dressez en demi-boule sur un plat; versez par-dessus une sauce blanche, ou une sauce tomate, ou une sauce au beurre noir, ou servez-les dans du jus de rôti.

CHOUX-FLEURS A L'ITALIENNE

Faites cuire vos choux-fleurs à l'eau de sel; passez-les à l'eau froide et faites-les égoutter; saupoudrez-les de fromage parmesan râpé; dressez-les sur un plat dont le fond sera beurré et saupoudré de fromage; couvrez-les avec une sauce blanche un peu épaisse dans laquelle vous aurez mis un peu de fromage râpé; unissez bien, saupoudrez encore de fromage et panez avec de la mie de pain; arrosez cette mie de beurre tiède, panez encore, puis posez le plat sur des cendres chaudes, couvrez avec un four de campagne et faites prendre couleur.

CHAMPIGNONS

Les champignons sont employés comme assaisonnement et comme garniture. Cependant ils fournissent à la cuisine certains mets fort estimés, surtout dans le midi de la France où l'on en trouve

d'excellents. A Paris on ne fait usage que du champignon de couche, espèce qui se rencontre assez fréquemment sur la lisière des bois et dans les friches où elle est bien meilleure que sur couches.

CHAMPIGNONS SAUTÉS

Épluchez vos champignons, coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole avec du beurre, sautez et assaisonnez avec de fines herbes hâchées.

On farcit les champignons comme les pommes de terre et les aubergines.

Les meilleurs champignons qu'on peut farcir sont le cep et l'oronge.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS

Epluchez des champignons, fendez les plus gros en quatre et les moyens en deux ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil et des ciboules ; sautez, saupoudrez de farine et mouillez avec du bon bouillon, assaisonnez de poivre et de sel, faites cuire à petit feu. Au moment de servir, retirez le bouquet et mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crême; mettez dans le milieu de votre plat la croûte d'un petit pain chapelé que vous avez beurré et fait griller. Versez votre ragoût de champignons sur cette croûte.

CHAMPIGNONS A LA PROVENÇALE

Prenez de préférence le champignon de couche ou celui dit (de rosée), voyez à ce qu'ils soient bien frais et bien formés ; coupez les queues très-court et enlevez la peau qui les recouvre, mettez dans une tourtière la queue en haut avec un peu d'huile, sel, poivre, muscade rapée, fines herbes hachées, arrosez de nouveau avec un peu d'huile ; quand ils sont cuits dressez sur un plat.

MORILLES ET MOUSSERONS

Pour avoir des morilles et des mousserons toute l'année, il faut les faire sécher ; après avoir ôté le bout de la queue et les avoir lavés, vous les faites bouillir un instant dans l'eau ; quand ils sont égouttés, vous les mettez sécher dans un four ; étant secs, vous les serrez dans un endroit qui ne soit point humide. Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

TRUFFES

Choisissez les truffes rondes, grosses, lourdes, noires en dessus et marbrées en dedans. On les sert pour entremets, rôtis, entrées et garnitures. Comme le prix des truffes tend de plus en plus à s'élever grâce aux débouchés nouveaux qu'ont ouverts les chemins de fer, il devient difficile de les employer autrement qu'en garnitures et assaisonnements, c'est-à-dire à truffer des volailles ou à parfumer certains mets.

TRUFFES AU VIN

Mettez dans une casserole du lard et du jambon coupés en petits morceaux ; ajoutez vos truffes, que vous aurez bien lavées et brossées, mouillez avec du bouillon et un litre de vin blanc ; faites cuire sur un feu modéré. Servez les truffes sans sauce. On peut les préparer ainsi pour garnir l'intérieur d'une volaille.

THYM, LAURIER, BASILIC, SARRIETTE ET FENOUIL

Le thym, laurier, basilic, servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes ; la sarriette ne sert guère que pour les fèves de marais ; le fenouil sert pour les ragoûts ; on le fait cuire un moment dans l'eau ; quand il est égoutté, on le met sur la viande qui lui est destinée, sans qu'il trempe dans la sauce.

CRESSON ALÉNOIS, CRESSON DE FONTAINE, CERFEUIL, ESTRAGON, BAUME, CORNE DE CERF ET PIMPRENELLE

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde ou chapon cuit à la broche ; on l'assaisonne de sel et de vinaigre.

Le cresson alénois, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures de salades ; l'on fait aussi avec de petites sauces vertes.

Mettez, en général, peu de baume et d'estra-

gon dans les ragoûts ; ces herbes étant d'un plus haut goût que les précédentes, on les fait bouillir un instant dans de l'eau ; ensuite, après les avoir hachées très-fines, on les met dans du coulis pour s'en servir au besoin.

AIL, ROCAMBOLE, ÉCHALOTTE

On ne s'en sert habituellement que pour mettre dans des sauces d'un haut goût.

HORS-D'ŒUVRE

On désigne sous ce nom tout ce qui n'est regardé que comme l'accessoire d'un repas, c'est-à-dire certains mets destinés seulement à aiguiser l'appétit et non à le satisfaire. C'est sans doute parcequ'ils sont censés figurer sur la table en dehors des autres plats qu'on les a ainsi nommés.

Comme la liste en serait trop longue, nous ne parlerons ici que des hors-d'œuvre ordinaires, tels que radis, raiforts, artichauts, beurre, melons, figues, conserves, charcuterie et salades.

RADIS

On coupe la queue en ne laissant que deux ou trois feuilles des plus tendres; on sert les radis dans une coquille ou sur une assiette, sans y mettre d'eau.

RAIFORT

On le sert en entier toutes les fois qu'il ne s'a-

git pas d'un grand repas; alors on le râpe avec de la crême, on le découpe en rubans.

ARTICHAUTS

On sert des artichauts crûs qu'on a parés et frottés avec un demi-citron et on les mange à la poivrade.

BEURRE

Le beurre est servi simplement en tranches frisées ou bien façonné à l'aide d'un instrument dont nous donnons le dessin.

MELONS

Parmi les différentes variétés de melons, on doit toujours donner la préférence au cantaloup. Choisissez-le lourd, exhalant une bonne odeur, ni trop renflé, ni trop aplati, ce qui dénote trop ou pas assez de maturité, rendant un son sourd et sans écho. Quand on le presse avec le doigt, s'il se déprime, il est trop mûr; s'il résiste trop, c'est le contraire. Pour qu'il soit à point, il faut qu'il cède doucement et revienne de même. La queue doit être courte, grosse et d'un vert foncé. On le sert tout découpé, les tranches remises en place et séparées seulement par de petits morceaux de glace, si l'on en possède.

JUS ET SAUCES

POUR GARNITURE ET VIANDES DE DESSERTE

Mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, quelques émincés de jambon, de la rouelle de veau en tranches, ajoutez toutes autres viandes qui sont aussi à votre disposition en quantité proportionnée à celle du jus que vous voulez faire. La proportion ordonnée est d'une livre de viande pour un quart de litre ou une demi-livre de jus; mettez aussi des carottes, des ognons, dont un piqué de clous de girofle, un panais, un peu de celeri, bouquet de persil, poivre et muscade rapée; faites bouillir le tout sur un feu très-doux jusqu'à ce que la viande ait jeté son jus, augmentez alors le feu jusqu'à ce qu'llee soit prête à s'attacher au fond de la casserole, à ce moment hâtez-vous de retirer la viande et les légumes, faites un roux dans la casserole avec du beurre et de la farine, mettez gros comme une noix de beurre par livre de viande, mouillez votre roux avec du bouillon, remettez la viande dans la casserole, faites mijoter au moins 2 heures, dégraissez le jus et passez à l'étamine.

Ne laissez pas trop colorer votre jus, il sera bien s'il est couleur canelle et réduit à la consistance d'une sauce.

SAUCE ESPAGNOLE

Faites revenir des tranches de bœuf, de veau, jambon, débris de volaille, mouton, gibier, et tous

les débris de viande, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur très-foncée, retirez ensuite toutes ces viandes, faites un roux du fond de votre casserole, mouillez-le de bouillon au jus, ajoutez un bouquet garni, ognons, carottes, ail, remettez vos viandes dans la casserole pendant 3 heures comme un pot au feu, dégraissez, passez à l'étamine de crin, quand elle sera passée renversez-la pendant quelques instants, remettez-la sur des cendres chaudes, il se formera une peau que vous enleverez. La sauce alors est terminée, on la conserve dans une terrine, et on s'en sert pour donner du goût aux sauces et aux ragouts qui en ont besoin.

VÉLOUTÉ OU SAUCE TOURNÉE

Faites un roux blond, délayez-le avec du bouillon, et opérez comme dit l'article ci-dessus.

SAUCE BÉCHAMELLE AU GRAS

Mettez dans une casserole une demi-livre de lard haché, une carotte, un navet, deux ognons, graisse de veau; passez le tout au beurre, ajoutez deux cuillerées de farine : mouillez de bouillon, sans laisser prendre couleur. Mettez sel, poivre, girofle, thym, laurier, persil; après une heure de cuisson, passez et servez avec un filet de vinaigre.

SAUCE BÉCHAMELLE AU MAIGRE

Mettez dans une casserole, beurre, ognons en tranches, carottes, persil, champignons. Passez

sur le feu. Ajoutez un peu de farine jusqu'à ébullition. Laissez mijoter trois quarts d'heure. Passez au tamis et liez avec du beurre et des jaunes d'œufs.

SAUCE ROBERT

Coupez en dés une douzaine de gros ognons, mettez-les dans une casserole avec un gros morceau de beurre sur un feu vif; quand les ognons auront pris belle couleur, vous ajouterez une demi cuillerée de farine que vous mêlerez bien, mouillez ensuite avec du bouillon et un peu de vinaigre. Assaisonnez avec sel et gros poivre, faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme une purée.

Au moment de servir vous y délaierez une cuillerée de moutarde et vous ne ferez plus bouillir.

SAUCE A L'ITALIENNE

Mettez dans une casserole une demi bouteille de vin blanc, demi quart de beurre, une cuillerée d'huile, persil, échalotte, pointes d'ail, le tout haché. Faites réduire votre sauce de moitié, ajoutez un bon verre de jus au bouillon, si vous n'avez pas de jus faites un petit roux que vous mouillerez avec du bouillon, ajoutez-le à votre sauce et faites réduire de nouveau, et servez.

SAUCE A LA POULETTE

Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine et faites un roux

blanc, mouillez avec jus ou bouillon, ajoutez bouquet de persil, pointe d'ail, échalotte, ciboule, sel et poivre, faites réduire, ajoutez une liaison et un jus de citron.

SAUCE PROVENÇALE

Coupez un citron en tranches, après en avoir ôté le zeste et le blanc, retirez les pépins, ajoutez sel, gros poivre, persil et estragon haché, une pointe d'ail écrasée, un peu de piment, muscade rapée, très peu de vinaigre, suffisante quantité d'huile pour que les acides ne dominent pas trop, mêlez bien le tout ensemble et laissez bouillir un quart d'heure. Cette sauce est très-bonne avec de la volaille rôtie.

SAUCE A LA RAVIGOTE

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, poivre, un petit morceau de beurre manié de farine et deux pincées de fourniture de salade, telle que civette, estragon, pimprenelle, cerfeuil,cresson : faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et hâchez-la très-fine, mettez-la dans la sauce, et faites-la lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez.

SAUCE POUR GIBIER ET VOLAILLE FROIDE

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, autant de bouillon, un jus de citron et

ensuite la moitié du zeste une cuillerée de chapelure de pain, passez au tamis, deux cuillerées d'huile, un bouquet de persil et ciboule, feuille de laurier, sel, gros poivre et muscade rapée; faites bouillir le tout pendant environ vingt minutes, ayez soin de retirer le bouquet de persil et la feuille de laurier avant de servir.

SAUCE AU PAUVRE HOMME

Prenez cinq ou six échalottes, hâchez-les, hâchez de même et très-fin une pincée de persil, mettez dans une casserole avec un verre de bouillon : ajoutez sel, poivre, vinaigre et faites bouillir jusqu'à ce que vos échalottes soient cuites.

PURÉE DE LENTILLES

Après avoir bien épluché et lavé des lentilles, dites à la reine, qui sont les meilleures pour les purées, vous les faites cuire.

Si vous voulez faire une purée maigre, faites cuire vos lentilles (un litron et demi pour un plat ordinaire) avec de l'eau, du sel, deux ognons et un bouquet de persil et ciboule ; lorsqu'elles sont cuites, écrasez-les dans une passoire à petits trous, en les mouillant avec une petite quantité de l'eau dans laquelle elles ont cuit. Faites ensuite un petit roux que vous mouillerez avec la purée; ajoutez persil et ciboule hachés, sel et gros poivre ; faites réduire, et en servant ajoutez un morceau de beurre.

Pour la purée au gras, faites cuire les lentilles avec un quarteron de petit lard blanchi auparavant, ognon, persil et ciboule; mouillez avec suffisante quantité de bouillon ; passez les lentilles en les mouillant avec le bouillon qui a servi à les faire cuire; ajoutez à la purée quelques cuillerées de jus ou de quelque fonds de cuisson, et faites-la réduire; ou bien faites un petit roux que vous mouillerez avec la purée, et faites réduire jusqu'à consistance suffisante. Il faut bien prendre garde que la purée ne s'attache.

On sert avec des croûtons découpés en anneaux, ce qui est d'un bon effet, ou des œufs coupés en deux.

PURÉE DE MARRONS

Enlevez la première peau de vos marrons, mettez-les ensuite dans l'eau dans une casserole, quand l'eau aura bouilli quelques minutes, regardez si vos marrons s'épluchent bien et enlevez alors la seconde peau et les zestes qui s'y trouvent.

Mettez dans une casserole du bon bouillon, un petit morceau de sucre et vos marrons, laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils puissent se mettre en purée, vous les passerez ensuite dans un coulis, jus de volaille, ou tel jus de viande rôtie qu'il vous plaira. Servez sous des cotelettes, un fricandeau, un filet de bœuf, filet de chevreuil, etc.

ŒUFS

L'œuf est après la viande, l'aliment le plus nutritif en même temps qu'il est le plus agréable, le plus sain, le plus facile à digérer, quand il n'est pas cuit dur. C'est un des mets les plus faciles à préparer, et celui qui se combine le mieux avec une foule de mélanges.

Il existe bien des manières d'accommoder les œufs; nous allons citer les plus simples et les plus usitées dans les ménages.

ŒUFS A LA COQUE

(HORS D'ŒUVRE.)

Tenez-vous à avoir les œufs bien en lait, faites bouillir de l'eau dans une casserole; mettez-y les œufs aussitôt qu'elle bout; retirez-la du feu et couvrez-la. Au bout de 4 ou 5 minutes les œufs sont cuits. On remplace la casserole par des ustensiles fort ingénieux et commodes qu'on nomme des coquetières. On dispose les œufs sur la partie destinée à les recevoir, on la plonge dans la boîte en fer blanc remplie d'eau bouillante, en 4 minutes ils sont cuits.

Avec ce petit appareil, on peut faire cuire les œufs sur la table. A cet effet, on verse un peu d'eau dans le fond du vase; on place au dessus le support à anse qui contient les œufs dans ses trous, on abaisse le couvercle et l'on allume la lampe à

esprit de vin disposée au-dessous, en 3 ou 4 minutes les œufs sont cuits par la vapeur.

Vous pouvez encore les mettre à l'eau bouillante et laisser bouillir trois minutes, ou quatre si vous les désirez plus cuits. Vous les servez dans une serviette.

ŒUFS BROUILLÉS

Faites tiédir du beurre dans une casserole ; cassez-y la quantité d'œufs que vous voulez servir et assaisonnez avec sel et poivre ; remuez continuellement avec une fourchette ; ne laissez pas trop cuire, et au moment de servir, ajoutez un peu de vinaigre ou de verjus, du jus de viande rôtie ou de la sauce de matelotte de carpe.

Après avoir bien mêlé les œufs, vous pouvez y mettre des pointes d'asperges, des confitures, de l'oseille, du jambon ou toute autre chose, selon le goût de chacun.

ŒUFS POCHÉS

Mettez dans une casserole du jambon cuit et haché, du beurre, du bouillon, un jus de citron, un peu de farine pour lier la sauce, du sel et du poivre, quand c'est en pleine ébullition et un moment avant de servir, vous cassez les œufs et les versez doucement dedans sans rompre le jaune.

Il n'y a que les œufs frais qui puissent se pocher facilement.

Si vous tenez à servir vos œufs pochés sur une purée, un hachis ou une sauce tomate, vous les faites cuire à l'eau.

ŒUFS AU MIROIR OU SUR LE PLAT

Prenez un plat allant au feu, garnissez le fond de beurre ; cassez avec précaution des œufs très-frais, saupoudrez de sel fin et de poivre ; ajoutez un morceau de beurre, et faites cuire à petit feu cinq ou six minutes ; passez la pelle rouge dessus et servez.

ŒUFS FRITS

Quand votre friture sera bien chaude, cassez vos œufs et placez-les doucement sur la poële pour qu'ils ne se déforment pas, n'en mettez qu'un ou deux à la fois, avant que le blanc ne prenne, recouvrez-en votre jaune avec une cuillère, ne laissez pas trop cuire pour que le jaune ne durcisse pas.

Servez avec un bon jus, ou une sauce tomate, ou une sauce piquante avec échalottes hachées; cette dernière est le plus souvent employée dans les ménages.

ŒUFS A LA TRIPE

Coupez des ognons en tranches, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et 2 cuillerées de farine, quand vos ognons seront cuits sans être roux, ajoutez un verre de crème,

sel et poivre; ajoutez alors vos œufs, coupez en tranches, laissez-les chauffer sans bouillir en remuant.

Vous pouvez mettre un petit morceau de sucre pour faire revenir vos ognons plus vîte.

On peut également les faire au gras, en remplaçant la crême par le bouillon.

ŒUFS EN MATELOTE

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, et faites revenir du petit lard de poitrine et des petits ognons entiers; quand ils auront pris belle couleur retirez-les, faites un roux, mouillez avec du bouillon; remettez vos ognons, votre lard, ajoutez des champignons, une gousse d'ail, bouquet de persil et farine. Laissez bouillir un quart d'heure et mettez ensuite un verre de vin rouge. Faites pocher vos œufs à part comme il est dit ci-dessus dans votre casserole en ne laissant que la sauce. Vous les mettez ensuite sur un plat que vous tenez chaud : Remettez vos champignons et vos ognons et faites réduire le sauce en ajoutant 2 noix de beurre, maniées de farine, versez ensuite sur vos œufs et entourez de croûtons.

On peut les faire au maigre, et dans ce cas vous remplacez le bouillon par de l'eau, et vous supprimez le lard.

ŒUFS AU BEURRE NOIR

Mettez du beurre dans un plat qui aille sur le

feu, faites le bien roussir, cassez alors vos œufs dedans, laissez cuire à petit feu, passez la pelle rouge dessus, ajoutez sel et poivre, et 2 cuillerées de vinaigre que vous versez autour du plat.

ŒUFS A LA SAUCE BLANCHE

Après avoir fait durcir des œufs, faites une sauce blanche dans laquelle vous mettrez quelques cornichons hachés. Coupez vos œufs par tranches, dressez sur un plat et versez votre sauce dessus.

ŒUFS AU LAIT

Prenez 8 jaunes d'œufs et 3 blancs, battez-les bien et mettez une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, sucre en poudre, et une pincée de sel, faites bouillir un litre de lait, versez le doucement sur vos œufs en remuant toujours, mettez-les dans un plat et faites prendre au bain-marie, saupoudrez de sucre en poudre et passez la pelle rouge.

ŒUFS AUX SAUCISSES OU AU JAMBON

Faites fondre un morceau de beurre dans une tourtière, faites revenir vos saucisses dedans, cassez vos œufs entre les saucisses, de manière que les œufs restent bien entiers et ne cachent pas les saucisses; vous pouvez mettre si vous le préférez des tranches de jambon de Bayonne au lieu de saucisses.

ŒUFS AU FROMAGE

Mettez dans une casserole du fromage de gruyère râpé, un peu de beurre, du persil, de la ciboule hachés, du vin blanc ; faites bouillir à petit feu en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; mettez ensuite les œufs, remuez sans cesse ce mélange en continuant à le faire bouillir à petit feu. Servez avec une garniture de mie de pain.

ŒUFS A LA NEIGE

Cassez une dizaine d'œufs, et séparez les blancs des jaunes ; fouettez jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous y joindrez du sucre en poudre ; mêlez avec les jaunes de l'eau de fleur d'oranger, du sucre en poudre, délayez avec un peu de lait. Faites bouillir deux litres de lait avec 125 grammes de sucre ; prenez avec une cuillière de l'œuf battu, mettez-le dans le lait bouillant ; laissez une minute et retirez ; quand vous avez passé ainsi tous vos blancs, retirez la casserole du feu, versez-y vos jaunes et remuez avec une cuillière pour bien mêler. Aussitôt que le mélange vous paraît bien lié, versez-le sur les blancs que vous avez dressés en rocher sur un plat ou dans un saladier.

OMELETTES

L'omelette se sert seule ou préparée avec différentes garnitures, telles que oseille, jambon, truffes,

champignons, rognons, à l'ognon, aux pommes de terre, aux écrevisses, aux huîtres, aux fines herbes, aux confitures, etc.

OMELETTE A LA BOURGEOISE

Cassez des œufs, saupoudrez de sel et battez bien, puis faites fondre du beurre dans une poèle, faites cuire les œufs en ayant soin de remuer avec la fourchette; pliez en chausson et servez. Il faut avoir soin que l'omelette soit cuite à point et ait une belle couleur.

Si vous voulez faire une omelette à l'oseille, au jambon, aux truffes, aux champignons, etc., vous mêlez ces substances aux œufs, et vous faites l'omelette comme il a été dit. Nous n'avons pas besoin de dire que l'oseille et les confitures exceptées, les autres doivent être d'abord sautées dans le beurre.

OMELETTE SOUFFLÉE

Cassez six œufs; mettez les blancs et les jaunes à part, et ajoutez à ces derniers du sucre en poudre, la moitié d'un zeste de citron haché; vous battez bien les blancs et les mettez dans la poële, avec du beurre. Vous remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus; vous versez en chausson sur un plat beurré que vous mettez sur un lit de cendres rouges, et vous posez dessus un four de campagne très-chaud.

OMELETTE AU SUCRE

Faites une omelette à l'ordinaire, sucrez-la dans la poèle lorsqu'elle est un peu faite; renversez-la en chausson sur le plat, saupoudrez-la de sucre en pouder et glacez avec la pelle rouge.

OMELETTE AU RHUM OU AU KIRSCH

Se prépare comme la précédente. Quand elle est cuite, on la saupoudre de sucre; on verse dessus un verre de rhum auquel on met le feu.

ENTREMETS DIVERS

MACARONI ORDINAIRE

Faites cuire dans du bon bouillon ou dans de l'eau, où vous aurez mis un peu de beurre, du sel et du poivre; lorsqu'il cède facilement sous le doigt, retirez-le pour le faire égoutter. Mettez-le dans une casserole avec du beurre frais, du fromage râpé et du poivre, sautez; ajoutez un peu de crême et servez lorsque le fromage est bien fondu et commence à filer. Au lieu de beurre, on peut mettre du jus de rôti qui est bien préférable.

MACARONI A L'ITALIENNE

Après avoir fait cuire votre macaroni à l'eau, vous l'égouttez et le mettez sur un plat; vous saupoudrez de fromage râpé et arrosez de jus

de viande. Placez ensuite sur le feu et servez sans remuer. On doit mettre 150 grammes de parmesan par 500 grammes de macaroni.

MACARONI AU GRATIN

Quand il a été cuit au bouillon ou à l'eau, vous dressez sur un plat en mettant dessus du fromage râpé et de la mie de pain. Vous arrosez avec du beurre tiède et faites prendre couleur sous un four de campagne.

MACARONI EN TIMBALE

Faites cuire du macaroni que vous assaisonnez avec du beurre, du poivre et du fromage. Vous beurrez un moule que vous garnissez d'une abaisse de pâte, vous couvrez et faites cuire. On peut faire un moule en faisant de gros cordons de pâte qu'on superpose les uns sur les autres en les mouillant pour les coller; on place le macaroni dans ce moule de pâte, on le recouvre avec les cordons de pâte qu'on dispose en coquilles, et l'on fait cuire sous un four de campagne.

OBSERVATIONS

On sert comme entremets pour accompagner le rôt ou entre celui-ci et le dessert; les poissons frits, les pâtes, les artichauts, les asperges, les cardons, les truffes, les champignons, les œufs.

GATEAU DE RIZ

Faites crever 250 grammes de riz dans du lait, après l'avoir bien lavé, et mettez un peu de zeste de citron. Pour qu'il crève bien, il faut ne mettre d'abord que la quantité de lait nécessaire pour le faire baigner, on en ajoute à mesure. Vous mettez un peu de beurre quand le riz a épaissi et vous le versez dans un vase pour le refroidir. Cassez huit œufs et mettez les blancs à part, ajoutez les jaunes au riz avec une certaine quantité de sucre. Battez quatre blancs en les délayant avec de la fleur d'oranger, ajoutez-les au riz et battez bien le tout. Beurrez une casserole et remplissez-la aux trois quarts avec le riz, posez sur un feu modéré, mettez un couvercle avec des charbons allumés par-dessus et laissez prendre belle couleur. Pour servir, vous renversez la casserole sur un plat.

BEIGNETS ET CROQUETTES DE RIZ

Se préparent avec du riz crevé dans du lait, du beurre, du sucre, des œufs, de la fleur d'oranger comme pour le gâteau; mais au lieu de mettre dans une casserole, on fait frire dans une friture bien chaude.

PAIN PERDU

Cassez dans un vase cinq œufs, battez-les bien, ajoutez deux cuillerées de fleurs d'orange, trois

cuillerées d'eau de vie, un peu de sucre en poudre, rapez du zeste de citron et remuez le tout. Coupez des tranches de pain d'environ un doigt d'épaisseur, donnez leur la forme que vous voudrez ; ronds, losanges ou autres, laissez tremper votre pain demi-heure dans le mélange, puis mettez le dans de la friture bien chaude ; servez le comme des beignets en soupoudrant de sucre en poudre.

CROQUETTES DE POMMES

Prenez de la pâte à feuilleter, étendez la très mince et coupez la avec un emporte-pièce de la grandeur que vous voudrez faire vos croquettes, pliez en deux et mettez sur chaque moitié de la marmelade de pommes, repliez l'autre moitié et renfermez la marmelade en pinçant tout autour, de cette manière vous donnerez à vos croquettes la forme que vous voudrez ; faites les frire ensuite et saupoudrez de sucre.

GATEAU DE POMMES AU RIZ

Préparez du riz comme si vous vouliez faire un gateau, mais employez des œufs entiers légèrement battus ; mettez deux doigts de ce riz au fond d'une casserole beurrée, et une épaisseur égale tout autour des parois ; remplissez l'intérieur de marmelade de pommes, et faites cuire comme un gateau de riz.

SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE

Délayez dans un litre de crême 125 grammes de sucre, quatre cuillerées de fécule, quatre jaunes d'œufs et 60 grammes de beurre ; ajoutez un peu de zeste de citron haché ; faites bouillir le tout quelques instants en tournant toujours et laissez refroidir ; joignez-y ensuite six jaunes d'œufs ; fouettez six blancs d'œufs en neige ; mêlez-les avec le soufflé que vous mettez dans le vase qui doit être servi, s'il est trop clair ajoutez un peu de fécule, posez sur les cendres rouges, couvrez avec le four de campagne ; lorsque le soufflé est monté, servez immédiatement.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Il se fait de la même manière que le précédent, faites fondre votre chocolat (deux tablettes environ) dans un peu d'eau, et mêlez-le à la bouillie que vous aurez préparé.

Le soufflé au café se fait exactement de la même manière en faisant bouillir du café dans le lait avant de mettre la fécule.

SOUFFLÉ AU RIZ

Mêlez et battez ensemble des jaunes d'œufs, de la farine de riz, des macarons pilés, des blancs d'œufs battus à part en neige, de la vanille. Dressez le tout sur une tourtière beurrée que

vous posez sur un feu doux et que vous couvrirez avec le four de campagne. Au moment de servir, semez sur le soufflé du sucre en poudre.

CHARLOTTE DE POMMES OU DE POIRES

Pelez des pommes et retranchez en les cœurs; coupez-les en morceaux et faites-les fondre sans eau dans une bassine ou une casserole; quand elles seront en marmelade, ajoutez du sucre en poudre, le tiers du poids des pommes, un peu de cannelle en poudre, le jus et le zeste d'un citron; faites réduire la marmelade; coupez des tranches minces de mie de pain, les unes en carré long, les autres en triangle; trempez-les dans le beurre tiède; avec vos triangles couvrez le fond d'une casserole beurrée; et avec les carrés longs revêtez les bords de la casserole jusqu'à la hauteur à laquelle vous devez l'emplir.

Votre casserole étant ainsi préparée, remplissez-la de votre marmelade de pommes, unissez le dessus et pressez-le avec de la mie de pain trempée dans du beurre, mettez la casserole sur des cendres rouges; couvrez avec le four de campagne un peu chaud ou avec un couvercle sur lequel vous mettez du feu. Lorsque la charlotte aura pris une belle couleur, renversez-la sur le plat que vous devez servir.

Pour les poires vous choisissez l'espèce de Messire Jean et vous mettez un peu d'eau pour les faire cuire.

BEIGNETS DE POMMES

Pelez des pommes et coupez-les en tranches minces; faites-les mariner 2 ou 3 heures dans l'eau-de-vie avec de la cannelle en poudre et du sucre; égouttez-les; trempez dans une pâte à frire et mettez-les dans une friture qui ne soit pas trop chaude. Quand les beignets ont pris couleur, retirez un instant la poèle du feu pour qu'ils achèvent de cuire; lorsqu'ils sont cuits, mettez-les égoutter; saupoudrez-les de sucre en poudre et glacez, si vous voulez avec la pelle rouge.

On prépare de même des beignets de pêches, d'abricots, d'ananas, etc.

POMMES AU BEURRE

Pelez des pommes reinettes noires, videz-les et garnissez le vide de sucre et d'un morceau de beurre; coupez des tranches de mie de pain de la grandeur des pommes, placez-les dans une tourtière beurrée et vos pommes dessus; faites cuire feu dessus et dessous.

MARMELADE DE POMMES

Coupez des pommes en quartier après les avoir pelées; mettez-les dans une casserole avec du beurre et du sucre en poudre et faites mijoter. Vous pouvez y ajouter pendant la cuisson de la marmelade d'abricots.

BEIGNETS SOUFFLÉS OU PETS DE NONE.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, du citron vert râpé, 125 grammes de sucre, un bon verre d'eau; faites bouillir et délayez-y autant de farine qu'il est nécessaire pour faire une pâte liée et épaisse; remuez continuellement avec une cuiller de bois ou une spatule jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher à la casserole; alors vous la mettrez dans une autre; cassez-y successivement des œufs, en remuant toujours pour les bien lier avec la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle sans être claire; mettez-la sur un plat et étendez-la de l'épaisseur d'un doigt. Vous faites chauffer de la friture, quand elle est modérément chaude, trempez-y le manche d'une cuiller et avec ce manche enlevez gros comme une noix de pâte que vous faites tomber dans la friture en poussant avec le doigt; continuez ainsi jusqu'à ce qu'il y en ait assez dans la poêle; faites frire à petit feu en remuant sans cesse, quand les beignets sont bien montés et de belle couleur, retirez égouttez et saupoudrez de sucre fin.

CRÈPES

Prenez de belle farine de blé, des jaunes d'œufs, du sucre, de la fleur d'oranger, battez bien le tout, délayez avec du lait jusqu'à consistance de bouillie claire. Cela fait, mettez une poêle

sur le feu, beurrez-la un peu, versez dessus une bonne cuillerée de votre pâte et inclinez votre poêle dans tous les sens pour bien l'étendre. Lorsque la crêpe est cuite mettez-la sur un plat, saupoudrez-la de sucre et répétez la même opération tant que vous avez de la pâte. Vous pouvez glacer vos crêpes avec la pelle rouge, elles n'en seront que meilleures.

CRÈMES POUR ENTREMETS

DU LAIT

Comme le lait est le principal élément des crêmes, il est nécessaire de savoir en distinguer les bonnes ou les mauvaises qualités. On reconnait qu'un lait est bon lorsqu'en le faisant bouillir, il ne change pas de couleur, et forme des pellicules qui se reproduisent à mesure qu'on les enlève.

Le lait de brebis est le plus riche en matières nutritives ; c'est pour cela que les fromages qui en proviennent sont les meilleurs.

On peut conserver du lait pendant plusieurs jours, même pendant les plus grandes chaleurs, avec la simple précaution de le faire bouillir matin et soir. On l'empêche aussi de tourner sans le faire bouillir en y ajoutant un peu de carbonate de soude dissous dans l'eau.

CRÊMES AU CAFÉ OU AU CHOCOLAT

Mettez dans deux litres de crême ou de bon lait, dix jaunes d'œufs, 125 grammes de sucre ;

ajoutez l'aromate qui vous convient le mieux, une infusion de café ou de chocolat ou de vanille; mêlez bien le tout et mettez sur un feu doux ou au bain-marie; dans l'un et l'autre cas, remuez continuellement avec une cuillère; veillez à ce que la crême ne s'épaississe pas trop; lorsqu'elle est faite, laissez-la réfroidir.

Deux cuillerées de café en poudre suffisent pour une crême au café, et pour celle au chocolat il faut mettre 250 grammes.

On décore les crêmes avec des pastilles ou de petites dragées.

On peut mettre en petits pots toutes les espèces de crême et faire cuire au bain-marie, ou à ce qu'on appelle la crême en petits pots.

BLANC-MANGER

Jetez dans l'eau bouillante une demi-livre d'amandes, dont un quart d'amandes amères. Retirez aussitôt et enlevez la peau. Essuyez, réduisez en pâte dans un mortier, en y mêlant peu à peu une cuillerée d'eau froide. Mêlez ensuite avec deux onces d'eau, passez dans un linge, et ajoutez un quarteron et demi de sucre en poudre. Battez légèrement six blancs d'œufs, versez dessus le lait d'amandes; mettez à un feu doux et fouettez de manière à former crême.

CREME A LA FLEUR D'ORANGER

Une demi-livre de sucre, deux pintes de lait,

faites bouillir. Retirez, ajoutez douze jaunes et trois blancs d'œufs bien battus; plus six cuillerées de fleur d'oranger. Faites prendre au bain marie.

CREME AU CARAMEL

Mettez dans une casserole environ 65 grammes de sucre avec un peu d'eau, laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait une couleur brune, mettez un peu d'écorce de citron ou de vanille; faites bouillir un demi litre de lait avec 125 gram. de sucre, versez-le sur le caramel, remuez bien, puis dans votre plat destiné à contenir votre crême 4 jaunes et un œuf entier, versez peu à peu votre lait pour que les œufs ne tournent pas. Quand ce sera refroidi, faites prendre au bain-marie, saupoudrez de sucre en poudre et passez la pelle rouge.

CREME A LA FRANGIPANE

Délayez dans un demi-litre de lait une cuillerée de fécule de pommes de terre, 3 jaunes d'œuf, du citron vert rapé, de la fleur d'orange, 60 gram. de sucre, faites cuire sur des cendres chaudes ou au bain-marie. — C'est avec cette crême que l'on fait des tartes à la Frangipane.

FLANS

Délayez 125 grammes de farine ou de fécule, 180 grammes de sucre avec 2 litres de lait et 125

grammes de beurre; faites bouillir et ensuite refroidir à moitié; ajoutez six jaunes d'œufs, une cuillerée de fleur d'oranger, trois blancs d'œufs fouettés; faites cuire sur des cendres chaudes avec le four de campagne pardessus.

OBSERVATIONS

Il arrive souvent que les crêmes prennent trop ou trop peu de consistance.

Dans les premiers cas, il faut aussitôt que l'on s'en aperçoit, y ajouter un peu de lait chaud ou un peu d'eau bouillante, si la crême a trop de consistance délayez dans du lait ou dans de l'eau froide un ou plusieurs jaunes d'œufs, ou un peu de fécule de pommes de terre, ajoutez cela à la crême.

CHARLOTTE RUSSE

Prenez des biscuits à la cuillère, ou des biscuits coupés bien minces garnissez en l'intérieur d'un moule en les serrant le plus possible l'un contre l'autre de manière qu'il n'y ait pas d'intervalle, mettez dedans une crême fouettée et remuez sur le plat au moment de servir.

GLACES

Toutes les espèces de glaces à la crême se font comme les crêmes au chocolat, au café, dont nous venons de parler, avec cette différence qu'au

lieu de faire prendre la composition au bain-marie on la verse dans une sorbetière d'étain, on entoure cette sorbetière de glace pilée mêlée de sel ou de salpêtre, et on donne à la sorbetière un mouvement roide de rotation sur elle-même. De temps en temps, on en ôte le couvercle pour détacher la composition qui s'attache aux parois intérieurs, et à mesure que cette composition se solidifie on la remue fortement avec une spatule.

Les glaces aux fruits se font de la même manière. Au lieu de crême, c'est le jus d'un fruit quelconque qu'on mêle avec du sucre, et que l'on fait glacer comme nous venons de le dire.

CONSERVES ET CHARCUTERIE

Les conserves au vinaigre qui se servent comme hors-d'œuvre sont : les cornichons, les concombres, les olives, le chou mariné, les sardines, le hareng salé, les anchois, etc.

Les hors-d'œuvre de charcuterie sont : le boudin, la saucisse, le pied de cochon farci, la hure, la langue fourrée, le saucisson, etc.

SALADES

Les plantes qui servent à la salade sont : la laitue, la romaine, la chicorée frisée, l'escarole, la chicorée sauvage ou barbe de capucin, le céleri, le cresson de fontaine, la raiponce et la mâche.

La salade doit être épluchée, lavée avec soin et égouttée parfaitement avec un linge ou un panier à salade. On la sert sans assaisonnement avec l'huilier et ses fournitures. Quand la saison le permet, on peut orner la salade de fleurs de capucine, de betteraves cuites coupées en disques.

La manière de l'apprêter dépend du goût de chacun. Celui-ci y veut beaucoup de vinaigre, celui-là veut qu'on prodigue l'huile et la moutarde. Un autre veut de l'ail dans la chicorée et la romaine. Il est assez difficile de l'assaisonner au goût de tous les consommateurs.

Voici la meilleure manière de préparer la salade au goût du plus grand nombre, c'est la méthode dite à la Chaptal.

Vous mettez, dans la cuiller de bois le sel et le poivre nécessaire à la quantité de salade que vous avez, vous versez un peu d'huile dessus et faites dissoudre le sel, ensuite vous ajoutez trois cuillerées d'huile ; vous retournez pour que les feuilles soient bien imprégnées; vous mettez une cuillerée de vinaigre et vous fatiguez la salade.

Trois cuillerées d'huile et une de vinaigre suffisent pour une salade destinée à 6 personnes.

La manière suivante nous parait préférable. Coupez des fines herbes dans un bol ou sur une assiette profonde, ajoutez du sel, du poivre, versez la quantité d'huile et de vinaigre suffisante, battez bien le tout et jetez le mélange sur la sa-

lade que vous retournerez bien de manière que chaque feuille en soit imprégnée.

Quand il s'agit de chicorée, d'escarole, ou de romaine, si l'on aime le goût de l'ail, on peut en frotter une croûte de pain qu'on met dans la salade et qu'on nomme *chapon*; on peut aussi, ce qui vaut mieux, broyer l'ail et mêler à l'huile et au vinaigre.

CÉLERI

Le céleri est presque toujours mélé à une autre salade, à la mâche, à la barbe de capucin, etc. Il faut choisir les côtes bien blanches, les couper de 5 à 6 centimètres de long, laver, égoutter et placer dans un saladier.

La moutarde doit entrer dans l'assaisonnement de cette salade.

CHICORÉE

La chicorée frisée est la meilleure; on choisit celle qui a les feuilles bien fines et le cœur bien jaune; on retire le vert, on épluche et lave bien, car il peut se trouver dans les feuilles des petits vers de terre. Égouttez et mettez dans le saladier, en disposant pour fourniture du cerfeuil et de l'estragon.

La chicorée sauvage ne se lave pas, on se contente de l'essuyer; on la coupe en morceaux de 5 centimètres et l'on sert avec du cerfeuil et de la betterave.

LAITUE

Prenez les cœurs de laitue, coupez-les en plusieurs morceaux; ne lavez pas; placez dans un saladier et assaisonnez avant de servir. Les fournitures à employer pour la romaine sont le cerfeuil, la ciboule et l'estragon. On met ordinairement des œufs durs dans la salade de laitue.

Au lieu d'huile, on peut mettre dans la laitue de la crême ou du lard fondu qu'on verse brûlant, mais dans ce cas, il faut manger tout de suite la salade.

SALADES DIVERSES

On fait des salades avec des haricots blancs et verts, des lentilles, des pommes de terre, des choux-fleurs, etc.

PATISSERIE

Cette partie embrasse seulement cette variété de patisserie grosse ou fine qu'on peut faire dans les ménages, quand on ne se trouve pas placé à proximité d'un patissier qui peut faire mieux et à meilleur marché et chez lequel il vaut mieux s'approvisionner dans ce cas-là.

PATE A DRESSER

Prenez 2 kilog. de farine; faites un creux au milieu et mettez-y 45 grammes de sel, 750 gram-

mes de beurre, 12 jaunes d'œufs et le quart d'un litre d'eau peu chaude ; mêlez bien ensemble le beurre, les jaunes d'œufs, l'eau et le sel ; mêlez ensuite la farine petit à petit et formez du tout une pâte que vous pétrirez avec les poings ; si elle était trop ferme vous pourriez y remettre un peu d'eau. Donnez deux tours de pétrissage à la pâte, mais pas davantage pour ne pas détruire ce qu'on nomme la liaison de la pâte.

PATE BRISÉE

Prenez 1 kilog. de farine ; faites un creux dans le milieu et mettez-y 500 grammes de beurre, 30 grammes de sel, quatre œufs entiers et deux verres d'eau, mélangez le tout comme il a été déjà dit et assemblez la pâte sans pétrin. Donnez lui 4 tours comme il est expliqué pour la pâte feuilletée dont nous allons parler.

PATE FEUILLETÉE

Mettez sur une table 1 kilog. de farine ; faites un bassin dans le milieu et mettez-y 30 grammes de beurre, deux blancs d'œufs et 2 verres d'eau ; formez votre pâte et rassemblez-la. Après l'avoir laissé reposer une demi-heure, étendez votre pâte et couvrez-la avec une livre de beurre. Vous replierez les deux bords de la pâte sur le beurre, de manière qu'il en soit bien enveloppé ; donnez ensuite deux tours à la pâte. Pour cela

étendez-la en long avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que l'épaisseur du doigt ; alors vous la repliez en trois et vous lui faites faire un quart de tour pour que ce qui se trouvait à l'un de vos côtés, se trouve devant vous. C'est là ce qu'on appelle un tour ; répétez cette opération et laissez reposer la pâte. Lorsque le four commence à chauffer, vous donnez encore trois tours à la pâte ensuite vous la découpez selon l'usage que vous en voulez faire. Dans cette pâte, il y a moitié autant de beurre que de farine. Elle exige cinq tours ; si l'on mettait plus de beurre il faudrait six tours.

PATE POUR TIMBALE

Mettez sur une table une livre de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, quatre cuillerées et 125 gram. de beurre ou de sindoux, deux jaunes d'œufs et du sel ; maniez bien le tout ensemble et ajoutez peu à peu au mélange toute la farine. Tenez la pâte bien liée et bien ferme.

PATE A BRIOCHES

Si vous voulez employer 2 kilog. de farine, prenez-en 500 grammes pour faire le levain ; faites un trou au milieu de cette farine et mettez-y 30 grammes de levure que vous délayez avec de l'eau chaude ; formez votre pâte, assemblez-la

et placez-la bien enveloppée dans un endroit chaud. Quand le levain est suffisamment revenu, ce qu'on reconnaît quand il est gonflé de moitié, faites un trou dans ce qui vous reste de farine et mettez-y 60 grammes de sel fondu avec un peu d'eau, 1 kilog. de beurre et 12 œufs ; maniez bien le tout ensemble pour faire une pâte un peu molle que voue pétrirez 2 fois avec les poings ; si elle était trop ferme vous y ajouteriez deux œufs. Lorsqu'elle est au point convenable, vous la pétrissez deux fois et vous ajoutez le levain. Vous déchirez vatre pâte entre les mains, en jetant les morceaux l'un sur l'autre, ensuite vous l'assemblez ; répétez trois fois cette opération ; mettez ensuite la pâte dans un linge blanc bien saupoudré de farine, vous l'étendez dessus et laissez reposer quelques heures.

Ne moulez vos brioches que lorsque le four est presque chaud. Prenez un morceau de pâte, aplatissez-le avec les mains, ramenez les bords vers le milieu, faites cette opération 2 fois et arrondissez votre pâte en boule, faites un enfoncement dans le milieu avec vos doigts réunis et placez-y une autre boule plus petite qui formera la tête de votre brioche ; posez votre brioche sur un papier beurré ; dorez-la avec de l'œuf battu : faites cuire au four moins chaud que pour le pain pendant une heure et demie, si vos brioches sont grosses, et une demi-heure pour les plus petites.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE LEVAIN

Prenez 125 grammes de farine, 10 grammes de bonne levure de bière, pétrissez avec un peu d'eau tiède, en ayant soin que la pâte reste un peu plus molle; placez dans un lieu assez chaud (15 degrés environ) et laissez jusqu'à ce que le volume ait à peu près triplé. Il faut prendre garde qu'il ne fermente trop.

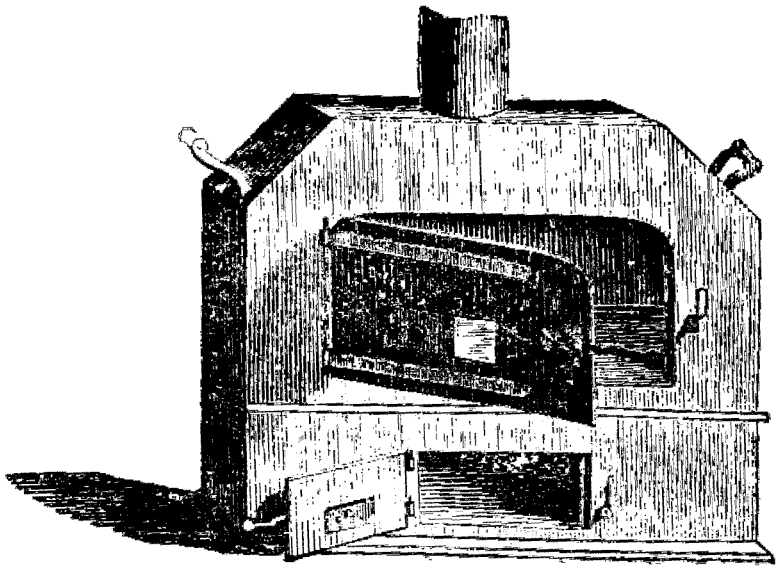
PATÉ FROID

Quelle que soit la viande dont vous vous servez, faites-la revenir dans du beurre et préparez une farce de veau ou de toute autre viande et de lard. Il faut autant de lard que de viande pour la farce. On désosse les viandes de boucherie, les dindons, les chapons, les lièvres. Le jambon doit être cuit avant d'être mis en pâté; on laisse entiers les pigeons, les perdrix, les canards et les mauviettes. Toutes les viandes doivent être piquées de lard.

Lorsque vous avez préparé vos viandes, haché la farce et fait provision de bardes de lard, prenez de la pâte à dresser; faites-en une boule et aplatisez-la. Dressez votre pâté sur une plaque en tôle ou dans un moule.

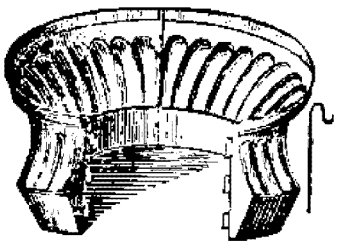
Dans le premier cas, après avoir aplati votre pâte, vous tracez la forme de votre pâté en observant qu'il faut que la pâte déborde tout autour; étendez sur toute la forme de votre pâté un lit de

farcé. Arrangez ensuite vos viandes, par dessus, en les entremêlant si elles sont de différentes espèces et remplissant les intervalles avec de la farce; vous serrez le tout pour former une masse compacte, vous couvrez les côtés et le dessus avec des bardes de lard. Faites ensuite une abaisse de pâté un peu mince sur les bords et assez grande pour envelopper le pâté; mettez-la dessus et faites-lui en prendre la forme en la comprimant avec les mains; soudez-la avec le fond que vous aurez mouillé à l'endroit de la jonction. Relevez les bords de votre fond en évitant de faire des plis, soudez en pinçant la pâte, et mettez, si vous voulez, un second couvercle que vous décorerez comme vous l'entendrez. Pratiquez dans la partie supérieure une ouverture d'un centimètre de diamètre où vous mettez une carte roulée et faites cuire au four.



Four à pâtisserie.

Si le pâté est fort, il faut 3 ou 4 heures de cuisson. Quand il est cuit, on le retire; on enlève la carte et l'on bouche le trou avec un peu de pâte.



Moule à pâté.

Dans le second cas on prend un moule de fer-blanc dans lequel on met une abaisse de grandeur suffisante qu'on replie contre les parois du moule et l'on procède pour le reste comme il a été dit.

PATÉ CHAUD.

Prenez de la pâte à dresser ou de la pâte brisée, formez en un pâté à l'ordinaire dans lequel vous mettez les viandes que vous voulez. Vous pouvez du reste le faire cuire sans y mettre ce qui doit le remplir, et pour éviter que la pâte ne s'affaisse, vous le remplirez avec de la farine ou du papier que vous retirerez quand le pâté sera cuit, pour y mettre un ragoût de morue, de riz de veau et de champignons, de godiveau, etc.

TERRINE DE MÉNAGE

Prenez une volaille tendre (poule ou poulet), un lapin bien gras ou un lièvre, un morceau de rouelle de veau, et ensuite un kilo de lard de poitrine; piquez la moitié de votre veau, hachez l'autre moitié avec 500 grammes de votre lard, assaisonnez de sel et poivre. Désossez votre volaille et votre lapin et ôtez en les nerfs.

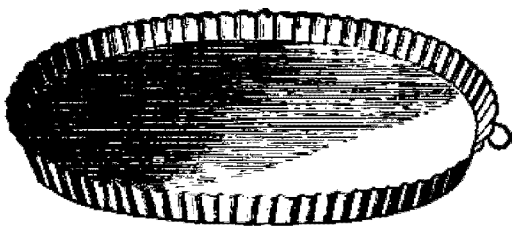
Garnissez le fond et les côtés de votre terrine de bardes de votre lard coupé en tranches un peu épaisses par une couche du hachis que vous avez fait, serrez bien les morceaux les uns contre les autres, remplissez les vides avec un peu de votre farce, recouvrez le tout d'une couche de votre hachis et bardez de votre lard coupé en tranches, ajoutez carottes en tranches, un ognon pointé d'ail, bouquet de persil, une feuille de laurier, un bouquet de thym, sel et poivre; après avoir eu soin de bien remplir votre terrine, couvrez-la, et en scellez le couvercle avec du papier maintenu avec un peu de farine délayée dans de l'eau.

TIMBALE.

C'est un pâté chaud qu'on fait dans une casserole. On prépare des timbales de mauviettes à la financière.

TOURTE POUR ENTRÉE

Prenez de la pâte brisée, assemblez-la et étendez-la avec le rouleau de la grandeur du plat que



Tourtière.

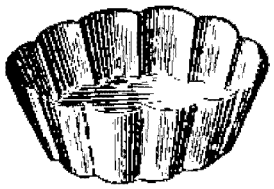
vous devez servir, mettez cette abaisse sur une

tourtière, posez par dessus ce que vous destinez à la remplir ; il faut que ce que vous y mettez soit cuit aux trois quarts. Lorsque vous aurez tout disposé, couvrez avec une autre abaisse que vous souderez avec celle de dessous en mouillant et pinçant les bords que vous façonnez et dorez à l'eau ou à l'œuf, mettez au four, et quand la tourte est cuite, versez-y une sauce analogue à ce qui la remplit.

On fait des tourtes de godiveaux, de pigeons en compote, de lapin en gibelotte, etc., etc.

PETITS PATÉS

Prenez dela pâte de feuilletage à cinq tours, coupez-la avec un moule rond ; mettez sur chaque morceau gros comme une petite noix de godiveau ou toute autre chose ; couvrez avec un morceau de pâte égale à celui de dessous, dorez avec de l'œuf battu, et faites cuire au four.



Moule à petits pâtés.

VOL-AU-VENT DE GODIVEAU OU DE QUENELLES

Prenez de la pâte de feuilletage à six tours ; elle doit contenir deux parties de beurre et trois de farine ; abaissez-la de la grandeur qui vous convient, faites une abaisse de pâte brisée de la même grandeur ; couvrez-la avec l'abaisse de feuilletage après l'avoir mouillée, soudez en passant légère-

ment le rouleau. Prenez un moule plus petit que votre abaisse et enfoncez-le dans la pâte de toute l'épaisseur du feuilletage ; il restera un bord de 2 centimètres de large qui formera celui de votre vol-au-vent ; faites cuire au four et mettez dedans, quand il est cuit, votre godiveau ou vos quenelles. (Voir page 66.)

VOL-AU-VENT DE POISSON

Après avoir préparé le vol-au-vent comme ci-dessus, vous prendrez des filets de turbot et de saumon de desserte, ou cuits dans de l'eau de sel, garnissez-en votre vol-au-vent, et versez une sauce béchamel, ajoutez des champignons, crêtes et rognons de coq et parez avec des écrévisses.

PLUM-POUDING

Pétrissez avec 750 grammes de farine, un kilogramme de graisse de bœuf, ajoutez 750 grammes de raisins secs débarrassés des pepins ; ajoutez un verre de vin de Madère, deux petits verres d'eau de vie, des zestes d'un citron, du cédrat confit coupé en dés, 5 grammes de sel, 60 grammes de sucre et 8 œufs ; vous délayez bien le tout avec du lait, de manière à donner la consistance d'une pâte un peu liquide. Etendez une serviette blanche, beurrez et saupoudrez-la de farine, versez dessus le plum-pouding ; relevez les quatre coins

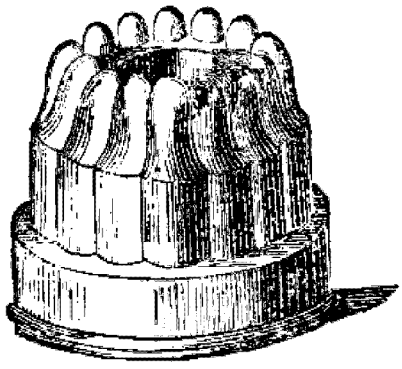
de la serviette, ficelez, placez sur une passoire et plongez dans l'eau bouillante en continuant à faire bouillir doucement. Six à 7 heures sont nécessaires pour que la cuisson soit parfaite. Quand il est cuit, on le sert arrosé de la sauce suivante :

Vous prenez une pincée de farine, 125 grammes de beurre, de l'écorce de citron et de cédrat hachée, 2 grammes de sel et 30 grammes de sucre, vous placez le tout dans une casserole sur le feu, vous mouillez avec une certaine quantité de vin de Madère, vous faites cuire comme pour une sauce ordinaire. On peut mettre cuire le plum-pouding au four dans une casserole beurrée.

PATISSERIE FINE POUR DESSERT

BISCUIT DE SAVOIE

Prenez 12 œufs, du sucre autant que pèsent les œufs et de la farine moitié de ce poids. Cassez les œufs, mettez à part les blancs et les jaunes ; battez ces jaunes avec le sucre en poudre en y ajoutant un peu de fleur d'oranger et de l'écorce de citron rapée, fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige et mêlez-les avec les jaunes, ajoutez alors la farine et battez avec la poignée d'osier. Mettez votre pâte dans



Moule à biscuit.

un moule bien beurré, faites cuire au four médiocrement chaud.

Si vous tenez à glacer votre biscuit, vous prenez du sucre en poudre, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron, vous battez le tout et vous en recouvrez votre biscuit que vous laissez sécher.

BABA

La pâte du baba est la même que celle de la brioche, excepté qu'on y ajoute, au moment ou l'on mêle le levain avec la farine, 250 grammes de raisins de Malaga, autant de raisins de Corinthe, un peu de sucre et un verre d'infusion un peu chargée de safran; tenez votre pâte beaucoup plus molle que celle à brioche, mettez dans un moule de fer-blanc bien beurré et laissez-la reposer 6 ou 7 heures; quand elle aura augmenté de moitié son volume, faites cuire au four comme la brioche.

TARTE A LA FRANGIPANE

Vous faites une abaisse de feuilletage de la grandeur que vous désirez donner à votre tarte, vous coupez une bande de pâte pour former la bordure et vous la posez sur l'abaisse dont vous avez mouillé les bords; vous remplissez le milieu avec une crême frangipane qui se compose ainsi: vous délayez dans du lait un peu de farine, six

jaunes d'œufs, du citron vert rapé, de la fleur d'oranger, du sucre, vous faites cuire sur des cendres chaudes ou au bain-marie, en ayant soin de tourner toujours. Quand vous avez placé votre frangipane, vous pouvez faire des dessins avec des filets de pâte feuilletée et vous faites cuire au four.

On fait des tartes avec toute espèce de crêmes, avec des gelées, des compotes, etc.

GATEAU DE CERISES OU PEILLARO

Délayez de la farine dans du lait avec des œufs, de manière que la pâte reste liquide, ajoutez des cerises dont vous avez ôté le noyau ; beurrez un moule, versez-y le tout et faites cuire au four. On peut ajouter à la pâte de la fleur d'oranger ou de l'eau de vie.

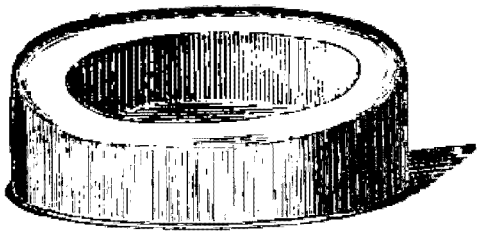
TALMOUSES

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, un verre d'eau, un peu de sel ; faites bouillir, ajoutez 2 cuillerées de farine, délayez, retirez du feu, mettez-y des œufs, du fromage à la crême, mêlez bien le tout. Prenez un moule, placez au fond une abaisse de pâte feuilletée qui déborde ; mettez dessus de votre préparation environ la grosseur d'un œuf ; relevez la pâte et faites cuire à un feu doux.

SAVARIN

Prenez de la pâte de brioche, mettez-la dans

un moule beurré, laissez reposer quelque temps, mettez au four et faites dorer ; retirez et imbibez

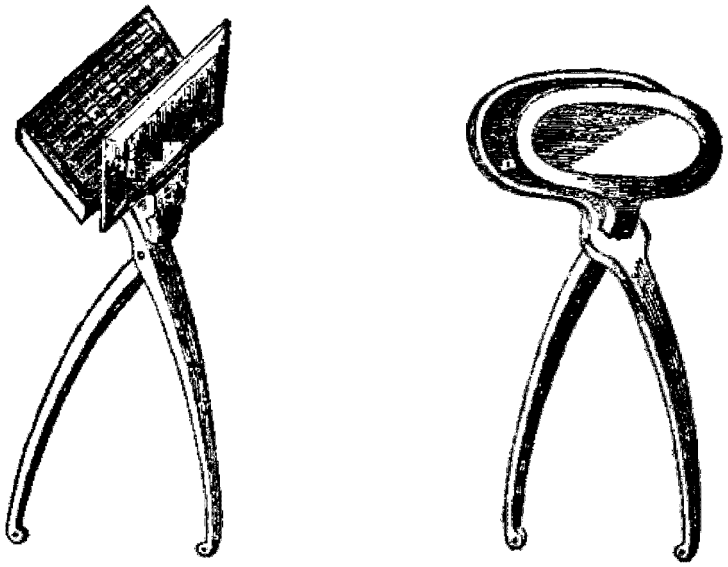


Moule à savarin.

le savarin d'un sirop de sucre, de rhum ou de kirch.

GAUFRES

Délayez de la farine en poids égal de sucre avec de la crême que vous versez peu à peu jusqu'à consistance d'une bouillie très-claire ; ajoutez un



Gaufriers.

peu d'eau de fleur d'oranger et quelques œufs, graissez avec du beurre le gaufrier que vous avez

fait chauffer, versez une bonne cuillerée de pâte et faites cuire.

BISCUIT A LA CUILLER

Faites la pâte comme pour le biscuit de savoie, mais plus légère, c'est-à-dire mettez-y moins de farine et plus de blancs d'œufs ; prenez une cuillerée de pâte, et versez-la en long sur une feuille de papier saupoudrée de sucre ; faites cuire dans un four très-doux ; enlevez-les de dessus le papier à mesure que vous les sortez du four. Il vaut mieux se servir d'un moule en fer-blanc au lieu de papier.

BISCUIT AUX AMANDES

Prenez 125 grammes d'amandes douces, 15 d'amandes amères, neuf blancs d'œufs, six jaunes, 30 grammes de farine passée au tamis, 375 grammes de sucre ; mondez vos amandes en les plongeant un instant dans l'eau bouillante et ensuite dans l'eau froide ; la peau s'enlèvera avec facilité ; pilez-les en ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile : battez à part les jaunes avec le sucre ; fouettez les blancs jusqu'à ce qu' ils soient en neige ; mêlez ensemble les blancs et les jaunes ; saupoudrez par dessus le mélange la farine, en remuant toujours, pour la bien incorporer ; mettez votre pâte dans des

caisses de papier; glacez-la avec un mélange par moitié de sucre et de farine; faites cuire dans un four peu chaud.

Ces biscuits, comme tous les autres, peuvent se faire sous le four de campagne.

BISCUITS AUX PISTACHES

Ils se font de même que les biscuits aux amandes, et dans les mêmes proportions; mais comme les pistaches ont peu ou point de parfum, il faut ajouter un peu de fleur d'oranger pralinée ou de l'écorce de citron râpée.

MERINGUES

Prenez des blancs d'œufs et du sucre en poudre, environ, 30 grammes par deux blancs, fouettez en neige, mêlez.

DARIOLES

Prenez 125 grammes de farine ou de fécule de pommes de terre, 2 hectog. de sucre, un peu de beurre, un peu de fleur d'oranger pralinée ou d'écorce de citron vert haché, huit jaunes d'œufs et un quart de litre de crême; faites tiédir le beurre; mêlez bien le tout ensemble; mettez ce mélange dans de petits moules; faites cuire au four, ou sous le four de campagne un peu chaud.

On peut varier, en incorporant du chocolat

dans la pâte, ou des amandes, dont quelques-unes amères, ou en aromatisant avec la vanille, etc.

MACARONS

Prenez une demi-livre d'amandes et autant de sucre; après avoir mondé vos amandes, pilez-les, en ajoutant un peu de sucre en poudre pour les empêcher de tourner en huile; faites-les sécher, et pilez-les encore en ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf; ajoutez le sucre, de l'écorce de citron râpée, et autant de blancs d'œufs qu'il en faut pour faire du tout une pâte qui ne soit pas trop liquide; les blancs d'œufs doivent être fouettés. Mettez votre pâte sur des feuilles de papier, par petits tas gros comme une noix; faites cuire à une chaleur douce au four de campagne.

Vous pouvez ajouter quelques amandes amères, ou substituer des pistaches aux amandes.

MASSEPAINS

Prenez une livre d'amandes, 360 grammes de sucre et 125 grammes de marmelade d'abricots; pilez vos amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte fine, en y ajoutant un peu de sucre avec deux cuillerées d'eau, en évitant qu'il ne se caramélise; lorsque le sucre est fondu, incorporez-y les amandes et la marmelade. Tenez le mélange sur le feu, en remuant toujours, jus-

qu'à ce que la pâte soit bien formée ; mettez-la alors sur une table saupoudrée de sucre ; laissez-la refroidir, et ensuite étendez-la avec le rouleau. Vous pouvez alors découper la pâte dans la forme qui vous convient ; mettez vos découpures sur des feuilles de papier, et faites les cuire à une chaleur douce ; vous les glacerez comme les biscuits ; ou bien, avant de les faire cuire, trempez-les dans du blanc d'œuf battu, et roulez-les dans le sucre.

On fait aussi des massepains sans marmelade, alors on ajoute un huitième d'amandes amères et on met autant de sucre que d'amande.

GATEAU D'AMANDES

Pilez 125 grammes d'amandes douces, et douze amandes amères, ajoutez en pilant un blanc d'œuf pour que les amandes ne tournent pas en huile. Lorsque les amandes sont en pâte, ajoutez-y 180 grammes de sucre, une demi-cuillerée de fleur d'oranger pralinée et 60 grammes de frangipane, mêlez bien le tout ensemble, étendez ce mélange sur une abaisse de feuilletage, couvrez avec une abaisse de même pâte, soudez les bords, ciselez la surface, et faites cuire dans un four un peu chaud.

GATEAU D'AMANDES SEC

Mondez et pilez une demi-livre d'amandes douces, dont quelques-unes amères, avec un

blanc d'œuf que vous ajoutez successivement, quand elles sont bien en pâte, incorporez-y 130 grammes de farine ou de fécule de pommes de terre, 180 grammes de sucre, un peu de fleur d'oranger pralinée et quatre œufs entiers, étendez votre pâte sur une feuille de papier beurré, et faites cuire à un feu doux.

GATEAU AUX CONFITURES

Faites un abaisse de pâte feuilletée, et couvrez-la à l'exception d'un peu sur les bords, avec de la marmelade d'abricots, ou autre, qui ne soit pas trop liquide ; mettez par-dessus une abaisse de même pâte, que vous souderez à celle de dessous, en la mouillant sur les bords ; faites cuire au four, ou sous le four de campagne.

GATEAU A LA CRÈME

Faites comme ci-dessus en mettant entre les deux abaisses une crême à laquelle vous aurez donné de la consistance, en y ajoutant de la fécule de pommes de terre.

CROQUANTES

Pilez 125 grammes d'amandes avec deux blancs d'œufs que vous mettrez successivement, quand elles sont bien en pâte, ajoutez 60 grammes de fécule de pommes de terre, 180 grammes de sucre, un peu d'écorce de citron rapée et deux

cuillerées d'eau de fleur d'oranger, faites du tout une pâte bien liée, étendez-la et découpez-la comme vous voudrez; faites cuire dans un four peu chaud : avec vos découpures vous pouvez construire des édifices, en les soudant avec du sucre un peu caramélisé.

CROQUIGNOLES

Prenez 125 grammes d'amandes, dont trois ou quatre amères, autant de sucre, une demi-livre de farine, un peu de fleur d'oranger pralinée, ou d'écorce de citron rapée, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, pilez les amandes avec un blanc d'œuf que vous ajoutez successivement; lorsqu'elles sont bien pilées, ajoutez le sucre, etc., et autant d'œufs entiers qu'il est nécessaire pour former une pâte ferme.

Prenez des morceaux de cette pâte gros comme des avelines, roulez-les, et posez-les sur un plafond beurré, en les comprimant un peu pour les attacher, dorez-les à l'œuf, faites-les cuire au four, ou sous le four de campagne un peu chaud.

GATEAU DE PLOMB

Prenez de la pâte brisée, moulez-la et abaissez-la de deux doigts d'épaisseur, ciselez-la surface par des lignes croisées pour qu'il ne se forme point de cloches, dorez avec un jaune d'œuf; faites cuire au four très-chaud.

NOUGAT

Epluchez une livre d'amandes douces que vous couperez en filets dans le sens de la longueur; faites-les sécher au feu en les y laissant jusqu'à ce qu'elles devienent jaunes. Faites fondre 350 gram. de sucre en poudre dans un poêlon en cuivre, remuez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu et qu'il forme un caramel légèrement coloré, jetez alors vos amandes. Garnissez votre moule avec de l'huile et versez la préparation ci-dessus, dressez les amandes autour de ce moule en les appuyant légèrement à l'aide d'un citron ou d'une carotte. Cette opération doit-être faite très-vivement car d'elle dépend la réussite du nougat.

MADELEINE

Cassez 5 œufs, séparez les blancs des jaunes, ajoutez aux jaunes 200 grammes de sucre en poudre, un peu de jus de citron, sel fin, battez le tout ensemble, joignez 125 grammes de farine, mêlez le tout ensemble avec 125 grammes de beurre fin, prenez 3 blancs d'œuf, battez-les en neige et les mêlez dans votre pâte, beurrez vos petits moules, remplissez-les de cette pâte et faites cuire à feu doux. Si vous n'avez pas de petits moules, faites cuire sur une tôle mince.

FROMAGES

On divise les fromages en fromages frais, gras

et demi-gras, maigres. Il entre dans leur préparation du lait de vache, ou de chèvre ou de brebis. La qualité dépend de celle du lait et de la manière de le préparer.

FROMAGES FRAIS

Les fromages à la crème de Viri, de Neufchâtel, d'Epone, de Suisse, etc, sont fort estimés et il s'en fait journellement à Paris une grande consommation. On fabrique un fromage frais excellent avec du lait de brebis qu'on fait bouillir et auquel on ajoute une feuille de laurier. Cette variété de fromage est peu connue, parcequ'il est beaucoup de contrées où l'on n'utilise pas le lait de brebis.

FROMAGES DURS

Les fromages durs les plus estimés sont ceux de Roquefort, qui est fait avec le lait de brebis; le Mont d'or où il n'entre que du lait de chèvre; le Brie, le Gruyère, le fromage de Hollande, de Chester, Parmesan, etc, fabriqués avec du lait de vache.

PRÉPARATION DU FROMAGE A LA CRÈME

PRÉSURE POUR CAILLER LE LAIT

Prenez une caillette de veau, d'agneau ou de chevreau, videz-la, lavez-la et faites-la sécher. La caillette n'est autre chose que l'estomac de ces

jeunes animaux. On la coupe en morceaux qu'on met dans une terrine avec 1 litre d'eau-de-vie, 3 litres d'eau, 250 grammes de sel de cuisine, 3 grammes de poivre, 2 grammes de clous de girofle et 2 grammes de fenouil; vous placez le tout à la cave. Au bout de six semaines, vous filtrez l'infusion et la mettez en bouteilles que vous bouchez bien.

FROMAGE A LA CRÈME

Prenez deux litres de lait frais; ajoutez une demi-cuillerée à café de présure; mêlez bien et posez le vase qui contient le lait, dans un endroit un peu chaud; lorsqu'il sera pris, ayez un clayon d'osier de la forme que vous désirez donner au fromage, remplissez-le de lait caillé que vous laisserez égoutter pendant quelques heures.

CRÈME EN MOUSSE

Prenez un litre de crême levée sur du lait de la veille ou 2 litres de bon lait que vous ferez réduire à moitié; mettez-y 125 grammes de sucre et une bonne pincée de gomme arabique en poudre dissoute dans l'eau de fleur d'oranger et fouettez jusqu'à ce que la crême soit toute en neige. Il ne faut la fouetter qu'au moment de servir. Cette crême peut s'aromatiser à la vanille, au café, au chocolat, etc.

FRUITS

Les fruits charment les yeux et flattent le goût ; ils sont l'ornement de la table en même temps qu'ils nourrissent, rafraîchissent et facilitent la digestion. Le fruit cueilli à son véritable point de maturité est toujours sain ; il n'en est pas de même de ceux qn'on mange avant leur complète maturité, à moins qu'on ne leur fasse subir une cuisson préalable et qu'on ne leur donne le sucre qui leur manque. Comme les fruits constituent une partie essentielle du dessert, il est bon d'en avoir toujours en réserve. A cet effet, il faut s'approvisionner dans la saison et savoir les conserver le plus long-temps possible.

FRUITIER

Le lieu où l'on conserve les fruits, s'appelle un fruitier. Il faut choisir pour cela une chambre qui ne soit pas exposée au nord et qui soit bien close, mais en même temps bien percée pour une bonne ventilation. On la garnit de tablettes et de chassis destinés à recevoir les fruits et ou l'on met de la mousse ou du sable bien sec. (On peut voir le dessin au mobilier du fruitier).

Les fruits se conservent plus longtemps quand on n'attend pas pour les cueillir leur complète maturité, car ils finissent de mûrir dans le fruitier, tout en y perdant leur eau de végétation. Pour les cueillir et les ranger, il faut de grandes

précautions, car il est des fruits dont la chair est si fine que la moindre pression y laisse une empreinte. La pêche, la figue, la fraise, la cerise, la prune sont de ce nombre.

La pêche demande à être placée, sur la queue, dans une mousse bien sèche; toute autre situation lui est fatale; la figue veut être posée sur le côté; la poire doit rester la queue en haut; quant à la pomme, toute position lui est bonne.

Pour conserver le raisin, il faut le cueillir avant qu'il soit complètement mûr et l'envelopper de papier ou plutôt le mettre dans des sacs de papier goudronné.

Nous parlerons ailleurs d'une autre méthode de conservation; nous allons terminer ce petit aperçu en disant un mot de la manière de les sécher pour les conserver plus long-temps. Nous devons toutefois indiquer ici un procédé nouveau de conservation pour les fruits frais.

CONSERVATION DES FRUITS

Vous éteignez de la chaux dans de l'eau créosotée, c'est-à-dire que vous ajoutez cinq gouttes de créosote par litre d'eau. Vous mettez dans une caisse une couche de chaux, une couche de fruits, vous remplissez ainsi et aux quatre coins de la caisse, vous placez du charbon pulvérisé. Par ce procédé on peut conserver des fruits pendant un an.

FRUITS SECS

PRUNES

Prenez des prunes bien mûres, placez-les sur des claies en osier et mettez-les au four au moment où l'on vient d'en retirer le pain. Vous les ôtez quand il n'y a plus de chaleur, vous les retournez, puis les remettez au four immédiatement après une nouvelle fournée. Quand vous les jugez assez sèches, vous les renfermez dans un endroit sec.

On a recours au même procédé pour la dessiccation des cerises, des pêches, des abricots ; seulement, il faut aplatir ces deux derniers fruits quand ils sont à moitié secs, et surtout commencer par enlever le noyau.

POIRES ET POMMES

On les pêle pour les faire sécher au four comme les prunes. Lorsqu'on veut les glacer, on doit d'abord les faire bouillir dans l'eau, puis les rafraîchir dans l'eau froide, ensuite on les met tremper deux heures dans de l'eau sucrée, on les range sur des claies et l'on place au four pendant une nuit. Le lendemain on les retrempe dans l'eau sucrée et l'on répète ces opérations jusqu'à ce que la dessiccation soit parfaite.

FRUITS FRAIS POUR DESSERT

FRAISES

A Paris, on peut avoir des fraises en tout temps grâce aux progrès de l'horticulture et aux chemins de fer. Depuis le mois de mai jusqu'au milieu de l'automne, la fraise abonde sur les marchés, surtout l'espèce dite des quatre saisons et le prix n'en est pas très-élevé.

On dresse les fraises en pyramide dans un compotier de porcelaine et l'on sert avec du sucre en poudre dans un sucrier. On les accomode quelques fois au vin, au rhum, au cognac; cela dépend du goût de chacun.

FRAMBOISE

La framboise est blanche ou rouge; on donne la préférence à la rouge. Ce fruit, qui se conserve peu de temps, doit être servi comme la fraise. Elle commence à paraitre vers la fin de juin.

GROSEILLES

Il existe deux variétés de groseilles : la blanche et la rouge. On égrène chaque grappe de groseille dans un compotier et on les sert comme la fraise avec du sucre ou bien sans préparation aucune et en grappes.

CERISES

On en compte bon nombre de variétés très-estimées, telles que la Montmorency à courte queue, les bigarreaux, les guignes, etc. La cerise commence en mai pour finir en septembre. On coupe le bout de la queue et on les dispose sur des assiettes, en dôme ou en pyramide en ayant soin de rentrer toutes les queues en dedans.

ABRICOTS ET PRUNES

L'espèce précoce est la moins bonne, elle n'a d'autre mérite que de venir la première. L'abricot-pêche plaît aux yeux, mais comme parfum et comme goût il ne vaut pas l'abricot ordinaire et la variété tardive. On sert les abricots en pyramide en posant chaque fruit sur une petite feuille de vigne.

Les prunes se servent comme les abricots ; la seule précaution à prendre consiste à ne pas enlever la poussière ou fleur qui rehausse la beauté de ce fruit. Les meilleures espèces sont : la reine-claude, les damas, la prune impératrice et les mirabelles.

PÊCHES

C'est un des fruits les plus délicieux, celui qui dure le plus longtemps grâce aux nombreuses variétés qui se succèdent depuis le commence-

ment de juin jusqu'à la fin d'octobre. Les meilleures et les plus estimées à Paris sont celles de Montreuil. On sert les pêches sur des assiettes avec des feuilles de vigne ou de la mousse.

FIGUES

Les figues d'automne sont préférables à celles d'été; on les sert comme hors-d'œuvre en même temps que le melon.

FRUITS CUITS

COMPOTES ET MARMELADES

Les compotes et les marmelades ne peuvent se conserver; elles doivent être servies à mesure qu'on les prépare. Ces dernières se gardent cependant plus long-temps.

COMPOTE DE POMMES

Prenez de belles pommes de reinette blanche, pelez-les avec un couteau à lame d'argent, si vous voulez qu'elles restent blanches. Vous pouvez les couper en deux ou les laisser entières; dans ce dernier cas, il faut en enlever le cœur avec un petit instrument fait exprès, qu'on nomme vide-pomme; jetez vos pommes dans l'eau à mesure que vous les pelez, pour les empêcher de noircir; lorsqu'elles sont toutes épluchées, mettez dans une casserole de cuivre (une petite

bassine de cuivre non étamée serait préférable : surtout ne vous servez pas d'une casserole de fer-blanc, qui noircira vos pommes, à moins qu'elle ne soit tout-à-fait neuve), une quantité de sucre proportionée au nombre de pommes qui doivent composer votre compote, avec de l'eau, ce qui est nécessaire pour le faire fondre, un morceau de cannelle et le jus d'un citron ; faites bouillir le sucre, écumez-le, et, lorsqu'il est bien clair, mettez-y vos pommes, que vous retournerez de temps en temps pour qu'elles s'imprègnent bien de sucre ; aussitôt qu'elles sont cuites, retirez-les, faites réduire le sirop, et versez-les sur les pommes.

Lorsqu'on fait souvent des compotes, au lieu d'employer du sucre qu'il faut clarifier chaque fois, si on veut que le sirop soit bien net, il est plus commode de se servir de sirop de sucre préparé à l'avance ; on épargne ainsi beaucoup de temps et de soins ; ce sirop d'ailleurs peut servir à beaucoup d'autres usages.

Il y a beaucoup de pommes, comme la reinette d'Angleterre, la calville rouge, le châtaignier, etc., qui sont très-bonnes en compotes, mais qui ont le défaut de se fondre ; pour éviter cela, on ne les pèle pas, on les coupe en deux, on enlève le cœur, et on les met cuire dans le sucre, la peau en dessous, en les arrosant de temps en temps avec le sirop ; quand elles sont cuites, on les met dans le compotier, la peau en dessus, et on les saupoudre avec du sucre fin.

Quand les pommes sont entières, on peut remplir le trou qu'on a fait en ôtant le cœur, avec quelque gelée ou marmelade.

COMPOTE DE POIRES

On y emploie surtout les poires de martin-sec. Faites-les cuire avec moins de sucre que les pommes et ne mettez pas de jus de citron, mais seulement un petit morceau de cannelle. Comme les poires restent rarement blanches, il vaut mieux les avoir rouges tout-à-fait; il suffit pour cela de mettre dans le sirop où elles cuisent un petit morceau d'étain fin; ce morceau d'étain peut servir indéfiniment, et son emploi n'a rien de malsain. Une casserole étamée produirait le même effet; mais si elle avait servi à d'autres usages, il faudrait auparavant y faire bouillir de la cendre pour enlever tout ce qui peut être resté attaché à sa surface; terminez votre compote comme celle de pommes.

On peut mettre en compote toutes les poires non fondantes, comme le messire-jean, le bon-chrétien, la royale-d'hiver, etc. Quant aux poires fondantes, il faut les réserver pour les servir crues.

OBSERVATION

Les compotes de prunes, de groseilles, de framboises, etc., se font comme les confitures de mêmes espèces, seulement on met moins de sucre. et on retire les fruits aussitôt qu'ils sont cuits.

COMPOTE DE PÊCHES

Ouvrez de belles pêches, otez-en les noyaux, ayez un plat qui aille au feu, et placez-y vos pêches, la peau en dessous; mettez dans chaque moitié une cuillerée à café de vin de Lunel, saupoudrez amplement de sucre en poudre; mettez aussi dans le plat une cuillerée de vin, couvrez avec une assiette renversée, posez le plat sur les cendres rouges.

COMPOTE D'ABRICOTS

Disposez vos abricots comme ci-dessus, versez dans chaque peau moitié une demi-cuillerée à café de kirschwaser ou d'eau-de-vie; saupoudrez-les amplement de sucre, ajoutez dans le plat une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

COMPOTE DE PÊCHES AU VIN DE BORDEAUX

Plongez des pêches dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement; ouvrez-les, enlevez le noyau et roulez-les dans le sucre; arrangez-les dans un bocal à large ouverture; ajoutez du sucre en poudre à chaque lit que vous faites, et quelques fraises, framboises bien mûres; laissez-les ainsi pendant une demi-heure; ensuite versez dans le bocal du bon vin de Bordeaux, jusqu'à ce que les pêches soient entièrement baignées; fermez le bocal; deux ou trois heures après, vous dresserez les pêches dans le compo-

tier et vous verserez par-dessus tout ce que contient le bocal.

COMPOTE DE FRAISES

Prenez des fraises ananas qui ne soient pas très-mûres ; mettez un peu de sucre en poudre au fond d'un bocal, par-dessus un lit de fraises ; ensuite du sucre ; continuez ainsi ; versez sur le tout un verre de vin de Frontignan ou de Rivesalte ; laissez vos fraises dans cet état pendant une heure ou deux ; faites-les cuire au bain-marie sans les sortir du bocal.

COMPOTE DE FRAMBOISES

Cette compote se fait comme celle de fraises.

MARMELADES

OBSERVATION APPLICABLE A TOUTES LES CONFITURES.

Il y a des personnes qui croient faire une grande économie en mettant peu de sucre dans les confitures ; elles sont dans l'erreur. La plus forte économie qu'on puisse faire en ce genre est insignifiante.

Ce résultat est facile à expliquer ; les fruits, et surtout les groseilles, plusieurs espèces de prunes, les pêches, quelques abricots, contiennent très-peu de matières solides ; si on les faisait cuire seuls, la plupart se réduiraient au dixième, avant

d'acquérir la consistance nécessaire à leur conservation. Le sucre qu'on y ajoute produit deux effets : il masque la saveur trop acide de ces fruits, et il retient en combinaison une partie du liquide qu'ils contiennent ; d'où il résulte que pour assurer leur conservation, on n'a pas besoin de les amener, par une évaporation prolongée, à une consistance aussi solide.

Ainsi, plus on met de sucre, plus on a de confitures, plus elles sont agréables sans coûter plus cher, et en exigeant moins de temps et de soins pour leur confection.

Une autre économie mal entendue est celle qu'on croit trouver dans le prix du sucre ; en général, on prend pour faire des confitures du sucre inférieur, qui coûte 10 ou 15 cent. de moins par 500 gram. que le sucre ordinaire de bonne qualité ; on croit gagner ces 10 ou 15 cent. tandis qu'au contraire on dépense 10 ou 15 cent. par 500 gr. de confiture.

D'abord si on clarifie, comme on le doit, ces sucres inférieurs, le déchet qu'ils éprouvent dans cette opération les fait revenir au même prix que le beau sucre ; si on ne les clarifie pas, leurs impuretés se mêlent aux confitures, et en troublent la transparence.

Mais ce n'est pas tout, la clarification n'enlève que des matières terreuses et mucilagineuses ; elle laisse dans le sucre la portion de mélasse qui constitue sa qualité inférieure, qui l'empêche d'être bien sec, et qui le rend gras au toucher ; or, le

sucre consolide d'autant plus de suc de fruit qu'il est plus pur et plus sec ; ainsi, lorsque vous employez du sucre inférieur, il vous en faut davantage pour amener la même quantité de confiture au même point ; et en définitive, vous faites un excès de dépense, au lieu d'une économie.

C'est faute de se rendre un compte bien exact des résultats qu'on obtient, qu'on a adopté presque généralement les deux erreurs qui viennent d'être relevées. On pèse ordinairement le fruit et le sucre qu'on emploie, mais il est bien rare qu'on s'avise de peser les confitures qu'on obtient. On ne fait donc que la moitié de la besogne ; quand on voudra la faire tout entière, on reconnaîtra l'exactitude de tout ce qui est exposé dans ce paragraphe.

AUTRE OBSERVATION

Un fourneau ordinaire suffit pour chauffer une bassine contenant 15 kil. de confiture, c'est-à-dire environ 18 à 28 kilog. tant de fruits que de sucre. On remplit entièrement le fourneau de charbon, on place près de chacun des côtés une pierre plate, ou un ou deux carreaux, et on pose la bassine dessus. On doit pendant qu'on fait cuire des confitures les tourner sans cesse avec une spatule de bois, en décrivant le chiffre 8, il ne faut pas employer de spatule de fer, parce qu'en raclant le fond de la bassine, elle enleverait des petits copeaux de cuivre. Evitez que les bords de

la bassine ne reçoivent l'impression d'une trop forte chaleur, parce que les confitures s'y caraméliseraient, surtout sur le feu, ce qui altérerait leur goût et leur couleur.

On emploie sans danger les bassines de cuivre pourvu qu'on les tienne très-propres et qu'on n'y laisse pas séjourner les confitures refroidies, attendu que les acides des fruits qui n'attaquent pas le cuivre à chaud, le dissolvent fort bien à froid.

Il ne faut pas faire étamer les bassines à chaud, l'étamage ne servirait à rien; froid, il n'empêcherait pas le cuivre d'être attaqué ; d'ailleurs l'étamage altérerait la couleur de plusieurs espèces de confitures.

MARMELADE DE PÊCHES

Prenez des pêches bien mûres, enlevez la peau, ôtez les noyaux et couvrez-les à mesure de tout le sucre que vous destinez à les faire cuire. 500 gram. de sucre par 500 gram. de fruit suffisent pour faire de belle marmelade de pêches; mais si vous voulez qu'elle conserve bien le goût du fruit, il faut mettre 750 gram. de sucre. Lorsque les pêches ont macéré dans le sucre pendant trois ou quatre heures, versez-les dans la bassine; faites-les bouillir à grand feu pendant une demi-heure, si vous n'avez mis qu'un 500 gram. de sucre, et pendant huit ou dix minutes, si vous en avez mis 750 gram. ; passez au tamis de crin, en frot-

tant avec une cuiller, et emplissez de suite les pots que vous avez préparés; faite ainsi, cette marmelade a presque la transparence d'une gelée.

MARMELADE D'ABRICOTS

Si vous employez des abricots communs, 250 gram, de sucre peuvent suffire, mais si vous employez des abricots-pêches, il en faut un peu plus, et pour avoir une belle marmelade, il faut mettre 500 gram. par 500 gram. de fruit. Faites macérer les abricots avec le sucre; cuisez-les, passez-les au tamis comme les pêches; prenez des abricots très-murs.

MARMELADE DE MIRABELLES

Prenez de la mirabelle très-mûre. La petite espèce, qui est un peu piquetée de rouge, est la meilleure. Comme la mirabelle a moins d'eau que les autres prunes, 250 gr. de sucre suffisent, et avec 375 gr. par 500 gr. de fruit votre marmelade sera très belle: faites macérer avec le sucre, et suivez en tout point ce qui est prescrit ci-dessus.

On n'est guère dans l'usage de passer au tamis les marmelades d'abricots et de prunes: on peut certainement s'en dispenser; mais les marmelades sont beaucoup plus agréables, plus légères, et par conséquent plus saines, lorsqu'elles sont débarrassées des peaux des fruits avec lesquels on les a faites.

MARMELADE DE PRUNES DE REINE-CLAUDE

La prune de reine-claude est très aqueuse, et quoiqu'elle paraisse très-sucrée, elle est très-acide lorsqu'elle est cuite; cependant on en fait une marmelade très-passable avec 250 grammes de sucre; une très-bonne avec 375 grammes, et une excellente avec 500 gram. pour 500 gram.; faites toujours macérer avec le sucre, et passez au tamis de crin la marmelade cuite, pour la débarrasser des peaux.

Il y a des personnes qni pèlent les prunes de reine-claude avant de les cuire; elles prennent une peine qui est non seulement inutile, mais dont le résultat est nuisible, c'est dans la peau que réside principalement le parfum de la plupart des fruits, lorsqu'on l'enlève avant leur cuisson, ce parfum est entièrement perdu. Cependant il faut peler les pêches dont la peau communiquerait à la marmelade une odeur d'amandes amères, qui pourrait ne pas convenir.

MARMELADE DE CERISES

Prenez des cerises bien mûres, qui ne soient pas tournées, c'est-à-dire qui n'aient pas perdu leur transparence; ôtez-en les noyaux et les queues; il n'est pas nécessaire de les faire macérer. Cependant, si vous en faites une grande quantité à la fois, il vaut mieux les couvrir à mesure de sucre en poudre pour les empêcher

de s'échauffer; faites cuire à grand feu, comme toutes les confitures. On ne les passe pas au tamis.

Il faut 375 grammes de sucre pour faire de bonne marmelade de cerises. Il faut 500 grammes pour 500 grammes lorsqu'on veut qu'elle soit très-belle. Prenez des cerises communes, votre marmelade sera plus parfumée que si vous employiez des cerises douces.

MARMELADE DE FRAMBOISES

Mettez 500 gr. de sucre par 500 gr. de fruit; faites macérer pendant deux heures avec le sucre; faites bouillir à grand feu pendant huit ou dix minutes; passez au tamis de crin un peu serré.

MARMELADE DE POIRES

Prenez des poires de rousselet, de martin-sec, de messire-jean, de bon-chrétien, de royale-d'hiver, ou toute autre espèce de bonnes poires cassantes; pelez-les, coupez-les en quartiers, et enlevez les cœurs. 250 gram. de sucre suffisent amplement : on peut même en mettre moins, quoique, par les motifs exposés plus haut, ce soit à peu près la même chose, sous le rapport économique, de mettre peu ou beaucoup de sucre. Mettez vos poires dans une bassine avec assez d'eau pour les baigner; faites cuire à grand feu, quand les poires cèdent sous le doigt, reti-

rez-les avec une écumoire, et mettez le sucre dans l'eau où elles ont cuit ; pendant que le sucre se fond, écrasez vos poires sur un tamis de crin un peu clair, ou dans une passoire ; recevez la pulpe dans une terrine; lorsque tout est passé, mettez-la dans la bassine, et achevez de faire réduire au point convenable ; l'avantage que vous aurez en mettant 250 grammes de sucre dans cette marmelade, c'est que vous pourrez la conserver plus liquide.

Si vous préférez que les poires restent en quartiers, ou par moitiés, ce qui vous permettra de les servir en compotes, faites fondre votre sucre avec le quart de son poids d'eau ; faites bouillir à grand feu ; quand les poires sont cuites, si le sirop a assez de consistance, versez le tout dans des pots ; si le sirop n'est pas assez cuit, retirez les poires, distribuez-les dans les pots, que vous achèverez de remplir avec le sirop, lorsqu'il sera suffisamment cuit. Un peu de canelle dans cette marmelade lui donne un parfum fort agréable.

RAISINÉ DE POIRES

Dans les vignobles on fait cuire des poires coupées en quartiers, avec du moût de raisin qui n'a encore subi aucune fermentation. Cette confiture n'est pas désagréable ; mais elle est un peu trop acide : pour la rendre tout-à-fait bonne, voici le procédé qu'il faut suivre.

Prenez du moût de raisin blanc; faites-le bouillir à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit au moins au tiers; laissez refroidir; versez-y ensuite, petit à petit, de la craie (blanc d'Espagne), délayée dans de l'eau; mêlez bien la craie avec le moût; il se fait de suite une vive effervescence; ajoutez encore de la craie, l'effervescence sera à chaque fois moins forte; ne mettez plus de craie quand l'effervescence sera sensiblement moins forte; si vous en mettiez davantage, le moût serait entièrement désacidifié, et votre raisiné serait trop fade; laissez le moût sur la craie, sans le remuer, pendant une nuit; le lendemain, décantez le clair, et passez à la chausse ce qui peut se trouver trouble au fond; passez et repassez jusqu'à ce que le moût sorte bien clair.

Remettez le moût sur le feu avec quelques blancs d'œufs battus, enlevez les écumes, et faites-le réduire encore d'un tiers de son volume actuel; mettez-y alors vos poires, et achevez la cuisson.

Si vous ne pouvez vous procurer du moût de raisin, vous pouvez en faire en écrasant avec les mains, et en tordant dans un linge des raisins blancs; n'égrenez pas vos raisins avant de les écraser, car vous en viendriez difficilement à bout, écrasez les grappes entières, retirez ensuite les rafles, procédez pour ce moût comme pour celui de pressoir.

Dans les pays à cidre, on fait la même confi-

ture avec le cidre sortant du pressoir; comme le sucre de pomme est très doux, il n'est pas nécessaire de le désacidifier.

Enfin, en faisant bouillir avec de l'eau les pelures et les cœurs des poires, on en tire un sirop qui, après avoir été clarifié, et en y ajoutant très-peu de sucre, est très-bon pour faire cuire vos quartiers.

GELÉES DE FRUITS

GELÉE DE GROSEILLES

Pour faire de belle gelée, il faut prendre des groseilles qui ne soient pas très-mûres, lorsqu'elles le sont tout-à-fait, la gelée est toujours louche, on est obligé de la clarifier; ce qui ajoute au coup-d'œil et diminue la bonté. Si on veut avoir de la gelée d'une couleur peu foncée, il faut mêler de la groseille blanche avec la rouge; la groseille ayant peu de parfum, on y ajoute ordinairement des framboises.

Il faut 500 gr. de sucre par 500 gr. de fruit pour faire de bonne gelée de groseilles; pour la faire très-belle, on doit mettre 750 grammes de sucre par 500 grammes de fruit.

Je le répète encore, une plus grande proportion de sucre dans les confitures, ne les renchérit pas d'une manière sensible.

Prenez donc 6 kil. de groseilles rouges, 1 kil. 500 gr. de groseilles blanches, 500 gr. environ

de framboises, et 7 kilog. 500 ou 11 kilog. 500 gram. de sucre.

Egrenez les groseilles, épluchez les framboises, faites macérer ces dernières dans une partie de votre sucre, mettez ensemble les groseilles et le sucre, concassé en poudre grossière, dans une bassine non étamée, car si elle l'était, la gelée deviendrait violette ou au moins amarante; faites bouillir à grand feu, si vous avez mis 750 gram. de sucre, vous ne ferez durer l'ébullition qu'autant qu'il est nécessaire pour que les groseilles crèvent, si vous n'avez mis que 500 grammes faites bouillir jusqu'à ce que, en jetant quelques gouttes de jus sur une assiette, ou dans une cuiller d'argent, si vous voyez qu'elles se figent, et que, sans être tout-à-fait froides, elles se déplacent peu quand on incline l'assiette ou la cuiller. C'est le moment de retirer la bassine du feu, mais auparavant jettez-y vos framboises, plongez-les avec une écumoire, laissez-les essuyer ce qu'on appelle un bouillon couvert, versez alors tout ce qui est dans la bassine sur un grand tamis de crin placé au-dessus d'une terrine. Laissez égoutter un quart d'heure sans presser le marc, transportez ensuite le tamis sur une autre terrine pour recevoir ce qui s'en écoule encore; mettez dans des pots ce qui a coulé dans la première terrine, tordez ensuite dans un linge ce qui est resté sur le tamis, mettez à part le jus que vous tirerez ainsi : il donnera une très-bonne gelée, mais qui

sera un peu louche; on pourrait la clarifier, mais elle perdrait en qualité.

Il reste du sucre dans le marc. On trouvera plus loin le moyen d'utiliser ce résidu, ainsi que celui de toute espèce de confitures.

GELÉE DE POMMES

Pelez des pommes de reinette et jetez-les à mesure dans de l'eau ou vous aurez mis le jus d'un ou plusieurs citrons suivant la quantité de gelée que vous faites. Mettez vos pommes dans un bassin avec un peu d'eau pour qu'elles baignent, vous pouvez vous servir de celle où vous les avez jetées après les avoir épluchées. Quand les pommes commencent à se fondre, versez tout ce qui est dans le bassin sur un tamis de crin, ne pressez pas le marc, laissez-le seulement égoutter: mettez dans le jus qui passe un poids égal de sucre très-blanc et laissez le tout dans la bassine, faites bouillir jusqu'à ce que la gelée soit dans les mêmes signes que celle de groseille, mettez de l'écorce de citron coupé en filets tres-minces, laissez bouillir une ou deux minutes et retirez; ôtez les filets de citrons avec une écumoire, et remplissez les pots et distribuez par dessus les filets de citron. On peut utiliser la pulpe de pommes qui à servi à faire le gelée en l'écrasant sur un tamis en ajoutant assez de jus de citron pour lui donner un acidité agréable, et on achève de la cuire avec suffisante quantité de sucre, et un bâ-

ton de cannelle; il faut la faire un peu cuire parce qu'étant privée de gelée, elle prend plus difficilement de la consistance.

Comme la pomme de reinette a peu ou point de parfum, la gelée qu'on en tire est un très-bon excipient pour celui que l'on veut y introduire.

Ainsi, on peut faire de la gelée de fleur d'orange, en y ajoutant, vers la fin, qantité suffisante d'eau distillée de cette fleur.

De la gelée d'orange, en jetant dans la bassine, vers la fin, des zestes d'orange.

GELÉE DE COINGS

Elle se fait comme la gelée de pommes; mais comme le coing a du parfum qui réside dans la peau, on ne les pèle pas, on se contente de les bien brosser pour en enlever le duvet qui les recouvre.

Il faut 500 gram. de sucre par 500 gram. de fruit; on n'ajoute pas d'écorce de citron.

GELÉE DE CERISES

Faites-la comme la gelée de groseilles, mais sans framboises, on peut mettre dans la bassine un huitième des noyaux, qui donneront à la gelée un parfum très-agréable.

GELÉE DE PRUNES

Il n'y a que la prune de reine-claude qui puisse

être employée à faire de la gelée, les autres n'ont pas de parfum bien décidé, ou sont trop charnues; on peut mettre en marmelade le résidu de cette gelée et de celle de cerises. Ces marmelades seront très-bonnes pour faire des tartres et des omelettes aux confitures.

PATE D'ABRICOTS

Pour faire la pâte d'abricots, il faut passer la marmelade, un peu avant qu'elle soit à son point, à travers un tamis de crin; remettez-la dans la bassine avec poids égal de sucre en poudre fine; lorsque le sucre est fondu et bien amalgamé avec la marmelade, distribuez-la dans de petites assiettes, que vous exposez à un courant d'air, saupoudrez la marmelade avec du sucre en poudre et très-sec, retournez chaque plaque pour la saupoudrer de l'autre côté, mettez les assiettes dans une étuve ou dans un four dont la chaleur ne soit pas très-forte, aussitôt qu'elles auront pris la température de l'étuve ou du four, exposez-les à un courant d'air, répétez cela jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment sèche, mettez-la ensuite dans des boîtes, après l'avoir encore saupoudrée de sucre fin; séparez chaque plaque avec un rond de papier.

On fait de même les pâtes de pommes et de coings, ou de tout autre fruit.

CONFITURE

CONFITURE DE GROSEILLES FRAMBOISÉES

Prenez 5 kilog. de belles groseilles rouges, et 2 kilog. de groseilles blanches, égrainez-les et jetez-les dans la bassine; faites bouillir un instant en remuant avec la spatule pour bien faire crever vos groseilles, retirez-les du feu et passez-les dans un torchon mouillé, pressez-les fortement pour que le jus en sorte, pesez-les et remettez dans la bassine avec 75 grammes de sucre par 100 gram. de jus; faites bouillir à grand feu pendant environ un quart d'heure, puis ajoutez le jus de 2 kilog. de framboises que vous aurez passé d'avance, laissez bouillir le tout pendant 10 minutes. Vous pouvez vous assurer si vos confitures sont cuites, en en versant dans une assiette, si elles figent de suite, c'est qu'elles sont cuites, autrement il faudrait les laisser quelques minutes de plus, car de leur cuisson dépendent beaucoup leur réussite et leur conservation.

CONFITURE D'ABRICOTS

Prenez 200 abricots bien mûrs et frais cueillis, ouvrez-les en deux et ôtez-en les noyaux, pesez ensuite vos abricots, cassez du sucre en petits morceaux, et mettez même poids de sucre que d'abricots. Mettez vos abricots et votre sucre dans une terrine, et laissez macérer pendant 24 heures

en remuant de temps en temps; ayez soin de les mettre à la cave ou dans un endroit frais, gardez une partie des noyaux que vous cassez et dont vous ôtez les amandes, jetez de l'eau bouillante dessus, épluchez-les et coupez-les en deux. Quand vos abricots auront été le temps nécessaire dans le sucre, mettez-les dans le bassin et faites cuire grand feu en remuant toujours; dix minutes avant de les retirer, ajoutez les amandes que vous aurez préparées.

Une demi-heure suffit pour la cuisson; si vous mettez moitié moins de sucre, il faudrait les laisser cuire beaucoup plus longtemps.

CONFITURES DE PRUNES REINE-CLAUDE OU DE MIRABELLES

Elles se font de la même manière que les abricots.

CONFITURE DE FRAISES

Mettez autant de kilog. de sucre que vous avez de kilog. de fruit, faites cuire d'abord le sucre, puis, ajoutez les fraises et laissez bouillir 10 minutes en ayant soin d'écumer.

CONFITURE DE POIRES D'ANGLETERRE

Prenez un cent de poires d'Angleterre, pas trop mûres, épluchez-les, fendez-les en deux et ôtez-en les pepins, mettez dans une terrine avec 250

grammes de sucre pour 500 grammes de fruits, et laissez macérer pendant 24 heures, en ayant soin de les mettre dans un endroit frais et de les remuer de temps en temps.

Mettez-les ensuite dans un bassin et faites-les cuire pendant une heure en remuant toujours; à moitié cuites, ajoutez le zeste de deux citrons coupés en filets; au moment de les retirer, exprimez le jus d'un de vos citrons. Cette confiture peut se faire avec des poires de Rousselet ou de Messire-Jean ; elle est préférable avec de l'Angleterre.

CONFITURE DE CAMPAGNE

Mettez dans un chaudron du vin doux, faites bouillir et réduire d'un tiers, faites cuire dans de l'eau, des pommes, des poires et des coings; mettez-les dans le vin et laissez cuire en ayant soin d'écumer. Vous reconnaîtrez que la cuisson est suffisante si en passant un peu de sirop sur une assiette, il ne coule point en l'inclinant.

RAISINÉ

Égrenez des raisins, mettez-les dans un chaudron avec des poires et des coings et faites cuire, écumez pour enlever les pepins, laissez réduire d'un tiers et diminuez le feu à mesure que la cuisson avance. Plus le raisiné épaissit, plus on doit remuer; retirez et passez pour enlever le

reste des pepins, puis remettez sur le feu et faites bouillir jusqu'à parfaite consistance ; quand il est bien cuit, il se conserve plus longtemps. On le met en pots quand il est à moitié refroidi ; on laisse ces pots découverts pendant 5 ou 6 jours, puis on les garnit comme il est indiqué ci-dessus. Dans les pays à cidre, on fait un raisiné avec du cidre et des pommes.

MANIÈRE DE COUVRIR LES POTS DE CONFITURE

Lorsque les confitures sont refroidies, on essuie les pots et on les laisse un ou deux jours, on pose alors sur la superficie un rond de papier trempé dans l'eau-de-vie. Il faut que ce papier couvre exactement. On couvre ensuite les pots avec un papier en double attaché avec une ficelle et on range les pots dans un endroit sec.

EMPLOI DES RÉSIDUS DE CONFITURE

Lorsqu'on passe des marmelades ou des gelées, ce qui reste sur le tamis contient du sucre et du sucre de fruit ; il y a deux manières d'employer ces résidus. L'un consiste à jeter de l'eau dessus et à passer le tout à la chaussse jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ces eaux sont fort agréables à boire et très-saines, mais on ne peut les conserver plus de 48 heures, souvent moins.

L'autre moyen, c'est d'employer ces résidus à faire un vin de liqueur artificiel ou de les faire

entrer dans des ratafias. Si vous voulez en faire un vin de liqueur, versez sur les résidus assez de bons vins blancs pour les bien délayer, laissez macérer pendant 24 heures dans un endroit bien frais, ensuite passez à la chausse jusqu'à ce que le vin soit clair, ajoutez un sixième d'eau de vie (plus ou moins selon votre goût), et mettez en bouteilles.

Les résidus de confitures d'abricots, de pêches, de mirabelles, traités ainsi, donnent un excellent vin. Quant aux autres résidus, délayez-les avec moitié eau et moitié eau de vie, passez à la chausse, mettez dans ce qui a passé de belles cerises tardives, ou des prunes de reine claude, laissez infuser pendant huit jours, ajoutez alors autant d'eau-de-vie que vous en avez déjà employé; ou bien délayez le marc avec un tiers d'eau ou deux fois d'eau de vie, passez à la chausse et ajoutez si vous voulez quelque parfum, comme cannelle, eau de fleur d'oranger, amandes amères, etc.

COMPLÉMENT DU DESSERT

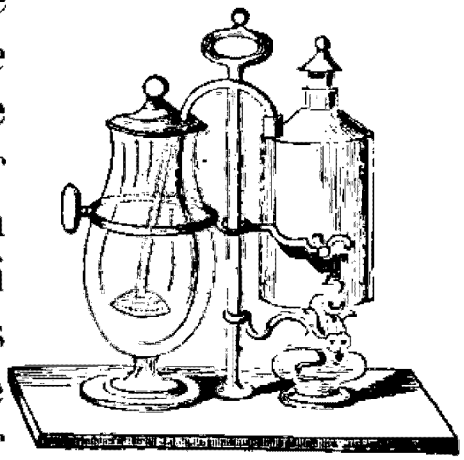
LE CAFÉ

Il est facile de faire le café, mais l'obtenir sans lui faire rien perdre de son arôme et de ses propriétés est chose plus difficile qu'on ne le suppose. Pour qu'il sorte de la cafetière avec toutes les qualités exigées, il faut observer les règles suivantes :

1° Torréfier le café dans un poëlon en terre, à un degré convenable, c'est-à-dire lorsqu'il a pris une couleur connue sous le nom de robe de capucin. Pour le moka et le bourbon, cette couleur doit être blonde ; pour le martinique, elle sera marron foncé. Le meilleur est le moka ; on le reconnait à son grain petit et rond. Le bourbon est plus gros. Le martinique qui est le plus commun a le grain vert et assez gros.

2° Moudre le café au moment où l'on veut le préparer.

3° Se servir d'une cafetière en terre ou en verre comme la cafetière à bascule, et proportionner l'eau à la quantité de café en poudre. On doit mettre 125 grammes par litre d'eau. La cafetière en fer blanc donne au café un goût de fer, voilà pourquoi nous ne la recommandons pas. Si l'on n'en possède pas d'autres, il faut avoir soin de ne pas y laisser séjourner le café trop longtemps, il est bon de le mettre dans une bouteille en verre si l'on veut en garder pour le lendemain.



Cafetière à bascule.

Le café bien préparé doit avoir une couleur marron clair avec un reflet doré ; il demande à être servi chaud, mais il faut prendre garde de le laisser bouillir, car il perdrait de son parfum.

CAFÉ A L'EAU

La cafetière à la Dubelloy est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'en donner une description détaillée; on sait qu'elle consiste en un cylindre de fer-blanc, ouvert par en haut, fermé par en bas, avec une plaque percée de très petits trous; on pose ce cylindre sur une cafetière, on y

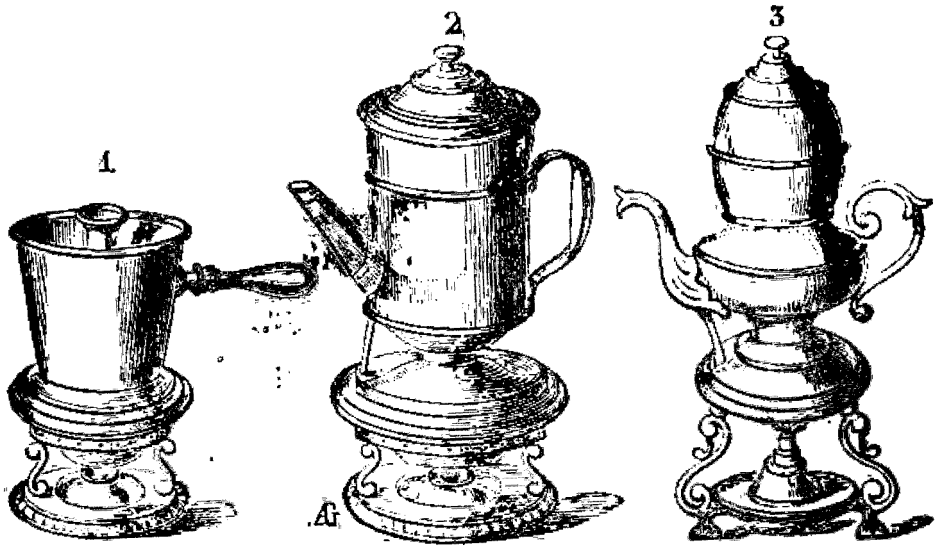
Cafetière Dubelloy.

Cafetière pour faire chauffer le café.

met le café, on le tasse un peu, et on verse par-dessus de l'eau bouillante. Pour que cette eau, en tombant en masse sur le café, ne s'ouvre pas de suite une issue à travers, on place sur le cylindre une petite passoire, qui force l'eau à tomber en pluie; par ce moyen le café s'imbibe lentement, l'eau se charge de ses principes et s'écoule dans la cafetière.

Lorsque le café est en poudre fine et qu'il est tassé bien également, l'eau le traverse avec lenteur et se charge tellement de ses principes, que

la première tasse de liquide qui passe l'épuise entièrement, quoiqu'on ait mis assez de café dans le cylindre pour en faire trois, quatre et même cinq tasses; c'est une véritable essence de café, susceptible de se conserver longtemps en vases clos, surtout si on ajoute un peu de sucre; quand on



Chocolatière à l'esprit de vin. — Cafetière à l'esprit de vin. — Théière à l'esprit de vin.

veut s'en servir on en met dans une tasse le quart de sa contenance, et on achève de l'emplir avec de l'eau bouillante; par ce moyen on a du café à l'instant.

On a inventé depuis quelque temps plusieurs cafetières qui diffèrent pour la forme, mais dont le principe fondamental est absolument le même; leurs inventeurs ont eu pour objet de rendre la partie extractive du café plus soluble, en l'imprégnant de vapeur d'eau avant de le faire traverser par l'eau bouillante. Il est certain que le café ob-

tenu au moyen de ces cafetières est plus chargé et plus fort que celui que l'on obtient par la simple effusion d'eau bouillante ; mais en même temps on lui trouve un arôme moins pur, et une amertume qui va quelquefois jusqu'à l'âcreté. Ce résultat est facile à concevoir d'après ce qui a été dit ci-dessus.

Un des grands avantages des cafetières à la Dubelloy, et de toutes celles où l'on emploie l'effusion de l'eau bouillante, c'est de donner de suite du café clair. On est dispensé par-là de le clarifier par le repos, pour le faire chauffer une seconde fois, ce qui altère toujours sa qualité, ou par la colle de poisson qui en précipite un des principes les plus essentiels.

CAFÉ A LA CRÈME

En le faisant avec l'essence de café, on a réellement du café à la crême, au lieu de crême à l'eau de café, qui est le résultat de la méthode ordinaire.

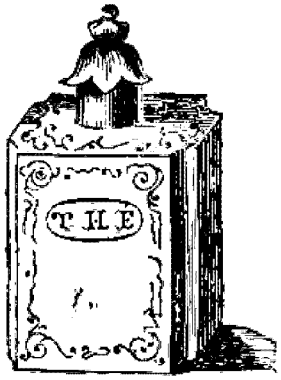
BAVAROISE

Pour la bavaroise à l'eau, sucrez une infusion de thé avec du sirop de capillaire, ajoutez un filet d'eau de fleur d'orange.

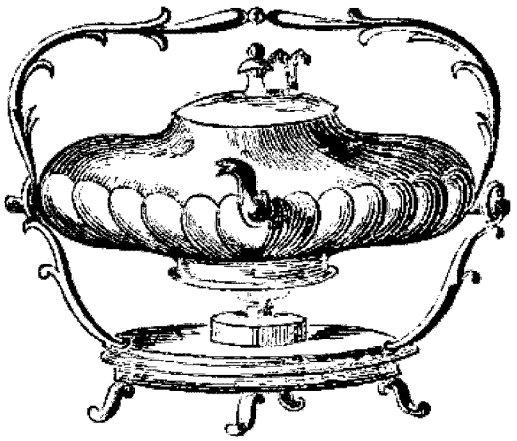
Pour la bavaroise au lait, mettez moitié thé, moitié lait, sucrez ; pour la bavaroise au chocolat, mettez du lait, du chocolat et du sucre et remuez.

THÉ

Il y a un grand nombre d'espèces de thés, qui toutes se rangent dans deux grandes classes : les thés verts et les thés noirs : les premiers sont très forts, ils agitent violemment les nerfs ; les seconds sont beaucoup plus doux, Les personnes qui prennent habituellement du thé sont assez généralement dans l'usage de mélanger un tiers ou une



Boîte à thé.



Théière.

moitié de thé vert, avec deux tiers ou moitié de de thé noir. Pour faire le thé, mettez dans la théière une quantité de thé proportionné à l'étendue de l'infusion que vous voulez faire.

Versez d'abord sur le thé une demi-tasse d'eau bouillante; laissez infuser pendant cinq ou six minutes ; achevez ensuite d'emplir la théière avec de l'eau bouillante.

Lorsqu'on met toute l'eau à la fois, les feuilles

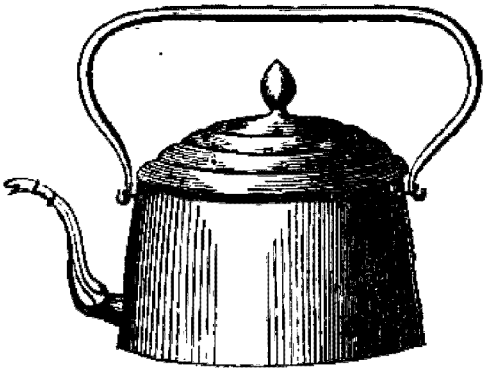
ne se développent pas bien, et l'infusion se fait mal.

On sert avec le thé un pot de lait, et le matin on y ajoute des tartines de pain beurrées.

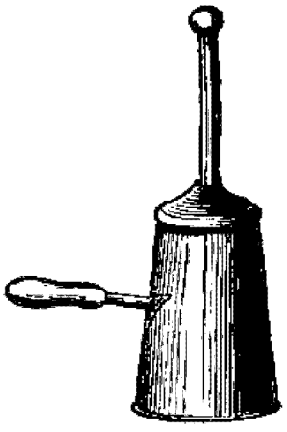
CHOCOLAT

Il y a du chocolat dont la livre est divisée en douze tasses, et d'autre qui est divisée en seize. Le premier sert pour le chocolat à l'eau, le second pour le chocolat au lait.

Mettez dans une chocolatière autant de tasses d'eau que vous voulez en faire de chocolat ; ajoutez le chocolat cassé, et faites-le fondre en tournant le moussoir ; lorsqu'il est bien fondu, placez la chocolatière sur des cendres chaudes, et laissez-le cuire tout doucement ; au moment de servir, tournez vivement le moussoir pour former de la mousse.



Bouilloire.



Chocolatière.

Le chocolat au lait se fait de même.

Si vous voulez du chocolat à la vanille, il vaut mieux l'ajouter au moment de servir, que d'employer du chocolat vanillé, dont le parfum s'évapore en partie pendant l'ébullition, servez-vous pour cela de sirop de vanille ; une demi-cuillerée à café suffit pour chaque tasse.

CUISSON DU SUCRE

Après avoir clarifié le sucre on le fait bouillir pour évaporer une partie de l'eau qui le retient. Il est à la nappe lorsqu'en y trempant l'écumoire et la retirant de suite, il s'écoule en nappe sur la surface de l'écumoire, lorsqu'on la remue.

On reconnait que le sucre est au perlé lorsqu'en y trempant le bout du doigt et le rapprochant du pouce et étendant ensuite les deux doigts autant qu'il est possible, il se forme de l'un à l'autre un filet de sucre qui ne se rompt pas ; lorsque le sucre est à cet état, le bouillon élève sur le bassin des globules rondes, qui ressemblent à des perles de verre.

La cuisson à la plume se reconnaît lorsqu'en trempant l'écumoire dans le sucre, et soufflant à travers il en sort des globules légères qui tiennent l'une à l'autre. Enfin le sucre est au cassé lorsqu'après avoir mouillé votre doigt à l'eau fraîche, vous le trempez dans le sucre et ensuite dans l'eau ; si après avoir détaché le sucre qui tient à votre doigt il casse net sous la dent, il est à son point extrême

de cuisson, il ne contient plus d'eau et il est temps de le retirer, sans quoi il se caraméliserait.

Il y a des degrés intermédiaires auxquels on a donné des noms particuliers, on les reconnaît en ce que les signes qu'on a fait connaître ci-dessus ont moins d'intensité.

Ainsi quand le filet se casse en étendant les doigts le sucre est appelé au soufflé.

Il est au petit cassé, quand le sucre détaché du doigt qu'on à trempé dans le bassin ne casse pas net et tient aux dents.

Il faut un peu d'expérience pour se bien connaître à la cuisson du sucre, cette expérience est facile à acquérir avec un peu d'attention. Il est plus facile dans une seule cuisson de reconnaître tous les signes caractéristiques des divers degrés que de les décrire.

SIROP DE SUCRE CLARIFIÉ

Prenez 2 blancs d'œufs ; battez-les en ajoutant peu à peu de l'eau jusqu'à concurrence d'un litre par œuf ; cassez 2 kilos de sucre et mettez-les dans un bassin avec de l'eau ; faites bouillir et enlevez l'écume à mesure qu'elle se forme ; vous ajoutez de temps en temps de l'eau, jusqu'à ce que l'écume soit blanche alors le sucre est complètement clarifié.

SIROPS

SIROP DE CERISES

Choisissez des cerises saines et bien mûres, écrasez-les avec la main ou à l'aide d'un pilon, dans une terrine, mettez-les dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures.

Placez sur une terrine un carré d'étamine ou une serviette, jetez dessus les cerises ainsi macérées ; enlevez la serviette par les quatre coins pour que le jus s'égoutte comme il faut, pesez votre jus et mettez le double en poids de sucre cassé en morceaux ; mettez le tout dans un bassin sur le feu, laissez jeter de vingt à vingt-cinq bouillons, remuez avec soin et mettez en bouteilles sans attendre que le sirop soit entièrement froid, autrement il faudrait le verser dans une terrine pour éviter qu'il se refroidisse dans le cuivre.

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉ

Cueillez les groseilles bien mûres, ajoutez-y des framboises rouges, si vous les avez et faites exactement comme pour le sirop de cerises.

SIROP D'ORGEAT

Prenez 250 grammes d'amandes douces et 65 grammes d'amandes amères, un litre d'eau, 250

grammes de sucre, 32 grammes fleurs d'oranger et 2 grammes de citron. Pilez les amandes émondées de leurs écorces, en versant peu à peu de l'eau pour les empêcher de tourner en huile; quand elles sont bien réduites en pâte, ajoutez le restant de l'eau. Pétrissez le tout et passez à travers une étamine.

On fait fondre le sucre à froid dans l'émulsion et on ajoute l'eau de fleurs d'oranger et l'esprit de citron.

On monde les amandes en versant dessus de l'eau bouillante et en enlevant l'écorce.

SIROP DE GOMME

Mettez fondre 125 grammes de gomme arabique dans un verre d'eau; mettez dans une bassine en cuivre un litre d'eau avec 1 kilogramme de sucre cassé et un blanc d'œuf battu quand votre sucre sera fondu, et, laissez bouillir jusqu'à ce qu'il y ait beaucoup d'écume à la surface; ajoutez alors votre gomme fondue, faites-le cuire encore un instant, passez ensuite à l'étamine ou dans un linge et ajoutez 2 cuillerées de fleurs d'oranger et mettez de suite en bouteilles.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ

Mettez dans un bocal des framboises épluchées et bien mûres, emplissez sans tasser, ajoutez du bon vinaigre pour les recouvrir; après un mois

d'infusion, versez-les sur une étamine ou sur une serviette; réunissez cette serviette par les quatre coins, faites écouler le vinaigre en exprimant le jus en serrant avec les mains; filtrez le jus au papier gris et mettez-le en demi-bouteilles bien bouchées.

Ce vinaigre est excellent pour rafraîchir, une seule cuillerée à café suffit pour un bon verre d'eau sucrée.

FRUITS CONFITS

ABRICOTS

Choisissez des abricots bien sains et pas trop mûrs, ouvrez-les avec une lame de bois dur et faites-en sortir les noyaux; faites-les blanchir sans bouillir dans un sirop clair, c'est-à-dire fait avec parties de sucre et parties d'eau; retirez-les quand ils commencent à fléchir sous le doigt; ajoutez à votre sirop une partie de sucre clarifié, faites-le un peu réduire et versez-le fort chaud sur les abricots; le lendemain, mettez dans la bassine le sirop seul, faites-le cuire à la nappe (comme il est dit dans la cuisson du sucre), et versez-le encore sur les abricots; vous répéterez cette opération une troisième fois, mais cette dernière fois, vous faites cuire le sirop à un degré voisin de perlé; quand les abricots ont séjourné 24 heures dans ce dernier sirop, vous les égouttez et les posez sur des assiettes couvertes de su-

cre en poudre ; vous les faites sécher dans une étuve ou dans un four très-doux, vous les retournez pour qu'ils se couvrent de sucre partout et lorsqu'ils sont secs, vous les rangez dans des boîtes avec des feuilles de papier entre chaque couche.

PRUNES CONFITES

On n'en ôte pas les noyaux ; on les confit comme les abricots, mais au lieu de trois opérations, il en faut cinq ou six en concentrant toujours le sirop ; à la dernière cuisson, lorsque le sirop est à peu près au perlé, on y jette les prunes et on leur fait essuyer un bouillon ; on les laisse 48 heures dans le sirop qu'on empêche de refroidir par un moyen quelconque, on les fait sécher ensuite comme les abricots.

POIRES DE ROUSSELET CONFITES

Il faut cinq opérations ; la dernière est donc un bouillon aux poires dans le sirop cuit au perlé, on laisse 48 heures dans le sirop et on fait sécher.

ÉCORCES D'ORANGER, CITRON, CÉDRAT, ETC.

Faites blanchir des écorces fraîches dans l'eau jusqu'à ce qu'elles cèdent sous le doigt ; retirez-les alors et après les avoir égouttées, faites de même que pour les abricots ; à la dernière opé-

ration, vous pouvez faire un bouillon dans le sirop.

ANGÉLIQUE CONFITE

Épluchez un pied d'angélique en ôtant les feuilles dures et creuses, faites-le blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure ; après l'avoir égoutté, plongez-le dans du sucre cuit à la grande plume, jusqu'à ce qu'il paraisse solide, enlevez-le alors avec une écumoire et faites sécher sur un marbre.

FRUITS BLANCHIS

On ne blanchit pas les fruits mais on les fait tremper pendant quelque temps dans une eau alumineuse; on verse dessus le sucre cuit à la plume et à moitié refroidi. Ce sucre se décuit par le suc des fruits; on le décante, on le recuit et on le verse une seconde, une troisième fois et même plus pour les gros fruits aqueux.

AUTRE MANIÈRE

Trempez des groseilles, des cerises, des fraises, des grains de raisin dans du blanc d'œufs battu, roulez-les ensuite dans du sucre en poudre fine et faites sécher à l'étuve ou par tout autre moyen.

TABLETTES DE GUIMAUVE

Prenez 500 grammes de sucre et 60 grammes de gomme arabique en poudre; mêlez, faites une pâte avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragante faite avec de l'eau de fleurs d'oranger; étendez la pâte de l'épaisseur d'une ligne et découpez avec un emporte-pièce; faites ensuite sécher à l'étuve ou à l'air.

PASTILLES POUR LA SOIF

Prenez 8 grammes d'acide tartrique, 500 grammes de sucre, vingt gouttes d'huile d'essence de citron, faites une pâte du tout avec suffisante quantité de mucilage de gomme adragante, étendez la pâte et procédez comme ci-dessus.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

CERISES A L'EAU-DE-VIE

Prenez 2 kilos de belles cerises pas trop mures et bien saines, coupez la moitié de la queue mettez-les dans un bocal avec 6 litres d'eau-de-vie, mettez dans un petit morceau de linge un dé de cannelle, 4 clous de girofle, une pincée de coriandre, nouez le tout ensemble et jetez-le dans votre bocal. Bouchez-le bien et laissez infuser pendant un mois, vous retirerez alors votre petit

paquet de cannelle; ajoutez 750 grammes sucre clarifié (ou de sucre en morceaux); avec du sucre en morceaux, il faut environ un mois pour qu'elles soient faites et avec le sucre clarifié une huitaine de jours suffit.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE

Choisissez des abricots bien fermes et pas trop mûrs, mettez-les dans un sirop clarifié composé de deux parties de sucre et une partie d'eau auxquelles vous ajouterez un peu d'eau de fleur d'oranger et un 6e d'esprit de vin 3/6, laissez macérer vos abricots pendant un mois ou deux, ajoutez alors de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il y en ait précisément autant que vous avez employé de sirop.

PRUNES A L'EAU-DE-VIE

Quelle que soit l'espèce des prunes que vous employez (la reine-claude est la préférable) choisissez-les un peu fermes quoique bonnes à manger, faites-les tremper pendant quelques heures dans de l'eau où vous aurez fait dissoudre 1/5e d'alun et 10 grammes par litre d'eau; cela les raffermit et enlève la mucosité de leur épiderme. Procédez du reste comme les abricots.

LIQUEURS DE MÉNAGE

CASSIS

Prenez 2 kilos cassis bien murs, égrénez-les et mettez-les dans une cruche avec 5 litres d'eau-de-vie ; bouchez le vase et placez-le pendant 3 ou 4 mois dans un endroit assez chaud. Au bout de ce temps vous tirez la liqueur et écrasez les grains de cassis que vous pressez dans un linge ; vous ajoutez 250 grammes de sucre par litre de jus, vous filtrez et mettez en bouteille.

RATAFIA DE FRAMBOISES OU DE CERISES ROUGE ET NOIR

Ce ratafia se fait dans les mêmes proportions et comme celui de cassis.

RATAFIA DES QUATRE FRUITS

Prenez des cerises, dont vous oterez la queue, des groseilles, des framboises et des cassis égrénés ; pour la quantité mettez suivant que vous voudrez que tel ou tel goût domine. Exprimez le jus de tous ces fruits ensembles, puis ajoutez autant de litres d'eau-de-vie qu'il y a de litres de jus, 200 à 250 grammes de sucre par litre de jus, un peu de coriandre et très peu de girofle ; laissez une quinzaine de jours, passez à la chausse ou au papier gris et mettez en bouteille.

RATAFIA DE NOYAU DE PÊCHES OU D'ABRICOTS

Concassez des noyaux de pêche avec leurs amandes, mettez-les infuser avec de bonne eau-de-vie dans une cruche dans un lieu tiède pendant 2 mois sucrez avec 375 grammes de sucre blanc par litre de liquide; ce ratafia est très agréable, le parenchyme osseux lui donne une saveur de vanille qui s'harmonise bien avec le goût de l'amande. (Recette d'une ménagère.)

RATAFIA D'ORANGE

Rapez avec une rape très fine le zeste de trois oranges bien fraîches, mettez cette rapure que vous recevez sur du sucre en poudre dans un litre d'alcool, ajoutez de suite le reste de votre sucre (500 grammes en tout) et le jus de 3 oranges dont vous aurez soin d'ôter les pépins, filtrez après 2 ou 3 jours d'infusion.

ANISETTE

Prenez 4 litres d'eau-de-vie 125 grammes anis vert que vous pélerez légèrement pour lui donner toute sa saveur, le zeste d'un citron, 3 grammes de cannelle, 20 grammes coriandre et mettez infuser le tout dans une cruche avec 2 kilos de sucre que vous aurez fait fondre à part, bouchez hermétiquement, laissez au moins un mois, filtrez au papier gris ou à la chausse et mettez en bouteilles.

BROU DE NOIX

Prenez des noix qui commencent à tourner en cerneaux et qu'une épingle puisse traverser; écrasez-les et mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie dans la proportion de 50 à 60 noix par litre d'eau-de-vie; vous placez le tout dans une cruche et mettez à la cave; vous laissez macérer un an; au bout de ce temps, vous soutirez, filtrez et ajoutez 400 grammes de sucre par litre de jus et vous mettez en bouteilles.

CURAÇAO

Prenez 12 belles oranges bien saines; 3 beaux citrons d'Italie; 12 litres bonne vieille eau-de-vie de Cognac, sucre 1 kilo 500; eau 3 litres.

Après avoir zesté les deux espèces de fruit avec toute la précaution possible, c'est-à-dire sans enlever de l'écorce blanche, on met les zestes dans une grande bouteille de verre, on verse par-dessus l'eau-de-vie, on agite le mélange, qu'on laisse infuser pendant quinze jours, en l'agitant au moins une fois par jour. Alors on fait dissoudre le sucre dans l'eau, dans laquelle on a préalablement fouetté un ou deux blancs d'œuf; on passe l'infusion à la chausse, on y réunit le sirop, on met le tout dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, et au bout d'une quinzaine de jours, on filtre à la chausse, et on met la liqueur en bouteilles.

SCUBAC

Mettez infuser dans 2 litres d'eau-de-vie 4 grammes de safran, le zeste d'un citron, 2 grammes de cannelle, quatre clous de girofle, six amandes amères concassées, un filet d'eau de fleur d'oranger et 500 grammes de sucre, filtrez après 8 jours d'infusion.

VESPETRO

Mettez dans une cruche avec 3 litres d'eau-de-vie 50 à 60 grammes de grains d'angélique, 30 grammes de graine de coriandre; autant d'anis vert et un peu de fenouil, le zeste de deux citrons et 750 grammes de sucre; laissez infuser pendant 8 ou 10 jours en ayant soin de remuer une ou deux fois par jour, passez ensuite au papier gris et mettez en bouteilles.

CONSERVATION

DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

PAR LES NOUVEAUX PROCÉDÉS

Le meilleur procédé de conservation consiste à enfermer les substances dans des vases en verre ou en fer blanc qu'on ferme hermétiquement et qu'on soumet à une température de 80 à 100 degrés dans un bain-marie, après avoir préalablement éliminé l'air qui peut rester dans les vases avant leur fermeture.

DES VASES

Les vases destinés aux conserves doivent être en verre ou en fer blanc. Dans les ménages on doit donner aux premiers la préférence sur les seconds; il faut les choisir de grandeur et d'ouverture appropriés à chaque substance et de verre blanc ou vert de manière à faire ressortir la couleur et la fraîcheur du contenu.

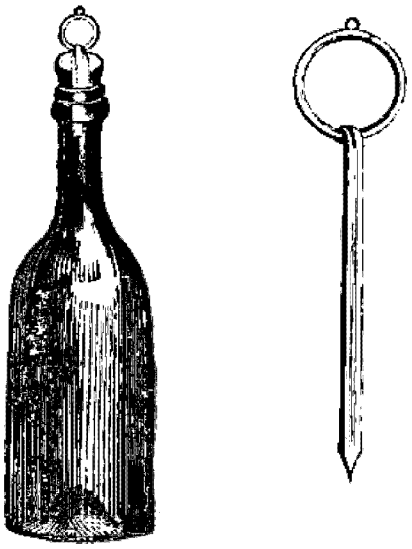
DES BOUCHONS

Le choix des bouchons est très important; il ne faut prendre que ceux qui sont lisses, sans nœuds, ni gerçures, souples et rosés. C'est le moyen d'obtenir un bouchage hermétique. Ils doivent être bien arrondis, avoir cinq millimètres de diamètre de moins en bas qu'en haut.

Au reste pour plus de sureté, il est bon de leur faire subir la préparation suivante : vous les plongez dans un bain de cire chaude et les y laissez trois minutes, vous les retirez et les laissez égoutter. Pour obtenir un bouchage parfait, il est bon de se servir de pression à cric. Malgré toutes ces précautions, il est évident que le bouchage le plus hermétique ne suffirait pas si l'on n'avait pu parvenir à chasser complètement l'air renfermé dans les vases, au moyen d'un petit instrument qu'on nomme dilateur.

DILATEUR

C'est un petit instrument inventé par M. Vuillaumez qui consiste en une petite lame de fer blanc garnie dans le milieu de sa largeur d'un filet formant saillie et armée à son extrémité, d'un anneau mobile, d'un diamètre suffisant pour y passer le doigt. On place le dilateur entre le bouchon et le col de la bouteille, le filet tourné du côté du verre. Il a pour but de ménager un passage à l'air échauffé et à la vapeur pendant la cuisson au bain-marie.



Dilateur.

DE LA CUISSON

Les vases destinés à la cuisson doivent être en cuivre ou en fer, de différentes grandeurs ; il faut s'en procurer deux ou trois non étamés.

Le chaudron ou la marmite qui doit recevoir le bain-marie aura une profondeur suffisante pour que les bouteilles puissent y tenir debout et n'empêchent pas de poser le couvercle, même lorsqu'on garnit le fond d'une claie d'osier pour déposer les bouteilles. On doit chauffer le bain peu à peu, avec modération, en élevant graduellement jusqu'à ce que l'ébullition soit complète et l'on

maintient tout le temps indiqué pour chaque substance.

Le bain-marie est simple ou composé. Il est simple quand il ne contient que de l'eau pure, et composé lorsqu'on y a mélangé du sel de cuisine dans la proportion de deux kilogrammes de sel par six litres d'eau.

Le bain composé a pour effet d'élever la température dans l'intérieur de la bouteille de 100 à 105 degrés, chaleur suffisante pour l'ébullition du liquide qui y est contenu et pour l'expulsion de l'air avec la vapeur.

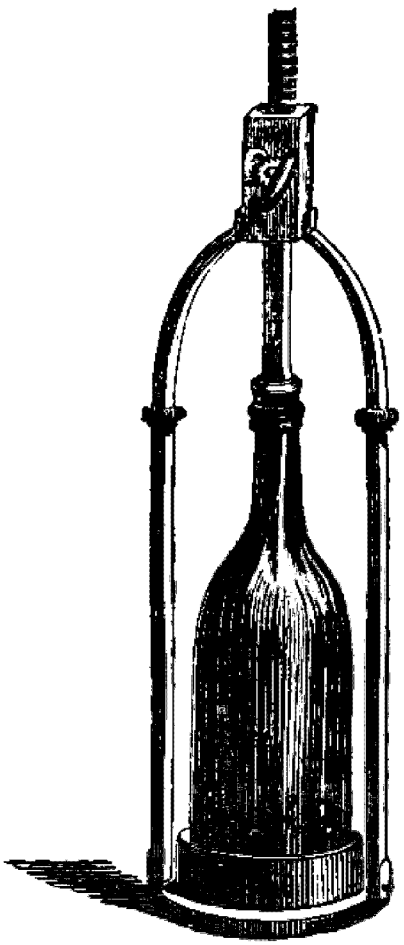
Pour garantir les bouteilles des coups de feu qui pourraient les faire éclater au commencement de l'opération, on se sert de sacs en toile, à coulisse, dans lesquels on les place.

Pendant l'opération du bain-marie, il s'échappe par l'espace ménagé par le dilateur entre le bouchon et le verre des globules d'air et de vapeur. Si le bain-marie est composé, un léger sifflement se fait entendre ce qui annonce la sortie de l'air. Alors on procède au bouchage définitif.

BOUCHAGE DÉFINITIF

Vous placez la main gauche sur le bouchon de la bouteille; de la droite, vous enlevez le dilateur par son anneau et vous sortez la bouteille du bain-marie et la passez sous la pression à cric ou tout autre appareil à boucher; vous faites descen-

dre les bouchons le plus possible, puis vous la placez avec son sac sur une natte de paille ou dans une marmitte pour empêcher l'air froid de la saisir trop brusquement. Les bouteilles ainsi préparées sont déposées dans la cave et restent debout deux ou trois mois ; ensuite on peut les coucher.



Appareil à boucher les bouteilles.

On peut faire usage de bouteilles bouchées à l'émeri. Pour cela au moment où l'on suppose tout l'air chassé de la bouteille par l'ébullition, on trempe le bouchon dans un bain chaud composé de 5 parties de cire vierge et de 2 de saindoux et l'on bouche en donnant un mouvement de rotation et appuyant légèrement.

Pour ce procédé de bouchage aussi simple que facile, il faut que les bouteilles soient munies de leur bouchon de verre.

LÉGUMES

ASPERGES

Récoltez vos asperges le matin, choisissez-les droites, grosses et de couleur violette, faites-les

gratter et laver comme pour la cuisine ordinaire, mettez-les dans un plat, versez dessus de l'eau bouillante à laquelle vous avez ajouté un peu de sel et un filet de vinaigre, retirez et jetez dans l'eau froide, puis rangez-les dans des bouteilles la tête en bas, à l'aide d'une petite baguette, afin de les retirer le plus possible sans être brisées. Faites bouillir de l'eau de fontaine légèrement salée, et quand la température sera descendue à 40 ou 30 degrés couvrez-en vos asperges, bouchez au dilateur et donnez-leur de cinq à dix minutes au plus de bouillon ; c'est-à-dire à partir du moment ou commence l'ébullition du bain-marie qui doit être composé.

OSEILLE

Prenez l'oseille du mois de mai, parcequ'elle est plus tendre, cueillez-la le matin ; épluchez, lavez, ajoutez un peu de cerfeuil et jetez-la dans l'eau bouillante où vous laissez bouillir pendant 15 ou 20 minutes ; retirez et égouttez, puis mettez en bouteilles ; bouchez au dilateur, soumettez ensuite au bain-marie simple pendant une demi-heure et procédez au bouchage définitif.

POIS

Choisissez la meilleure espèce de pois et retirez tous ceux qui sont trop fins, parcequ'ils contiennent beaucoup d'eau. Mettez dans une casserole

avec de l'eau en observant cette proportion : un litre d'eau pour un litre de pois; vous ajoutez un peu de sel, quelques ognons blancs et un bouquet de persil. Faites cuire vos pois aux deux tiers environ, égouttez, laissez refroidir à moitié et mettez en bouteilles en tassant, finissez de remplir avec l'eau de cuisson; bouchez au dilateur et faites bouillir au bain-marie composé de 25 à 30 minutes. On peut leur conserver leur couleur verte en ajoutant par bouteille gros comme une pièce de 20 centimes de bi-carbonate de potasse.

HARICOTS VERTS

Le haricot bagnolet est l'espèce à laquelle on doit donner la préférence.

Épluchez, jetez dans l'eau bouillante où vous avez mis un peu de sel et un filet de vinaigre, faites jeter un premier bouillon, retirez, plongez dans l'eau froide à deux ou trois reprises différentes, égouttez-les et remplissez-en vos bouteilles. Versez dessus de l'eau de la cuisson au quart ou à moitié, au plus, de la bouteille, bouchez au dilateur et donnez de 15 à 20 minutes de bouillon au bain-marie composé. Si les haricots étaient très-fins, il suffirait de dix minutes.

FLAGEOLETS ET SOISSONS

Écossez vos haricots, jetez-les dans l'eau bouillante un peu salée, faites cuire de 30 à 40 minu-

tes, retirez, égouttez, remplissez les bouteilles aux quatre cinquièmes et tâchez de remplir avec l'eau de la cuisson ; bouchez au dilateur et faites bouillir une demie-heure au bain marie-composé.

ARTICHAUTS

Prenez des artichauts de moyenne grosseur ; ôtez les feuilles inutiles, puis plongez-les dans l'eau bouillante et faites cuire de 20 à 25 minutes ; retirez, plongez dans l'eau froide salée, égouttez, mettez dans des boîtes en fer blanc, couvrez avec l'eau qui a servi à les rafraîchir. Fermez hermétiquement et faites bouillir au bain-marie de 30 à 35 minutes.

Les artichauts coupés en quartiers peuvent être conservés dans des bouteilles.

LÉGUMES DIVERS POUR JULIENNE

Les légumes pour julienne, choux de Bruxelles choux-fleurs, céleri, navet, et le petit navet se préparent de la manière suivante. Après les avoir épluchés, nettoyés, blanchis comme pour l'usage ordinaire, vous les mettrez en bouteilles que vous tasserez et vous les recouvrirez d'eau légèrement salée ayant bouilli, on bouche au dilateur et on leur donne de 25 à 30 minutes de bain-marie.

VINAIGRE POUR SALADE

Mettez dans un pot une poignée d'estragon, au-

tant de cerfeuil et de pimprenelle, le tout bien épluché, couvrez-le de bon vinaigre et laissez infuser pendant 12 ou 15 jours, tirez au clair et mettez en bouteilles.

CORNICHONS CONFITS

Le procédé le plus facile pour confir les cornichons consiste à prendre de petits cornichons, à les brosser, couper les queues et les imprégner de sel, mettez-les dans un pot à la cave, laissez-les ainsi pendant 24 heures, ensuite laissez égoutter l'eau qu'ils ont rendue et mettez à la place de cette eau du vinaigre blanc avec assaisonnement d'estragon, poivre-pierre, piment, petits ognons et couvrez avec soin; si vous tenez à ce que vos cornichons soient verts il faut les recouvrir de vinaigre bouillant après 24 heures d'infusion; après vous metterez le tout sur un feu très doux dans une bassine de cuivre non étamée et les cornichons de jaune qu'ils étaient deviennent verts, en cet état vous les retirez pour les mettre en pot et vous les couvrez, s'il n'y avait pas assez de vinaigre pour les couvrir vous en ajouteriez du froid jusqu'à ce qu'ils baignent.

TOMATES

Choisissez-les mûres, bien saines et bien sèches, coupez-les en quartiers, faites-les fondre sur le feu dans une casserole, laissez bouillir pour

qu'elles rendent beaucoup d'eau, égouttez, puis passez dans une passoire en enlevant les pépins et les pulpes; mettez alors dans de petites bouteilles bouchées au dilateur. Donnez de 15 à 20 minutes de bouillon dans un bain-marie simple.

CHAMPIGNONS ET TRUFFES

On fabrique d'après ce procédé des conserves de truffes et de champignons.

Les champignons bien épluchés doivent être cuits au beurre asssaisonné de sel et de jus de citron, mis en bouteilles avec le jus de cuisson dessus. Ces bouteilles bouchées au dilateur doivent rester 15 minutes au bain-marie composé.

Vous nettoyez bien vos truffes, en les brossant, vous mettez dans une casserole avec de l'eau et du sel, vous faites cuire et retirez du feu quand la truffe cède sous la pression du doigt, vous laissez refroidir, mettez en bouteilles et faites bouillir trois heures au bain-marie composé.

CERISES

Prenez des cerises cueillies le matin, avant leur complète maturité, coupez les bouts des queues, lavez, égouttez et mettez en bouteilles en tassant légèrement, couvrez de sirop de cerises, bouchez au dilateur, faites prendre un seul bouillon au bain-marie simple.

GROSEILLES ET FRAMBOISES

Vous les traitez comme les cerises.

PÊCHES

La *grosse mignonne*, la *Galande* et le *têton de Vénus* sont les trois espèces qui réussissent le mieux; elles ont plus de qualité et de parfum. On les coupe par quartier; on ôte les noyaux, on les casse pour en extraire les amandes qu'on met dans les bouteilles; une douzaine dans chacune. On place les quartiers de pêches dans une terrine et l'on verse dessus du sirop de sucre chaud, on laisse à la cave pendant six heures; on retire, on égoutte et l'on met en bouteilles, en plaçant les quartiers les uns sur les autres, on couvre de sirop, on bouche au dilateur et l'on place au bain-marie simple. Quand il entre en ébullition, on retire et on laisse refroidir.

ABRICOTS

On prend les abricots dits de *plein-vent* : on les choisit, comme les pêches, mûrs et un peu fermes; ils supportent mieux la cuisson; on divise l'abricot en deux pour ôter le noyau et l'on procède comme pour les pêches.

PRUNES REINE-CLAUDE

Choisissez des prunes dures et vertes, approchant de la maturité; piquez-les avec une épingle,

huit ou dix fois autour de la queue; mettez-les dans une bassine de cuivre non étamée, avec de l'eau contenant un peu de sel et de vinaigre; mettez-en assez pour qu'elles baignent et placez sur le feu que vous conduirez doucement; vous remuerez souvent et avec précaution. Lorsque l'eau bout, enlevez avec une écumoire les prunes qui arrivent vertes à la surface et mettez-les dans une terrine contenant du sirop pour compote; vous les laissez tremper pendant 6 heures dans ce sirop, vous retirez, vous égouttez et rangez dans les bouteilles, vous mettrez dessus du sirop et vous procéderez comme pour les pêches.

PRUNES MIRABELLES

On procède comme pour les reines-claude et l'on fait bouillir 4 à 5 minutes au bain-marie simple.

FRAISES

Ce fruit est le plus difficile à traiter pour conserver sa couleur et son parfum; prenez des fraises *ananas* rouges mûres et fermes, ou bien des *anglaises;* cueillies par un temps sec, roulez-les dans une quantité suffisante de sucre en poudre; placez-les dans un plat creux, les unes à côté des autres; faites-en trois couches et saupoudrez chaque couche de sucre en poudre; recouvrez-les d'une feuille de papier collé et placez à la cave

pendant 12 heures. Versez ensuite le tout dans une casserole émaillée, faites chauffer doucement et agitez votre casserole pour remuer les fraises et faire fondre le sucre sans bouillir : replacez dans la terrine, recouvrez de papier et placez de nouveau à la cave. Le lendemain vous mettez en bouteilles avec le sirop de fraises dessus, vous bouchez au dilateur et faites bouillir de 10 à 12 minutes au bain-marie simple.

SERVICE DE LA TABLE

DU COUVERT, DE LA PLACE DES CONVIVES

Il faut que la table soit assez spacieuse pour contenir le nombre de plats qui doivent figurer dans les entrées, pour que chaque personne ait au moins soixante centimètres d'espace.

A la droite de l'assiette, on place la cuillère et le couteau ; à gauche, la fourchette. La serviette pliée avec goût, est mise sur l'assiette avec un petit pain dans son pli. La grande fourchette, le couteau à découper, la truelle pour les poissons, se placent au milieu de la table ; on dispose çà et là des couverts de rechange.

Dans les services ordinaires, les assiettes à soupe sont disposées près du couvert du maître ou de la maîtresse de la maison. Un verre ordinaire et des verres à Bordeaux, à Madère, à Champagne, sont rangés auprès de l'assiette destinée à chaque convive.

Le couvert doit être mis avec goût.

La salle à manger sera convenablement chauffée en hiver, et parfaitement éclairée. Les lampes suspendues sont préférables aux lampes posées sur la table.

Au moment de placer le premier service, et d'apporter le potage, le domestique ou la femme de chambre vient au salon où attendent les convives, annoncer que Monsieur est servi, ou que Madame est servie.

Nous devons ajouter en guise de réflexion, que les invitations doivent être adressées aux convives quelques jours à l'avance, et que toute personne qui ne peut assister au dîner, doit écrire pour en informer le maître de la maison.

La place d'honneur pour les dames est au côté droit du maître de la maison; la 2^{me} est à sa gauche; pour les hommes, la première place est à la droite de la maîtresse, la 2^{me} à sa gauche; pour les autres, on suit le même ordre. Dans les dîners d'apparat, on écrit les noms des convives sur des carrés de papiers qu'on place près de chaque assiette.

DEVOIRS DES DOMESTIQUES PENDANT LE REPAS

Quand les convives sont à table, les domestiques doivent veiller à ce que rien n'y manque; présenter les mets dans l'ordre, à mesure qu'ils sont découpés, et en commençant par la personne qui est à la place d'honneur. Ils auront soin de

changer le couteau et la fourchette de chaque convive après qu'on a mangé le poisson, de remplacer les bouteilles et les carafes vides, de présenter du pain coupé et posé sur une assiette, d'offrir les vins fins en les désignant par leur nom, afin de ne verser au convive que celui qu'il désire. On offre le vin en passant à la droite du convive; pour les plats, c'est à gauche qu'on doit les présenter. Ils doivent se retirer aussitôt que le café est servi.

Pour le dessert, on ne sert plus de napperons, lorsqu'on passe à ce service, on enlève tout, on brosse la nappe en ayant soin de recueillir les miettes dans une corbeille.

SERVICE DU CAFÉ

La distribution du café est faite par la maîtresse de la maison, soit qu'on le prenne à table, soit qu'on le serve au salon. Une ou deux heures après le café, on fait servir des verres d'eau sucrée ou des sirops.

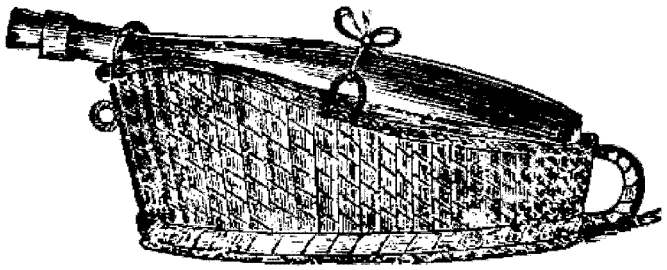
DISTRIBUTION DES VINS

Les vins sont placés à l'avance dans la salle à manger et dans l'ordre où ils doivent être servis. On laisse aux bouteilles leur certificat de vieillesse, on n'enlève que le sable.

Le vin rouge ordinaire doit être transvasé dans des carafes de cristal, le Bordeaux demande à

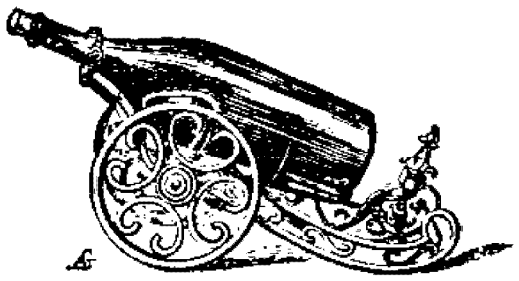
être chauffé un peu, le Bourgogne doit être frais, le vin de Champagne exige la même qualité, c'est pour cela qu'en été on préfère le Champagne frappé.

Au lieu de décanter le vin, opération qui laisse



Panier pour servir le vin.

toujours à désirer, il vaut mieux se servir d'un panier où d'un versoir dans lequel la bouteille



Versoir.

est couchée dans la position où elle se trouvait dans le caveau.

Avec les huîtres et les hors-d'œuvre, on sert habituellement des vins blancs ; avec les entrées des vins rouges de Bordeaux et de Bourgogne ; au second service viennent les vins fins servis dans les petits verres et dans l'ordre des crus et de l'an-

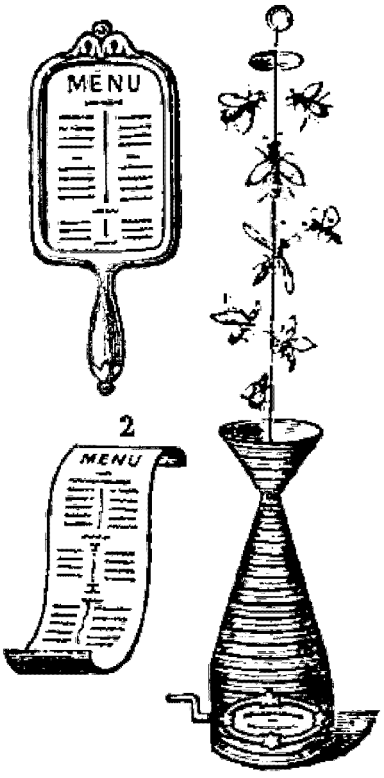
cienneté. Au dessert le Champagne doit pétiller dans les coupes; on commence même à le servir avec les entremets sucrés. Après le Champagne, viennent les vins de liqueur.

Qui peut le plus peut le moins, comme on dit vulgairement ; par conséquent il est toujours facile quand on sait dresser une table de 14 ou de 25 couverts de régler le service de six, de huit, de dix. L'ordre est toujours le même et la seule différence qui doive exister est dans le nombre de plats. En outre, comme il est plus facile de garnir une table à laquelle doivent s'asseoir quelques convives que celle qui est réservée pour un grand nombre, on n'a pas recours à d'autres ornements qu'aux plats. Au contraire on décore le milieu d'une grande table de corbeilles de fleurs autour desquelles viennent se grouper symétriquement les mets les plus recherchés. Depuis quelque temps la mode de service à la russe se répand dans les grandes maisons; il est donc nécessaire de dire ici en quelques mots comment se pratique ce genre de service.

SERVICE A LA RUSSE

Le milieu de la table qui ne doit pas avoir beaucoup de largeur, est occupé par des corbeilles de fleurs : Le dessert et les hors-d'œuvres sont disposés tout autour, comme dans les services ordinaires. On jouit ainsi de la vue du dessert avant de manger de chacun des plats qui consti-

tuent les autres services, qu'on ne connait que par les cartes du menu. Vous vous servez à mesure



Cartes du menu.

qu'on vous présente les mets découpés à la cuisine.

Cette mode peut avoir son beau côté, mais pour nous, nous donnerons toujours la préférence à la mode française.

DÉJEUNER

Comme ordre de service nous ne ferons qu'indiquer le menu des déjeuners ; c'est un repas très modeste dans lequel on sert à la fois les mets qui les composent, depuis le potage jusqu'au des-

sert. Le déjeuner du reste consiste le plus souvent en hors-d'œuvre et entrées, à l'état froid. Si l'on y fait figurer quelques plats chauds ce ne sont que des côtelettes, des rognons, des biftecks, des œufs, ou une omelette. A la fin on sert du café, du chocolat, de la liqueur.

AMBIGU

On donne ce nom à un repas ou tous les services sont réunis et où les plats sont confondus; Comme il a lieu la nuit ou le matin, les légumes ne doivent pas y figurer non plus qu'un grand nombre de sauces. Les rôtis, les hors-d'œuvre, les entremets sucrés, les gelées, les fruits, les petits fours doivent y consoler de l'absence des entrées.

MENU D'UN AMBIGU POUR QUARANTE PERSONNES

Turbot, jambon, pâté de foie-gras buisson de homard, baba, gâteau de cerises.

DIX ENTRÉES

Châteaubriant, côtelettes de mouton à la Soubise, blanquette de volaille aux champignons, canetons aux olives, civet, morue à l'anglaise, sole au gratin, pâté à la financière, mayonnaise de volailles, anguille à la poulette.

DEUX ROTIS

Dindonneau et gigot de mouton.

QUINZE ENTREMETS

Salade, haricots, choux-fleurs à la sauce blanche, asperges à l'huile, épinards aux croûtons, œufs brouillés, gâteau de riz, crèmes à la vanille et au café, flans, aubergines à la provençale, tourte aux fruits, charlotte russe, macaroni en timbale, champignons aux fines herbes.

Nous n'avons pas besoin de dire que tous ces plats doivent être variés selon les saisons. Quand la chasse est ouverte, on voit figurer sur les tables d'excellents plats de gibier qu'on ne connait pas en tout autre temps.

DESSERT

2 fromages, 4 compotes diverses, 5 ou 6 assiettées de fruits, selon la saison, tourte à la frangipane et tourte aux fruits, brioche, petits fours, bombons, etc.

MENU D'UN DÉJEUNER

Hors-d'œuvre froids, parmi lesquels doivent figurer les huîtres quand c'est la saison.

Bifteck, foie ou rognons sautés, boudins, poulet rôti froid, ou pigeons, mayonnaise, poisson, salade, légumes et dessert. Le tout doit être accompagné d'excellents vins rouges ou blancs servis à propos.

MEMU D'UN DINER

On appelle ainsi la composition d'un repas. Il y a des diners à un, à deux, à trois services.

Par service on entend le nombre de plats servis en même temps. Le repas à un seul service se nomme parfait, ambigu, parcequ'en servant tout à la fois, depuis le potage jusqu'au dessert, on confond les entrées avec les entremets, etc.

La planche placée au commencement du volume représente un ambigu.

Dans le repas à deux services, on place sur la table, en même temps, les entrées et les entremets; le dessert compose le second service.

Pour les repas à trois services, le premier se compose de potage, de relevé de potage, de hors-d'œuvre et d'entrées; le 2e se compose des rôtis, des entremets et de la salade; le 3e est composé du dessert. Nous allons donner ici le menu d'un repas à trois services d'après les trois dessins que nous donnons ci-après.

Le relevé de potage consiste dans le bœuf ou une autre grosse pièce qu'on met à la place de la soupière quand on a servi le potage.

Les hors-d'œuvre sont le beurre, les radis, les anchois, les sardines, la charcuterie, la salade, les petits pâtés, etc.

Les entrées se composent de viandes ou de poisson avec des sauces, des ragoûts ou des garnitures.

MENU D'UN DINER DE 25 COUVERTS

PREMIER SERVICE

Deux potages consistant en tapioca et julienne ; ils sont remplacés par deux relevés, un turbot et une poularde.

Les entrées au nombre de huit sont représentées comme suit : tête de veau en tortue, vol-au-vent, fricassée de poulet, filet de bœuf sauce madère, civet de lièvre, perdrix aux choux, petits-pâtés, charcuterie.

Hors-d'œuvre : sardines, anchois, beurre, melons, figues, artichauts, radis, etc.

DEUXIÈME SERVICE

Deux rôtis : une dinde truffée et un buisson d'écrevisses ; pour entremets des petits-pois, des asperges, épinards aux croûtons, artichauts à la barigoule ; crèmes, salades, omelette, charlotte, macaroni, tourte aux fruits.

TROISIÈME SERVICE

Le dessert se compose d'un gâteau, d'un biscuit de savoie, de meringues, biscuits, confitures petits-fours, fruits, crèmes, compotes et ananas.

On sert d'abord l'ananas, puis les compotes et les fruits. Nous n'avons pas besoin de dire que le fromage ne doit pas être oublié bien qu'il ne fi-

gure pas ordinairement sur la table. C'est avec les petits-fours ce qui fait trouver les vins bons.

SOIRÉES

Dans les soirées on fait servir, du punch, des sirops, des glaces, des petits-fours, des gâteaux, des gaufres et des fruits, etc.,etc. On peut également offrir du thé avec de la pâtisserie et quand la soirée est très avancée, du chocolat, des consommés et du Champagne.

Les entremets comprennent les légumes, les poissons frits, les œufs, la pâtisserie, les crêmes, etc.

Le dessert se compose de fromages, de pâtisserie fine, de fruits, petits-fours, confitures, compotes, marmelades, etc.

Afin de donner au lecteur plus de facilité pour saisir d'un coup d'œil l'ordre du service, nous allons faire passer devant lui les dessins de tables garnies des mets placés selon l'ordre des trois services.

MENU D'UN DINER DE 24 COUVERTS

SUIVI DE TROIS MODÈLES DE TABLES SERVIES

PREMIER SERVICE

Un potage, six entrées, 2 hors-d'œuvre chauds, 4 hors-d'œuvre froids, un huilier.

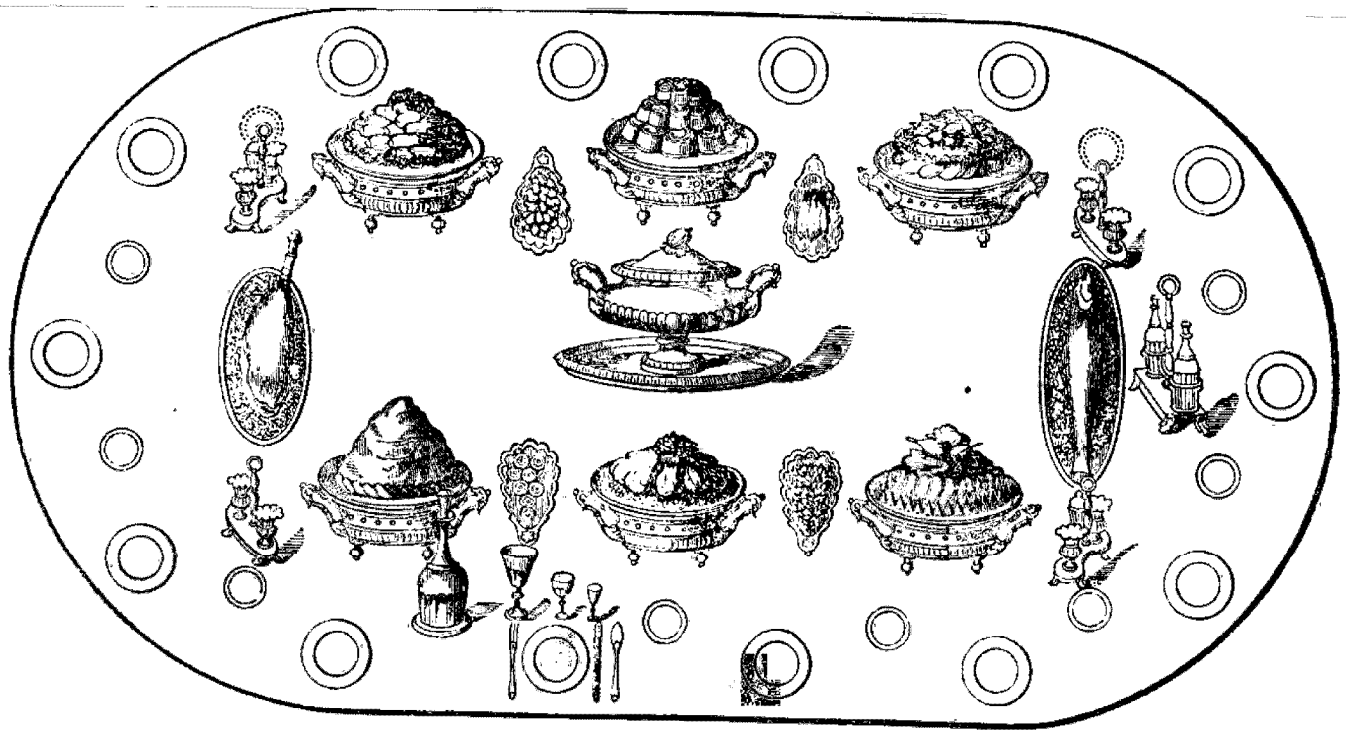
DEUXIÈME SERVICE

Un rôti de gibier, six entremets, une salade et l'huilier.

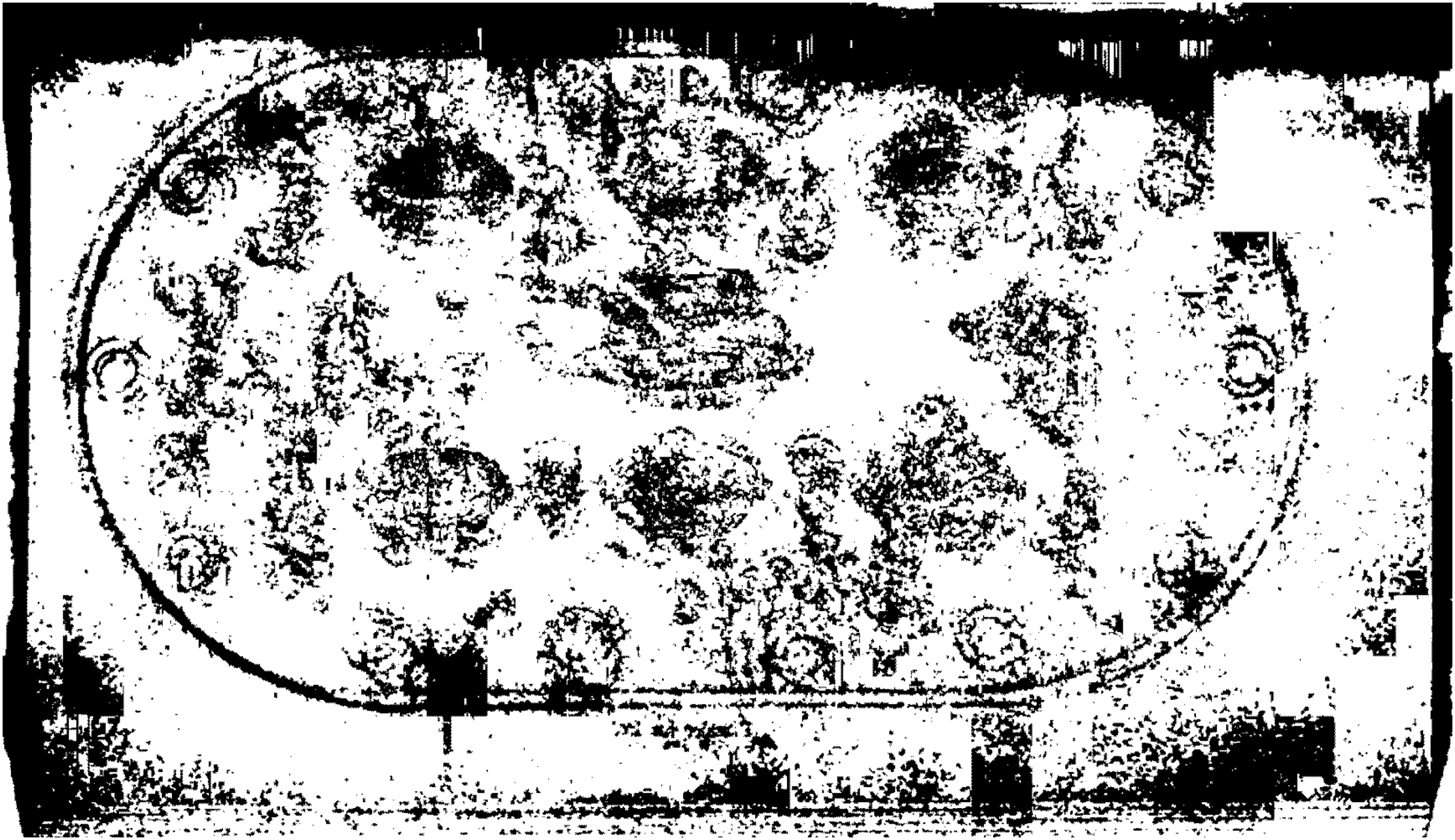
TROISIÈME SERVICE

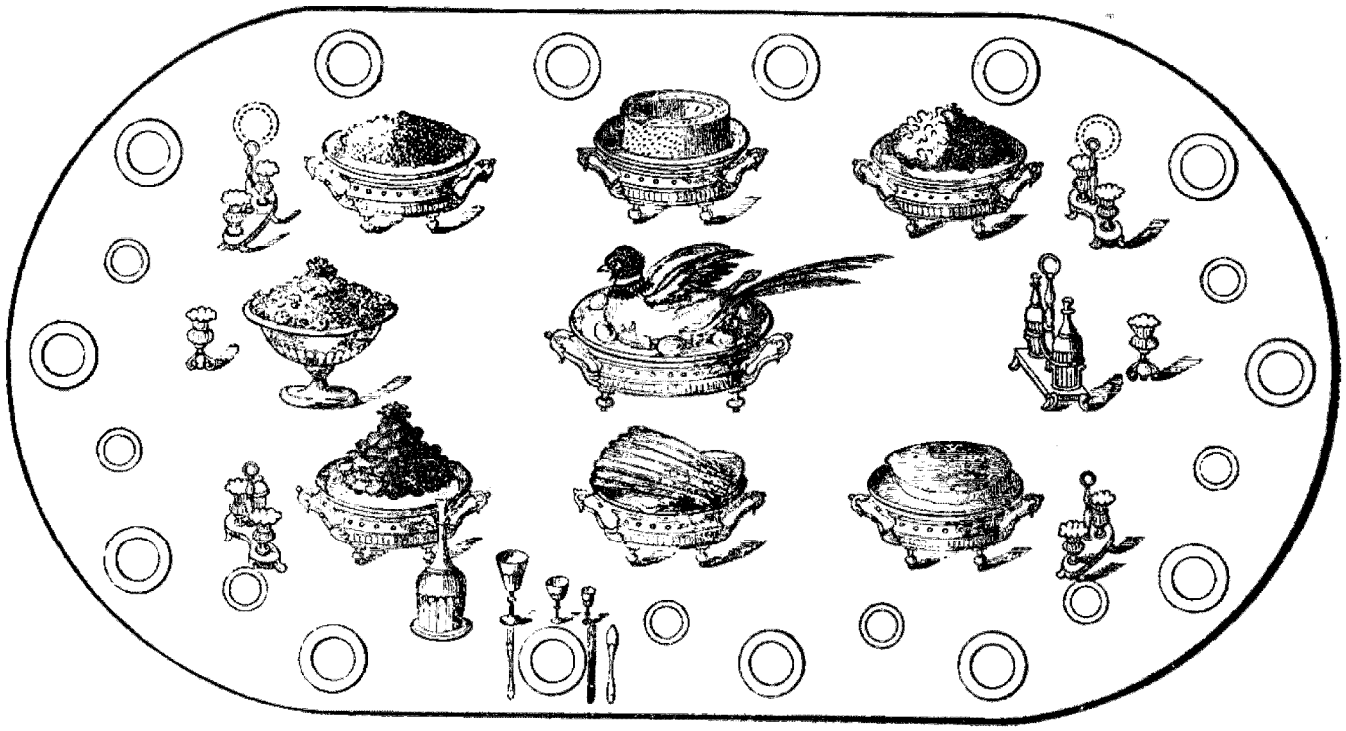
Une corbeille de fleurs, 2 pièces principales, fromage à la crême, fruits, confitures et petits-fours.

Nous n'avons pas besoin de dire que le menu doit être en rapport avec le nombre des convives. Il varie selon les saisons et c'est au cuisinier à savoir adopter les mets les plus délicats et les plus appréciés ; tantôt ce sont des primeurs, tantôt c'est du gibier, certains poissons, etc., etc.

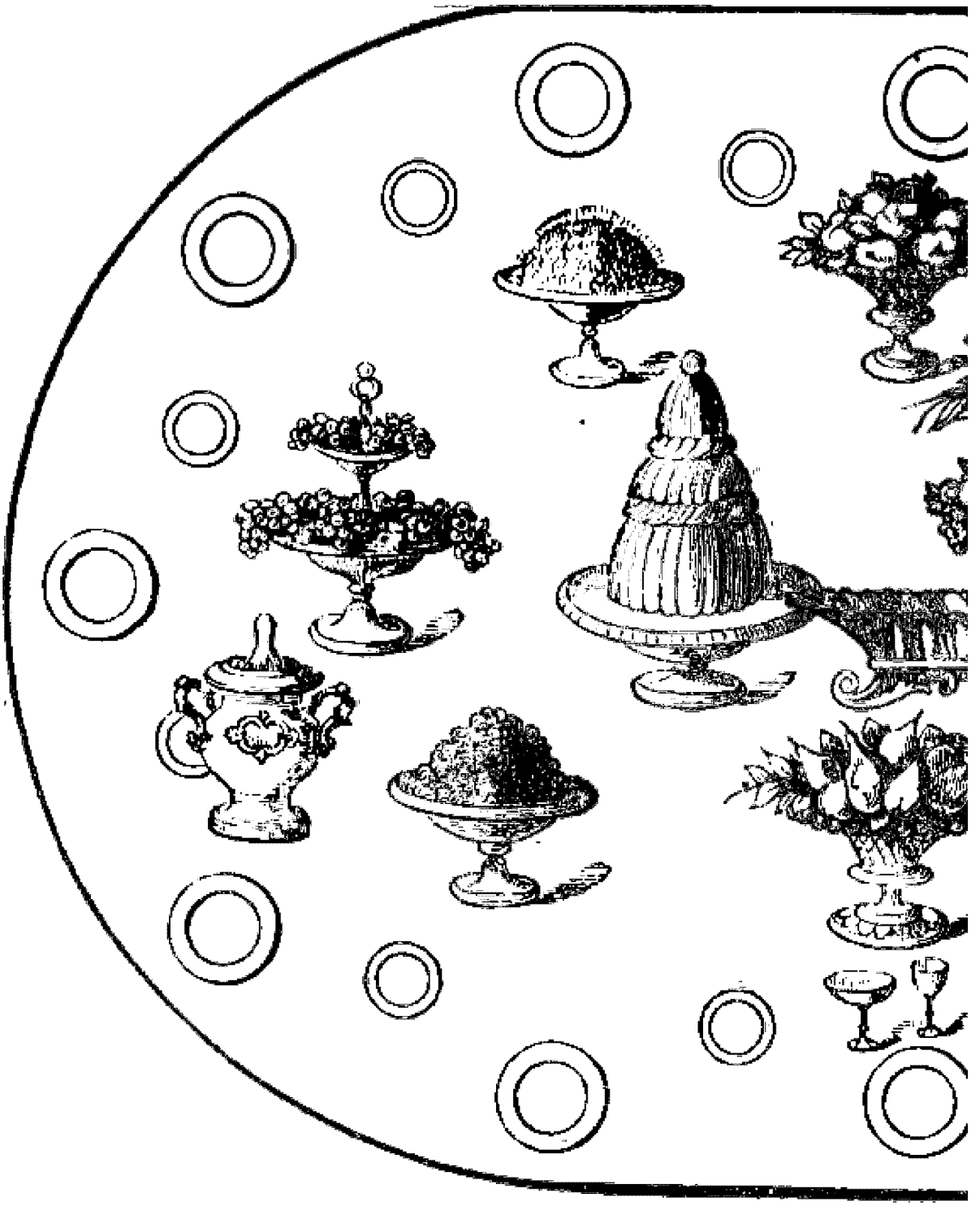


Premier service.





Deuxième service.



DÉCOUPAGE

Dans les grandes maisons, le découpage est une des attributions du maître-d'hôtel. Quand les pièces ont figuré sur la table, il les découpe et les domestiques font circuler les morceaux. Ordinairement c'est le maître ou la maîtresse de la maison qui se charge de ce soin. L'art de découper les viandes est assez difficile et demande une certaine habileté. Il faut extraire des meilleures parties le plus grand nombre possible de portions présentables, prendre garde de les gâter et de traîner trop en longueur cette opération qui demande la promptitude que donne l'adresse. A cet effet, il faut se munir d'un couteau qui coupe parfaitement.

VIANDES DE BOUCHERIE

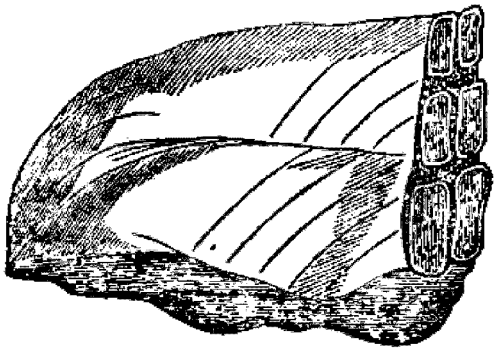
BŒUF

BŒUF BOUILLI ET BŒUF A LA MODE

Il faut prendre la viande dans le sens opposé aux fibres. Le bœuf bouilli doit être coupé en tranches aussi minces que possible, à moins qu'il ne soit trop cuit, ce dont il faut s'assurer d'abord. Pour le bœuf à la mode, on observe également le fil et on le découpe en tranches transversales comme le bouilli.

ALOYAU ROTI

Le morceau le plus tendre étant la partie placée en dedans, c'est-à-dire le filet, on enlève d'abord cette partie qu'on divise en tranches aussi égales que possible, ensuite on attaque la partie



Aloyau.

charnue appelée *morceau des clercs* et on le découpe en tranches qu'on partage en deux, si elles sont trop fortes. La partie la plus délicate est celle qui est la plus rapprochée des os. Les amateurs lui donnent la préférence sur le filet.

FILET ET ENTRE-COTES

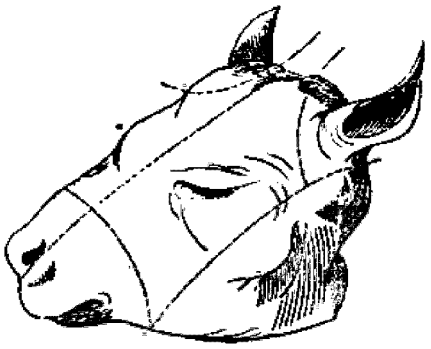
On coupe le filet en tranches transversales, peu épaisses mais aussi égales que possible; la partie la plus délicate se trouve dans le milieu.

L'entre-côtes se découpe comme l'aloyau.

TÊTE DE VEAU

La tête de veau veut être mangée chaude, il faut donc la découper avec promptitude. Quand

elle est désossée et roulée comme cela se pratique en Angleterre, on se contente de la diviser de haut en bas en tranches minces. Quand elle est entière et telle qu'on la sert en France, on commence par enlever avec la truelle les parties les plus estimées qui sont les oreilles, les yeux, les joues, la cervelle. Viennent ensuite les parties inférieures de la mâchoire.

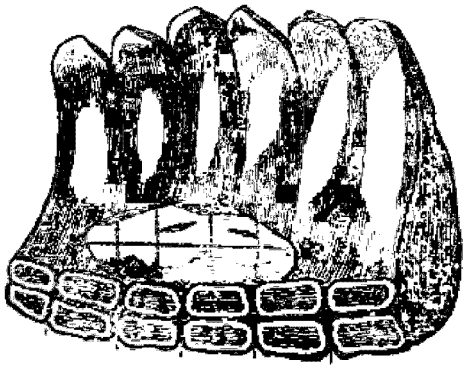


Tête de veau.

AUTRES PARTIES DU VEAU

Les riz de veau se servent avec la cuiller.

Le carré se découpe de la manière suivante :

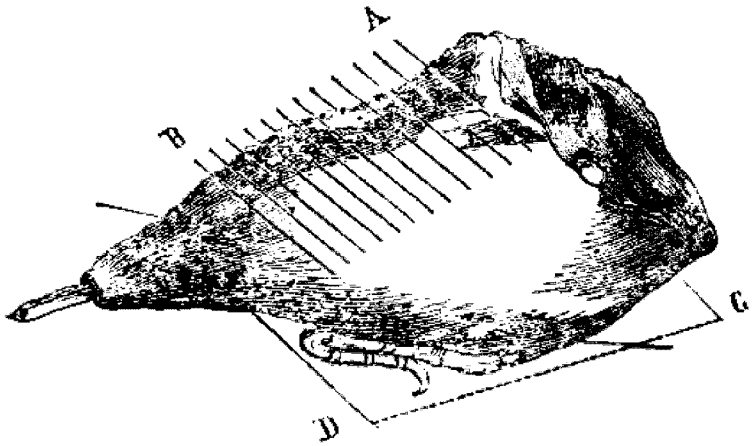


Carré et rognons de veau.

on détache le rognon et le filet qu'on divise en portions égales, ensuite on détache chaque côte.

GIGOT DE MOUTON ROTI

On prend de la main gauche le manche qui garnit l'os du gigot, puis avec un bon couteau on taille cinq tranches perpendiculairement, plus si l'on veut, de A à C, en pénétrant jusqu'à l'os et on les détache en coupant horizontalement. En-



Gigot de mouton.

suite on coupe la partie qui se trouve en dedans du manche et qu'on nomme *la souris,* puis la partie extérieure; on retourne le gigot et l'on continue à couper des tranches verticalement d'abord, de C à D, ensuite on les détache d'un coup donné horizontalement. Découpée ainsi, cette pièce conserve tout son jus.

Les cinq premières tranches sont les plus estimées; la souris doit rester dans le plat, à moins qu'un amateur ne la demande.

Il y a une autre manière de découper le gigot, qui peut bien mieux donner satisfaction aux divers goûts des convives. Il peut arriver, en effet,

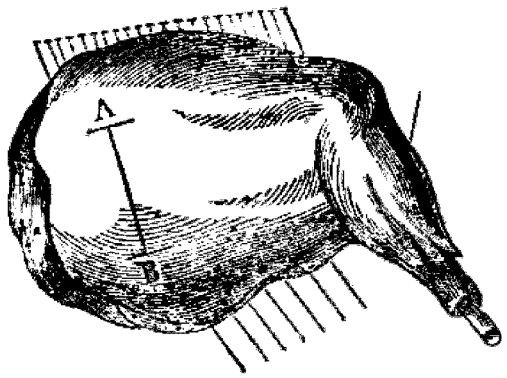
que celui-ci aime la viande saignante; quand celui-là la préfère bien cuite. En le découpant parallèlement à l'os, en tranches minces, il arrive que chaque convive peut choisir un morceau à sa convenance, soit cuit, soit saignant.

GIGOT EN DAUBE

Le gigot braisé est servi à plat, le beau côté en dessus. On met la fourchette dans le milieu et l'on détache de chaque côté des tranches plus ou moins minces, selon le degré de cuisson.

ÉPAULE DE MOUTON

Quand elle est désossée et roulée, on enlève la peau et la graisse, et l'on coupe en tranches



Épaule de mouton.

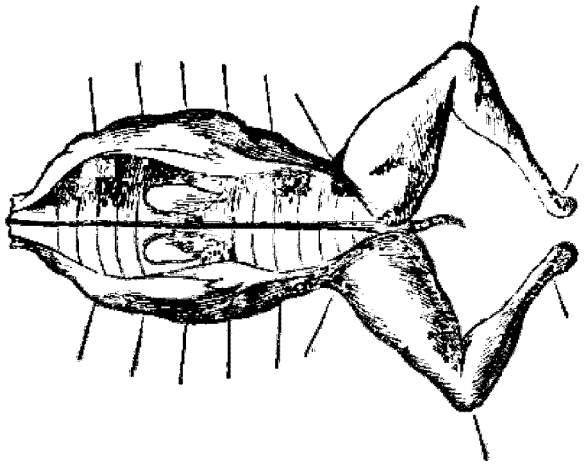
dans le sens opposé à celui des fibres. Si l'épaule est rôtie, on la découpe comme le gigot. La partie de A B est la plus tendre, de même que la chair près des os.

QUARTIER D'AGNEAU OU DE CHEVRAU ROTI

Il faut détacher la chair des côtes en les coupant en long et ne formant que deux morceaux de chaque côté de l'épine du dos; ces morceaux sont ensuite divisés en parties égales qu'on offre toujours aux dames. On taille ensuite des tranches dans les gigots. La queue est le morceau le plus délicat.

JAMBON

On découpe en tranches bien minces la noix, qui est la partie la plus délicate, et on la sert



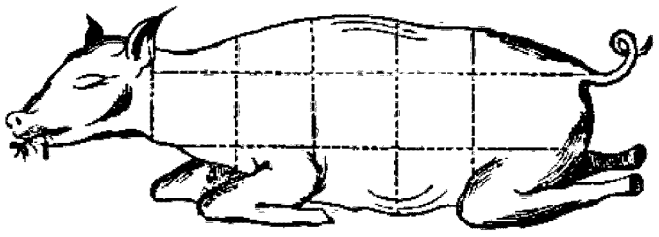
Quartier d'agneau.

la première; ensuite on taille dans le reste des tranches également minces, en ayant soin de prendre le sens opposé à celui des fibres.

COCHON DE LAIT

Comme le cochon de lait n'est bon que cro-

quant, il faut se hâter de le découper tant qu'il est chaud. On tranche d'abord la tête qu'on divise en deux; ensuite on enlève la peau rissolée



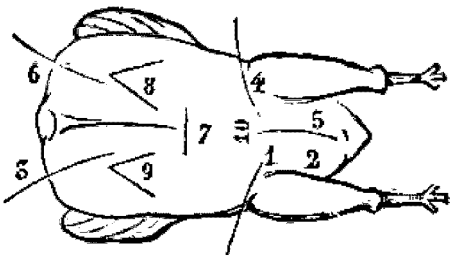
Cochon de lait.

qu'on coupe en carrés, puis, si c'est nécessaire, on enlève les cuisses et les épaules et on les divise.

VOLAILLES ET GIBIER A PLUMES

POULARDE, CHAPON, POULET

La volaille bouillie doit être placée sur le dos, et la pièce rôtie, sur le ventre. La manière de les découper est la même. On commence par enlever la cuisse 2 que l'on divise en deux, puis on attaque l'aile 3 du même côté; on fait la même opération de l'autre côté, 4 à 5 d'abord et l'aile 6 ensuite, qu'on divise en deux ou en trois, selon la grosseur du volatile; on enlève ensuite les blancs 8 et 9, et ce qu'on nomme vulgairement les *sot-*



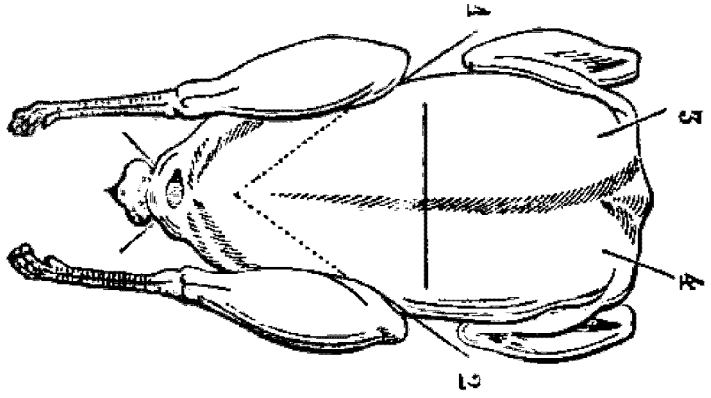
Poulet.

l'y-laisse, et l'on fait six parties de la carcasse en la coupant en deux d'abord, 7.

Les morceaux les plus délicats sont les ailes et le croupion ; pour la volaille bouillie, on donne la préférence à la cuisse.

DINDE

On découpe parfois la dinde comme le chapon, en enlevant d'abord les quatre membres, en commençant par les cuisses 1 à 2 et les divisant,



Dinde.

puis les ailes 3 et 4 en faisant de même ; on découpe ensuite les blancs et les sot-l'y-laisse, puis l'on dépèce la carcasse.

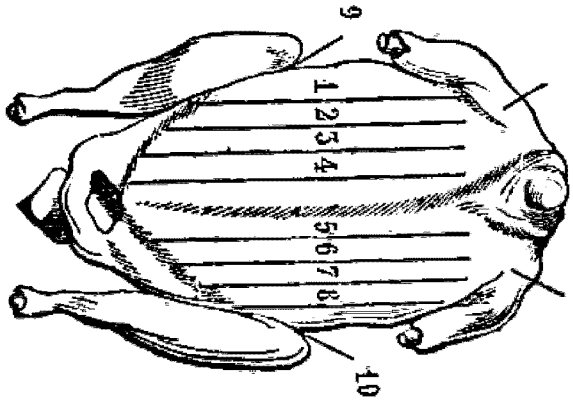
Quand les convives sont peu nombreux, on se contente d'enlever les ailes, puis on donne un coup de couteau au dessus du croupoin qui reste adhèrent aux cuisses et forme avec elles ce qu'on nomme le bonnet d'évêque. On met cette partie de côté.

On donne la préférence aux ailes, à la carcasse

et au croupion. Ces dernières parties sont les plus délicates et l'on doit par conséquent les offrir aux dames.

OIE ET CANARD

On découpe l'oie comme la dinde ou bien on détache le plus de filets que l'on peut, de 1 à 8,



Oie.

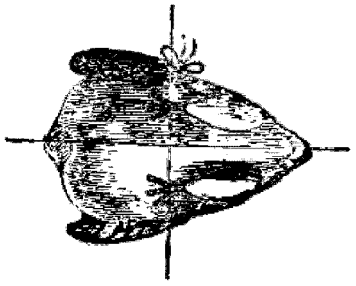
puis on enlève les quatre membres et l'on divise la carcasse.

Le canard est assez difficile à découper, on enlève les cuisses 9 et 10, puis on coupe les chairs de l'estomac en six ou huit filets (voyez 1 à 8), qui sont les morceaux les plus délicats; et l'on détache les deux ailes.

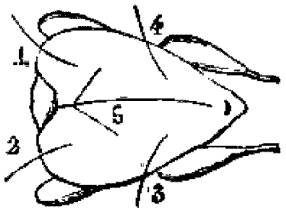
PIGEONS

Lorsque le pigeon est gros on le découpe comme le poulet, dans le cas contraire on le divise

en deux, en coupant en travers. C'est la partie de



Pigeon.

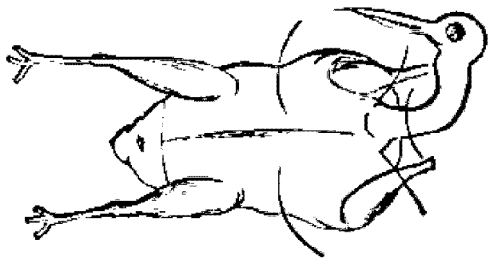


Pigeon découpé.

derrière qui est la plus estimée; on peut encore les diviser en quatre.

BÉCASSE

On la découpe comme la poularde, en enlevant d'abord les quatre membres et coupant la carcasse en deux parties égales. On divise les rôties de pain



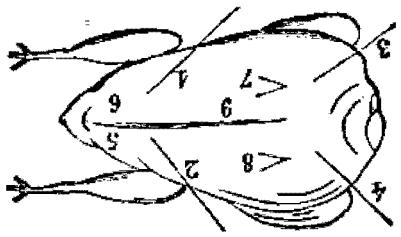
Bécasse.

placées sous la bécasse; c'est un morceau fort apprécié des gourmands. La bécasse est le plus honorable des rôtis.

LE FAISAN

Le faisan doit être servi dans toute sa splendeur, c'est-à-dire accompagné de son riche plu-

mage et dans une pose naturelle. On enlève d'abord le plumage et l'on procède au découpage

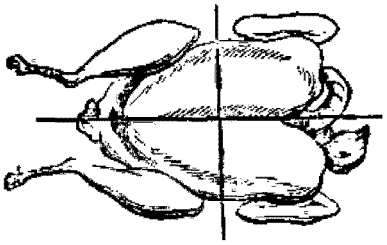


Faisan.

comme pour le chapon. Il faut servir aux dames les parties les moins mortifiées.

PERDRIX

On détache les quatre membres et l'on divise la carcasse en deux. Les uns préfèrent la cuisse,



Perdrix.

les autres aiment mieux l'aile ou la carcasse; cela dépend des goûts. Si l'on ne consulte que la règle, l'aile est la partie la plus présentable.

PETITS OISEAUX

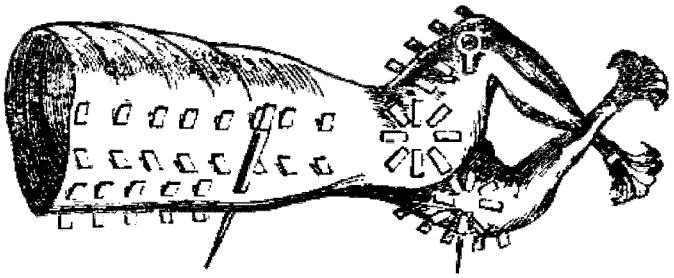
La caille, la grive, la mauviette, etc., se servent entières, à moins qu'il n'y en ait pas un nom-

bre suffisant ou que quelque convive n'en désire qu'une partie. Dans ce cas on les partage en deux dans le sens de la longueur. Il ne faut pas oublier les rôties de pain ; c'est un morceau des plus friands quand les volatiles n'ont pas été vidés.

GIBIER A POIL

LIÈVRE ET LAPIN

Détachez le râble depuis l'extrémité jusqu'au croupion. Cette partie, qui est la plus délicate, se divise en tranches ; ensuite on enlève les côtes,



Râble de lièvre rôti.

puis la queue avec une portion de chair ; cette partie s'appelle le morceau du chasseur ; on lève ensuite la partie charnue des cuisses.

CHEVREUIL

Le cuissot de chevreuil se découpe comme le gigot de mouton.

POISSONS

On sert ordinairement le poisson avec une truelle d'argent.

Dans la carpe, on détache la tête qui est la partie la plus estimée et on l'offre au principal convive. On tire ensuite une ligne de la tête à la queue et l'on enlève des deux côtés des morceaux en commençant par ceux du dos qui sont les plus recherchés. Le brochet et le barbeau se découpent comme la carpe. La tête du brochet est aussi un morceau délicat ; dans celle du barbeau, c'est surtout la cervelle qu'on estime.

La truite se sert également comme la carpe, c'est le ventre qui est la partie la plus appréciée.

TURBOT

Dans le turbot, le ventre est plus estimé que le dos, c'est donc par cette partie de prédilection qu'il faut commencer. On trace avec la truelle une ligne de la tête à la queue, puis sur celle-ci des lignes perpendiculaires et on divise en parties plus ou moins égales. Quand le ventre est distribué, on retire l'arête du milieu et l'on distribue l'autre côté de la même manière. On offre aux dames les barbes du turbot qui sont un morceau délicat.

On procède de même pour la sole et la limande quand elles sont grosses ; dans le cas contraire, on les coupe par moitié ou on les sert entières.

LANGOUSTE ET HOMARD

On les coupe d'abord en deux parties dans le sens de leur longueur et l'on divise la chair en 16 ou 20 morceaux, selon la grosseur, les pattes et la tête ne doivent pas être offertes à moins qu'on ne les demande.

CONDUITE DE LA CAVE

MOBILIER DE LA CAVE

DE LA CAVE

La meilleure cave est celle dont la température est la plus constante, qui n'est ni trop humide ni trop sèche, ni trop obscure ni trop éclairée, qui est à l'abri des ébranlements causés par le passage des voitures, et qui se trouve éloignée de tout dépôt de matières susceptibles d'entrer en fermentation. Pour qu'elle réunisse toutes ces qualités, il faut qu'elle soit profonde et voûtée; que ses soupiraux, assez larges pour laisser passer quelque lumière, soient tous ouverts du même côté, afin d'éviter les courants d'air qui s'établissent toujours lorsque les soupiraux sont opposés. Leur ouverture doit être dirigée, autant que possible, vers le nord; mais il vaut mieux encore les ouvrir tous au midi que d'en mettre moitié d'un côté et moitié de l'autre, comme on le fait trop souvent.

Dans une cave dont la température est varia-

ble, les vins tendres et légers ne se conservent pas. Si elle est très humide, les cercles des tonneaux se pourrissent dans certain temps avec une rapidité extrême. Si elle est trop sèche, si surtout il y existe des courants d'air, les tonneaux se dessèchent, se vident, et si on ne les remplit pas souvent, le vin s'altère. Si elle est trop près de la voie publique, la trépidation occasionnée par le passage des voitures, soulève la portion la plus légère de la lie, et son mélange avec le vin le fait souvent passer à l'aigre; enfin, si la cave est en communication avec un bûcher rempli de bois vert, ou avec des latrines, ou avec tout autre dépôt de matières en fermentation continuelle, il est impossible de conserver le vin dans les tonneaux sans qu'il s'altère. L'altération peut même se communiquer jusqu'au vin en bouteilles, si celles-ci ne sont pas parfaitement bouchées.

MOYEN DE CORRIGER QUELQUES VICES DES CAVES

Si la cave est trop humide, on y introduira plus d'air et plus de lumière en agrandissant les soupiraux. Si on en ouvre un nouveau, on ne l'opposera pas aux autres, à moins que l'humidité ne soit extrême. Si elle est trop sèche, on diminuera l'affluence de l'air et de la lumière. Dans les caves humides, on placera les tonneaux dans la direction du soupirail, et par conséquent de la lumière. Dans les caves sèches, on les tiendra dans l'endroit le plus obscur.

Surtout on aura soin de tenir la cave dans un grand état de propreté ; on fera enlever les ordures qui pourraient tomber par les soupiraux, et on veillera à ce qu'à la fin de l'hiver, on en retire ce qui pourrait rester des légumes qu'on y aurait déposés.

DU PLACEMENT DES TONNEAUX

On doit placer les tonneaux sur des chantiers élevés d'un pied au-dessus du sol, et posés sur des traverses en bois, ou, ce qui est mieux, sur des dés en pierre. Les chantiers doivent être de bois sains, parce que quand ils commencent à se pourrir, leur altération se communique promptement aux cercles des tonneaux. L'élévation d'un pied au-dessus du sol est indispensable pour pouvoir visiter les tonneaux par dessous. D'ailleurs, c'est le moyen de les mettre plus à l'abri des altérations causées par les vapeurs qui s'élèvent du sol ; mais comme cette hauteur serait gênante au moment du tirage en bouteilles, il faudra se pourvoir d'un petit banc, pour supporter le petit baquet qu'on place sous la canelle, et dans lequel on pose la bouteille pour l'emplir.

Il faut poser les tonneaux horizontalement. Si cependant ils contiennent des vins récemment soutirés, on peut, sans inconvénient, leur donner une légère inclinaison en avant. Les tonneliers auxquels on abandonne les lies lorsqu'on les charge de mettre les vins en bouteilles, ont grand

soin d'incliner les tonneaux en arrière, parce que lorsqu'on les relève, au moment où le vin cesse de couler par la canelle, toute la lie qui est rassemblée sur le fond postérieur se mêle avec le vin qui reste, ce qui double ou triple la quantité de liquide trouble qui devait se trouver dans les tonneaux. Ils savent fort bien tirer parti de ces lies claires en les filtrant.

Les tonneaux doivent être solidement assujétis avec des cales des deux côtés, même lorsqu'il y en a plusieurs sur le même chantier, afin que si l'on vient à déranger l'un d'eux, les autres n'éprouvent aucun mouvement. Il est bon que les tonneaux ne se touchent pas, et il est indispensable qu'ils soient éloignés du mur de 30 centimètres environ, pour qu'on ait la facilité de visiter le fond postérieur.

DE LA VISITE DES TONNEAUX

Les tonneaux récemment descendus à la cave doivent être visités journellement pendant huit ou dix jours, afin de remédier de suite aux accidents qui pourraient survenir. On regarde ce qui se passe sur les deux fonds et sur le tour; on examine si les douves sont en bon état, on sonde les cercles, pour reconnaître s'il n'y en a pas quelques-uns qui soient disposés à se rompre, ou dont l'osier commence à se détacher; ensuite cette visite peut n'être faite que tous les deux ou trois jours, mais elle ne saurait être trop fré-

quente à l'époque des équinoxes : c'est le moment où les vins travaillent le plus et où les tonneaux sont le plus attaqués par les vapeurs qui s'élèvent du sol de la cave.

Si le vin s'échappe par quelque endroit, on cherche à reconnaître la source du mal. Si c'est un trou de ver, il est facile de le reconnaître dans la partie découverte du tonneau. Si le trou se trouve sous les cercles, on peut le découvrir en les écartant, ou en faisant sauter l'un d'eux. On bouche le trou avec un fausset.

Si le vin fuit par un éclat de douve ou par un nœud, on enfonce dans la fente avec la lame d'un couteau, du papier trempé de suif, et on verse par-dessus un peu de suif chaud. Pour plus de sûreté, on peut clouer sur le suif une petite lame de plomb.

Si la fuite du vin a lieu entre les douves, par suite de la rupture de plusieurs cercles, on enveloppe le tonneau avec une corde, et on garotte fortement. (Garotter, c'est passer un bâton sous la corde, et le faire passer par-dessus en tordant.) On garotte ainsi dans une ou plusieurs parties du tonneau, selon l'étendue et l'imminence du danger. On se donne par-là le temps de préparer ce qui est nécessaire pour transvaser le vin.

On goûte le vin de temps en temps pour s'assurer de son état.

Il y a des vins très-chargés en couleur, et en

même temps très-spiritueux, qu'on doit garder plusieurs années en tonneaux, avant de les mettre en bouteilles; sans cela il faudrait les attendre un temps infini, et ils déposeraient dans les bouteilles, ce qui obligerait à faire un dépotement qui exige beaucoup de temps et de soin. A Paris, où les caves sont généralement mauvaises, il est à peu près impossible de garder ces vins en tonneaux aussi longtemps qu'il le faudrait, à moins de les transvaser plusieurs fois.

DU REMPLISSAGE DES TONNEAUX

Il faudra les remplir tous les mois au moins, surtout à l'époque des équinoxes. Les vins tendres, peu spiritueux ont plus besoin d'être remplis que les autres; sans cela il se forme à la surface du liquide, de petites moisissures, qu'on appelle *fleurettes*, et qui sont un commencement de la dégénération du vin. De plus, lorsque le tonneau est en vidange, l'évaporation va toujours croissant; de sorte que, si au bout d'un mois, le vide produit est d'une bouteille, il sera de trois bouteilles au bout de deux mois, etc.

Le vin avec lequel on remplit un tonneau doit, autant que possible, être d'une qualité analogue à celle qu'il contient. Cela n'est cependant pas tout-à-fait indispensable pour les vins ordinaires; mais il faut le faire pour les vins fins, sans quoi on risquerait de les dénaturer par les remplissages

multipliés qu'ils exigent lorsqu'on les garde plusieurs années en tonneaux.

DU COLLAGE DES VINS

Si on veut mettre en bouteilles du vin récemment arrivé dans la cave, il faut le coller, soit avec des blancs d'œufs, soit avec de la colle de poisson. L'effet du collage est non-seulement de l'éclaircir, mais aussi de le dépouiller des matières en dissolution qui se déposeraient plus tard dans les bouteilles.

Pour coller une pièce de 250 à 260 bouteilles, on emploie quatre blancs d'œufs bien frais, qu'on fouette avec une demi-bouteille de vin; on ôte la bonde, on introduit un bâton fendu en quatre par en bas, ou deux lattes qu'on agite en rond, de manière à imprimer au liquide un mouvement circulaire, et on verse la colle; ensuite on introduit le bâton fendu, ou les lattes, et on agite le vin en tous sens pendant une ou deux minutes. On remplit la pièce avec le vin qu'on en a retiré. On frappe le tonneau pour chasser les bulles d'air qui pourraient s'être logées dans la partie supérieure, et après avoir renouvelé la toile ou le papier qui entoure la bonde, on ferme le tonneau. Quatre à cinq jours après cette opération, on peut tirer le vin.

Si le vin a séjourné quelques mois dans la cave, il doit s'être formé au fond, un dépôt de lie qui se mêlerait au liquide, si on l'agitait trop

profondément; dans ce cas, il faut n'enfoncer le bâton fendu que jusqu'au tiers du tonneau. On peut même, si c'est du vin ordinaire, s'il est bien clair et destiné à être bu de suite, se dispenser du collage.

Quant aux vins qu'on a laissé vieillir dans les tonneaux, il vaut mieux ne pas les coller que de risquer à soulever le dépôt qu'ils ont fait en se dépouillant d'une partie de leur couleur : pour les coller, il faudrait commencer par les transvaser, ce qui présente des inconvénients.

Les vins blancs se collent avec de la colle de poisson dissoute dans le vin, à raison d'un litre par pièce de deux cent cinquante à deux cent soixante bouteilles. Les tonneliers et beaucoup d'épiciers tiennent cette colle toute préparée. On peut la faire soi-même, d'après la recette suivante :

On bat, avec un marteau, un gros de belle colle de poisson; on la déchire en morceaux, qu'on divise encore avec des ciseaux : on la met tremper, pendant six à huit heures, avec assez de vin seulement pour qu'elle en soit baignée; quand elle s'est gonflée et a absorbé le vin, on en ajoute autant qu'on en avait mis la première fois. Après vingt-quatre heures, la colle forme une gelée, à laquelle on ajoute un demi-verre d'eau un peu chaude, et on la malaxe avec la main, pour écraser les morceaux qui ne sont pas encore entièrement dissous. On la passe avec expression à travers un linge; et on finit par la battre avec

un fouet d'osier, en versant peu à peu du vin blanc, jusqu'à ce que la totalité de la dissolution forme à peu près un litre de liquide.

Avant de verser la colle dans les tonneaux, on la bat de nouveau avec un litre de vin blanc : du reste, on procède comme pour le vin rouge.

DE LA MATURITÉ DES VINS

Les vins se font très lentement en bouteilles : on ne doit donc les y mettre que lorsqu'ils ont acquis le degré de maturité qui leur donne toute leur perfection. Ce degré de maturité s'acquiert en plus ou moins de temps, non seulement selon la nature du vin, mais aussi selon la nature des caves. Dans une cave dont la température est peu variable, les vins légers mûrissent lentement, et les vins généreux et chargés de couleur ne sont parfaitement mûrs qu'après de longues années. Ce n'est donc pas l'âge des vins en tonneaux qu'il faut consulter pour savoir quand on doit les mettre en bouteilles, mais leur saveur. Il résulte encore de ceci, qu'on peut avancer, pour ainsi dire, à volonté, la maturité des vins qui se fait trop attendre. Un voyage aux colonies, qui ne dure souvent pas plus de six mois, tant en aller et retour qu'en séjour, suffit pour donner aux vins de Bordeaux les plus vigoureux, une maturité qu'ils n'acquièrent souvent qu'en dix années dans nos caves. Cet effet est dû à l'agitation continuelle que les vins éprouvent sur le vaisseau, et à la température très-

élevée de la cale. On peut, jusqu'à un certain, point, obtenir le même résultat, en plaçant ces vins, et tous ceux qui leur sont analogues, dans un cellier au rez-de-chaussée, au lieu de les mettre à la cave, et en les changeant de place de temps en temps. Ces vins n'ont pas si besoin que ceux qui sont plus faibles d'être souvent remplis : comme ils sont très-spiritueux, la vapeur qui se forme dans le vide que cause l'évaporation, est purement alcoolique, et est, par conséquent, moins susceptible d'éprouver une altération qui puisse se communiquer au vin. Le seul résultat de l'évaporation plus rapide qu'ils éprouveraient dans un cellier, serait une perte de vin ; mais le vin mûrissant beaucoup plus vite, aurait, en définitive, moins perdu que si on l'avait gardé pendant un grand nombre d'années.

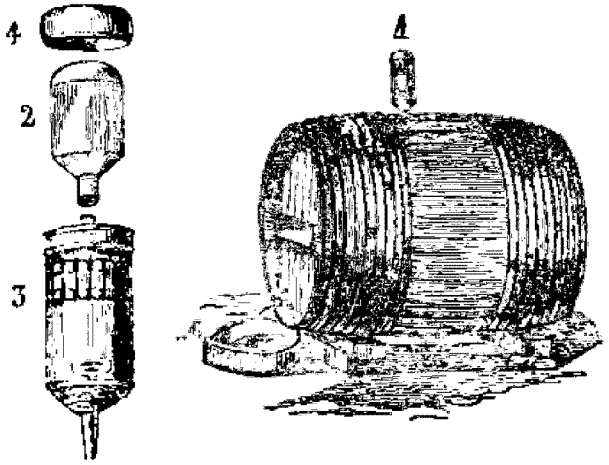
Les vins blancs mûrissent beaucoup plus vite que les vins rouges. La plupart sont bons à mettre en bouteilles au bout d'un an; il y en a peu qu'il faille attendre pendant dix-huit mois.

TIRAGE DU VIN EN BOUTEILLES

Avant de mettre le vin en bouteilles, il faut examiner s'il est bien limpide, ce qu'on reconnaît aisément en en mettant dans un verre qu'on place entre l'œil et la lumière. S'il n'est pas d'une transparence parfaite, on attend trois ou quatre jours; après quoi, s'il n'est pas entièrement

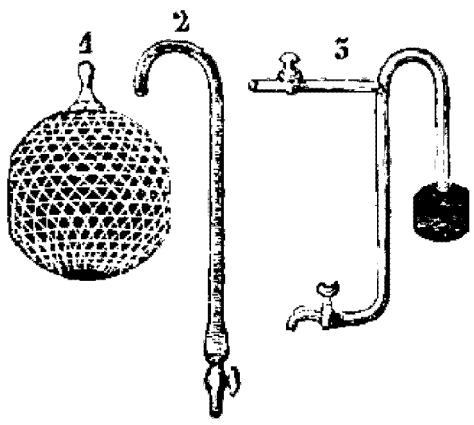
éclairci, il faut le transvaser dans un tonneau bien propre, et coller de nouveau.

Le tirage en bouteilles peut se faire en tout temps, pourvu que le vin soit clair; mais on est plus

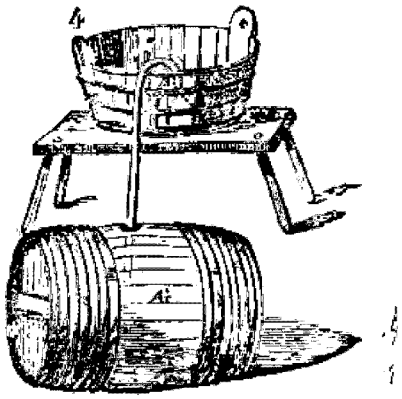


Fausset hydraulique.

certain de le trouver tel et qu'il ne se troublera pas pendant le tirage, quand on opère par un



Syphon.

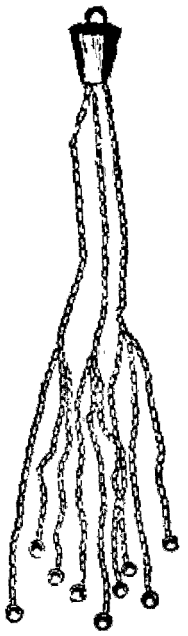


Soutirage du vin.

temps froid; il faut, en toute saison, éviter les jours où le temps paraît disposé à l'orage, et ou règnent les vents du sud et de l'ouest.

Le rinçage des bouteilles doit être fait avec soin ; la moindre négligence à cet égard peut faire gâter beaucoup de vin. Il faut visiter une à une les bouteilles ; après le rinçage, mettre de côté celles qui sont étoilées, pour ne les remplir que de vin destiné à être bu de suite, et rejeter toutes celles qui ont conservé un mauvais goût.

On rince ordinairement les bouteilles avec du plomb de chasse ; quelques personnes se servent de petits clous. Ces deux moyens ne valent rien : le plomb et les clous se logent souvent entre la paroi de la bouteille et le renflement intérieur. Il faut des soins minutieux pour les en ôter, et souvent on n'y parvient qu'avec peine. Le plomb, qui reste ainsi en contact avec le vin, peut, dans certain cas, passer à l'état dans lequel il devient un véritable poison. Le fer ne présente, à la vérité, aucun danger pour la santé, mais il altère la couleur du vin rouge, et il noircit le blanc. Il vaut mieux employer du gravier de rivière, qui nettoie très-bien, et dont quelques parcelles peuvent, sans inconvénient, rester dans la bouteille, ou bien la chaîne dont on voit le modèle dans le dessin ci-contre.



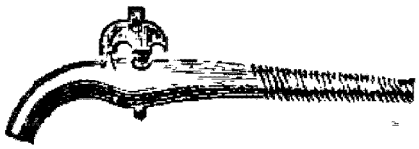
Chaîne pour nettoyer les bouteilles.

Le choix des bouchons est de la plus grande importance, surtout lorsque le vin est destiné à rester longtemps en bouteilles ; il y a du liège très-

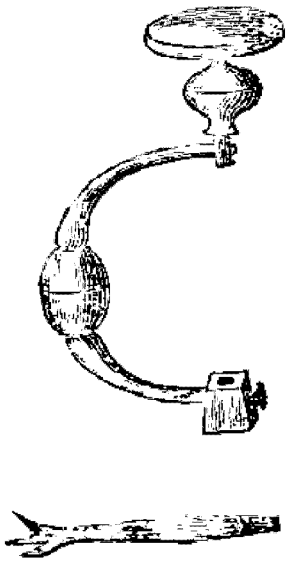
poreux, qui, quoique bouchant bien en apparence, laisse évaporer le vin ; ce sont, surtout, des lièges durs et secs qui produisent cet effet. Il faut choisir des bouchons taillés dans un liège fin, moelleux, cédant sous le doigt, et peu garni de pores : ils coûtent plus cher que les autres ; mais ce petit surcroît de dépenses, est une véritable économie.

Les bouchons qui ont servi ne doivent être employés que pour des vins destinés à être bus de suite ; encore faut-il rejeter tous ceux qui ont été percés de part en part par le tire-bouchon.

Pour placer la cannelle, on perce la pièce un peu au-dessus du jable, avec l'instrument qu'on nomme vilebrequin ; lorsque quelques gouttes de



Canelle.

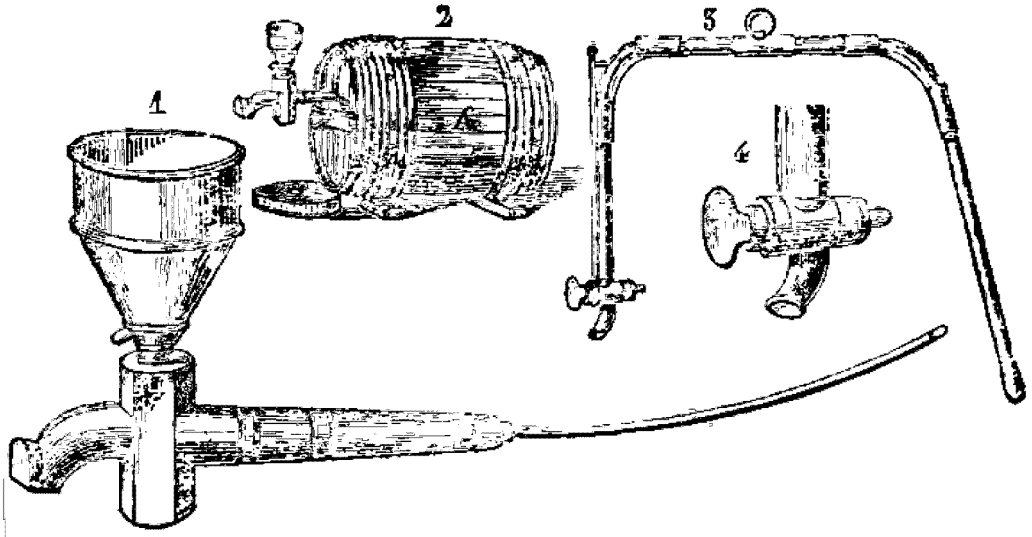


Vilbrequin.

vin commencent à sortir, on retire le vilebrequin et on enfonce la cannelle à la main, en évitant de donner des secousses, qui pourraient faire remonter la lie : comme on n'y parvient pas

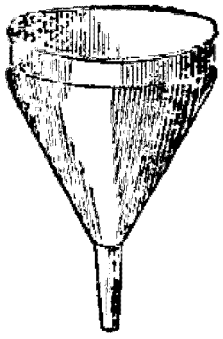
toujours il est bon de placer la cannelle la veille du tirage.

On place sous la cannelle un vase quelconque, destiné à recevoir le vin qui s'échappe, quand on

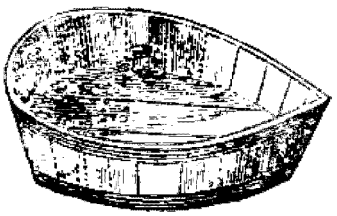


Canelle. Syphon.

ne la ferme pas à temps, et celui qu'on est obligé de rejeter des bouteilles qui ont été trop rem-



Entonnoir.



Vase pour recevoir le vin qui tombe.

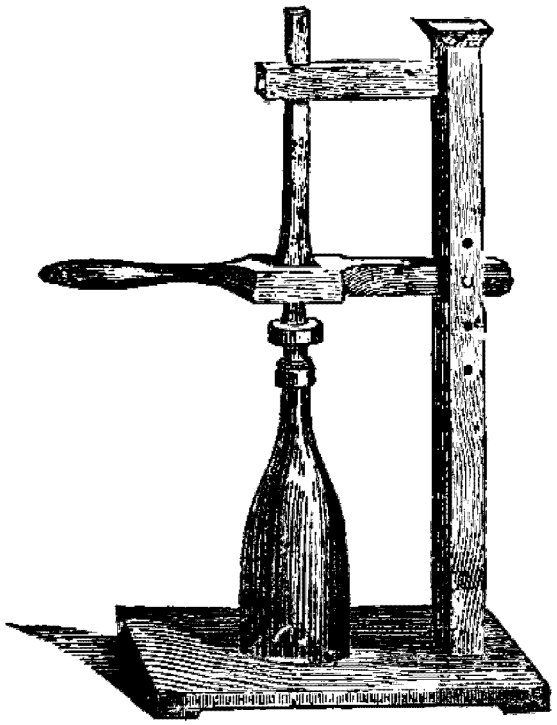
Broc.

plies. Ce vase doit être disposé de manière que la bouteille, reposant sur son fond, puisse être

engagée sous la cannelle, dans une position inclinée : si la bouteille était droite, le vin, tombant avec force sur le fond, formerait de l'écume, qui empêcherait de la remplir suffisamment.

On doit boucher les bouteilles à mesure qu'on les remplit : on règle l'ouverture de la cannelle en conséquence. On prend un bouchon dont le petit bout entre à peine; on l'introduit en tournant un peu, et on achève de le faire entrer avec la batte, jusqu'à ce qu'il ne déborde plus que d'une ou deux lignes.

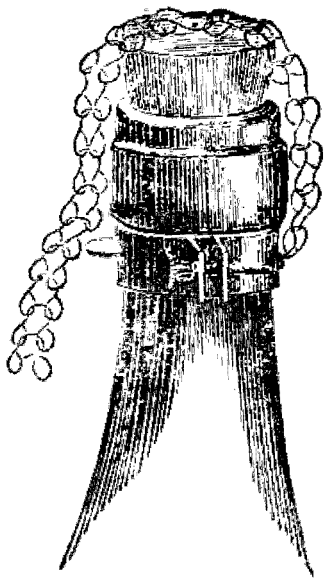
Le bouchoir en bois est un instrument simple et facile à fabriquer. Pour s'en servir, on place



Bouchoir en bois.

la bouteille avec son bouchon sous le levier et on presse avec la main.

Quand les bouteilles sont entamées, on se sert, pour retenir les bouchons que le liquide pourrait



Chaîne pour retenir les bouchons.

faire sauter, de la chaîne dont on voit le dessin ci-dessus.

Lorsque le vin ne coule presque plus par la cannelle, on lève la pièce par derrière, et on la fixe dans une position inclinée en avant, au moyen d'une cale que l'on pousse avec le pied. Il faut faire cette opération sans saccades, pour ne pas remuer la lie. Si après avoir levé le tonneau le vin coule clair ou trouble, il faut le tirer de suite, parce qu'il s'altérerait si on le laissait séjourner dans le tonneau pendant le temps nécessaire pour qu'il s'éclaircisse ; on met à part les bouteilles remplies de ce dernier vin, soit pour les consommer les premières, soit pour les laisser déposer lorsqu'il s'y est formé un dépôt.

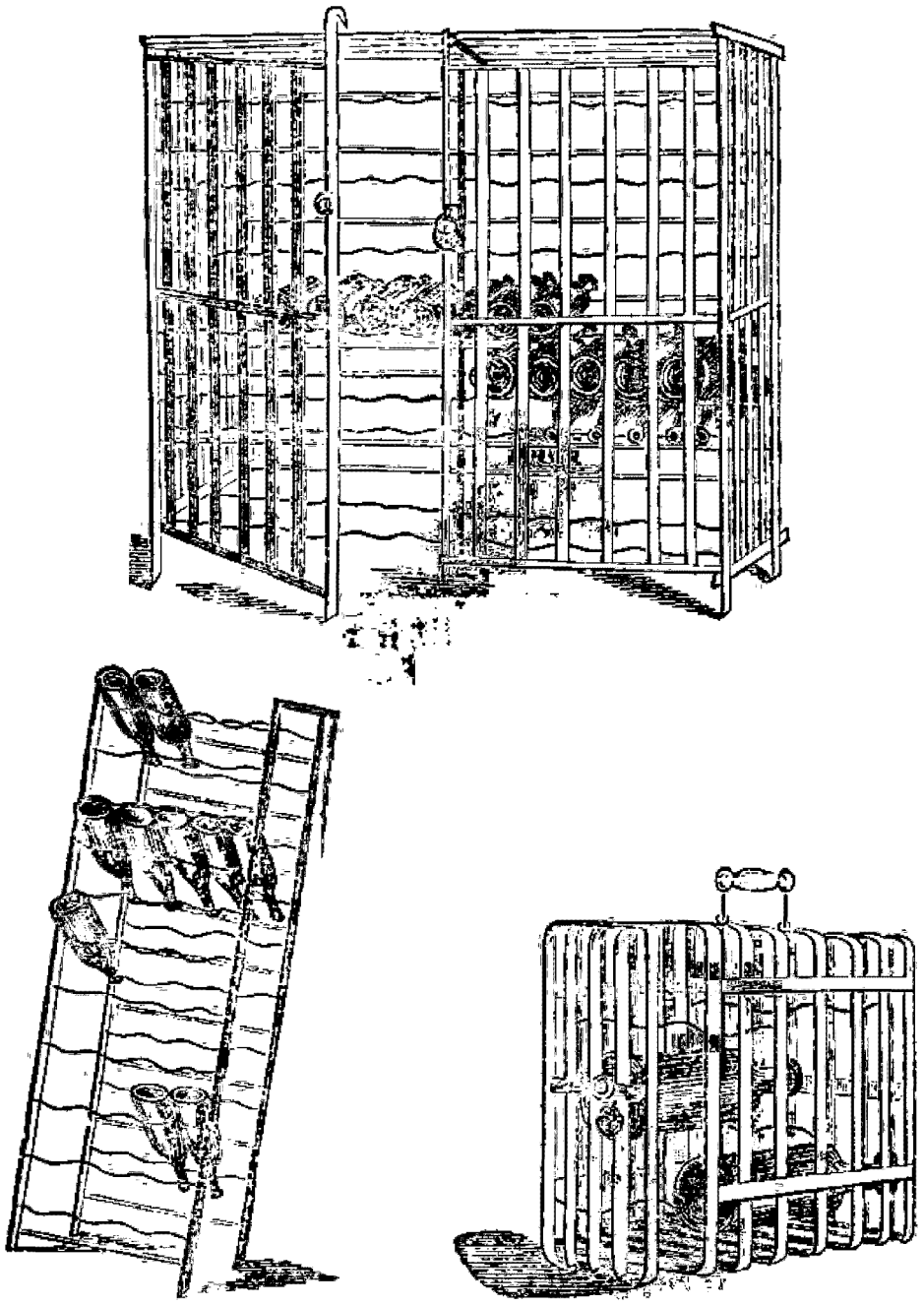
Pour bien ranger les bouteilles, il est nécessaire qu'elles soient toutes d'une même forme et d'une même grosseur ; si on en a de diverses espèces, il faut les trier ; on place les plus fortes en dessous et les plus faibles en dessus ; on n'en fait entrer que d'une seule espèce dans chaque rangée.

Après avoir bien nivelé le terrain de la cave à l'endroit où on veut ranger les bouteilles, on place le premier rang, en laissant un peu d'intervalle entre les bouteilles : et comme il faut qu'elles soient couchées horizontalement, on élève les goulots en plaçant par-dessous quelques lattes ; ensuite on met une latte sur les goulots et une sur les ventres des bouteilles du premier rang, et on dispose le second en un sens inverse du premier ; on continuera ainsi jusqu'à ce que la pile soit élevée de trois pieds, hauteur qu'on ne doit guère dépasser, à moins qu'on ait des bouteilles fortes et bien égales. On peut se servir du porte-bouteille Barbou (voyez le dessin à la page suivante).

Il faut enduire les bouchons de résine, lorsqu'on veut conserver longtemps des vins en bouteilles. Cet enduit les préserve de la moisissure, qui les détruit à la longue, et empêche qu'ils ne soient rongés par des insectes, qui abondent dans certaines caves.

On trouve, chez les marchands de bouchons, un mastic tout préparé pour coiffer les bouteilles.

On le fait fondre dans un vase de terre; lorsqu'il



Porte-bouteilles.

est fondu, sans être trop chaud, on y plonge le cou des bouteilles jusqu'au dessous de la bague.

On ne couche les bouteilles que lorsque le mastic est refroidi.

Le mastic est un composé de résine et de la quantité de cire ou de suif nécessaire pour qu'il ne soit pas cassant. 1 kilogr. 1/2 de résine fondue avec 125 grammes de cire jaune, ou 60 grammes de suif forment un très-bon mastic; on le colore avec du vermillon ou de l'ocre rouge, avec du noir d'ivoire, etc.

DES VINS QUI TOURNENT A LA GRAISSE

Lorsqu'en versant du vin il file comme de l'huile, on dit qu'il a tourné à la graisse. Cette maladie, qui attaque plutôt les vins blancs que les vins rouges, se dissipe presque toujours d'elle-même avec le temps. Si cependant on n'a pas le temps d'attendre, il faut coller le vin et le bien agiter; si cela ne suffit pas, on le soutire, on le colle une seconde fois en ajoutant à la colle un demi-litre d'esprit de vin.

On remédie encore à la graisse, en mettant dans le tonneau 130 grammes de cachou en poudre, qu'on mêle bien au liquide, en agitant avec le bâton fendu.

Si le vin qui tourne à la graisse est en bouteilles, et qu'on ne veuille pas attendre son rétablissement naturel, on le dépote deux fois de suite, à un mois d'intervalle.

La lie bien fraîche, ajoutée aux vins gras, dans la proportion d'un vingt-cinquième, les

rétablit très-promptement. On ne doit employer ce moyen que pour des vins communs qui pourront encore s'améliorer, si la lie qu'on y mêle provient d'un vin généreux.

DES VINS TOURNÉS A L'AIGRE

Cette maladie provient presque toujours du peu de soin qu'on a mis à remplir les tonneaux, des transports effectués dans les temps chauds, ou de la mauvaise qualité des caves. Comme il est reconnu que les vins peu spiritueux y sont plus sujets que les autres, on pourrait en prévenir le développement sur les vins de cette nature, en y ajoutant cinq ou six bouteilles d'eau-de-vie par pièce.

Lorsqu'on s'aperçoit que le vin commence à contracter un goût d'aigre, il faut le soutirer dans un tonneau où on brûle une mèche soufrée. On le colle en même temps avec six blancs d'œufs par baril. S'il n'a pas tout-à-fait perdu le goût qu'il avait contracté, on répète cette opération six jours après; on laisse reposer le vin, on le met en bouteilles et on le boit de suite.

On peut encore rétablir les vins qui ont tourné à l'aigre, en jetant, dans une pièce de 260 bouteilles, 125 grammes de blé froment grillé comme du café, mais un peu moins noir. On soutire au bout de vingt-quatre heures, on colle et on met en bouteilles pour boire de suite.

DES VINS QUI DEVIENNENT AMERS

Le moyen le plus simple de rétablir ces vins, c'est de les couper avec des vins plus jeunes, ou au moins avec des lies récentes.

Quand le vin qui contracte de l'amertume est en bouteilles, il se rétablit souvent de lui-même avec le temps, pourvu que les bouteilles soient bien bouchées, qu'on ne les déplace pas, et que la cave soit bonne.

On peut encore corriger l'amertume des vins, en les transvasant dans un tonneau fraîchement vide d'un bon vin, et dans lequel on a brûlé, à plusieurs reprises, un demi-litre d'esprit de vin.

On ne verse une nouvelle portion d'esprit de vin dans le tonneau, que lorsque la première est brûlée, et qu'il n'y a plus de flamme; sans cela, le filet d'esprit de vin s'allumerait en tombant, et la flamme se communiquerait jusqu'au vase qui contient le reste, ce qui occasionnerait des accidents.

DES VINS QUI ONT CONTRACTÉ LE GOUT D'ÉVENT

Les vins ne contractent ce goût que lorsque les tonneaux ont été mal bouchés. Si le goût est peu prononcé, on peut le faire disparaître en collant le vin et en le soutirant après quinze jours de repos.

Si le goût d'évent est trop fort, il faut mêler au vin dix à douze pour cent de lies fraîches,

rouler le tonneau une fois par jour, pendant un mois, et soutirer. On ajoute ensuite dans le tonneau quatre ou cinq bouteilles d'eau-de-vie.

DES VINS QUI ONT CONTRACTÉ UN GOUT DE FUT, DE MOISI, ETC.

Lorsque le goût contracté est fort, il n'y a aucun moyen de le faire disparaître; on peut seulement essayer de le masquer. Pour cela, après avoir transvasé le vin, on fait rôtir une livre de froment dans une brûloire à café. On l'enferme tout chaud dans un sac long et étroit, qu'on descend dans le tonneau par la bonde, et qu'on retient avec un bout de ficelle. On ferme le tonneau, et vingt-quatre heures après on transvase encore le vin dans un tonneau où l'on a mis de la lie fraîche dans la proportion d'un huitième de vin défectueux.

DES MOYENS DE PRÉVENIR LA DÉGÉNÉRESCENCE DES VINS

Les vins les plus faibles se soutiennent ordinairement fort bien dans les bonnes caves, quand d'ailleurs ils y arrivent sains. Il faut donc, pour prévenir la dégénérescence des vins, employer les moyens indiqués, pour l'amélioration des caves; il faut, surtout, les tenir très-propres, et en éloigner les matières fermentescibles. Si, par la nature de leur sol, ou par le voisinage des fosses d'aisances, les caves sont infectées de mias-

mes putrides, on ferait bien d'y brûler, de temps en temps, de 30 à 60 grammes de soufre. On le place sur un têt, on l'allume et on se retire, en fermant la porte et même le soupirail.

Comme les vins spiritueux supportent assez bien beaucoup d'inconvénients qui dénaturent promptement les vins faibles, comme le sont souvent les vins ordinaires, si on a une certaine provision de ceux-ci, qu'on soit obligé de garder en tonneaux, il est bon d'y ajouter depuis trois jusqu'à sept ou huit bouteilles d'eau-de-vie par pièce de 250 à 260 bouteilles. En goûtant de suite les vins auxquels on a fait cette addition, on y reconnaît très-bien la saveur de l'eau-de-vie, mais après un mois ou deux de mélange, on ne la retrouve plus, et le vin se trouve sensiblement amélioré.

DES VINS TROP FONCÉS EN COULEUR

Ces vins sont ordinairement pâteux, lourds, et quelquefois fades, quoique souvent très-spiritueux ; on les améliore en les coupant avec des vins blancs, qu'on y ajoute dans des proportions diverses selon que les vins sont plus ou moins chargés en couleur.

DE L'APRETÉ DES VINS

Il y a des vins qui acquièrent, en vieillissant, une excellente qualité ; mais qui sont si âpres

lorsqu'ils sont jeunes, qu'ils sont peu agréables à boire. Ce qu'on peut faire de mieux pour ces vins, c'est de les attendre, ou d'accélérer leur maturité en les plaçant dans un cellier un peu chaud, pourvu qu'ils ne soient pas frappés directement par le soleil.

Quant aux vins qui, étant âpres et verts, sont peu spiritueux, c'est en vain qu'on espérerait les améliorer en les coupant avec les vins spiritueux et fades du Midi; leur saveur perce toujours, le seul moyen d'adoucir ces vins et de les rendre potables, c'est d'y ajouter de l'eau-de-vie en en proportionnant la quantité au degré d'âpreté des vins. On peut, sans inconvénient, en mettre jusqu'à 20 litres par pièce. On peut même dépasser cette proportion, si on veut garder ces vins pendant longtemps; et même se servir de sirop de fécule.

CLASSIFICATION DES VINS

VINS DE BOURGOGNE

Ils se divisent en 2 classes, les vins de Nuits et les vins de Beaune; les vins blancs de la côte de Nuits n'ont pas de réputation, il n'y a que la côte de Beaune qui possède des crûs estimés.

Les meilleurs vins rouges de Nuits sont : le Chambertin, le Clos-Vougeau, le Romanée-Conti, Richebourg, Saint-Georges, Vosne, Chambelle, Morey, Nuits, et Préméon.

Les vins rouges de Beaune les plus estimés sont : le Beaune, le Corton, Chassagne, Pomard, Volney, Aunay, Mouthilis, Sauterne, Savigny, Givry, et Mercurey.

Les vins blancs de Beaune sont : le Montrachet, le Blagny, le Meursault, le Buxy.

Nous avons classé ces vins par ordre de mérite ; nous procéderons de même pour ceux de Bordeaux.

VINS ROUGES DE BORDEAUX

Château-Lafitte, Château-Margaux, Château-Latour, Haut-Brion, Branne-Mouton, Cos-Destournelles, Durfort, Gruan-Larose, Lascombe, Léoville, Mouton-Fhuret, Pichon-Longueville, Rouzau, Calon, Château-Giscourt, Château-d'Issan, Château-Lagrange, Palmer, etc.

VINS BLANCS DE BORDEAUX

Sauterne, Rabeaud, Latour-Blanche, Pupaguey, Bommer, Bayle, Rieussec, Barsac, Preignac.

VINS DE CHAMPAGNE

Aï, Avize, Bouzy, Epernay, Marèuil, Pierry, Reims et Sillery. Le Sillery sec et l'Aï non mousseux frappés sont très-estimés.

VINS FINS DIVERS

Coudrai, Côte-Rotie, de l'Ermitage, Saint-Pe-

ray, Côte Saint-André, Château-neuf du Pape, Rochegude, Bagnols, Jurançon et Saint-Georges, Blanquette de Limoux, Chablis, vin d'Arbois.

VINS ET LIQUEURS

Frontignan, Lunel, Rivesalte, Tokai-princesse, Grenache, Malaga, Madère.

VINS ÉTRANGERS

Le vin du Rhin, dont le plus estimé est le Johannisberg, le Tokai de Hongrie, le Lacryma-Christi des environs de Naples, L'alicante, le Malaga, le Grenache, le Rancio, le Xerès, qui viennent d'Espagne ; le Porto, qui vient du Portugal ; le Marsalle, de l'Ile de Malte ; le Constance, du Cap de Bonne-Espérance et le Malvoisie, de l'île de Chypre.

CALENDRIER CULINAIRE

JANVIER

Bœuf. Veau. Mouton. Sanglier. Chevreuil. Lièvre. Faisan. Pluvier doré. Vanneau. Coq de bruyère. Sarcelle. Perdrix. Oie sauvage. Canard. Bécasse. Gélinotte. Rouge-gorge. Alouette.

Esturgeon. Turbot. Saumon. Truite. Raie. Cabillaud. Merlans. Limandes. Éperlans. Crevettes. Huîtres.

Choux-fleurs. Cardons. Céleri. Epinards. Salsifis. Truffes. Champignons.

FÉVRIER

Volailles grasses et gibier. Légumes et fruits précoces, conservés dans la serre, ou produits à l'aide de couches chaudes, comme choux-fleurs. Cardons. Céleri. Champignons. Petite salade. Raves. Radis. Asperges. Truffes, etc., etc.

Poisson de mer frais et sec. Esturgeon. Turbot. Saumon. Truite. Raie. Cabillaud. Merlans. Limandes. Eperlans. Crevettes. Huîtres. Poisson d'eau douce.

La carpe cesse d'être bonne parce qu'elle fraie, qu'elle devient maigre et décharnée. Il en est de même de la plupart des autres poissons d'eau douce.

MARS

Voir en février pour la volaille, le gibier et les légumes.

Barbue. Barbot. Soles. Carlets. Vives. Homards. Brochet. Carpe. Ombre. Anguille. Perche. Lotte. Goujon. Écrevisse. Brême. Poisson d'eau douce.

AVRIL

Poulardes. Chapons. Poulets gras. Pigeons nouveaux. Levrauts. Lapereaux. Mauviettes. Vanneaux. Faisans. Agneaux. Cochons de lait, etc.

Poisson de mer frais, maquereau et alose.

MAI

La volaille est moins abondante ; il y a peu ou point de perdrix, parce qu'elles couvent. On trouve des bécasses, et le râle de genêt. Le pigeon donne aussi en quantité suffisante.

En poisson de mer : maquereaux et alose.

Toutes sortes de verdures : Concombres. Petits pois. Fraises des bois.

JUIN

Dindonneau. Coq vierge. Chapon. Poularde. Morue fraîche. Raie. Truite. Artichauts. Petits pois. Haricots verts. Concombres. Fèves de marais. Choux-fleurs. Melons. Fruits rouges.

JUILLET

Poulet gras. Pigeon. Lapereaux. Levrauts. Dindonneaux. Cailles.

La marée est abondante en Raie, Moules, Maquereaux, Soles, Saumons, Limandes.

Légumes de toutes espèces. Haricots blancs. Haricots verts. Concombres. Petits pois. Artichauts. Melons. Cerneaux. Abricots. Prunes.

AOUT

Marcassin. Cochon de lait. Perdreaux. Cailles grasses.

Les légumes du mois précédent. Melons. Pêches. Figues. Amandes. Mûres.

SEPTEMBRE.

Poulardes. Chapons. Poulets gras. Levrauts. Lapereaux de garenne. Pigeons. Canetons. Perdreaux. Cailles. Bécassines. Grives.

Huîtres vertes d'Ostende.

Raie. Merlans. Saumon. Esturgeon. Carrelets. Éperlans. Turbots. Homards. Crevettes. Sardines fraîches. Anchois. Thon. Céleri. Cardons. Artichauts. Truffes de Périgord. Pêches. Poires. Chasselas. Noix. Marrons.

OCTOBRE

Mouton de pré salé.

Poulardes. Chapons. Poulets gras. Dindons. Levrauts. Lapereaux de garenne. Pigeons. Canetons. Perdreaux gris et rouges. Cailles. Becfigues. Mauviettes. Rouge-gorge. Faisan. Bécasse. Outarde.

Marée en abondance : harengs frais. Poisson d'eau douce. La carpe commence à être bonne. Écrevisses.

Céleri. Cardons. Artichauts. Concombres. Épinards. Pois tardifs.

Poires. Pommes. Raisin de vigne. Figues.

NOVEMBRE

Poulardes. Chapons. Poulets gras. Dindons. Lièvres. Lapins de garenne. Oies grasses. Cane-

tons. Canards sauvages. Pigeons. Mauviettes. Perdrix.

Raie. Limandes. Soles. Harengs frais. Esturgeons. Saumons. Rougets. Vives. Petits maquereaux. Merlans. Moules. Huîtres.

Légumes. Epinards. Chicorée. Céleri. Laitues. Artichauts. Cardons d'Espagne. Truffes.

Poires. Pommes. Oranges. Grenades. Marrons.

DÉCEMBRE

Poulardes. Chapons. Dindons. Poulets. Pigeons. Levrauts. Lapereaux de garenne. Perdrix. Mauviettes. Faisans. Pigeon ramier. Pluvier doré. Vanneaux.

Raie. Merlans. Éperlans. Limandes. Carrelets. Moules. Saumons. Harengs. Turbot. Cabillaud. Esturgeon. Soles. Vives. Truites. Brochets. Carpes. Anguilles. Tanches, etc. Huîtres.

Les serres chaudes procurent les légumes que la nature ne peut donner en pleine terre.

Les oranges arrivent dans ce mois, ainsi que tous les fruits secs de France et d'Espagne.

SEMAINE ÉCONOMIQUE

		DIMANCHE.	LUNDI.	MARDI.	MERCREDI.	JEUDI.	VENDREDI.	SAMEDI.
DINERS.	Potages ..	Riz.	Vermicelle.	Macaroni au fromage ripé. Potage à la purée.	Semoule au gras.	Pâtes d'Italie.	Soupe aux herbes.	Julienne.
	Relevés de potages. .	Bœuf bouilli garni de pommes de terre.	Noix de veau aux laitues.	Canards aux navets.	Bœuf bouilli aux ognons glacés.	Le chapon au gros sel.	Turbot sauce blanche.	Alose à l'oseille.
	Entrées...	Fricassée de poulets.	Salmis de perdreaux de la veille.	Filets de soles.	Côtelettes à la purée de pommes de terre.	Entre-côte de bœuf, sauce piquante.	Matelotte.	Béchamel de turbot de la veille.
	Rots.....	Perdreaux lardés.	Poularde rôtie	Gigot rôti.	Pigeons rôtis.	Cailles ou bécasses rôties.	Soles frites à l'anglaise.	Mulet ou truite, sauce génevoise.
	Entremets.	Artichauts à la lyonnaise.	Épinards au jus.	Haricots blancs	Chicorée à la crème.	Céleri au jus.	Choux - fleurs au parmesan.	Macaroni.
		Charlotte de pommes.	Crème à la vanille.	Petits pots de crème au chocolat.	Tarte aux cerises.	Crème gelée à l'orange.	Soufflé.	Charlotte russe.
	Dessert....	Selon la saison	»	»	»	»	»	»
DÉJEUNERS.....		Truite sauce à l'huile.	Vinaigrette.	Veau froid avec la gelée.	Gigot froid, sauce moutarde.	Bifteck aux pommes de terre.	Omelette aux fines herbes.	Œufs sur le plat.
		Côtelette de mouton.	Pom. de terre cuites sous la cendre.	Épinards de la veille.	Fromage de Neuchâtel.	Chicorée de la veille.	Salade.	Haricots bl. ou verts en salade.

CUISINE

DES MALADES ET DES CONVALESCENTS

POTAGE A L'URGENCE

Il arrive souvent qu'on n'a pas de bouillon au moment où l'on en a besoin, soit parce que ce besoin était imprévu, soit parce que le bouillon qu'on avait conservé s'est aigri, ce qui arrive souvent dans les grandes chaleurs et par les temps d'orage; voici un moyen d'en faire en une demi-heure de très-bon.

Coupez en dés une demi-livre de bœuf; coupez aussi en très-petits morceaux un abattis de volaille, ou la moitié d'un poulet : mettez le tout dans une casserole avec un litre d'eau; faites bouillir rapidement, écumez et ajoutez une carotte, un navet et un ognon coupés en tranches et du sel; continuez à faire bouillir, couvrez la casserole, et posez sur le couvercle un chiffon mouillé, que vous tremperez dans l'eau fraîche lorsqu'il sera échauffé; c'est le moyen d'empêcher l'évaporation, qui emporterait les principes aromatiques du bouillon : après une demi-heure d'ébullition, passez le bouillon au tamis.

GELÉES

On peut aussi faire de la gelée par le même procédé. Prenez une livre de tranche, une vieille poule, la moitié d'un jarret de veau, hachez la

viande; coupez la poule et le jarret en aussi petits morceaux que vous le pourrez, mettez le tout dans une casserole avec un litre et demi d'eau, faites bouillir et écumez, ajoutez deux carottes, deux ognons, un demi-panais, deux navets coupés en tranches, et du sel; continuez l'ébullition comme ci-dessus, en couvrant la casserole et en mettant sur le couvercle un torchon mouillé; passez au tamis, après une bonne demi-heure d'ébullition; passez avec expression, battez un blanc d'œuf, ajoutez-le à la gelée; remettez-la sur le feu, faites bouillir à découvert; écumez, mettez un peu de gelée sur une assiette; si en refroidissant, elle prend de la consistance, retirez-la du feu, et versez-la dans un vase de faïence ou de terre pour la faire refroidir, sinon, faites-la réduire.

Nota. La viande qui a servi à faire du bouillon ou de la gelée par le procédé ci-dessus, est presque entièrement épuisée de ses sucs, elle l'est même tout-à-fait lorsqu'elle a été hachée, il ne reste plus que la partie fibreuse, mais le bouillon ou la gelée ont pris tout ce que la viande a perdu. On peut cependant utiliser encore cette viande, en la préparant en hachis avec un assaisonnement plus relevé qu'à l'ordinaire: mais il faut avoir soin d'en séparer les petits os qui s'y trouvent mêlés.

SAGOU AU GRAS OU TAPIOCA

Le sagou est une matière féculente et gommeuse, produite par une espèce de palmier qui croît abondamment dans l'archipel d'Asie. On le lave à l'eau bouillante et on le fait cuire avec du bouillon, qu'on ajoute peu à peu jusqu'à ce que le sagou soit entièrement dissous et forme une espèce de gelée. On peut, pour le rendre plus nourrissant, y ajouter, au moment de servir, un ou deux jaunes d'œufs.

SAGOU AU LAIT

Lavez le sagou à l'eau bouillante, faites-le cuire avec du lait, auquel vous ajouterez un morceau de cannelle; en servant, sucrez-le suffisamment. Si la cannelle ne convient pas, vous pouvez aromatiser avec de l'eau de fleur d'oranger que vous ajoutez au moment de servir.

SALEP

Le salep est fait avec la racine d'une espèce d'orchis, qu'on pulvérise après l'avoir fait dessécher : sa préparation pour l'usage des malades et des convalescents ne présente aucune difficulté. Au gras, au lait, ou à l'eau, il ne s'agit toujours que d'en faire dissoudre une petite quantité (ordinairement une cuillerée à café) dans le liquide indiqué et bouillant : on aromatise selon la prescription du médecin.

ORGE PERLÉE

Faites tremper l'orge la veille dans de l'eau froide, égouttez-la et faites-la bouillir avec du bouillon jusqu'à ce qu'elle soit bien crevée; ne mettez d'abord qu'autant de bouillon qu'il en faut pour couvrir l'orge, ajoutez-en ensuite; quand l'orge est crevée, il faut prolonger encore l'ébullition, pour que le bouillon se charge de tout ce qui est dissoluble; passez ensuite dans un linge avec expression.

On peut laisser l'orge crevée dans le potage, lorsqu'il n'est pas destiné à des malades.

On prépare de la même manière la crême d'orge à l'eau et au lait; on passe avec expression, on ajoute du sucre ou du sirop de capillaire ou du sirop de guimauve, et on aromatise, si on veut, avec de l'eau de fleur d'oranger.

FÉCULE DE POMMES DE TERRE

La fécule de pommes de terre fait des potages très-légers et très-sains.

En gras, délayez, dans une demi-tasse de bouillon froid, une bonne cuillerée de fécule; versez-la dans du bouillon bouillant, en remuant avec la cuiller pour la bien mêler; faites faire quelques bouillons; si le potage est trop épais, ajoutez du bouillon; s'il est trop clair, ajoutez un peu de fécule délayée dans du bouillon froid.

Procédez de même pour la fécule au lait : dé-

layez-la dans du lait froid, pour la verser dans le lait bouillant; sucrez et aromatisez avec de l'eau de fleur d'orange.

Nota. Lorsqu'on ajoute du miel à de la fécule au lait, elle perd sa consistance et devient entièrement liquide.

POTAGE DE GRUAU D'AVOINE

On le fait de deux manières : avec le gruau entier, et avec le gruau réduit en farine.

Si vous employez de la farine, ayez soin qu'elle soit récente, car elle s'aigrit facilement, et conservez-la à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

APPENDICE

Nous avons parlé des pommes, des poires et des raisins au point de vue des entremets et des confitures, nous allons dire, ici, un mot de ces fruits employés frais pour dessert.

POIRES.

La poire est, sans contredit, un des fruits les plus estimés, il a été apprécié de tout temps comme dessert, je n'en veux pour preuve que le vieil adage : entre la poire et le fromage. Elle commence à paraître en juin et à partir de cette époque, jusqu'à la fin de l'hiver, elle peut être servie sur nos tables, grâce aux nombreuses variétés précoces ou tardives que nous possédons. On dispose les poires en pyramide sur des assiettes, comme la pêche, avec des feuilles de vigne ou de la mousse.

POMMES.

Que de variétés nombreuses propres à flatter le goût et à plaire aux yeux, depuis la reinette jusqu'à la pomme d'api! C'est encore un de ces fruits que les autres parties du monde envient à l'Europe. Il figure sur nos tables pendant plus de dix mois, il se sert comme la poire.

RAISINS.

Ce fruit n'est pas moins apprécié que le précédent ; il est fâcheux qu'on ne puisse pas le conserver aussi longtemps. Il commence à paraître en août. Les principales variétés cultivées pour la table sont : le chasselas, le muscat, le raisin de Corinthe, le raisin Madeleine, le raisin Verdot; le meilleur et le plus sucré des raisins de dessert, etc., etc.

Rouges ou blancs, tous sont les bienvenus, car tous sont agréables à la vue et bienfaisants au corps; ils rafraîchissent et facilitent la digestion. On sert le raisin sur des assiettes.

NOIX, AMANDES, QUATRE-MENDIANTS.

La noix peut être servie verte et alors elle porte le nom de *cerneaux*. L'amande est également servie verte ; comme les deux fruits huileux, restent peu de temps à l'état vert, on les fait sécher pour les conserver plus longtemps. Il en est de même de la noisette. L'amande sèche, la noisette, la figue et le raisin secs constituent ce plat du dessert connu sous le nom des quatre-mendiants.

VINAIGRE A L'ESTRAGON.

Faites infuser pendant quinze jours une poignée d'estragon dans 4 litres de bon vinaigre; filtrez et mettez en bouteille. Pour l'aromatiser

davantage, vous pouvez mettre dans votre vinaigre de la menthe, du citron et des clous de girofle.

VERJUS.

Prenez du raisin qui ne soit pas mûr, égrenez et pilez, puis exprimez le jus et filtrez ; placez dans des bouteilles et conservez à la cave pour vous en servir au besoin. Le verjus est un des meilleurs assaisonnements des sauces.

BOULES COLORANTES.

On se sert aujourd'hui de boules colorantes pour colorer le bouillon et remplacer l'ognon brûlé et le caramel. On met une boule par 4 litres d'eau. Cet ingrédient se trouve aujourd'hui chez tous les épiciers.

NOMENCLATURE

DES METS COMPOSANT LES DIVERS MENUS

POTAGES

Au lait.
Au riz.
Aux pâtes.
Au tapioca.
A la Crécy.
Au fromage.
D'écrevisses.
Aux choux.
Aux herbes.
A l'oignon.
A la julienne.
Printannier.
Bisque d'écrevisses.
Bouillabesse.

PURÉES

De haricots.
De pois.
De lentilles.
De pommes de terre.
De marrons.
De légumes.

RAGOUTS, FARCES, GARNITURES

De choux.
A la financière.
De champignons.
Salpicon.
De rognons et de crêtes.
De foies.
De légumes.
Croûtons frits.
Hachis de viandes.
Écrevisses.
Mauviettes.
Cervelles.

RELEVÉS DE POTAGE

Bœuf bouilli.
Chapon.
Poule au riz.
Aloyau.

Filet sauce tomate.
Bœuf à la mode.
Langue de bœuf.
Carré de veau.
Galantines.
Poitrine farcie.
Tête de veau.
Gigot braisé.
Gigot rôti.
Jambons.
Dinde en daube.
Pâtés froids.
Dinde rôtie.
Poissons au court bouillon où à la broche.
Matelottes.

HORS-D'ŒUVRE

Radis.
Huitres.
Raifort.
Thon mariné.
Crevettes.
Sardines.
Anchois.
Olives.
Charcuterie.
Rillettes de Tours.
Pommes de terre en robe de chambre.
Œufs à la coque.
Figues.
Cerneaux.
Melons.
Beurre.
Artichauts à la poivrade.
Concombres en salade.

ENTRÉES

Petits pâtés.
Pieds à la Saint-Menehould.
Pieds truffés.
Jambon.
Boudins.
Andouille.
Fraise de veau.
Tête de veau.
Friture.
Pieds de veau.
Rognons à la brochette.
Œufs à la coque.
Œufs brouillés.
Œufs mollets.
Œufs pochés.
Omelettes.
Pommes de terre.
Ragoûts.
Macaroni.
Hachis de viande.
Vol-au-vent.
Pâté froid.
Pâté de gibier, de volaille, de poisson.
Petits pâtés.
Tourtes ou pâtés chauds.
Terrines.

ENTRÉES DE VIANDES DE BOUCHERIE

Bœuf bouilli ou rôti avec une sauce quelconque.
Filet, bifteck, entre-côte, langue, rognons.
Gras-double.
Carré de veau.
Poitrine.
Côtelettes.
Fricandeau.
Foie.
Rognons.
Fraise.
Tête.
Langue et pieds.
Poitrine de mouton.
Gigot braisé.
Côtelettes.
Haricot de mouton.
Carré etc.
Entrées de gibier, de volailles, de poissons à une sauce quelconque.

ROTIS

Aloyau.
Filet.
Foie à la broche.
Gigot rôti.
Lièvre rôti.
Lapereau rôti.
Faisan rôti.
Perdreaux rôtis.
Canard rôti.
Poularde et chapon rôti.
Dinde truffée ou non.
Pigeons.
Pluvier.
Vanneau.
Petits oiseaux.
Cailles et mauviettes.
Grives, etc.
Saumon au court-bouillon.
Turbot.
Sole frite.
Carpe frite.
Brochet et anguille à la broche.

ENTREMETS

Salades.
Hure de cochon.
Macaroni.
Plum-pudding.
Poissons frits.
Grenouilles.
Écrevisses, langoustes, homards.
Purées diverses de légumes.

Légumes divers.
Œufs préparés de diverses manières.
Omelettes.
Gâteaux divers.
Baba.
Brioches.
Tourtes aux fruits et à crême.
Meringues.
Charlotte.
Beignets.
Croquettes.
Crêmes, gelées, etc.

DESSERT

Fruits frais de toutes sortes.
Fruits secs de toutes sortes.
Compotes.
Marmelades.
Confitures.
Fromages.
Petits fours.
Tourtes, etc.

DÉJEUNER-AMBIGU

POUR QUINZE OU VINGT COUVERTS

SERVICE A LA FRANÇAISE

3 Poulets rôtis froids, sauce ravigotte froide..... Froids.
1 Saumon, sauce aux câpres..... Chaud.
1 Pâté de foies gras..... } Froid.
1 Magnonnaise de homards..... }

8 HORS-D'ŒUVRE

1 crevette, 1 sardine, 1 saucisson de lyon en tranches, 1 olive,
2 beurre, 2 radis.

1 Rognon au vin de Champagne..... } Chaud.
1 Château-Briant..... }

LÉGUMES

2 Haricots verts à l'anglaise.
2 Salades, selon la saison.

DESSERT

1 Grande corbeille de fruits sous-milieu.
8 Jattes autour de la corbeille composées ainsi :
2 compotes, 1 fromage à la crème, 1 crème vanille, 1 confiture,
1 petit four et 2 fromages divers couverts.

VINS

Vins blancs, madère et vins rouges.
Au dessert, le champagne.

Nous faisons remarquer que les principales pièces de *dessert* de ce déjeuner ambigu étant placées presque entièrement au milieu de

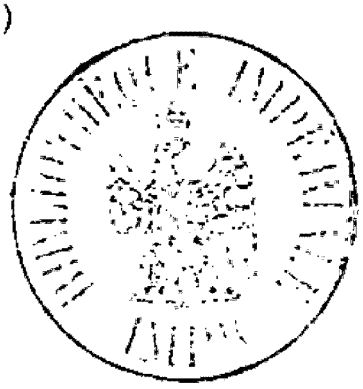
a Table offrent un aspect agréable et ce qui est important ne gênent nullement le service.

Au moment du dessert les domestiques enlèveront le plus vite possible les réchauds, saladiers, huiliers, bouts de table naperons, etc.; ils brosseront avec soin la table. Puis ensuite ils éloigneront symétriquement les coupes du milieu.

Ce service doit se trouver dressé en un clin-d'œil.

Il est bien entendu que les pièces froides et chaudes composant ce déjeuner peuvent être variées, selon les saisons, selon les goûts, mais l'ordre de la pose des pièces ne doit pas être changé, afin que le dessert ne gêne pas et se trouve dressé vivement.

(*Voyez, pour la manière de dresser un ambigu, la gravure au commencement du volume.*)



FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE

A

Abatis de volaille. 135
— de dinde à la bourgeoise. 145
Abricot. 289
— (compote d'). 293
— (confiture d'). 308
— (à l'eau-de-vie. 327
— (marmelade d'). 298
— conservé à l'état sec. 323
— id. frais. 341
Agneau rôti à la bernoise. 103
— (blanquette d'). 105
— (côtelettes d'). 106
— (galantine d'). 106
Ail. 44 et 232
Ailes et cuisses de dinde à la sauce-Robert. 147
Aileron de dinde en matelotte. 148
Alcarazas, pour rafraîchir l'eau. 10
Allume-feu ou ventilateur. 9
Alose (poisson de mer). 174
Alouette ou mauviette. 133
Aloyau de bœuf, de vache ou de taureau (1re viande). 82
Altération des aliments par l'air, l'humidité et la chaleur. 9
— des œufs. 9
Ananas (fruit aqueux). 352
Anchois (poisson de mer). 81
— (hors-d'œuvre d'). 81
— (beurre d'). 84
Andouille. 111
Andouille de Troyes. 111
Angélique confite. 325
Anguille d'eau douce. 193
— à la poulette. 194
— rôtie. 193
— à la tartare. 193
Anguille de mer ou congre. 175
Anisette, liqueur d'anis. 329
Appendice. 410
Appuie-plat. 34
Argenterie (nettoyage de l'). 43
Armoire-chauffe-assiette. 39
Artichauts. 218
— à la poivrade, hors-d'œuvre. 233
— à la barigoule. 219
— sautés. 219
— frits. 218
— en sauce. 218
— à l'italienne. 219
Asperges. 217
— (manière de faire cuire les). 217
— aux petits pois. 218
Assaisonnements, leur division. 43
— étrangers ou épices. 44
Assiettes montées ou étagères. 41
Atelet ou Hatelet. 135
Aubergine. 221
— farcie. 221
— à la languedocienne. 221

Baba (pâtisserie). 273
Bain-marie (emploi du). 331 et 334
Bain de sel ou d'eau salée pour obtenir une température plus élevée. 331 et 334
Bar (poisson de mer). 176
Baratte. 28
Barbe de capucin (salade de) 259
Barbeau, poisson de rivière. 194
Barbue, poisson de mer. 168
Bardage de volailles. 135
— du gibier. 126 et 127
Bases ou éléments des sauces. 58
Basilic. 231
Batterie de cuisine. 3
— (nettoyage de la). 43
Bavaroise. 316
Bavette d'aloyau (basse viande). 82
Bécasse et Bécassine. 130
— (salmis de). 131
— rôties. 130
Béchamel (sauce à la). 235
Beignets de pommes. 253
— soufflés. 254
Betterave cuite (salade de). 260
Beurre (connaissance du). 47
— (moyen d'enlever la rancidité du). 48
— (conservation du). 48
Beurre fondu. 49
— (manière de fondre le). 49
— (tranches frisées de). 233
— (cylindre pour friser le). 28 et 29
— (couteau ou pelle à). 33
Bidon. 12
Bifteck ou bœuf grillé. 85
— Châteaubriant. 86
— aux pommes de terre. 86
Billot en bois. 14
Biscuit à la cuiller. 276
— aux amandes. 276
— aux pistaches. 277
— de Savoie. 272
Blanc d'Espagne pour nettoyer les ustensiles, vitres, etc. 43
Blanc d'œuf pour clarifier. 320 et 380
Blanc-manger. 256
— aux amandes. 256
Blanquette de veau 98
— d'agneau. 105
Bœuf (connaissance du). 81
— (choix du) pour faire le pot-au-feu. 71
— bouilli. 83
— au gratin. 84
— en hachis. 85
— en miroton. 84
— aux tomates. 84
— pour entrées. 84
— à l'étuvée ou braise. 86
— à la mode. 37
— (entre-côte de) au jus. 87
— (filet de) aux champignons. 89
— — à la sauce tomate. 89
— (aloyau de) rôti. 89
Boîte à côtelettes. 18
— aux épices. 53
Bouchons de liége (choix des). 385
Bouchage des bouteilles. 388
Bouchoir à bouteilles. 388
Boudin blanc. 110
— noir, de cochon. 109
Boudinière ou Boudinoire. 14
Bouillabesse. 80
Boule à cuire le riz. 31
Bouilli (bœuf). 83
Bouillon gras ou pot-au-feu. 71

Bouillon (conseil pour faire le). 73
— maigre. 76
Bouteilles (rinçage des). 385
— (placement des) en cave. 390
Braise (faire cuire en). 57
Braisière ou Daubière. 15
Brandade de morue. 182
Brème, poisson d'eau douce. 196
— de mer (poisson). 196
Brioche (pâtisserie). 265
Brochet (poisson de rivière). 188
— au court-bouillon. 188
— farci et rôti. 189
Brocolis, espèce de choux. 227
Brosse à miettes, en forme de S. 40
Brou de noix (ratafia de). 330
Brûloir à café. 38
Buisson d'écrevisses. 198
Burette à huile. 12

C

Cabillaud ou morue fraîche. 179
Café (service du). 312 et 345
— (brûloir cylindrique à). 38
— (manière de brûler le). 313
— (manière de faire le). 313
— à la crème. 316
— (service du) après le repas. 345
Cafetière en terre de Dubelloy. 314
— à bascule et à alcool. 314 et 315
Caille (gibier). 129
— rôtie. 129
Caillette ou présure pour cailler le lait. 283
Calendrier culinaire. 399
Canard, cane, canette et caneton. 150
— farci. 152
— aux navets. 151
— aux olives. 151
— aux petits pois. 153
— à l'italienne. 151
— rôti. 150
Cannelle (épice). 41
— (propriété de la). 41
Capucine (fleurs fraîches de) pour garnir et relever le goût des salades. 260
Capres confites pour relever les mets. 59
Caramel pour colorer le bouillon et les sauces. 54 et 73
Cardons. 216
— manière de les faire cuire. 216
— au gratin. 216
Carottes. 211
— à la ménagère ou au blanc. 212
— à la maître-d'hôtel. 212
Carpe d'eau douce. 189
— à la Chambord. 189
— à l'étuvée. 192
— farcie. 191
— frite. 190
— grillée. 190
— en matelote. 191
— à la marinière. 192
Carafes (porte) (ustensile de table). 35
Carré de veau couvert, qui retient le rognon. 363
— de mouton couvert. 100
Carrelet, espèce de plie. 173
Casse-noisette. 40
Casseroles. 3
— dite *bain-marie*. 4
Cassis (ratafia de). 328

Cave (conduite de la). 374
Cédrat confit, entrant dans la composition du plum-pudding. 271
Céleri, légume excitant. 215
— (salade de). 261
— au velouté. 215
Cendres tamisées (nouet de) pour faciliter la cuisson des légumes secs. 205
Cep (Voy. *Champignons*).
Cerfeuil (propriétés du). 231
Cerise, fruit acide et sucré. 289
— (sirop de). 321
— (compote, marmelade de). 299
— (confitures de). 299
— à l'eau-de-vie. 325
— conservées fraîches. 340
Cervelas des charcutiers. 119
— à l'italienne. 120
— à l'ognon. 120
Chaîne à bouteilles. 389
Champagne (vin de). 298
— frappé à la glace. 346
— manière de le servir et de le boire. 346
Champignons (choix des). 53
— (ragoût de). 68
— pour garniture. 228
— sautés. 229
— à la provençale. 230
— (croûte aux). 229
— conservés dans le vinaigre ou l'eau salée. 340
Chapon ou croûte de pain frottée d'ail pour relever la salade de chicorée. 261
Chapon (connaissance du). 142
(Voy. *Poularde.*)
Charcuterie (porc en). 109
— (hors-d'œuvre de). 109
Charlotte (moule à). 258
— de pommes. 258
— russe aux pommes. 258
— russe à la crème. 258
Chauffe-assiettes portatif. 39
Chauffe-plat ou réchaud. 36
Chevalet à sécher le linge. 13
Chevreau (il s'apprête comme l'agneau). 105
Chevreuil (gibier de luxe). 121
— (épaule de) pour entrée. 124
— rôti (gigot de). 125
Chicorée pour garniture ou entremets. 123
— au gras. 123
— au maigre. 123
— (salade de). 261
Chocolat (connaissance du). 318
— à l'eau ou au lait. 318
Chou. 224
— au lard. 225
— farci. 225
— à la crème. 226
— de Bruxelles à la flamande. 226
— rouge à la flamande. 226
Choucroute (confection de la). 226
— (manière de la faire cuire pour conserver sa blancheur, et manière de l'accommoder). 226
Chou-Fleur, peu nourrissant. 227
— à la sauce blanche. 228
— à l'italienne. 228
Civet de lapin. 122
— de lièvre. 122
Clarification de l'eau. 10
— des vins. 380
Cloches-Garde-Manger. 8 et 9
Cochon ou Porc en charcuterie. 106 et 109
— (andouillette de). 111
— (boudin de). 109
— (hure de). 112
— (jambon de) de Bayonne. 117
— (langue fourrée de). 116
— (pieds de) grillés. 107

Cochon (pieds de) à la Ste-Ménehould. 115
— — aux truffes. 118
— (fromage de). 113
— (saucisses de) de Lyon. 118
(Voy. *Porc.*)
Cochon de lait rôti (meilleur à manger) pour entrée. 108
Collage des vins. 380
Colle de poisson pour clarifier les vins, liqueurs, sirops et la bière de ménage. 380
Collet ou gorge de mouton ou de veau (basse viande). 90 et 99
Collier de bœuf, etc. (basses viandes). 82
Colorantes (boules) pour colorer et parfumer le pot-au-feu, les ragoûts, et remplacer les ognons brûlés. 412
Coloration du bouillon. 71
Composition ou menu d'un repas. 350 et 351
Compote de pigeon. 158
Compote pour dessert. 290
— d'abricots. 293
— de fraises. 294
— de framboises. 294
— de pêches. 293
— de pêches au vin de Bordeaux. 293
— de pommes. 290
— de poires. 292
— de prunes de mirabelle. 292
— de pruneaux. 292
(Voy. *Marmelades.*)
Concombre. 220
— à la crême. 220
— à la poulette. 220
Confire (manières de). 55
— au vinaigre. 55
Confits (fruits) au sucre et au vinaigre. 55 et 323
Confitures de fruits. 308
— d'abricots. 308
— de campagne. 310
— de cerises. 310
— de coings en quartiers. 310
— de fraises. 309
— de framboises. 309
— de groseilles. 308
— de poires d'Angleterre. 309
— de prunes de reine Claude. 309
— de prunes de mirabelle. 309
— de raisiné. 310
Congre (anguille de mer). 175
Conservation des aliments.
(Voy. *chaque aliment, Bouillon*, etc.)
(Voy. *Poissons.*)
(Voy. *Bœuf, Mouton, Porc, Jambon, Langues, Saucissons, Viandes.*
Légumes frais (règles à suivre pour la conservation des). 331
— (d'après la méthode nouvelle). 331
— des fruits (voy. *Fruits*). 331
— des œufs (voy. *Œufs*). 331
— du lait (voy. *Lait*). 331
— du beurre (voy. *Beurre*). 331
— des fromages (voy. *Fromages*). 331
— des graisses (voy. *Graisses*). 331
— des huiles (voy. *Huiles*). 331
— des vins (voy. *Vins*). 331
Conserves alimentaires. 331
— de fruits marinés. 331
— de légumes marinés. 331
— de champignons et truffes. 331
Convenances à observer pendant le repas. 343 et 344
Convives (invitation des). 344

Convives (places des). 344
Coquille à rôtir. 21
Cornichons, pour relever les mets. 55 et 339
— confits dans le vinaigre. 55
Coulis ou jus de viandes. 234
Coupe à pied pour le dessert. 37
Coupe-pâte. 29
Court-Bouillon ou Bleu. 164
— au vin. 164
Couteau à découper, de M. Picault. 35
— pour ouvrir les boîtes à conserves. 32
— à tourner. 14
— à hacher. 14
— à tourner les légumes. 25
Couvercle de casserole à rebord, pour cuire en braise. 4
Couvert (installation du). 343
— à salade. 33
Crèmes pour entremets. 253
— blanche au naturel. 253
— à l'eau. 253
— aux œufs. 255
— au caramel. 257
— au café. 256
— au chocolat. 256
— à la frangipane. 257
— en mousse. 284
Crèmes glacées ou Glaces. 258
Crêpes, pour entremets. 254
Crépine ou Crépinette. 114
Cresson de fontaine, légume stomachique. 231
— (salade de). 231
— alénois. 231
Crêtes de coq entrant dans la garniture en ragoût. 68
(Voy. *Ragoût*).
Crevette (poisson de mer). 186
Cristaux (nettoyage des). 43
Crochet à vin de Champagne. 36
Croquantes. 280
Croquettes de pommes de terre. 210
— de pommes (entremets). 250
— de riz (entremets). 249
Croquignoles. 281
Croûte aux champignons. 229
— de pain. 67
Croûtons frits pour garniture. 67
Cuiller à olives. 32 et 33
Cuilerons à légumes. 27
Cuisine (ordre de la). 3 et 4
— (ustensiles de). 4
— (propreté de la). 4
Cuisinière-rôtisseuse. 20
Cuisses d'oie (voy. *Oie*).
Cuisson des aliments. 56
— en bouillant. 56
— en friture. 56
— en grillade. 57
— en braise ou à l'étuvée. 57
— en rôtis. 57
— (temps de la). 57
Cuisson du sucre (manières d'éprouver la). 319
Cuissot de veau (1re viande). 91
Culs d'artichauts (voy. *Artichaut*). 218
Culotte de bœuf, de vache ou de taureau (voy. *Bœuf*). 81
Curaçao, liqueur hygiénique. 330
Cylindre à friser le beurre. 28

D

Darioles (pâtisserie). 277
Daube (cuire en) ou braise. 57
Daubière ou braisière. 15
Décantation des liquides. 315
— des vins vieux en bouteille, avant de les servir sur la table. 346
Déjeuner, repas du matin. 348
— (menu d'un). 350
Dépéçage des viandes (voy. *Bœuf*, etc. 81
Dessert. 350
— (composition d'un). 350
— (règle à suivre pour le). 350
— (préparation du). 350
— (service du). 350
Dessiccation des légumes que l'on veut conserver. 204
Dinde, dindon et dindonneau. 144
— pour entrée. 144
— (abatis de) à la bourgeoise. 144
— — en fricassée. 144
— (ailerons de) en matelote. 148
— ailes et cuisses de) à la sauce Robert. 147
Dinde en daube ou braise, 145
— (galantine de). 148
— rôtie. 146
— aux truffes. 146
Dîner (menu d'un). 252
— (invitations à). 343
— (avertissement pour le). 343
Dissection des viandes. 361
— du bouilli. 361
— du *Bœuf*. 361
— de l'aloyau. 362
— du filet. 362
— de l'entre-côte. 362
— du bœuf à la mode. 361
— du *Veau*. 363
Dissection du carré. 363
— de la longe. 363
— de la noix et de la rouelle. 363
— de la tête. 362
— du *Mouton*. 364
— du carré. 364
— du gigot rôti. 364
— — braisé. 364
— de l'épaule. 364
— du quartier d'agneau rôti. 366
— du chevreau. 366
— du jambon cuit. 366
— du cochon de lait. 366
Dissection des volailles. 367
— du canard. 369
— du chapon. 367
— de la poularde et du poulet. 367
— de la dinde. 367
— de l'oie. 367
— du pigeon. 370
— du *Gibier à plumes*. 370
— de la bécasse. 370
— de la caille. 370
— de la grive. 371
— du faisan. 370
— de la perdrix. 371
— du *Gibier à poils*. 372
Dissection des poissons, du homard et de la langouste. 373 et 374
— de la limande. 171
— de la sole. 168
— du turbot. 168
— de la truite. 187
(Voir ces poissons; manière de les préparer.)
Dissection du melon. 233
Domestiques (service des). 344

E

Échalotte, aromate du pays. 232
Écrevisses d'eau douce. 191
Égouttoir à vaisselle. 13
Embrocher (manière d') les viandes, volailles, etc. 135
Emporte-pièces pour façonner les légumes. 26
— les croûtons. 25
Entrées, 415
Entremets. 415
Entremets sucrés. 415
Éperlan frit. 174
Épices étrangères. 53
— propriétés et usage des). 53
Épinards, légume peu nourrissant. 223
— à la maître d'hôtel. 223
— au jus. 223
Épinards à la bourgeoise. 223
— à la cuisinière. 223
Épreuves de la cuisson du sucre. 319
Escargots pour entrées. 198
— (dégorgement et préparation des). 198
— à la bourguignonne. 198
— farcis. 199
Espagnole (sauce à l'). 234
Estragon, aromate du pays. 231
— pour donner du goût aux mets, salades, vinaigres. 231
Esturgeon (poisson de mer). 177 et 178
Étuvée ou braise. 57
— (cuisson à l') ou en braise. 57

F

Faisan (gibier de luxe). 126
— rôti. 127
Falsification de l'huile d'olive. Moyen de la reconnaître. 52
Farce. — Farcir. 67
Fariner les objets à frire. 196
— les poissons. 196
Fenouil, aromate excitant. 31
Fèves pour entrées. 206
Figue (fruit sucré). 290
Filet de bœuf, le plus estimé. 82
— (faux), moins estimé (voy. *Bœuf*). 82
Filtre domestique (fontaine pour filtrer l'eau). 11
Flan (entremets sucré). 287
Foie d'oie. 154
Foie de veau braisé. 97
— à la broche. 97
Fosset pour donner de l'air au tonneau à vin. 384
— hydraulique. 384
Four à pâtisserie. 267
Fourchette à cornichons. 32
— à huîtres. 32
— à découper. 33
Fourneaux de cuisine. 6
Fraise, fruit acide et sucré. 288
— (compote de). 294
— (confitures de). 309
Fraise de veau. 95
Framboise, fruit acide et sucré. 309
— (compote de). 244
— (confiture de). 300
— (ratafia de). 328

Frangipagne. 257
— (crème à la). 257
Fricandeau de veau. 94
Fricassée de poulet. 138
— d'abatis de dinde. 145
Frire (poêle à). 17
Friture (manière de faire la). 57
— des poissons. 57
Fromages (connaissance des) 283
— frais et mous. 283
— dits à la crème. 284
— de lait de chèvre, de brebis. 284
Fromage de vache. 284
— durs étrangers. 284
Fromages sucrés. 284
— — à la crème. 284
— — glacés. 284
Fruit (le) du dessert. 285
Fruits (connaissance des). 285
— (blanchiment des). 285
Fruitier (condition d'un bon). 285
— (placement des fruits). 285
— (modèle de). 42

G

Galantine de dinde. 148
Garde-manger. 8
Gâteaux pour entremets sucrés. 282
— madelaine. 282
— de cerises. 274
— de pommes de terre au riz. 230
— de riz. 249
— de plomb. 281
— pour dessert. 281
— d'amandes. 279
— à la crème. 280
— aux cerises. 280
— aux fruits en marmelade. 280
Gaufres ordinaires. 275
Gaufrier en fonte. 275
Gazogène. 37
Gelées de fruits. 303
Gibelotte de lapin. 124
Gibier (connaissance du). 121
(Voy. chaque espèce.)
Gigot de mouton (voy. *Mouton*). 93
— (manche à découper le). 40
Girandole, coupe à étagères pour servir les fruits, petits-fours, fruits confits. 41
Girofle (clous de), épice. 53
Gite (basse viande). 82
— à la noix (1re viande de bœuf). 82
Glace ou sorbet aux fruits. 259
Glacer artificiellement (manières de). 259
— les eaux de fruits. 259
— les crèmes. 259
— (fer à) les crèmes. 31
Godiveau. 66
Gomme, aliment accessoire.
— (sirop de) stomachique. 322
Goudronnage ou masticage des bouteilles à vin. 390
Goujon, poisson de rivière. 196
— frit. 196
— (étuvée de). 197
Graisses (connaissance des). 44
— (manière de préparer la) pour remplacer le beurre. 45
Gras-double ou tripe de bœuf au blanc ou à la poulette. 88
— au safran. 88

Gratiner (plats à). 217
Grenouille (cuisses de), seules parties mangeables et délicates. 198
— frites. 198
— à la poulette. 198
Gril à cotelettes. 17
— fumivore. 18
— vertical. 18
— lèche-frite. 18
Griller (manière de faire). 57
Griller (manière de faire) le poisson. 57
(Voy. ces mots.)
Grive rôtie. 133
Grondin ou rouget. 178
(Voy. *Rouget.*)
Groseille, fruit acide et sucré 288
— (confiture et gelée de). 308
— (sirop de) framboisé. 321
Guimauve (tablettes de). 326

H

Habiller les volailles. 134
Hachis de bœuf. 85
Hacher (planche à). 14
Hachoir pour les viandes. 14
Hareng, poisson de mer. 179
— frais grillé. 179
— à la sauce blanche. 179
— saur. 180
— mariné. 180
— (hors-d'œuvre de). 180
Haricots-flageolets et verts, très-nourrissants. 201
— secs (manière de faire cuire les). 204
— — à la maître d'hôtel. 202
— — au jus. 202
— — au gras. 202
— — en salade. 202
— rouges à l'étuvée. 204
— verts sautés. 202
— — au beurre noir. 203
Haricots verts à la maître d'hôtel. 203
— — à la poulette. 202
— conservés. 337
Hatelette (voy. *Atelet*). 135
Homard (connaissance et cuisson du). 185
— en purée. 186
Hors-d'œuvre. 414
Hors-d'œuvre de salades crues. 259
Huiles (connaissance des). 51
— (altération des). 52
— (conservation des). 52
— d'olive (falsification de l'). 52
Huîtres (choix des). 184
— (outil pour ouvrir les). 32
— (hors-d'œuvre). 184
— à la poulette. 184
Hure de cochon. 112

I

Installation du couvert. 34
Invitations à dîner. 343
Instructions sur l'ordre et le service de la table. 343

J

Jambon, morceau le plus estimé du cochon. 109
— salé et fumé. 117
Julienne. 25
Jaune d'œufs pour lier les sauces blanches. 50
Jus ou coulis de viandes. 234

L

Lait (connaissance du). 255
— manière de le reconnaître, d'essayer sa qualité, et de l'empêcher de tourner. 255
— (boite à). 31
Laitue. 222
— (salade de). 262
— au jus. 222
Lamproie (poisson de mer). 193
Lampes. 95
— (disposition des). 344
Langouste (écrevisse de mer) 185
— (cuisson de la). 185
Langues fourrées et fumées. 116
Lapin (civet de). 122
— (gibelote de). 124
— à la jardinière. 124
— à la matelote. 123
— rôti comme le lièvre. 123
Lard. 46
— salé ou *petit salé*. 120
— — et fumé. 120
— (conservation du). 46
Lardage des viandes, etc. 85 à 105
— du gibier, des volailles. 121 et 135
Lavette en ficelle pour laver. 13
Lèchefrite (grille à). 18
Légumes (connaissance des) 199
— (conservation des). 335
— (règles à suivre pour conserver les). 335
— (récolte et triage des). 335
Légumière ou plat couvert. 200
Lentille, très-nourrissante en purée, se préparent comme les haricots. 205
Levrault et lièvre. 121
— pour entrée. 121
— (civet de). 122
— à la royale. 121
— en daube ou braise. 121
— marinés et rôtis. 125
— rôti. 125
— (terrine ou pâte de). 122
Limande (poisson de mer). 71
Liqueurs. 328
— de ménage. 328
— (après le repas). 343
Longe de veau (1re viande). 90 (Voy. *Veau*.)

M

Macaroni. 247
— au gratin. 248
— à l'italienne. 247
Macaroni en timbale. 248
Macarons (pâtisseries). 278
— aux amandes. 278

Madeleine (gâteau). 282
Madère (vin de) (Espagne). offert aux convives après le potage et entre le premier et le deuxième service. 399
Maître d'hôtel (sauce à la). 60
Manche à gigot de M. Picault. 40
Maquereau (poisson de mer). 175
— à l'anglaise. 176
— au beurre noir. 176
— à la maître d'hôtel. 175
Marmelade pour entremets. 290
— de pommes au beurre. 333
— pour dessert. 295
— d'abricots. 195
— de pêches. 295
— de pommes. 295
— de toute espèce de fruits. 295
Marmite en terre, la meilleure pour faire le pot-au-feu. 4
— à vapeur, pour cuire les légumes, etc., à esprit de vin. 5
Marrons (manière de griller les). 17
— (poêle à griller les). 17
— (purée de). 239
Matelote d'œufs. 243
— normande (soles en). 173
Mauviette. (Voy. *Alouette.*)
Mayonnaise sauce. 61
— de saumon. 166
Melon, légume aqueux et sucré. 233
— (choix du). 233
— (méthode de servir le). 233
Menu. 350
— (Liste des plats d'un repas). 352
— d'un déjeuner. 350
— d'un dîner. 351
Meringues (pâtisseries). 277
Merlan (poissons de mer). 177
— aux fines herbes. 177
— frit. 177
— au gratin. 177
— grillé. 177
Mets (conservation des). 125 à 131
Miroton (bœuf en). 84
Modèles de tables servies. 333
Morille, champignon sûr. 54
— Elle se prépare comme les champignons. 230
— séchée et conservée. 230
Mortier en marbre pour piler. 31
Morue (poisson de mer). 181
— salée (manière de la dessaler). 181
— à la sauce aux câpres. 181
— au beurre roux. 182
— au blanc ou à la crème. 182
— (brandade de). 182
— frite. 182
— à la maître d'hôtel. 182
— aux pommes de terre. 182
Moule à charlotte. 29
— à glace. 39
— à pâtisserie, à biscuit, à sorbet. 268 à 270
Moules. 183
— à la poulette. 183
— conservées dans le vinaigre. 183
Mousseron, = champignon sûr. 230
Moutarde pour assaisonner et pour favoriser. 55
— (préparation de la). 55
Mouton (connaissance du). 98
— (carré de) à la provençale. 100
— Côtelettes aux fines herbes 99
— — au fromage. 99
— — à la jardinière. 99
— — aux légumes. 99
— — panées et grillées. 99

Mouton (gigot de) braisé. 100
— (haricot de). 102
— (épaule de) rôtie. 104
— (gigot de) rôti. 103
Mulet ou mule (poisson de mer). 178
Muscade, épice stimulante. 104

N

Navet. 212
— glacés. 213
— au blanc. 213
— au sucre. 214
Nettoyage des ustensiles de cuisine. 43
— des ustensiles en cuivre. 43
— des objets en étain. 43
Nettoyage de l'argenterie. 43
— des verres et cristaux. 43
Noix (ratafia de brou de) fruit huileux. 330
Nourrir, préceptes pour se bien. 2
Nougat (pâtisserie d'amandes). 282

O

Observations. 258, 292 et 294
Œufs (connaissances des) 50
— frais (connaissances des). 51
— (causes de l'altération des). 51
— (transport des). 51
— (conservation des). 50
— pour entremets. 240
— à la maîtresse d'hôtel. 243
— en matelote, 243
— au beurre noir. 243
— brouillés au bouillon. 241
— frits. 242
— au jambon. 244
— sur le plat ou au miroir. 242
— pochés au four de campagne. 241
— à la poulette. 244
— à la provençale. 244
Œufs pour entremets sucrés. 244
— au lait. 244
— à la neige. 245
Oie (connaissance de l'). 153
— pour entrée. 155
— en daube ou braise. 155
Oie confite. 153
— (cuisses d'). 153
— (cuisses d') à la purée. 157
— rôtie. 156
— aux marrons. 156
— confites pour les conserver. 155
— — à la façon de Bayonne. 154
Ognon blanc, légume aromatique et peu nourrissant. 214
— pour garniture. 214
— blancs conservés dans le vinaigre. 53
Oiseaux (petits) rôtis. 133
Olives (ragoût d'). 69
Omelette. 246
— aux champignons. 246
— aux confitures. 246
— au fromage. 246
— aux fines herbes. 246
— au jambon. 246
— à la jardinière. 246
— au lard. 246
— aux légumes. 246

Omelette à la bourgeoise. 240
— au naturel. 246
— à l'ognon. 246
— aux pommes. 246
— au rhum. 246
— au rognon de veau. 246
— soufflée. 246
— au sucre. 247
— au rhum. 247
Oranges (compote d'). 324
Orgeat (sirop d'). 321
Oseille, légume peu nourrissant, mais rafraichissant. 224
— au maigre. 224
Osmazome (principe nourrissant et rapide des viandes). 174
Ouvre-huitres de M. Picault. 32

P

Pain perdu. 249
Pain de navets. 213
Paleron de bœuf (2me viande). 82
Panade ou soupe au pain. 78
Panier aux ordures. 12
— à salade. 33
— à vin ou versoir. 346
Panne ou graisse de porc non fondue. 45
Pastilles pour la soif. 326
Pâte à frire (usage de la). 70
— brisée à pâtisserie. 262
— à dresser. 263
— feuilletée. 263
Pâte d'abricot. 307
Pâtés pour entrées. 266
Pâtés à l'anglaise. 266
— de bécasses. 266
— de canards. 266
— de dinde et poularde. 266
— chaud de godiveau. 266
— de lapin. 266
— de lièvre. 266
— de perdrix. 266
— chaud de poisson. 266
— froid de veau. 266
Pâtés de toutes viandes. 266
Pâtisseries pour entremets. 272
Pêche, fruit acide et sucré. 289
— (compote et marmelade de). 287 et 297
Perche. 196
Perdrix et perdreaux. 127 et 128
— (pour entrées). 128
— aux choux. 128
— rôtis. 128
Persil, aromate du pays.
Petits fours (pâtisseries). 272
— pour dessert. 272
Petit salé. 120
Pieds de cochon grillés. 107
— de veau, à la poulette. 103
— frits. 91
— à la poulette. 86
Pigeon et pigeonneau. 157
— pour entrées. 157
— (compote de). 158
— à la crapaudine. 159
— en papillotes. 161
— aux petits pois. 158
Pigeon à la provençale. 159
— (filet de) à l'espagnole. 160
— à la financière. 160
— à la Sainte-Ménehould. 161
— rôtis. 158
Pinces à asperges. 217
— à sucre. 40
Place des convives. 344
Planche à hacher. 14
— à poisson. 22 et 23
Planchette à nettoyer les couteaux. 14
Plat couvert ou légumière. 200

Plie (poisson de mer). 171
Plum-pudding (entremets). 271
Pluvier (gibier rare). 132
— rôti. 132
Pocher les œufs (manières de). 241
Poêle à griller les marrons. 16 et 17
— à frire à deux poignées. 16
Poire, fruit acide et sucré. 410
— (compote de). 292
— (confiture de). 300
— à l'eau-de-vie. 326
Pois verts, les plus nutritifs. 201
Poissonnière. 21
Poissons d'eau douce (connaissance des). 187
Poissons. (Voyez *Chaque poisson*).
Poivrade (sauce à la). 65
— (artichaut à la) (hors-d'œuvre). 233
Poivre (épice étrangère). 53
Pomme de terre, légume féculent et peu nourrissant. 206
— cuite à l'eau et à la vapeur (hors-d'œuvre). 206
— pour entremets.
— à l'anglaise. 210
— à la crème. 208
— à l'étuvée. 207
— frites. 207
— au lard. 209
— à l'italienne. 210
— à la maître d'hôtel. 207
— en matelote. 211
— en purée. 208
— au four. 208
— en salade. 209
— pour entremets sucrés. (Voy. ces mots.)
Pomme, fruit acide et sucré. 410
— (beignet de). 253
Pomme (charlotte de) ordinaire. 252
— au beurre. 250
— (croquettes de). 250
— (marmelade de) au beurre. 252
Purées pour garniture d'entrée ou entremets. 67
— de carottes. 67
— de champignons. 67
— de fèves. 67
— de haricots blancs. 67
— de homard. 186
— de lentilles. 67
— de marrons. 67
— de navets. 67
— d'ognons blancs. 67
— d'oseille. 67
— de pois verts. 67
— de pommes de terre. 67
— de potiron. 67
— de volailles. 67
Porc ou Cochon (choix du). 106
— (côtelettes de). 107
— à la milanaise. 107
— à la sauce piquante. 107
— aux truffes. 108
— (filet de) rôti. 108
Porte-bouteilles en fer. 391
Porte-couteau. 34
Pot-au-feu ou Bouillon gras (manière de le faire). 71
Potages. 71
— à la Crécy. 75
— à la purée de pois au gras. 75
— aux croûtons à la purée. 76
— au gras. 76
— de fantaisie. 76
— à la fécule. 76
— au fromage à la provençale. 76
— à la julienne. 74

Potage languedocien ou garbure. 74
— au macaroni. 74
— aux marrons. 74
— à la purée de navets. 74
— aux pâtes d'Italie. 80
— à la purée de petits pois. 80
— printanier. 77
— provençal ou bouillabaisse. 80
— 1re manière de le faire. 80
— au riz et au bouillon. 75
— à la semoule et au poti. 79
— au tapioka. 75
— au vermicelle, à l'eau et au beurre. 75
— (conservation des). 73
Potiron, fruit aqueux, sucré et peu nourrissant. 79
— (soupe au). 79
Poularde, poule et poulet. 135
— pour entrée. 135
— au gros sel. 136
— rôtie. 140
— — aux marrons. 140
— — aux truffes. 140
Poule en daube. 137
— aux ognons. 137
Poule au riz. 137
Poulet aux châtaignes. 139
— (croquettes de). 139
— à l'estragon. 142
— (fricassée de) entier. 138
Poulet (fricassée de) coupé. 141
— à la Marengo. 139
— en matelote. 140
— (mayonnaise de) 141
— à la sauce tomate 141
— sauté à la bourgeoise. 141
— sauté aux truffes. 141
— à la tartare. 141
— au vin de Champagne. 141
— rôti aux truffes, etc. 143
Presse-citron. 24
— purée. 24
Présure pour cailler le lait et faire les fromages. 283
Propreté de la cuisine. 1
— des ustensiles de cuisine. 2
— des ustensiles de table. 3
Prune, fruit acide et sucré. 28
— à l'eau-de-vie. 237
— conservées dans un fruitier. 28
— conservées sèches. 286

Q

Quatre-mendiants (dessert). 411
Quenelle. 66

R

Râble ou selle de mouton. 100
— de lièvre rôti. 372
Racines. (Voy. *Légumes*).
— tournées (modèles de). 27
Radis, racines peu nourrissantes. 88
— roses (mode de les préparer). 232

Rafraîchissoir. 34
Ragoûts. 68
— à la champenoise. 68
— de champignons. 68
— de châtaignes. 70
— à la financière. 68
— de foies gras. 68
— mêlé. 68
— d'olives. 68
— de marrons. 70
Raie, poisson de mer. 169
— au beurre noir. 170
— à la sauce aux câpres. 171
Raifort (manière de le préparer pour hors-d'œuvre). 232
Raisin, moyen de le conserver. 286
Raisin. 41
— conservé dans un fruitier. 42
Raisiné. 310
Rassis (pain).
Ratafia de brou de noix. 329
— de cassis. 328
— de framboises. 328
— de groseilles. 328
— d'oranges. 329
— Ravigote, sauce à l'huile épicée. 237
— Réchaud ou chauffe plat. 36
Relevé (plat dit). 351
Remoulade (sauce). 64
Rinçage des bouteilles. 385
Rince-bouche ou verre d'eau. 111
Ris de veau en fricandeau. 95
— en ragoût. 69
— (boule pour cuire le). 31
— (potage au) au gras. 121
— — à l'eau et au beurre. 121
— — à la provençale. 111
Rocambole. (Voy. *Ail.*)
Rognons de coq entrant dans la garniture en ragoût. 69
— — à la broche. 98
— de mouton, les plus estimés. 99
— — à la brochette. 99
— — au vin de champagne. 99
Romaine, peu nourrissante. 222
— cuite. 222
— (salade de). 262
Romarin, aromate du pays. 262
Rosbif ou bœuf rôti. 89
— d'agneau à l'anglaise. 105
Rôtir (manière de faire) les viandes, volailles, gibiers. 57
— (temps présumé pour). 57
Rouelle de veau, viande de la 1re qualité. 222
Rouget-grondin (poisson de mer). 178
— à la sauce aux câpres. 178
— frits. 222
— à l'huile. 222
Roux des sauces. 58

S

Sacs pour préserver les bouteilles. 334
Safran, aromate stimulant. 89
Sagou (espèce de fécule). 407
Saindoux (manière de faire le). 45
Salades (choix et apprêt des). 259

Salades (manière d'accommoder les). 260
— recette de Chaptal. 260
Salé (petit). 120
Salle à manger (propreté de la) 344
— (arrangement de la). 344
— (chauffage et éclairage de la). 344
Salmis d'alouette. 62
— de bécasses. 62
— de bœuf. 62
— de canard. 62
— de gibier. 62
— d'oie. 62
— de pigeons. 62
— de veau aux truffes. 62
Saloir (mode de préparer le). 46
Salpicon, ragoût. 214
Salsifis, peu nourrissant. 444
— (manière de faire cuire les). 215
Sardine (poisson de mer). 179
— (hors-d'œuvre). 259
Sarriette, aromate du pays, pour donner du goût aux fèves. 231
Sauces (observation sur les). 58
— pour entrées. 58
— françaises à la béchamel. 235
— au beurre. 218
— au beurre d'anchois. 248
— au beurre noir. 63
— blanche. 59
— — aux câpres et anchois. 59
— — à l'huile. 58
— à la crème. 60
— à la poulette. 236
— à l'italienne. 236
— au civet. 122
— espagnole. 234
— aux fines herbes. 31
— à la hollandaise. 166
Sauce magnonnaise blanche. 62
— à la maître d'hôtel, liée. 60
— au pauvre homme. 238
— piquante. 60
— piquante à l'eau. 62
— pour le plum-pudding. 272
— Robert. 236
— salmis. 62
— tomate. 60
— aux truffes. 62
— au velouté ou à la crème. 235
— pour les rotis. 64
— aux champignons. 64
— au citron (maigre). 65
— à l'estragon. 65
— à la matelote. 65
— à la poivrade. 65
— remoulade. 64
— — créole. 64
— Saucière. 59
Saucisses. 110
— de cochon, plates. 110
— — rondes. 111
Saucissons crus (modes de faire les). 118
— (hors-d'œuvre). 118
Saumon (poisson de fleuve). 165
— au bleu. 165
— à la sauce aux câpres. 166
— à la hollandaise. 166
— en mayonnaise. 166
Savarin, pâtisserie. 274
Scarolle (salade de). 62
Scorsonère, racine peu nourrissante. 215
Scie à sucre. 31
Selle de mouton braisée. 101
Servantes ou tables à étagères. 39
Service de la table. 343
— d'un dîner. 222
— des domestiques avant le repas. 343
— — pendant le repas. 343

Service des vins dans un repas. 388
Syphon. 384
Sirops divers. 321
— de sucre. 321
— d'amande ou d'orgeat. 321
— de gomme. 322
— de groseille. 321
— de vinaigre framboisé. 322
Soirée. 353
Sôle (poisson de mer). 171
— frite. 172
— (filets de) au gratin. 173
— — à la hollandaise. 185
Sorbet aux fruits, etc. (Voy. *glace*). 259
Sorbetière parisienne. 42
Sorbetière (instruction pour l'emploi de la). 42
Soufflé au chocolat. 251
— de pommes de terre. 251
— au riz. 251
Soupes (observat. sur les). 75
— au pain et au bouillon. 75
— au chou. 74
— à l'oseille. 77
— à l'ognon, maigre. 77
(Voy. *Potage*). 413
Soutirage des vins. 383
Sucre (choix du). 295
— (clarification du). 222
— (cuisson du). 319
— (épreuves diverses du). 319
Surlonge de bœuf (basse viande). 81

T

Tables servies (modèles de). 355
— (service des). 354
Taille-légumes. 26
Talmouse (pâtisserie). 274
Talon de collier (2e viande). 81
Tanche (poisson de rivière). 195
— frite. 195
Tapioca (fécule peu nutritive). 75
Tapioca (potage au). 75
(Voy. *Potages*).
Tartine de pain blanc. 222
Tarte à la frangipane. 273
Tende de tranche (première viande). 81
Terrine de ménage. 268
Tête de veau, morceau recherché, mais peu nourrissant. 62-63
— au naturel. 92
Tête de veau en tortue. 93
Thé (propriétés et usage du). 317
— pour les bavaroises. 316
Théières. 317
Thym, aromate du pays. 231
— (propriétés du) 231
Timbales pour entrées. 269
Tire-bouchon anglais. 39
Tomate, fruit acide. 222
— conservée. 330
— farcie pour entremets. 222
Topinambourg, racine féculente, peu nourrissante. 211
— frits. 211
Torréfier ou brûler le café. 38
Tourne-broche portatif. 39
Tourner les légumes et fruits. 25
— (couteau à). 25

Tourte pour entrées.
— à la bourgeoise. 269
— pour entremets.
— pour dessert.
— à la frangipane. 273
Tranche grasse (1re viande). 81
Tripes à la mode de Caen. 88
Troussage des volailles. 134
— du gibier. 121
Truelle à poisson. 35
Truffes (connaissance des). 53
Truffes indigestes. 53
— pour parfumer les mets. 230
— conservées au naturel. 000
Truffer, farcir de truffes. 144
Truite (poisson de rivière). 187
— farcie aux truffes. 188
— froide à l'huile. 188
— à la génevoise. 188
Turbot, poisson de mer. 168
— au gratin. 169
— en salade. 188

U

Ustensiles de cuisine, d'office et de table. 3

V

Veau (connaissance du). 90
— pour entrées. 91
— (blanquette de). 93
— (fricandeau de). 94
— — au jus. 94
— — à l'oseille. 94
— — à la sauce tomate. 94
Veau. 90
— (rouelle de) à la bourgeoise. 96
— — à la poulette. 98
— roti. 98
— — (carré de) bardé de fines herbes. 98
Velouté (sauce au). 235
Ventilateur ou allume-feu. 9
Verge pour battre les œufs en neige. 31
Verres à boire (variété des). 36
Versoir ou panier à vin. 346
Vespétro (liqueur). 331
Vessie de porc pour conserver les graisses. 99
Viandes (connaissance des). 81
— (choix des) chez les bouchers. 81
Videlle ou vide-pomme. 26
Vider les volailles et le gibier. 31 à 134
— (manière de). 134
Vilbroquin. 386
Vinaigre à l'estragon. 56
Vins (connaissance des). 380
— (manière de soigner les). 380
— (conditions de la cave pour conserver les). 380
— (soutirage des). 380
— (collage des) en barriques. 380
— (mise en bouteille des). 380
— (visite des). 380
— de Bordeaux (soin des). 380
— Français (classement des). 397
— de liqueur naturels. 399

Vins étrangers renommés. 399
— pour le repas (soins à donner aux). 345
— (ordre et distribution des) pendant le repas. 346
Vivé (poisson de mer). 180
— au court-bouillon. 180
Vive à la braise. 180
— farcie. 181
— frite. 181
Volailles (choix des). 135
— (préparation des) avant de les faire cuire. 135
Vol-au-vent, pour entrée. 207

FIN DE LA TABLE.

POISSY. — TYP. ET STÉR. DE A. BOURET.