
A L'ÉCOLE DU GOÛT.
LE
PATISSIER ROYAL
Parisien,
ou
TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE
et Pratique
de la Pâtisserie
ANCIENNE ET MODERNE;
de l'entremets de sucre, des entrées froides et des socles.
Composé par M. A. CARÊME de Paris.
Paris,
J. G. DENTU, imprimeur-Libraire, Rue du Pont de Lodi, N.° 3
Tiroloy
Constantin
Feuillet
Le Coq
Duplessy
Avice

SUJET DU FRONTISPICE

Le faucon qui fait le couronnement, est le symbole des deux sortes d'alimens dont l'homme fait usage. Le faucon, chez les anciens, a été pris pour l'emblême du goût, parce qu'on croit que cet oiseau est très-délicat, et qu'il aime mieux souffrir la faim que de manger aucune viande corrompue. (*Extrait de l'*Iconologie, *par MM. Gravelot et Cochin.*)

Le reste des allégories représente l'agriculture, le jardinage, la vendange, la chasse et la pêche, dont les différentes productions sont l'âme et la vie de nos travaux.

J'ai placé dans des couronnes formées de palmes, les noms des plus fameux pâtissiers qui se sont rendus célèbres sous les règnes de Louis XV et de Louis XVI.

C'est un hommage bien sincère que je rends à ces grands maîtres. Il est bien doux pour moi de signaler et de rappeler des noms si chers à la gloire de mon état, qui m'ont donné de l'émulation, et m'ont servis de modèles, et qui doivent inspirer les mêmes sentimens à tous les jeunes gens jaloux de se distinguer dans cette belle partie.

M. Tiroloy fut le plus adroit pâtissier de son temps : il était chef de pâtisserie à la bouche du duc d'Orléans.

M. Constantin, fameux chef-pâtissier, était attaché à la bouche du prince de Soubise, la première maison de France réputée pour la finesse de la bonne chère qu'on y faisait, sur-tout dans les petits soupers.

M. Feuillet fut chef-pâtissier de la bouche du prince de Condé. Il fut toujours réputé excellent pâtissier de fonds ; et après vingt années d'inaction et de séparation de son illustre maître, il vient de reprendre ses glorieux travaux, en rentrant chez son bon prince. Malgré son grand âge, il pratique encore ces bonnes recettes qui le firent renommer il y a un demi-siècle.

M. Le Coq, parfait pâtissier, fut attaché à la maison de Louis XVI.

M. Dupleissy, pâtissier célèbre, devint le chef de cuisine de M. de Vergennes, ministre des affaires étrangères.

M. Avicé, pâtissier ancien et moderne donna l'impulsion aux changemens qui se sont opérés dans la pâtisserie du dix-neuvième siècle.

J'ai toujours regretté que le fameux Tiroloy n'ait pas produit quelque composition sur son état; car il était si adroit et de si bon goût, que tout ce qui sortait de ses mains portait l'empreinte de son rare talent. Comme dessinateur et parfait pâtissier, il nous eût laissé probablement un ouvrage digne de sa brillante renommée; alors j'eusse profité de ses lumières pour enrichir notre pâtisserie moderne. Son ouvrage eût été plus important encore, en nous faisant jouir du double avantage d'avoir un Traité ancien et un Traité moderne, ce qui eût été réellement nécessaire à tous les hommes de bouche jaloux de connaître les détails de cette grande partie, qui fait incontestablement l'ornement de notre cuisine universelle.



LE PATISSIER ROYAL PARISIEN

À

M. BOUCHER,

CONTRÔLEUR DE LA MAISON

DU PRINCE

DE TALLEYRAND-PÉRIGORD

MONSIEUR,

C'est en coopérant depuis douze années, sous vos auspices, aux dîners splendides donnés par Son Excellence aux Ambassadeurs, que je fis des progrès rapides dans mon art.

Dans cette vaste carrière, Monsieur, vous déployez avec éclat le talent des grands contrôleurs d'autrefois, tels que MM. Lacour, Mécelier, Mécier, Sabatier, Dalègre, Sauvant et autres cuisiniers célèbres. Comme eux, vous savez tour-à-tour encourager l'émulation et récompenser l'industrie; c'est vous qui, à la renaissance de l'art culinaire, avez donné l'impulsion aux grands changemens qui honorent notre cuisine moderne.

En vous dédiant cet ouvrage, Monsieur, j'acquitte la dette de la reconnaissance.

Veuillez agréer l'hommage de mon Traité sur la

Pâtisserie ancienne et moderne. Cet ouvrage, j'ose le dire, est absolument neuf; il jetera un nouvel éclat sur notre cuisine nationale, si justement estimée des étrangers. Elle fut toujours appréciée par la noblesse française, qui daigna l'encourager par la délicatesse de son goût, vrai appréciateur des mets suaves et parfaits. Cette cause sur-tout a fait, de notre cuisine moderne, le type du vrai beau de l'art culinaire, enfin le genre du jour, tout à-la-fois mâle et élégant ; elle éclipse pour jamais ce que les peuples sensuels de l'antiquité ont pu imaginer pour aiguillonner la gourmandise. Ainsi donc la cuisine française du dix-neuvième siècle doit être l'exemple des siècles à venir; et si ces superbes Romains s'enorgueillissent d'avoir eu des Lucullus, des Apicius et des Fabius, nous n'oublierons jamais le magnifique souper de Vaux ni la collation de Chantilly. Nous devons être plus fiers encore d'avoir de bons Français qui, au milieu de nos troubles politiques, ont fait refleurir un art qui, sans leurs généreux efforts, serait tombé dans l'oubli. Enfin cette science fut sauvée, et nous possédons ce grand art qui, depuis le règne du BON HENRY, *fait de la France la mère-patrie des Amphytrions, délicieux séjour de la vraie gastronomie.*

Recevez, Monsieur, l'assurance des sentimens distingués

De votre très-humble et très-
obéissant serviteur,

CARÊME.

Paris, le 1er février 1815.

Pâtisserie ancienne et moderne. Cet ouvrage, j'ose le dire, est absolument neuf; il jetera un nouvel éclat sur notre cuisine nationale, si justement estimée des étrangers. Elle fut toujours appréciée par la noblesse française, qui daigna l'encourager par la délicatesse de son goût, vrai appréciateur des mets suaves et parfaits. Cette cause sur-tout a fait, de notre cuisine moderne, le type du vrai beau de l'art culinaire, enfin le genre du jour, tout à-la-fois mâle et élégant ; elle éclipse pour jamais ce que les peuples sensuels de l'antiquité ont pu imaginer pour aiguillonner la gourmandise. Ainsi donc la cuisine française du dix-neuvième siècle doit être l'exemple des siècles à venir; et si ces superbes Romains s'enorgueillissent d'avoir eu des Lucullus, des Apicius et des Fabius, nous n'oublierons jamais le magnifique souper de Vaux ni la collation de Chantilly. Nous devons être plus fiers encore d'avoir de bons Français qui, au milieu de nos troubles politiques, ont fait refleurir un art qui, sans leurs généreux efforts, serait tombé dans l'oubli. Enfin cette science fut sauvée, et nous possédons ce grand art qui, depuis le règne du BON HENRY, *fait de la France la mère-patrie des Amphytrions, délicieux séjour de la vraie gastronomie.*

Recevez, Monsieur, l'assurance des sentimens distingués

De votre très-humble et très-
obéissant serviteur,

CARÊME.

Paris, le 1er février 1815.

PRÉFACE

Cet ouvrage est consacré aux hommes de bouche. Le chef de cuisine des grandes maisons et le cuisinier du financier, y trouveront également de quoi contenter tous les goûts. Les recettes sont dictées avec soin et économie : la pratique, l'expérience, le goût, m'ont toujours servi de guides; et, sous ce rapport, ce nouveau recueil aussi utile qu'agréable, est inséparable de la haute cuisine. Les traiteurs, maîtres-pâtissiers, sur-tout, en feront leur profit, les chefs de cuisine y trouveront des idées neuves et instructives; leurs apprentis en feront des progrès plus rapides, aimeront davantage tous ces détails minutieux et corrects qui, seuls, caractérisent la grande cuisine, en font tout l'ornement, et lui donnent cette mine appétissante qui séduit au premier coup-d'œil, point essentiellement nécessaire pour flatter la sensualité des vrais gourmands.

L'apprenti pâtissier deviendra plus laborieux, plus adroit, plus entreprenant; il pourra au moins se former une haute idée des beautés de son état qui, sans contredit, est la partie la plus longue, la plus brillante, et la plus difficile à bien faire de toutes celles qui composent notre grande cuisine nationale, et, sans trop prétendre, je puis, comme M. Jourdan-Lecointre, rendre mon hommage au beau sexe.

Oui, femmes aimables et charmantes, je puis, à mon tour, vous donner quelques idées neuves en

gourmandise ; et mes recettes n'auront rien qui ne soit digne de votre goût fin et délicat.

Donnez donc quelques momens à un art qui, chez les peuples sensuels de l'Asie, de la Grèce et de l'Italie, a toujours fait les délices de la société. Cet art doit, à l'avenir, vous procurer un exercice doux et salutaire, qui conservera votre santé et vos charmes, et vous procurera en même temps des plaisirs inéffables par la réunion d'amis qui en conserveront d'éternels souvenirs.

Que désormais nos aimables productions soient préparées par la main des Grâces, et les gourmands seront plus gourmands encore, en savourant des mets exquis et parfaits qui seront sans prix, étant l'ouvrage d'un sexe qui fait le charme de la vie!

Voici donc, femmes industrieuses et intéressantes, les recettes que vous pourrez aisément exécuter vous-mêmes.

En entremets de douceur, des gelées de fruits et de liqueurs ; des crêmes française, plombières et glacées ; des blancs-mangés, des fromages bavarois et à la Chantilly ; des poudings de fruits et à la moelle ; des pommes méringuées, glacées, au beurre, au gros sucre et aux pistaches ; des beignets à la dauphine, à la française, aux fruits et à la crême ; des pannequets et des croquettes de crême, de marrons et de riz.

En entremets de pâtisserie, des génoises, des madelaines, des gâteaux d'amandes de Pythiviers, de riz et de vermicelle ; des petits pains à la Mecque et à la paysanne, des flans, des gâteaux fourés, et des pâtés de fruits à l'anglaise ; des brioches, des babas,

des solilemnes et des kouques, des biscuits de fécule et à la crême, des soufflés, et même des fondus, enfin la timbale de macaroni à l'italienne.

En entrées froides (pour les déjeûners à la fourchette), des salades et magnonnaises de volaille, des chauds-froids de gibiers et de poulets, des galantines de poularde et de perdreaux rouges; des darnes de saumon au beurre de Montpellier; des magnonnaises et salades de filets de soles, de turbots, de truites, de brochets et de perches, et tant d'autres entrées et entremets plus ou moins difficiles à bien faire.

Voilà une esquisse des mets qui seront toujours recherchés par les gens du monde; et, bientôt, j'espère, que dans toutes les cours de l'Europe, on citera nos dames parisiennes, comme des modèles à jamais inimitables dans le grand art des délices de la table.

Dans toutes les parties de cet ouvrage, j'ai joint l'exemple au précepte; et, je crois fortement que c'est la meilleure manière de démontrer. Sous ce rapport, mes dessins rendront de grands services à l'intelligence de ce travail, en donnant une parfaite idée des articles que j'y démontre, et ce sera, je pense, le complément des procédés que je me propose de décrire successivement.

Par exemple, lorsque je décris les pièces montées, mes dessins en ont la forme, et, j'ose le dire, l'élégance désirable. Cela doit faire un bon effet dans la mémoire de celui qui voudra les exécuter. Leurs détails lui en seront plus faciles et plus corrects. Il en est de même, lorsque je décris les grosses pièces

de fonds, ainsi que les entrées chaudes et froides, les entremets de pâtisserie et de douceur, les socles et la décoration en général, et enfin tant d'autres objets, dont mes dessins sont la représentation fidèle. Je crois avoir suppléé amplement, à ce que ma plume aurait pu manquer de précision, dans les détails de cet ouvrage.

Ce travail, il est vrai, en fut plus pénible et plus long; mais j'en reçois déjà la douce récompense dans cette pensée consolante, qu'il accélérera les développemens et les progrès de mon état, en communiquant à mes confrères, le fruit de quinze années de travaux pénibles, et ce sera, je pense, avoir payé ma dette à la société en bon praticien.

Ce travail est sans doute susceptible de perfectionnement; mais je laisse au temps le soin d'y mettre la dernière main.

Le point essentiel en toutes choses, est d'ébaucher la matière; et, comme en composant cet ouvrage, j'ai imaginé un grand nombre d'articles qui, bien sûrement, ont besoin d'observations que je n'ai pu faire, n'ayant pas été à même de les rectifier selon ma manière d'opérer, néanmoins les idées substantielles de ces articles seront de quelque utilité, et même le germe d'autres innovations.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

Lorsque je conçus l'idée de cet ouvrage, je fis des recherches sur mon état ; je repassai ce que la Bibliothèque royale renferme d'ouvrages qui traitent de cette matière ; mais toutes mes recherches furent infructueuses et sans résultats. Cependant j'eus la folie de me procurer chez nos libraires tout ce qui avait paru depuis la renaissance de l'art, afin de le lire à mon loisir. Mais, bon Dieu, quels livres ! la plupart manquant d'esprit et de goût, pauvres de recettes et de détails, enfin détestables !

Mais comment se peut-il que nos auteurs modernes (soi-disant hommes de bouche, je n'en crois rien) ne cessent de dire et de répéter tour-à-tour ces mots : *faire savant*, *parfait*, *fini* ; ils ont de plus l'impudeur d'oser prononcer les mots de *grandiose* et d'*artistes distingués !*

En vérité ce langage m'étonne, et leurs productions m'étonnent davantage encore ! Mais vous, Messieurs, qui vous donnez pour *parfaits*, pour *faire savans*, pour *grandioses* et pour *artistes distingués*, pourquoi donc, dans vos chétifs ouvrages qui dégradent notre grande cuisine nationale, pourquoi, dis-je, vous montrez-vous si minces en talens et si pauvres d'invention ?

Quoi ! vous ne savez écrire que pour mutiler les beautés de votre état que vous osez placer au rang des arts !

Pour en faire un art, ce n'est pas de cette manière qu'il fallait vous y prendre ; il fallait tout simplement décrire les grandes beautés qui caractérisent notre bonne cuisine reconnue universelle, et non pas la ravaler au dernier degré des métiers les plus obscurs.

Vous avez aussi la folie de dire au public qu'en suivant vos préceptes, au bout de quelques jours on deviendra fameux dans l'art que vous démontrez si mal !

Eh bien ! Messieurs, en dépit de tous vos titres illusoires de poètes, d'hommes de lettres, d'artistes et de chefs de cuisine,

je veux venger mon état de toutes vos injures. Je veux vous dire et vous prouver que vous ne savez tout au plus faire la cuisine que pour les fortunes médiocres, comme vous le dites fort bien vous-même. Il n'est point ici d'équivoque, Messieurs; car la médiocrité est incompatible avec le vrai talent; et si réellement votre capacité vous avait permis de mieux faire, pourquoi ne l'avez-vous pas fait? Cette vérité est dure, mais elle est incontestable.

Il fallait, dans votre enthousiasme poétique et gastronomique, donner naissance à quelques nouveautés. Pourquoi pas? vous n'êtes pas novateurs; on s'en aperçoit.

Oui, Messieurs, je vous le dis hardiment, vous n'avez jamais connu les beautés de votre art. Partout vous êtes mesquins et petits; souvent même vous allez jusqu'au pédantisme en osant dire hautement « qu'on ne sait pas faire de bon bouillon dans « nos grandes cuisines » : cela n'est pas excusable de votre part. Plus bisarres encore et plus ridicules, vous dites : « Sans « bœuf, point de cuisine, point de jus; sans épices, point de « cuisine; sans beurre, point de cuisine. » Mais pourquoi ne dites-vous pas aussi : Sans les productions de la bonne nature, point de cuisine?

Et voilà l'esprit des hommes de bouche qui se donnent pour des lettrés!

Les savans qui ont créé, qui ont écrit sur les arts libéraux pour en accélérer les progrès, n'ont jamais dit, je pense : Sans pinceaux, sans couleurs point de peinture; sans marbre, sans pierres et sans ciment point d'architecture, point de sculpture; sans presses et sans papier point de livres, et insensiblement plus de sciences, plus d'arts, plus de métiers.

S'il en était ainsi, grâce au génie de ces Messieurs, nous rétrograderions, et nous serions bientôt dans les premiers âges du monde où les trésors de la feconde nature étaient encore ensevelis dans le néant.

Un de ces Messieurs nous assure que ceux qui jusqu'ici ont écrit sur l'art alimentaire, étaient dans l'ivresse lorsqu'ils les ont composés; un autre nous cite un cuisinier-traiteur comme

le père et le restaurateur de la cuisine moderne. Quelle folie !

Eh Messieurs ! que de peine vous vous êtes donné pour ne faire rien qui vaille ; et , pour finir toute discussion , *votre cuisine* est à la grande cuisine ce que votre pâtisserie est à la mienne. Voilà seulement la différence : cela peut aisément vous justifier sans doute. Lisez , et jugez-en d'après ce petit essai sur le vrai pâtissier de nos maisons modernes , tel que je le fus à l'Elysée - Bourbon , sous les ordres du fameux Laguipière. Jugez , vous dis-je , ce que serait notre bonne cuisine si elle était ainsi démontrée par nos artistes ; vous êtes trop justes assurément pour vous dissimuler que de tels livres pourraient donner aux amateurs de la bonne chère une juste idée des beautés de notre art , et sur-tout une bonne idée des difficultés qu'il faut vaincre pour arriver à bien faire la haute cuisine. Mais plus importans encore nos jeunes praticiens , qui sont pleins de zèle et d'émulation , pourraient étudier ; et après quelques années de pratique et d'expérience , deviendraient fameux dans leur état , au lieu qu'il faut quinze à vingt ans de travaux bien pénibles pour devenir grand administrateur et grand cuisinier.

En définitif , Messieurs , il me paraît qu'il vous a plu d'écrire pour apprendre la cuisine au public (dites donc humblement l'ombre de la cuisine). Pour moi , il est plus agréable , plus important d'écrire pour l'honneur de mon état , pour en accélérer les progrès , et l'avancement des hommes qui veulent s'y distinguer : le public en sera également satisfait.

Maintenant je vous entends , vous êtes tout colère contre ma manière de m'énoncer. Eh Messieurs ! je n'ai rien dit de trop ; et si ces vérités sont dures , vous ne devez n'en accuser que vous-mêmes : c'est votre propre ouvrage. Mais l'honneur de mon art m'a fait un devoir de dire la vérité toute entière ; et je le répète encore , j'ai voulu venger mon état si souvent outragé par vous.

Mon style ne vous plaît pas , j'en étais sûr. Il manque de correction (cela est vrai , j'en gémis en silence) ; mais c'est celui d'un homme laborieux , d'un artisan , (vous vous fussiez nommé artistes !) qui s'occupe depuis longues années de per-

fectionner son état ; et si je n'eusse pas cru sincèrement rendre un service important à mes confrères en déroulant sous leurs yeux des richesses qu'ils ne connaissent pas, certes je n'eusse pas été assez fou pour entreprendre le pénible travail qui n'eût jamais paru sans la *persevérance et le sentiment* que m'inspire l'amélioration de mon art. Je n'ai d'autre envie, en effet, que l'avancement des hommes qui commencent cette carrière, que j'ai parcouru, j'ose le dire, avec honneur et succès ; et si d'un côté j'ai l'affligeante pensée que je n'écris pas ma langue correctement, au moins ai-je l'assurance que mes travaux rendront d'importans services à mon état, seul genre de gloire que j'ambitionne : cette idée suffit à mon bonheur.

Mes dessins, dites-vous, manquent de forme et d'aplomb : cela est très-possible (puisque je n'ai jamais appris à dessiner); mais je les ai composés pour être propres à l'enjolivement de mon état. Voilà ma seule prétention. J'ai exécuté tous ces petits modèles en pâtisserie, et je vous assure que ces dessins sont fort drôles. Dans les grandes maisons de la capitale, mes pièces montées ont toujours été vues avec plaisir..... Vous m'entendez par cela ?

Eh bien ! Messieurs, je vais changer de langage, et vous donner une idée que vous n'avez jamais conçue; ou, du moins, si vous l'avez eue, vous n'avez pas su vous en servir, ou peut-être votre modestie vous l'a fait garder secrète, afin que l'on vous prît pour ce que vous n'êtes réellement pas. Voici mon idée ; elle concerne les causes qui ont empêché et empêchent encore aujourd'hui que nous ayons véritablement un bon livre de cuisine.

Pour ce grand œuvre, il serait donc à souhaiter que les cuisiniers les plus distingués de la capitale voulussent s'entendre et former une société (1) pour composer ce bel ouvrage. La

(1) Pourquoi pas ; nous avons bien des sociétés qui s'occupent de choses beaucoup moins importantes ; et lorsque je me rappelle qu'un jour j'entendais deux célèbres cuisiniers qui dissertaient sur la réduction de l'essence des viandes et de leur assaisonnement ; l'un prétendait que, par son travail (en employant peu d'assaisonnement et sur-tout peu d'épices), il conserverait la quintescence du suc nutritif des viandes, et que, par ce moyen, il entretiendrait aussi la pureté du sang, véritable baume conser-

cuisine française alors, qui est sans contredit la plus savante et la plus estimée de toute l'Europe, recevrait par leurs savans procédés, par leurs hautes combinaisons, toutes les beautés qui la caractérisent et la distinguent pour jamais des autres nations.

Cette assemblée devrait se composer des Lacour, des Chaud, des Bardé (écuyers de la maison du Roi); des Laguipière, des Boucher, des Lasne, des Méot, des Servet, des Richaud, des Vénard, des Boutin, des Robillard, des Savard, des Louis, des Loyez, des Drouhet, des Riquette, des Dunan, des Legagneur, des David, des Robin, des Gailliot, des Robert, des Véry, des Massinots et d'autres noms fameux qui honorent l'état (1).

La société se réunirait tous les quinze jours : l'assemblée serait présidée successivement par MM. Bardé, Laguipière, Lasne et Boucher. A la fin de chaque mois l'assemblée générale se formerait, où tous les membres seraient tenus d'être présens, sinon ils seraient soumis à une amende.....; cette somme serait versée dans la caisse pour payer les frais du lieu où la société tiendrait ses séances. On choisirait dans les sociétaires un homme éminemment impartial, susceptible d'un tact fin et délicat, d'un gout exquis, ayant le sentiment du vrai beau; cet homme serait décoré du titre de rédacteur et censeur suprême; il serait spécialement chargé de l'examen des grands travaux; et, dans les grandes assemblées, il ferait les observations qu'il aurait jugé nécessaires sur telle ou telle production de la société, afin que ce grand œuvre ne fît qu'un seul et même corps, et par cet heureux résultat, que ce travail fût le type du beau de la cuisine ancienne et moderne, et attestât à la postérité la plus reculée que les cuisiniers français

vateur de la vie; il ajoutait que s'il était possible de faire l'expérience que deux gourmands de même tempérament, de même âge et de même fortune, tenant de même une bonne maison, et qu'il fût le cuisinier de l'un d'eux, il était sûr que son gourmand vivrait au moins dix années de plus que l'autre : voilà assurément ce qui est de la plus haute importance et digne de faire un bon commentaire.

(1) On pourrait réunir à cette société un de nos premiers chefs d'office: il développerait sa partie. De même un bon sommelier, qui donnerait une analyse sur la qualité et la conservation des vins; ce qui ferait le complément du grand art culinaire.

du dix-neuvième siècle sont les plus fameux et les plus célèbres du monde civilisé.

Enfin, pour terminer cette importante séance d'une manière honorable pour l'art restaurateur, un magnifique souper serait donné à la société, aux frais de ses membres; mais pour que ce repas fût plus glorieux encore à l'état, on y savourerait les nouvelles découvertes des artistes de la société, qui seraient eux-mêmes chargés de l'exécution; et pour que rien de médiocre ne parût sur la table, le menu serait ordonné par un des quatre présidens, et confectionné par un des membres de la société, dont chacun l'exécuterait à son tour.

Pour le plan de l'ouvrage, on pourrait, je pense, le diviser par parties, et chaque partie par chapitres.

Chaque partie serait, en particulier, présidée tour à tour par les quatre chefs suprêmes, afin que chacun d'eux pût déployer les talens et les lumières qu'il a acquis par une longue pratique. Chaque partie alors serait donc enrichie des précieuses découvertes que ces Messieurs ont faites séparément; elle serait ainsi marquée du cachet de leur génie.

La première partie comprendrait généralement les achats et fournitures, accompagnés d'observations sur leur fraîcheur, qualité et saison.

La deuxième, les détails et la tenue du garde-manger, et des observations sur cette importante partie.

La troisième, les grandes et petites sauces, leurs détails et réductions, les fumets, les essences, les glaces, et les réductions en général suivies d'observations.

La quatrième, les mêmes détails que dans la précédente partie, mais en maigre, afin que la cuisine du carême retrouvât son ancienne saveur : cette partie serait aussi suivie d'observations.

La cinquième, la série des potages, des bouillons et consommés en général, avec des observations.

La sixième, les entrées et hors-d'œuvre en gras en général, et les observations.

La septième, généralement toutes les entrées et hors-d'œuvre en maigre, et observations.

La huitième, les cuissons et les fritures en général, et observations.

La neuvième, les rôtis et grillades en général, avec observations.

La dixième, les grosses pièces de flans et de relevé, suivies d'observations.

La onzième, la série des entremets-potagers en général, avec observations.

La douzième, les entremets de sucre en général, et les observations.

La treizième, les grosses pièces et entrées froides en général, avec observations.

La quatorzième, les détails de l'administration des travaux et de la tenue d'une grande cuisine, puis une série de menus, suivis d'observations sur la manière de servir les grandes tables et buffets.

La quinzième, les importans détails de la dissection des viandes à table, puis des observations sur les connaissances, les travaux et la gestion des contrôleurs, maîtres d'hôtels et écuyers tranchans.

La seizième et dernière partie, un mélange d'observations historiques sur la décadence de la cuisine ancienne, et sur la renaissance et les progrès rapides que la cuisine moderne a faits, avec des notes historiques sur les artistes qui ont le plus honoré notre grande cuisine nationale.

Assurément ce bel ouvrage étant ainsi dicté par ces grands maîtres, formerait au moins trois gros volumes du format de celui que je donne au public; chaque volume serait susceptible d'être orné au moins de cinquante planches gravées au trait seulement. Ce grand œuvre serait à coup sûr digne d'enrichir l'Encyclopédie, et ferait un très-grand honneur à la mère-patrie des vrais Amphitryons.

Mais, par malheur, ce beau projet n'est pas près d'être réalisé. En voici en partie les causes (1).

(1) Il est très-possible cependant de l'exécuter : ces Messieurs n'ont qu'à le vouloir, et bientôt nous aurons trois bons livres de plus dans la bibliographie française.

Je conçois qu'il serait fort difficile qu'un grand cuisinier en place pût réellement s'occuper d'un tel ouvrage ; car l'administration d'une grande maison demande exclusivement tous les soins, toute l'attention de l'homme capable d'une telle gestion ; et par ce résultat, cet homme, après maintes contrariétés journalières, accablé des fatigues de son travail, en rentrant chez lui, ne demande que le repos, et non pas de s'occuper de recettes et de la rédaction d'un livre de cuisine.

D'un autre côté, nos grands artistes en cuisine sont, comme les grands hommes de tout art et métier, dès l'instant qu'ils arrivent à cette supériorité qui les distingue de la classe ordinaire de leur état, ils ne veulent plus recevoir d'avis ni de conseils, se forment une méthode toute particulière, et finissent par se désunir.

Il est vrai qu'ils ont tous, individuellement, les rares talens et cette gestion nécessaires pour opérer de grands extraordinaires, sans avoir ni avant ni après eux des hommes de première classe ; cependant il nous est impossible de nous dissimuler que nous avons certaine partie où nous sommes moins parfaits que dans d'autres, où notre goût, notre émulation nous fait briller ; alors nous rendons cette partie au parfait fini.

Nous avons dans Paris une vingtaine au plus d'hommes capables de la gestion de cette haute et louable entreprise ; mais lequel de ces Messieurs sera assez heureux pour oser l'entreprendre avec cette énergie qui caractérise le vrai génie dans ces vastes conceptions qui sont si utiles à la société ?

Ce grand ouvrage serait d'autant plus précieux pour les commençans laborieux, que nous n'avons absolument rien en ce genre qui soit digne d'être cité.

Cette production serait d'ailleurs plus glorieuse encore pour la nation française, qui s'enorgueillit à juste titre d'avoir les plus fins cuisiniers du globe : nos talens l'attestent sans doute dans toutes les cours de l'Europe, où nous avons des cuisiniers compatriotes qui se distinguent d'une manière éclatante. Mais que doivent dire les étrangers s'ils ont entre les mains quelques-uns de ces livres ridicules qui, sous le titre de *Cuisinier Français*, dégradent la gloire de l'état que nous possédons au

suprême degré. Ces étrangers doivent avoir la même idée que nous, lorsque nous jetons les yeux sur le *Cuisinier Anglais universel* (universel, est-il possible!), ou *le nec plus ultrà de la gourmandise*.

Je voudrais que cette grande vérité piquât l'amour propre des artistes français et anglais, et que, par cet heureux résultat d'émulation, nous eussions bientôt deux ouvrages nationaux qui pussent être mis en parallèle; notre supériorité ne peut être douteuse.

Observations détachées.

Les hommes à petits moyens, habitués aux petites choses, voient tout en petit, et ne peuvent se persuader que les yeux sont les premiers juges de notre état; que la sensualité de nos grands gourmands a peine à vaincre les préventions défavorables nées du premier coup d'œil. Cette grande vérité n'est que trop fondée. Flatter la vue et l'odorat, ce n'est pas trop facile; voilà positivement pourquoi il faut avoir, pour être bon cuisinier, le palais fin et délicat, le goût parfait et exquis, la tête forte et productive, être adroit et laborieux. Voilà ce qui caractérise nos grands maîtres qui ont l'à-plomb de leurs opérations; car notre état exige un ensemble, un à-plomb à toute épreuve. C'est pour cela qu'il n'est point d'état qui puisse être mis en parallèle avec le nôtre. Le moment du service est au-delà de toute expression de peine et de fatigue. Nous sommes à l'heure et à la minute, et nous ne pouvons différer le moment du service. L'honneur commande (témoin l'illustre Watel). Il faut obéir lors même que les forces physiques manquent; mais, c'est le charbon qui nous tue. Que l'on se figure être dans une grande cuisine (comme celle des Relations extérieures lors des grands dîners), et y voir une vingtaine de cuisiniers dans leurs occupations pressantes, allant, venant, agissant, et tout aussi pressés les uns que les autres; eh bien! tout cela agit avec célérité dans ce gouffre de chaleur. Regardez une voie de charbon embrâsée sur la paillasse (1) pour la cuisson des entrées, puis encore une

(1) Cette paillasse est un âtre qui suit ordinairement l'alignement des

voie sur les fourneaux, pour les potages, les sautés, les ragoûts, les fritures et le bain marie; ajoutez à cela un quart de voie de bois embrâsé devant lequel tournent quatre broches, dont l'une tournant une pièce d'aloyau du poids de quarante-cinq à soixante livres, l'autre un quartier de veau du poids de trente-six à quarante-cinq livres, les deux autres pour la volaille et le gibier. C'est dans ce gouffre de chaleur qu'il faut que l'homme qui commande ait la tête forte et présente, et la gestion d'un grand administrateur. Il voit tout, il agit par-tout à-la-fois; il demande successivement les grosses pièces et les entrées, qu'il place aussitôt en ligne de service. Eh bien! le croira-t-on, dans ce brasier, tout le monde agit avec promptitude, un souffle n'est pas entendu; le chef seul a le droit de se faire entendre, et à sa voix tout obéit.

Enfin, pour mettre le comble à nos souffrances, pendant à peu près une demi-heure, les portes, les croisées sont fermées, afin que l'air ne refroidisse pas le service : à peine peut-on respirer, on est dans la transpiration la plus complète.

C'est ainsi que nous passons les plus beaux jours de notre existence.

Tel est le sort des hommes de bouche (que l'on considère très-souvent comme des hommes inepte et faciles à remplacer). Le moment du service une fois passé, chacun reprend sa gaieté naturelle, et toute la brigade est enchantée d'avoir coopéré au service d'un festin qui honore l'état; tel est l'esprit du métier.

Observations sur le goût du jour.

Bien sûrement notre décoration moderne est simple et correcte : notre goût est plus fin, sans contredit, que celui de nos anciens, qui pourtant pratiquaient le vrai fonds de la haute cuisine; mais leurs entrées étaient extrêmes par leur grosseur et manquaient d'élégance.

Enfin nos entrées sont plus mignonnes et infiniment plus agréa-

---

fourneaux; elle est élevée de dix-huit à ving-quatre pouces du sol; elle est solidement construite en briques; elle a plus ou moins de longueur : cet âtre sert à la cuisson de toutes les viandes bouillies.

bles à la vue. Nous stimulons les désirs de la gourmandise, nous aiguisons l'appétit. Certes, c'est à l'approche d'une table bien servie que le vrai gourmand est invité à bien dîner. Son œil scrutateur, satisfait de la bonne mine de notre service, se berce de la plus douce espérance; c'est alors qu'il se prépare secrètement à contenter tous ses goûts; tous les mets qu'il goûte sont exquis; délices extrêmes de la gastronomie!

Tous les hommes de bouche n'aiment pas le décor, et je sais bien pourquoi. Les hommes maladroits pensent ainsi. Car, dès l'instant que nous sommes peu propres à une chose, nous la décrions, et voilà justement par quel motif nous entendons dire à ceux qui n'ont pas de goût : Le décor n'a pas le sens commun; souvent le mieux est l'ennemi du bien.

Sans doute les hommes vulgaires font détester le plus bel ornement de notre art; pourquoi? parce qu'ils ne peuvent rien produire qui puisse être agréable à la vue, et en même temps flatter notre sensualité. Leur mauvais goût ne leur inspire que des idées pauvres et rétrécies; et, dans la triste composition de leurs décors, ils n'emploient que des choses qui réellement ne sont pas mangeables; ou, s'ils se servent de quelque chose qui puisse plaire au palais, elle a si mauvaise mine qu'elle ne tente point.

J'ai vu de ces cuisiniers se servir, pour décorer, de betteraves rouges et jaunes, puis de blancs d'œufs de toute sorte de couleurs, de pelures de pommes d'api et de calville rouge, de pelures d'obergines, de citrons et d'oranges; et de ce bizarre galimatias ils masquaient des mets qui n'avaient aucun rapport avec ces mauvais ingrédiens. Voilà l'ennemi du bien; voilà véritablement le décor que les gourmands détestent, et que le bon goût du jour rejette et désavoue.

Ce n'est pas ce genre ridicule et bizarre que je veux signaler, propager et soutenir, mais bien le goût par excellence, le goût des plus célèbres cuisiniers du continent, leur genre mâle et élégant, enfin ce que la haute cuisine moderne a produit de plus exquis et de meilleure mine, le parfait fini, le bon ton enfin; et je dirai toujours que c'est dans les grands travaux extraordinaires que se développent les grandes idées.

C'est là que l'homme industrieux fait briller son talent; et le grand talent imprime le fini à tout ce qu'il touche. Pour lui, tout est grand, tout se ressent de ces grandes manières qui décèlent l'homme de goût et de génie.

Et lorsque vous verrez (si jamais vous avez ce bon plaisir) un grand cuisinier entreprendre un grand bal, ou un grand dîner d'apparat, vous remarquerez dans son service les ornemens que je décris; car la pâtisserie est l'ornement de la haute cuisine; et tous les détails que ce travail contient peuvent facilement vous donner une bonne idée de toutes ces belles choses; car il faut réellement être protégé pour voir l'exécution de nos grands travaux; et je plains bien sincèrement les jeunes praticiens qui n'ont pas vu, et qui ne sont pas à même de voir les grands extraordinaires. Sans cela, on ne peut avoir une idée des beautés de l'état; puis, une année d'extraordinaires vaut mieux, sans contredit, que trois années passées sous le même chef.

Enfin, ce sont ces grandes opérations qu'il faut suivre pour devenir fameux.

C'est là la grande école où tout se fini dans la perfection; c'est là que l'on puise, dans la bonne source, les vrais principes de l'art, les grands moyens d'administration, le bon ton, enfin le goût par excellence.

Je fus assez heureux pour être admis, pendant dix ans, dans ces glorieux travaux; et, pour y arriver, je n'employai jamais la flatterie. Je fus toujours jaloux de bien remplir mon devoir. C'est ce qui m'a valu la bienveillance de ces Messieurs.

M. Lasne (1) fut pour moi un zélé protecteur. C'est sous ses auspices que j'appris le froid, dont traite la sixième partie de mon ouvrage. Il me donna l'amour de mon état, en me parlant souvent du fameux Tiroloy (2). Il était, me disait-il, aussi bon pour le chaud, qu'il était adroit et correct pour exécuter un modèle d'architecture; et son pastillage était fini avec une extrême propreté: tout cela me rendait fort soigneux sur mes travaux de pâtisserie.

(1) Chef de la maison de Monsieur.

(2) Fameux chef-pâtissier de la bouche d'Orléans, le plus adroit de son temps.

M. Réchaud (1) doubla mon activité, en me parlant souvent du grand Feuillet (2). Depuis le premier janvier, me disait-il, jusqu'au dernier décembre de chaque année, sa pâtisserie avait toujours la même couleur et la même qualité. J'étais attentif, et mettais à profit ces grandes leçons du bon vieux temps.

M. Boucheseiche (3), en me confiant la belle partie de la pâtisserie des grands dîners, dite *des galeries*, a déployé mes moyens et a donné l'essor à mes idées. C'est là que je remplaçai le fameux Avice; et cela me donna l'à-plomb de mon état, quoique j'eusse déjà fait de grands extraordinaires.

Mais c'est à l'Elysée-Bourbon, et sous les bons auspices du grand Laguipière (4), que je reçus, en quelque sorte, les dernières instructions sur mon état : car c'est l'homme véritablement universel. Il connaît toutes les parties, et fait tout d'un parfait fini. Il m'a montré une infinité de bonnes choses que je n'ai vu faire que par lui.

Et lorsqu'auprès de ces Messieurs (sans cependant être importun) je trouvais le moment favorable, je leur demandais comment nos grands pâtissiers anciens travaillaient telle ou telle chose. Par ce moyen, j'ai recueilli un grand nombre d'idées qui m'ont servi dans mes opérations.

Qu'on ne croie pas que ce soit l'esprit de parti qui me porte à donner ces louanges à ces Messieurs. Ma reconnaissance leur doit cet hommage bien sincère; mais mon impartialité est entière. Tous les cuisiniers de la capitale ont été et seront encore les témoins oculaires que, depuis la renaissance de l'art, ce sont ces Messieurs qui ont constamment commandé les plus grands et les plus beaux travaux qui honorent notre grande cuisine moderne.

Observations sur les maisons pâtissières.

Dans les derniers temps de mon établissement, un jour un

---

(1) Cuisinier parfait, fameux saucier de la maison de Condé.

(2) Fameux chef-pâtissier de la maison de Condé.

(3) Cuisinier célèbre, contrôleur de la maison du prince Talleyrand.

(4) Le cuisinier le plus extraordinaire de nos jours.

gourmand, qui me faisait une commande pour un thé, me demandait pourquoi le nombre des bons pâtissiers de Paris se trouvait si petit. Monsieur, lui dis-je, je vais vous satisfaire en vous en donnant une idée, et tâcher, s'il m'est possible, de résoudre ce grand problème qui, assurément est de la plus haute importance, tant pour l'honneur du métier que pour l'intérêt des maitres pâtissiers eux-mêmes et des amateurs qui aiment à savourer les bonnes choses.

Nous avons dans Paris deux cent cinquante-huit établissemens pâtissiers; et cependant, comme vous dites fort bien, un très-petit nombre sont reputés bons. Par conséquent, ceux-là peuvent prétendre à l'estime des gourmands et à un sort brillant; mais cela n'est pas satisfaisant pour la gloire de l'état. Il est donc à désirer que toutes nos maisons de commerce se ressentent réellement qu'elles habitent la capitale, plutôt que de ressembler aux petits pâtissiers de province.

Mais il faut, pour opérer cet heureux changement, anéantir la routine (si funeste au développement des arts et métiers), réformer les abus et les procédés systématiques, et la chose n'est pas très-facile; car nous avons un grand nombre de ces messieurs qui ne font absolument que du feuilletage, des pâtés, des brioches, des biscuits, des tourtes et quelques entremets.

Mais parlez-leur des grandes beautés qui caractérisent leur état, de sultanes par exemple, de poupelins, de croque-en-bouche, de gâteaux de mille feuilles, de gros nougats, de babas, de couglauffes, de gâteaux de Compiègne, de solilemnes, de pâte d'amandes, de soufflés, de pièces montées et d'entremets de sucre de la pâtisserie moderne, ce langage leur paraîtra étranger. Ils n'y comprendront rien, non rien, et de là vient l'obscurité de leurs boutiques; mais plus malheureux encore sont les apprentis qui sortent de ces maisons : habitués à ce chétif travail, ils ne peuvent réellement en savoir davantage; ils grandissent, veulent s'établir à leur tour; et, par leur manque de lumières et de talens, perpétuent pour jamais les mauvaises boutiques et les mauvaises réputations. C'est ainsi que le mauvais goût et la médiocrité se perpetuent.

Je conçois fort bien que cela n'est pas de leur faute, puisque leur maître d'apprentissage ignoraient comme eux toutes les beautés de l'état : car, dans l'ancien régime, nos pâtissiers établis ne fournissaient que quelques financiers et la classe bourgeoise, parce que chaque maison de notre ancienne noblesse avait un aide-pâtissier; (on était alors grand amateur de pâtisserie chaude : heureux temps qui va renaître!) voilà pourquoi les secrets de l'art n'appartenaient qu'aux pâtissiers de maisons.

Mais lorsque la chute des maisons de notre ancienne noblesse arriva, un grand nombre de ces bons pâtissiers comme les Avices, les Nivet, les Leclerc, les Laforge, les Larché, les Bailly se sont établis, et ont donné du ton et de l'élégance à leurs établissemens, et en même temps de l'émulation aux anciennes boutiques, sans cependant leur donner leur talent. La pâtisserie de ce temps était fort bonne sans doute; mais il s'en fallait bien qu'elle fût aussi riche et aussi variée que celle du jour : car les progrès de notre pâtisserie moderne sont honorables pour nous.

Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste au progrès de notre art pendant une dixaine d'années, les années suivantes lui furent plus propices sous le rapport des divers gouvernemens, qui malheureusement ont pesé sur nous. Ils donnaient des fêtes splendides, qui réveillaient l'émulation et l'amour-propre de nos anciens artistes; ceux-ci sentirent le pressant besoin de faire revivre la bonne chère, quoiqu'en butte aux mauvais traitemens qu'ils éprouvèrent dans leur service. Mais oublions ces temps de tyrannie, et livrons-nous à la douce espérance! Bénissons à jamais le juste ciel de nous avoir rendu nos maîtres légitimes : l'heureux retour de l'auguste famille royale va réorganiser nos maisons, en leur servant de modèle. Les hommes de bouche ne seront plus confondus dans la foule des serviteurs d'une grande maison : nous jouirons désormais des prérogatives attachées à nos talens; nous serons justement considérés par nos maîtres, qui n'eussent jamais dû cesser de l'être, comme nous le fûmes jadis sous le règne de notre bon Roi Louis XVI; et de ce bien infini pour nous, il résultera un

bien plus grand encore pour l'art culinaire, qui va bientôt marcher vers son antique splendeur et son plus haut période. Déjà notre sort s'améliore, et nous sentons combien il est doux de travailler pour nos princes, résultat immense qui nous est donné par l'illustre famille des Bourbons. Puisse le Dieu tout-puissant la conserver éternellement aux Français ! Réjouissez-vous donc, élèves de cuisine, vos progrès sont certains et brillans, puisque vous serez formés sous les auspices d'une cour bienfaisante et juste ; vous n'aurez plus à souffrir ces humiliations qui découragent l'homme, et qui furent notre triste partage sous l'ancien gouvernement.

Introduction sur ma manière d'opérer.

Comme en toutes choses il faut mettre de l'ordre, j'ai cru qu'il était de mon devoir, pour rendre cet ouvrage plus facile à nos commençans, et même pour détacher davantage les détails de notre état, de diviser ce travail par parties, et chaque partie par chapitres. Chaque partie se compose des articles qui se rattachent essentiellement les uns aux autres, comme par exemple, les détrempes font une partie, et chaque détrempe en particulier contient un chapitre. Ainsi, par ce résultat de combinaisons, je crois être plus correct dans mes opérations.

A chaque premier article des chapitres, je suis entré dans les détails que j'ai cru nécessaires à l'opération. Ensuite, j'ai passé rapidement sur les mêmes détails des articles suivans, et n'ai plus donné qu'une notion des détails essentiellement nécessaires à chaque article, ce qui rendra peut-être ces notes un peu obscures pour les personnes peu habituées à nos opérations; mais, lorsqu'on sera embarrassé, on voudra bien se reporter au premier article détaillé. J'ai été contraint de prendre ce parti rigoureux sans doute, mais autrement j'eusse été plus insipide qu'instructif.

J'ai cru rendre mes recettes plus aisées en rapportant au commencement ou à la fin seulement des articles principaux, les poids et mesures des différens corps qui composent chaque appareil ou détrempe. Par ce procédé, l'homme qui sera pressé

n'aura que trois ou quatre lignes à lire; et bientôt il aura recueilli les détails nécessaires à son opération, toutefois cependant qu'il serait déjà familiarisé avec ce genre de travail; mais pour le rendre ce traité plus facile encore, les jeunes gens devraient, ce me semble, passer souvent en revue ces sortes de détails qui sont véritablement le matériel de notre état.

DIVISION DE CET OUVRAGE

TOME PREMIER

La première partie comprend les détrempes en général, comme feuilletages, pâtes à dresser, brisées et de plomb; brioches, babas, couglauffles, gâteaux de Compiègne, à la parisienne, à la française, à la royale; solilemnes, kouques, biscottes de Bruxelles, pâte d'office et autres détrempes.

La deuxième, les entrées chaudes, comme pâtés chauds, casseroles au riz, timbales, petites croustades de nouille et de truffes; croustades de pain et chartreuses.

La troisième, les entremets de pâte à choux, génoises, madelaines, gâteaux d'amandes, de riz, de nouille, et généralement les entremets de feuilletages détachés et non détachés.

La quatrième, les grosses pièces de fonds, comme pâtés froids, biscuits de fécule, poupelins, gâteaux de mille feuilles, croque-en-bouche à la Reine et autres; gros nougats, croquantes de pâte d'amandes, grosses méringues, flans à la portugaise, à la suisse et à la milanaise; soufflés et fondus; la brillante sultane.

La cinquième, les grosses pièces et les entremets montés, tels que chaumières, moulins, rochers, pavillons et rotondes; palmiers, gerbes de blé et de roseau; cassolettes, coupes, corbeilles et gradins d'abaisse de pâte d'amandes, trophées de marine et de guerre; casques antiques et modernes; la lyre et la harpe galante, et un grand nombre d'entremets montés de divers genres.

TOME DEUXIÈME

La sixième, les entrées froides, comme aspics, salades et magnonnaises de volaille ou de poissons, chauds-froids de volaille et de gibier; galantines de volaille et d'anguilles, pâins de foies gras et de gibier; darnes de saumon au beurre de Montpellier; socles de sain-doux et de beurre, et de la décoration relative à la cuisine.

La septième, les entremets de douceur, comme gelées de fruits et de liqueurs; les macédoines de fruits transparens, gelées fouettées, blancs-mangés, fromages bavarois, crêmes glacées à la française, au bain marie, à la Plombière et à la Chantilly; pommes en suédoise, méringuées au beurre et au riz; beignets à la dauphine, à la française, et autres de fruits et de confitures; poudings et tourtes à l'anglaise.

La huitième, les petits fours, comme biscuits à la vanille, au chocolat, à l'orange, au cédrat, à la bigarade et au citron; macarons soufflés aux avelines, aux amandes douces et amères; maspins seringués et moelleux,

macpins glacés au marasquin, à la vanille, à la rose, aux pistaches et au gros sucre; dents de loups aux anis, petite méringue moelleuse et à l'italienne; petites bouchées de dames et de monsieur, à la rose; petits soufflés aux avelines et à la vanille; croquignoles à la Reine et à la française, et la manière de procéder pour la confection des confitures en général.

La neuvième, les pièces montées dans le genre pittoresque, comme rotondes, pavillons, temples, chaumières rustiques, fontaines, cascades et rochers; un Traité du pastillage, et la manière de le dorer et de le bronzer; des procédés à employer pour couler et dorer la cire, et pour couler les planches de soufre.

La dixième et dernière partie comprend un Traité de plus de cinquante menus, suivi d'un vocabulaire de l'orthographe des termes qui traitent de ces mêmes menus, propre à aider les jeunes praticiens dans leurs travaux, d'une revue sur les grands bals de 1810 et de 1811, et quelques observations et remarques diverses.

ERRATA.

Pag.	lig.	
4,	35,	se tenir beau, *lisez* s'obtenir beau.
19,	1,	ensuite, *lisez* entière.
28,	18,	je repassais, *lisez* je reposais.
30,	26,	elle fera un effet, *lisez* elle fera un bon effet.
37,	3,	cuillerée, *lisez* cuillère.
41,	21,	six d'anières, *lisez* d'amères.
42,	34,	et vous beurrez, *lisez* et beurrez de même.
43,	22,	beau, *lisez* bon.
45,	5,	lequel, *lisez* sur lequel.
56,	20,	fixé, *lisez* fixe.
61,	31,	placé sur, *lisez* placé dessus.
62,	14,	à la glace, *lisez* à glace.
77,	5,	dans le feu, *lisez* dans lequel.
85,	37,	d'un béchamel, *lisez* d'une béchamel.
90,	3,	baissez, *lisez* abaissez.
96,	1,	saucée, *lisez* semez.
110,	24,	la pâte, *lisez* la patte.
129,	16,	jaunâtre, *lisez* ombrée.
140,	12,	volaille, *lisez* velouté.
150,	6,	ces choux ne ne soint dorés, *lisez* ces choux ne se dorent pas.
210,	25,	épicé, *lisez* épepinez.
269,	22,	pouces, *lisez* lignes.
300,	2,	le *lisez* la.
Id.	9,	vous masquez, *lisez* vous en masquez.
306,	14,	passez, *lisez* posez.
364,	33,	acte, *lisez* tact.
390,	5,	blanc, *lisez* blond.
409,	16,	blanc, *lisez* bleu.
412,	21,	qui, *lisez* que.
435,	35,	broches, *lisez* brioches.
445,	1,	démontée, *lisez* démoulée.
Id.	12,	démontés, *lisez* demoulés.
457,	2,	biscuit, *lisez* buisson.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.



PREMIÈRE PARTIE.

DES DÉTREMPES EN GÉNÉRAL,

Suivies d'observations sur les causes de leurs bons et de leurs mauvais effets.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS SUR LES DÉTREMPES.

On peut considérer le résultat des détrempes bien faites comme l'âme de nos opérations, car si réellement une détrempe se trouve être manquée dans sa préparation, à coup-sûr elle ne peut faire qu'un bien mauvais effet à la cuisson; et si le hasard veut qu'elle soit d'une couleur un peu passable, elle n'en sera pas moins choquante à la vue du connaisseur; puis ces sortes de pâtisserie sont toujours compactes et d'un goût désagréable, et sur-tout fort indigestes; c'est précisément par cette raison que la bonne pâtisserie est fort difficile à bien faire, en ce qu'elle doit réunir une parfaite manipulation, et au tour et au four: aussi le nombre des bons pâtissiers de maison est-il très-petit.

Il est plus aisé de cuire la pâtisserie que de la faire: le four ne réclame que des soins, de l'assiduité, de la pratique, il est vrai; mais pour sa composition, c'est bien autre chose. Cette opération ne souffre point de médiocrité; elle réclame beaucoup de mémoire, de goût, de pratique et d'adresse; car c'est réellement de l'assaisonnement et de l'amalgamme des différens corps qui la com-

pose qu'elle reçoit une bonne ou mauvaise qualité. Cette vérité est incontestable; et je puis assurer qu'un jeune homme laborieux, adroit et entreprenant, qui fera bien le tour dans nos grandes boutiques modernes, sera bientôt pâtissier de maison, lors même qu'il n'aura jamais été fournier; car sa pâtisserie étant bien faite, elle ne demande qu'un four chaud et des soins; mais il n'en est pas de même du jeune homme qui se sera inconsidérément attaché plutôt au four qu'au tour, alors celui-là étant bon fournier et mauvais détrempeur, ne peut jamais être qu'un mauvais pâtissier de maison, en ce que le même homme doit faire et cuire sa pâtisserie.

Le four n'est qu'une seule et même chose; les détrempes sont variées à l'infini.

Je ne parlerai pas de la tenue dans notre travail; tout le monde sait que ce qui concerne les états de bouche exige une extrême propreté et beaucoup d'ordre; l'ordre est le plus bel apanage d'un cuisinier.

Tous nos auteurs cuisiniers qui ont parlé si pauvrement sur la pâtisserie, ont toujours donné le nom de *table* à notre *four à pâte*, et pourtant c'est plutôt, ce me semble, un tour qu'une table, puisque c'est sur cette table que nous donnons la forme et la tournure aux objets qui concernent notre état, et que cet état exige. Mais un travail plus pressant réclame mon attention.

CHAPITRE II.

DÉTREMPE DU FEUILLETAGE.

CETTE détrempe a quelque chose de simple et de facile dans son appareil; mais si on la considère sous le rapport de son effet au four, elle a je ne sais quoi de singulier et d'extraordinaire; car l'accroissement subit et volumineux qu'elle prend à la cuisson, est tel qu'on a peine à concevoir (qu'un vol-au-vent d'entrée par exemple), qu'une abaisse de feuilletage, de huit pouces de largeur sur huit lignes d'épaisseur, puisse, par l'action de la cha-

leur, s'élever jusqu'à six pouces de hauteur; cet effet caractérise cette détrempe d'une manière toute particulière; car les détrempes, même à la levure dont la fermentation sera la plus parfaite, ne donne point les mêmes résultats à beaucoup près, puisque la pâte à brioches, la plus légère à la cuisson, ne prend pas trois fois son volume primitif, tandis que le feuilletage, sans l'addition de la levure, fait une fois plus d'effet qu'aucune autre détrempe.

Je vais essayer de décrire la cause de cet intéressant effet, et ce sera, je pense, avoir payé mon tribut d'hommage à l'homme industrieux, qui, le premier, a imaginé la composition de cette détrempe importante qui honore tant la pâtisserie moderne, et qui en fait l'ornement par la grande variété de ses formes mignones et élégantes.

Détail de la détrempe.

Douze onces de farine, douze onces de beurre, deux gros de sel, deux jaunes d'œufs.

Manière d'opérer. Après avoir mis un litron (douze onces) de fleur de farine tamisée sur le tour, vous placez le bout des doigts au milieu, puis vous l'élargissez en forme de couronne, de quatre pouces de diamètre intérieurement; les praticiens nomment cette opération *faire la fontaine*, en ce que la farine étant ainsi disposée, elle contient dans son cintre l'eau nécessaire à la détrempe, comme on va le voir. Mettez au milieu de cette fontaine deux gros de sel fin, deux jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre, et presque un verre d'eau, remuez ce mélange avec le bout des doigts (de la main droite seulement, mais tenez vos doigts écartés), et peu à peu vous y mêlez la farine, en ajoutant un peu d'eau, s'il est nécessaire, pour que la pâte se trouve détrempée, qu'elle ait de la consistance et soit un peu ferme; puis vous la mouvez en appuyant la main sur le tour, de manière qu'après l'avoir travaillée ainsi quelques minutes; la pâte soit douce au toucher, et lisse comme un satin.

On doit avoir l'attention, en mêlant la farine au liquide, de ne point donner passage à ce dernier, qui n'étant plus

contenu, s'échappe avec vitesse; car c'est alors que le détrempeur a bien mauvaise grace; on doit donc rassembler cette détrempe très-légèrement, afin qu'elle ne soit point mêlée de parties dures ou molles, car cela rend cette détrempe coriace, et par conséquent très-difficile à travailler, et ce qui fait en partie manquer l'opération.

Mais lorsque cette pâte se trouve être ainsi manquée (ce qui est facile à voir), en l'alongeant un peu, elle se retire aussitôt sur elle-même; cela vient de ce qu'on l'a rassemblée avec force par parties, comme je viens de le dire: mais si, au contraire, on mêle cette détrempe avec soin et légèreté, puis qu'on y mette le temps nécessaire pour pouvoir l'assembler d'un seul et même corps, alors la pâte ne peut manquer d'être d'une détrempe parfaite; mais si la pâte se trouve être coriace, voici ce qu'il reste à faire: après l'avoir élargie, vous placez dessus, çà et là, cinq à six petits morceaux de beurre gros comme une noix-muscade, et après l'avoir bien travaillée, comme la précédente, cette détrempe doit nécessairement reprendre ce corps souple et lisse, si nécessaire à l'opération; alors, par ce procédé, la pâte se trouve être parfaite.

Il importe de remarquer que cette détrempe ne soit ni trop ferme, ni trop molle; elle doit tenir le juste milieu. Cependant elle réussit mieux un peu molette qu'un peu trop ferme. On exécutera les mêmes procédés pour l'hiver et l'été, quoique cependant beaucoup de personnes prétendent qu'on doive faire l'hiver cette détrempe plus ferme qu'en été, à cause de la différence de ces deux saisons. Pour la fermeté du beurre, ce raisonnement a quelque chose de vrai; car réellement autant l'hiver est propice à notre travail, autant l'été rend nos opérations pénibles et minutieuses à suivre, et cela rend quelquefois la réussite imparfaite, sur-tout le feuilletage qui, pendant cette saison, ne peut guère [illegible], sans avoir été exposé et frappé par la fraîcheur de la glace, qui alors donne au beurre autant de fermeté que dans le mois de janvier. Voici sur quoi j'appuie mon raisonnement, quand je dis

que la détrempe d'été ne doit pas être plus molle qu'en hiver : si la détrempe est molle, qu'elle soit beurrée et placée ensuite sur la glace, comme cela se pratique en été, à coup-sûr le beurre, qui est un corps gras, se trouve promptement frappé par le froid de la glace, au lieu que la pâte qui n'est autre qu'un corps humide, ne peut véritablement se trouver glacée aussi vîte ; or donc, si le beurre est gelé, et que la pâte soit molle, il en résultera alors qu'en tourant le feuilletage, ce beurre n'étant pas contenu par une pâte par elle-même assez ferme pour s'unir à lui, alors ce beurre se casse par petites parties, et déjà, après avoir donné les deux premiers tours, on le voit par pelottes semblables à de gros pois ; puis étant touré, il faut le remettre sur la glace, celle-ci agit plus fortement sur toutes ces petites parties de beurre, qui finissent par devenir autant de glaçons, alors il résulte que le feuilletage est manqué entièrement ; car à la cuisson, ces parties de beurre se fondent et se séparent de la pâte qui ne peut s'unir à lui.

Ceci n'est point une vaine exposition ; la pratique le démontre clairement.

La même chose arrive en hiver, lorsqu'on ne manie pas assez son beurre, et que la pâte se trouve molette. Dans cette saison si favorable à notre état, nous devons avoir le soin de travailler le beurre assez pour l'amollir au point convenable à la détrempe, alors celle-ci n'a pas besoin d'être ferme comme on le pense.

Mais l'été est bien moins agréable ; car depuis mai jusqu'à septembre, notre travail exige des soins minutieux et assidus : je vais décrire ces détails.

Lorsque la détrempe est faite selon les procédés indiqués ci-dessus, vous ôtez trois quarterons de beurre que vous aurez mis (vingt minutes avant de faire la détrempe) par morceaux dans un seau d'eau de puits, avec quelques livres de glace lavée et concassée ; puis vous épongez et maniez ce beurre dans une serviette, afin d'en séparer l'eau ; et en même temps pour le rendre liant et sur-tout d'un corps égal, vous appuyez la pâte carrément : vous

placez sur le milieu le beurre, et le masquez en relevant les bords de la pâte par-dessus. Ayez soin qu'il se trouve également entouré de la même épaisseur de pâte. Cette partie de l'opération doit se faire le plus vîte possible, de même que pour le tourré : à cet effet, vous l'abaissez sur un tour de marbre ou autre, avec le rouleau (1). Lorsque cette abaisse se trouve à-peu-près de trois pieds de longueur sur onze ou douze pouces de largeur, alors vous pliez un bout de l'abaisse d'un pied sur elle-même, puis vous pliez l'autre par-dessus celle-ci, de manière que l'abaisse se trouve ployée en trois parties d'égale longueur ; vous rabaissez ensuite le feuilletage en long sur sa largeur première, aussi long et large que ci-dessus ; vous le ployez de même, puis vous l'abaissez de deux pouces plus long que large, et le posez bien vîte sur une plaque saupoudrée légèrement de farine, et placez dessus dix livres de glace pilée et disposée de la même largeur et longueur que la plaque ; ensuite vous posez sur le feuilletage une feuille de papier, et sur le papier une plaque sur laquelle vous aurez mis une livre de glace pilée. Cette plaque est pour donner de la fraîcheur à la surface du feuilletage, mais plus encore pour l'empêcher d'être amollie par l'action de l'air. Après trois ou quatre minutes, vous ôtez la plaque et retournez le feuilletage sans dessus dessous, et le recouvrez de suite ; puis vous recommencez la même opération, après quoi vous donnez deux tours de la même manière que les précédentes. Vous remettez le feuilletage à la glace, et le retournez avec les mêmes soins que ci-dessus ; ensuite vous y donnez un tour et demi ou deux tours, selon l'emploi que vous lui destinez.

Mais pour détailler ce feuilletage, on doit y mettre beaucoup de vîtesse ; autrement l'extrême chaleur de cette saison l'amollit tellement, qu'on ne sait plus comment s'y prendre pour y toucher ; et il s'en faut bien qu'il fasse le même effet à la cuisson.

(1) Le rouleau, pour être parfaitement commode, ne doit avoir que seize à dix-sept pouces de longueur sur dix-huit lignes de diamètre ; c'est alors que tout le monde pourra s'en servir avec facilité. Ces rouleaux sont ordinairement de buis ou d'acacia, de poirier ou de cerisier.

Ainsi, en une petite demi-heure, on peut faire de beaux feuilletages; mais alors on doit avoir tout prêt, la glace pilée et le beurre glacé, et s'assurer que le four sera tout prêt aussi; autrement cela ne peut avoir lieu. Cette remarque est importante, en ce que le four est quelquefois plus d'une heure à chauffer : alors on doit faire sa détrempe lorsqu'il est à demi-chaud.

Beaucoup de mes confrères ne sont pas de mon avis à ce sujet : les uns disent que le feuilletage doit au moins reposer une demi-heure après être détrempé; et que ce temps est nécessaire, afin que la détrempe ne soit point coriace; que le feuilletage est plus beau à la cuisson. Mais voici une manière d'opérer qui n'est pas du tout d'accord avec ce système; car quoi qu'on dise qu'une demi-heure ne suffise pas pour la parfaite réussite de cette détrempe, il est pourtant parfois des circonstances où en moins d'un quart-d'heure il faut faire du beau feuilletage, et ce temps suffit. Cependant, comme cela m'est arrivé fort souvent dans mon établissement, je puis facilement démontrer cette manière d'opérer, qui est véritablement indispensable dans un moment pressé, et cela arrive très-souvent. Enfin, je vais choisir exprès pour exemple la saison la moins propice à ce travail.

Seconde détrempe du feuilletage.

Je marquais mon feuilletage, selon la règle, mais je le tenais plus mollet que de coutume; puis après l'avoir travaillé une minute, ma détrempe était lisse et souple comme si elle eût été faite depuis long-temps(1); ensuite je maniais mon beurre, en le laissant toujours dans le seau d'eau de puits glacé (comme ci-dessus), où je l'avais mis avant de faire ma détrempe : alors, après l'avoir travaillé ainsi deux minutes, je l'épongeais en le pressant dans une serviette; je l'enveloppais ensuite dans la détrempe, et donnais promp-

(1) En hiver je la beurrais avec du beurre bien manié, puis je donnais deux tours de quatre minutes en quatre minutes; alors, en douze minutes, mon feuilletage avait six tours; puis je lui donnais une minute de repos avant de le détailler.

tement deux tours, quoiqu'en appuyant légèrement le rouleau dessus, afin que le beurre ne perçât pas la pâte, ce qui aurait produit un fort mauvais effet; mais avec des précautions, cela n'arrive jamais. Ensuite je le plaçais à la glace entre deux plaques, de même que pour le précédent; et, après l'avoir retourné deux fois en cinq minutes, je lui donnais de rechef deux tours, et le replaçais de suite à la glace, et le laissais trois minutes seulement; puis je lui donnais encore deux tours, et le plaçais de nouveau à la glace l'espace de deux minutes. Pendant ce temps-là je plaçais sur un petit plafond, une abaisse de pâte fine très-mince, et la mouillais légèrement; et, après avoir ôté le feuilletage de la glace, je plaçais sur le milieu un couvercle de huit pouces de diamètre, puis, avec la pointe du couteau, je coupais le feuilletage en suivant le pourtour du couvercle qui me servait de guide, afin que le vol-au-vent soit parfaitement rond : je dorais légérement le dessus avec le doroir (1), et avec la pointe du couteau, je traçais un cercle à deux lignes de profondeur et à neuf lignes près du bord du feuilletage : cette opération était pour marquer le couvercle du vol-au-vent, que je plaçais bien vite au four gai. J'ai fait quelquefois cette détrempe avec un succès marqué en moins de quatorze minutes.

Voici, par exemple, une circonstance qui exige véritablement une détrempe mollette, avec l'agilité accoutumée d'un vrai praticien.

On doit généralement faire attention de saupoudrer très-légèrement de farine le dessus comme le dessous du feuilletage lorsqu'on lui donne ces tours; autrement cela le rend gris à la cuisson : puis, lorsque le feuilletage a reçu ces derniers tours, il importe de remarquer qu'il doit être employé de suite, c'est-à-dire qu'il doit entrer au four dans l'espace de quatre, six ou huit minutes au plus; mais si au contraire on le termine inconsidérément vingt à vingt-cinq

(1) Petit pinceau fait avec des plumes de queues de poulardes ou de chapons. Après les avoir parfaitement lavées, vous les imbibez de dorure pour manquer légèrement la surface de la pâtisserie; cette dorure n'est autre chose que des œufs battus.

minutes avant de pouvoir le mettre en cuisson : alors, au lieu d'être clair et léger, le feuilletage sera terne ou compacte; cela vient, je présume, de ce que, pendant cette attente, la détrempe éprouve un relâchement; cela lui ôte en partie ce corps élastique qui fait tant d'effet dans sa force première, et c'est pour cette raison qu'il est de rigueur, autant que possible, de terminer son feuilletage quelques minutes seulement avant de mettre au four.

BIBLIOTHÈQUE DE LYON

Troisième détrempe du feuilletage.

Je vais retracer une expérience que je fis plusieurs fois, parce que j'avais l'habitude de faire faire ces détrempes par mes apprentis, deux mois au plus après qu'ils furent avec moi (1).

Un jour il me prit fantaisie de faire détremper un litron de feuilletage par un petit Allemand que j'avais depuis un mois avec moi : je lui fis donc mettre un litron de farine tamisée sur le tour; et, après avoir fait la fontaine, il mit au milieu de la farine deux gros de sel fin, un peu de beurre, deux jaunes d'œufs, et presque un verre d'eau : puis, avec le bout des doigts de sa main droite, il mêla peu-à-peu sa farine de l'intérieur de la fontaine avec le liquide, ce qui fit bientôt une pâte déliée : alors je lui fis mêler le tout ensemble, mais légèrement, et sa détrempe fut assemblée à ma satisfaction; et, après l'avoir travaillée, elle était autant bien qu'il était possible qu'elle le fût.

Lorsqu'il eut fini, je lui fis recommencer la même détrempe, mais sans lui donner de conseil; afin de voir comment mon jeune-homme se tirerait d'affaire. Le commencement de l'opération allait très-bien; mais, au moment de

(1) Cette habitude devrait être généralement pratiquée par nos confrères; car j'eus chez moi plusieurs apprentis du dehors qui ne savaient réellement pas faire une seule détrempe, et qui pourtant avaient passé deux ou trois ans en apprentissage où ils avaient payé trois cents francs pour apprendre leur état; enfin j'en eus un autre qui m'a assuré n'avoir jamais mis la main à la pâte, et pourtant il avait payé une somme de deux cents francs et donné trois années de sa jeunesse. Puisse à l'avenir ces maîtres d'apprentissage être plus judicieux et plus humains !

rassembler sa pâte (1), il mit de l'empressement et de la force, de manière que sa détrempe fut extrêmement coriace; alors, après avoir élargi sa pâte, il plaça dessus cinq à six petits morceaux de beurre de la grosseur d'une noix-muscade, il la rassembla, et l'appuya, en la remuant sur le tour avec ses deux poignets, et au fur et mesure qu'elle s'allongeait, il la reployait sur elle-même, afin qu'elle se trouvât en grande partie sous la pression, et, après l'avoir ainsi travaillée quelques minutes, elle se trouva d'un corps doux et velouté.

Alors je lui fis quelques remontrances sur la manière dont il avait rassemblé sa pâte; puis, continuai-je, le peu de beurre que nous avons joint à cette pâte coriace (et qui bientôt l'avait changée de nature par son addition) provient de ce que le beurre, qui est un corps gras, étant parfaitement mêlé dans toutes les parties de la détrempe, l'a amollie et rendue souple, puis, par la pression qu'elle a éprouvée entre les poignets et le tour, il en est résulté qu'elle s'est réunie en un seul et même corps, lisse comme un satin.

Ensuite il beurra sa détrempe avec trois quarterons de beurre manié, et, après l'avoir enveloppée de pâte d'égale épaisseur, il lui donna deux tours; au bout d'un quart d'heure il recommença la même opération, et, laissant encore reposer sans feuilletage quinze à vingt minutes, il lui donna ses deux derniers tours : deux minutes après, j'en coupai un vol-au-vent, qui fut doré, cerné, et mis au four à l'instant. Son feuilletage fit un très-bel effet à la cuisson.

Mais il faut tout dire, à cette époque nous étions dans la bonne saison, c'est-à-dire l'hiver, et cela contribua singulièrement à la réussite de l'opération; autrement, dans l'été, je ne lui eusse pas laissé touré son feuilletage, il n'eût pas pu lui-même faire cette partie de l'opération; car cette saison réclame des soins et des attentions qui ne peuvent être ceux d'un apprenti, même de plusieurs mois, quelque adroit qu'il soit.

(1) La réussite de la détrempe dépend des soins donnés à cette partie de l'opération.

La pratique seule donne ce tact si nécessaire à cette importante partie de l'opération, car la beauté du feuilletage dépend véritablement de son tourage; cependant il faut joindre à cela une bonne détrempe; son effet produit autant que le tourage, car l'expérience prouve clairement que du feuilletage mâle détrempé et bien touré ne peut être beau à la cuisson; de même, lorsque cette détrempe est bien faite, et qu'elle est mal tourée, elle réussit encore plus mal : ces deux parties de l'opération sont inséparables l'une de l'autre. La manière de beurrer, ou plutôt d'envelopper le beurre dans la pâte, fait encore beaucoup, et sur-tout pendant l'été; car si le beurre se trouve être masqué par places de parties minces de pâte, alors en tourant le feuilletage le beurre le perce, et cela fait le plus mauvais effet possible.

Tous ces détails peuvent facilement convaincre un praticien, qu'on peut faire de beau feuilletage en une heure, en trois quarts d'heure, en une demi-heure, et même en un quart d'heure, puisque, dans ces trois manières de détremper, qui sont véritablement les mêmes, je donne la manière de procéder pour conduire le feuilletage pendant l'été ou pendant l'hiver. La pratique prouve clairement que la différence de ces deux saisons influe singulièrement sur la parfaite réussite de nos opérations.

On fait également du feuilletage à seize livres; c'est-à-dire qu'au lieu de mettre douze onces de beurre dans une détrempe d'un litron, comme ci-dessus, vous le beurrez avec une livre de beurre, puis vous tourez celui-ci sept tours et demi, et même huit; voilà toute la différence. Beaucoup de personnes préfèrent le feuilletage à douze livres.

CHAPITRE III.

LE FEUILLETAGE A LA GRAISSE DE BŒUF, DE VEAU, AU SAIN-DOUX ET A L'HUILE.

Feuilletage à la graisse de bœuf.

Après avoir ôté les peaux et les nerfs à une livre de graisse de bœuf, bien farineuse, vous la hachez très-fin et la mettez

dans un mortier, avec une cuillerée de bonne huile d'olive; puis au fur et à mesure que vous la pilez, vous y joignez quelques cuillerées d'huile, afin de lui donner du corps et de l'amollir en même temps, de manière que par cette opération la graisse devienne aussi douce et aussi facile à travailler que le beurre d'hiver; puis, pour l'employer, vous procédez de même que pour le beurre, et de même pour le poids. Faites la détrempe selon la règle écrite ci-dessus: vous pouvez employer du sain-doux en place d'huile. En mettant moitié graisse du rognon de bœuf et moitié sain-doux, on obtient du feuilletage très-beau et très-agréable au palais; mais il doit être mangé chaud.

Feuilletage à la tétine ou à la graisse de rognon de veau.

Faites cuire dans la marmite trois belles tétines de veau; étant refroidies, vous les parez et les pilez en y mêlant quelques cuillerées de bonne huile, ou bien du sain-doux, afin que ce mélange devienne autant maniable que du beurre, puis vous l'employez de même que dans le feuilletage ordinaire.

Vous pouvez mettre autant de tétine que de sain-doux, et votre feuilletage n'en sera que plus beau. Lorsque l'on manque de tétines, on emploie, en place, de la graisse de rognons de veau, que l'on prépare de même que la graisse de bœuf.

Feuilletage au sain-doux.

Vous mettez dans un litron de farine deux onces de sain-doux, deux jaunes d'œufs et deux gros de sel fin, puis vous terminez votre détrempe selon la coutume; étant reposée quelques minutes, vous l'abaissez de même que le feuilletage ordinaire, puis vous masquez légèrement le dessus avec du sain-doux liquide, qui doit être à peine tiéde; vous l'étalez avec un doroir de plume, ensuite vous ployez en trois le feuilletage pour y donner un tour; étant reposé quelques minutes, vous recommencez la même opération, et suivez ce procédé jusqu'à six et sept fois, afin d'employer douze

onces de sain-doux à son tourage, puis vous le détaillez selon la règle.

Feuilletage à l'huile.

Vous le préparez de même que le précédent, avec cette différence qu'au lieu d'employer du sain-doux, vous tourez le feuilletage en y mêlant douze onces de bonne huile d'olive.

Je donne ces différentes manières d'opérer, afin que les hommes de bouche puissent s'en servir dans les pays éloignés où ils sont susceptibles de voyager, où le beurre manque et n'est pas même connu, ainsi que me l'a assuré le fameux Laguipière, dans le voyage d'Amérique, qu'il fit avec le comte d'Estaing lorsqu'il conquit l'île de la Grenade en 1773, où toute la pâtisserie avait été faite à la graisse de bœuf, par le défaut absolu de beurre.

Toutes ces sortes de feuilletages ne conviennent que pour la pâtisserie chaude que l'on serait forcé de faire dans les pays étrangers.

CHAPITRE IV.

DÉTREMPE DE LA PATE A DRESSER DES PATÉS CHAUDS ET FROIDS.

Cette détrempe réclame plus de soins qu'on ne se l'imagine, à cause de son mouillement à point, que je regarde comme la sûreté de l'opération : les praticiens seuls en connaissent les bons et les mauvais effets; car lorsqu'elle est trop ferme, elle devient très-pénible à dresser; puis elle se fond à la cuisson; et lorsque cela arrive, le pâté fuit, et perd par là une partie de sa qualité et de sa bonne mine; lorsqu'elle est trop molle, elle fait encore un plus mauvais effet au four.

Je vais donner une idée des soins que cette détrempe exige, la démontrer selon les règles de la pratique, et la rendre par-là plus facile aux jeunes gens qui commencent l'état, ou qui ont fait de mauvais apprentissages.

Détail de cette détrempe.

Trois livres de farine, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre, une once de sel.

Après avoir tamisé quatre litrons (trois livres) de belle farine, vous faites la fontaine, et mettez au milieu une once de sel fin, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre manié (en hiver seulement), puis un verre d'eau; alors vous commencez à mêler le beurre et le liquide ensemble, ensuite la farine, de manière que, pressant ce mélange entre les mains et le tour, le tout forme bientôt une espèce de mie de pain émiettée, que l'on mouille peu à peu, en la mêlant et la pressant légèrement; c'est alors qu'elle se rassemble en se pelottant par partie, ensuite vous la fraisez à un tour seulement en été, et deux et même trois en hiver. Voici pourquoi on nomme cette partie de l'opération *fraiser un tour;* c'est que la masse entière de la pâte passe peu à peu entre la pression des poignets et du tour, afin de mêler ensemble les parties molles et dures, et que, par ce travail, la détrempe devienne un corps également ferme et liant. Alors la pâte doit être très-ferme, quoique cependant un peu mollette, afin de pouvoir la mouler de suite avec facilité. Autrement si elle se moule avec peine, et qu'elle se gerce à sa surface, vous devez étaler la détrempe et semer légèrement dessus quelques gouttes d'eau, afin de la mouiller à point; ce peu de mouillement est véritablement le point essentiel de l'opération, car son addition rend la pâte parfaite; mais on doit l'ajouter avec précaution, afin de ne point s'exposer à la rendre trop molle.

Cette observation est assez importante pour que les jeunes gens apportent à cette partie de l'opération tous les soins qu'elle réclame. Enfin après avoir remué la pâte pour l'humecter également, vous en rassemblez à peu près le quart, en la pressant fortement entre les mains et le tour, de manière qu'après l'avoir ainsi assemblée durant une minute, elle devienne singulièrement aisée à mouler, ensuite vous recommencez trois fois les mêmes procé-

dés pour rassembler le reste de la détrempe; et à mesure que vous avez une partie de faite, vous les appuyez les unes au-dessus des autres, afin de rassembler le tout, puis vous l'enveloppez dans une serviette légèrement mouillée, pour qu'elle ne se hâle point par l'action de l'air, en attendant que vous l'employassiez; mais cela devient inutile lorsqu'on l'employe tout de suite.

En été on doit faire cette détrempe le plus promptement possible; car l'extrême chaleur de cette saison échauffe tellement les mains, que l'on brûle la pâte au point de ne pouvoir s'en servir. La pâte brûlée se reconnaît facilement, parce qu'elle n'a point de liaison, ce qui la rend très-difficile à monter; et lorsque l'on veut l'abaisser, elle se sépare, se casse tout à l'entour, et devient gercée dessus et dessous, ce qui la rend très-difficile à dresser. Elle fait aussi un très-mauvais effet au four, lorsqu'elle se trouve ainsi manquée : cela vient de l'avoir trop longtemps maniée, comme aussi de ne l'avoir pas mouillé à temps; enfin, quand cela arrive, voici ce qui reste à faire : vous coupez la pâte par tranche, puis vous mouillez légèrement le dessus de chaque lame de pâte que vous placez successivement l'une sur l'autre, et au fur et à mesure vous l'appuyez fortement pour la rassembler. Tout étant parfaitement assemblé, la pâte s'amollit un peu et reprend ce corps liant qui lui est si nécessaire; ensuite vous la mettez dans une serviette humide, et la laissez reposer une petite demi-heure, après quoi vous en faites ce que vous voulez.

Pendant l'hiver, cette détrempe est plus aisée à bien faire; car cette saison est infiniment propice à notre travail; mais cependant l'hiver comme l'été, le point essentiel ou nécessaire à la réussite de cette détrempe, est le juste milieu du mouillement (qui la rend bonne ou mauvaise) que l'on ne peut réellement obtenir sans beaucoup de soins.

Je donnerai la manière de dresser cette pâte, en décrivant le chapitre des pâtés froids.

Pâte à dresser pour les pâtés chauds.

Pour un pâté chaud d'entrée, trois quarterons de farine, six onces de beurre, deux jaunes d'œufs et deux gros de sel.

Manière d'opérer. Mettez sur le tour un litron de farine tamisée, élargissez un peu cette farine pour faire la fontaine, joignez-y six onces de beurre (manié en hiver), deux jaunes d'œufs, deux gros de sel fin et le quart d'un verre d'eau, puis vous la travaillez de même que la précédente ; cependant vous fraisez celle-ci un tour de plus, parce qu'elle est plus fine en beurre, ce qui la rend en même temps plus susceptible à manquer de liaison pendant les chaleurs de l'été ; mais pour prévenir ce fâcheux effet, on doit la mouiller avec de l'eau glacée, de même que le beurre doit avoir été glacé avant de l'employer : néanmoins, si malgré ces soins, cette détrempe se trouve brûlée, on doit alors la couper par lames minces et les mouiller ensuite légèrement, puis les rassembler fortement, et la laisser reposer un peu avant de s'en servir.

On emploie cette même pâte pour les flans de fruits et de crême.

Pâte fine pour les timbales.

Pour trois quarterons de farine, huit onces de beurre, deux jaunes d'œufs, deux gros de sel ; puis vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

CHAPITRE V.

DE LA PATE FINE ET DE LA PATE BRISÉE.

Pâte fine, pour les tourtes d'entrée.

Pour un litron de pâte fine (trois quarterons de farine), dix onces de beurre, deux jaunes d'œufs, deux gros de sel, puis vous procédez pour la manipulation de même que pour la pâte à dresser ; mais vous tenez celle-ci un peu plus mollette.

On l'emploie pour les tourtes d'entrées et d'entremêts, et généralement pour foncer toutes sortes de pâtisseries.

Pâte brisée, demi feuilletée.

Passez au tamis un litron de farine (trois quarterons), et après l'avoir disposée selon la règle, vous mettez au milieu deux gros de sel fin, deux œufs entiers, un demi verre d'eau et dix onces de beurre fin; ensuite vous procédez pour la détremper, de même que pour la détrempe du feuilletage, mais avec cette différence que cette pâte brisée doit être un peu plus ferme. Le beurre doit s'y trouver par morceaux, de manière qu'après l'avoir touré quatre fois, de même que le feuilletage, elle fasse en petit l'effet du feuilletage à la cuisson.

On emploie cette détrempe particulièrement pour les gâteaux des Rois.

CHAPITRE VI.

DÉTREMPE DES GATEAUX DE PLOMB.

Après avoir tamisé deux litrons de farine, vous mettez au milieu, ou plutôt dans la fontaine, quatre gros de sel fin, une once de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre fin, un verre de crême double; puis vous faites cette détrempe comme les précédentes. Après l'avoir fraisée cinq tours, elle doit se trouver un peu plus ferme que la pâte à brioches.

Gâteau de plomb à la parisienne (à la vanille).

Passez au tamis deux litrons de farine (une livre et demi), faites la fontaine comme de coutume, ajoutez au milieu quatre gros de sel fin, deux onces de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre fin, puis un verre de bonne crême double, faites votre détrempe comme ci-dessus; étant assez travaillée, vous l'étalez mince, puis vous semez dessus deux gousses de

vanille, hachées très-fin, ensuite vous remuez légèrement ce mélange, afin d'incorporer le tout ensemble, puis vous moulez le gâteau en saupoudrant le tour de farine; et après l'avoir placé sur un petit plafond, vous l'abaissez à six pouces de largeur seulement, afin qu'il soit épais de deux bons pouces et demi, ensuite vous le contenez, en l'entourant avec une bande large de quatre pouces, faite avec du papier fort et beurré. Mais pour empêcher que cette bande de papier ne se dérange à la cuisson, vous placez à l'entour plusieurs petites bandes de papier imbibé de dorure seulement, que vous placez moitié sur le plafond et moitié sur la bande, de manière que cela forme une espèce de caisse, qui empêche la pâte de s'élargir, ce qui arriverait sans cette précaution. On les cuit encore dans des moules de cuivre ou de fer-blanc de six à sept pouces de diamètre, dont le fond est uni et le bord cannelé, de trois pouces de hauteur; lorsque votre gâteau est ainsi préparé, vous dorez légèrement le dessus, puis avec la pointe du couteau vous y tracez une palmette, ou bien une rosace, ou simplement une jolie rayure, et après l'avoir percé au milieu, afin de faciliter l'évaporation des petites globules d'air qui se trouvent comprimées quelquefois entre le plafond et la pâte, vous le mettez à four gai, et lui donnez deux heures et demi de cuisson, et quelquefois même trois heures, afin que la chaleur atteigne à fond la masse de la pâte, laquelle, sans cela, serait compacte et fort indigeste. Ces gâteaux doivent être mangés froid : l'agréable odeur de la vanille embaume la bouche.

On met aussi dans la détrempe la vanille pilée (avec les deux onces de sucre qui entrent dans la composition de la détrempe) et passée au tamis de soie; puis au moment du service, on masque le dessus du gâteau avec une demi-cuillerée de ce sucre et vanillé que vous avez conservé à cet effet.

Gâteau de plomb à la fleur d'orange.

Vous le faites de même que le précédent; mais au lieu d'y mettre de la vanille, vous y joignez une once de fleur

d'orange pralinée; vous la mettez ~~encuire~~ ou vous la hachez.

Pour le gâteau de plomb aux anis de Verdun, on procède de la même manière que ci-dessus, avec cette différence qu'on emploie deux onces d'anis blanc, de Verdun, pour l'odorifer.

Gâteau de plomb au cédrat confit.

Vous coupez en petits filets quatre onces de cédrat confit, et lorsque votre détrempe est faite comme les précédentes, vous y mêlez le cédrat, et terminez le gâteau de la manière accoutumée.

Vous procéderez de même pour le faire au zeste d'orange confite.

Gâteau de plomb au zeste de citron.

Après avoir rapé sur un morceau de sucre le zeste de deux citrons bien sains, vous écrasez ce sucre et le mêlez dans la détrempe ordinaire : voilà toute la différence. (*Voyez* le gâteau de plomb à la vanille.)

On procédera de la même manière pour les zestes de cédrat, d'orange et à la bigarade.

Gâteau de plomb au raisin de Corinthe.

Epluchez et lavez à plusieurs eaux huit onces de beau raisin de Corinthe, puis vous le mêlez, lorsque la détrempe est faite, selon les procédés décrits au premier article de ce chapitre.

Gâteau de plomb au raisin muscat.

Ayez une demi-livre de raisin muscat, séparez chaque grain en deux parties, puis ôtez en même temps les pépins; et après les avoir bien lavés, joignez-les à la détrempe qui doit être faite comme de coutume.

On peut mettre dans ces deux gâteaux un peu de vin de Madère ou de rum.

Ces sortes de gâteaux sont extrêmement aimables pour les parties de campagne qui se font dans la belle saison,

et pour les voyages éloignés; car je me rappelle en avoir fait à l'Elysée-Bourbon, qui ont fait la route de la Hollande.

Gâteau de plomb au fromage de Parmesan.

Lorsque votre détrempe est faite comme de coutume, vous y joignez douze onces de vrai fromage de Parmesan, que vous hachez menu ou bien rapé; le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Gâteau de plomb au fromage de Gruyères.

Coupez en petit dés douze onces de bon fromage de Gruyères, et joignez-les dans la pâte que vous aurez faite selon la règle. Le tout étant parfaitement mêlé, vous moulez, dorez et cuisez ce gâteau de la manière accoutumée.

Gâteau de plomb au fromage de Brie.

Broyez dans un mortier six onces de fromage de Brie affiné et bien nettoyé; ensuite mêlez-le dans la pâte, en la détrempant comme je l'ai indiqué précédemment.

On procédera de la même manière pour les fromages de Véri, de Neufchâtel et à la crême.

Gâteau de plomb anglo-français.

Lorsque votre détrempe est faite telle qu'elle est décrite pour le gâteau de plomb à la parisienne, vous y joignez quatre onces de raisin de Corinthe bien lavé, quatre onces de muscat (on choisit à cet effet de moyens grains qui soient sans pépins), une once de cédrat confit, coupé en filets très-minces, autant d'orange confite de même; puis un demi-verre de vin d'Espagne ou un peu de rum de la Jamaïque, le tout parfaitement mêlé; vous terminez l'opération comme de coutume; donnez trois heures de cuisson.

Ce gâteau, mangé froid, est très-agréable; mais il est plus aimable encore lorsqu'on le coupe par lame de six lignes d'épaisseur, et qu'on leur fait prendre couleur sur le gril ou au four, en les rangeant sur un plafond; puis au moment de servir, on les masque de sucre en poudre.

Gâteau de plomb de châtaigne.

Pesez une livre de marrons parfaitement épluchés (on les fait cuire à la poële ou dans les cendres), et pilez-les avec quatre jaunes d'œufs. Lorsqu'ils sont bien broyés, vous les faites passer par le tamis de crin, ensuite vous disposez en couronne douze onces de farine, dans laquelle vous mettez deux gros de sel fin, six onces de sucre en poudre, douces onces de beurre d'Isigny, deux œufs, et la pâte de châtaigne; puis vous détrempez ce mélange comme le gâteau de plomb ordinaire, et le finissez de même; mais vous le mettez à four plus doux, et lui donnez deux heures et demie de cuisson.

Gâteau de plomb de riz au lait d'amande.

Après avoir émondé une livre d'amandes douces et une demi-once d'amères, vous les pilez parfaitement, et les mouillez peu à peu d'une cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent point à l'huile; ensuite vous les délayez dans une terrine avec quatre verres d'eau; puis vous passez ce mélange dans une serviette, en serrant fortement pour en exprimer la quintessence du lait d'amande, que vous versez dans une casserole, dans laquelle vous aurez mis douze onces de riz caroline bien lavé et blanchi (vous le mettez sur le feu à l'eau froide, et lorsqu'elle devient bouillante, vous le versez sur un tamis pour l'égoutter); puis trois quarterons de beurre d'Isigny, huit onces de sucre en poudre et un gros de sel. Lorsque ce mélange est en ébullition, vous placez la casserole sur des cendres rouges, afin que le riz cuise doucement. Vous le remuez de temps en temps. Lorsqu'il est crevé à point, ce que vous voyez aisément quand les grains sont doux et faciles à s'écraser sous la pression des doigts, alors vous broyez le quart dans un mortier, et le passez de suite par un tamis de crin à passer la farine; puis vous recommencez trois fois encore la même opération. Le tout ainsi préparé, vous y joignez six six jaunes d'œufs pour lier ce riz, qui doit être d'une pâte ferme; vous beurrez un moule à gâteau de plomb (*Voyez*

le gâteau à la parisienne), ou bien une caisse ronde de papier fort et beurré ; vous y mettez la pâte de riz que vous étalez à épaisseur égale. Dorez le dessus, tracez ensuite avec la pointe du couteau un dessin d'ornement, puis mettez-le au four, chaleur modérée, et donnez-lui deux bonnes heures de cuisson.

On peut ajouter dans ce gâteau des raisins de Corinthe ou de muscat, de la vanille ou de la fleur d'orange, des zestes de citrons d'oranges et de cédrat; puis si l'on veut le faire au lait d'amandes d'avelines, on en pilera une livre au lieu d'amandes ordinaires.

Gâteau de plomb de pommes de terre.

Faites cuire dans les cendres une vingtaine de belles vitelottes (espèce de pomme de terre longue, farineuse et d'un goût agréable), puis après les avoir épluchées et parées de toutes leurs parties rougeâtres, vous en pesez une livre et demi, que vous pilez ensuite, en y joignant successivement, et par parties, douze onces de beurre d'Isigny, huit onces de sucre fin, six jaunes d'œufs, un demi verre de bonne crême double, une once de fleur d'orange pulvérisée, puis un gros de sel fin. Le tout étant parfaitement broyé, vous le passez plusieurs fois au tamis de crin; après celá, vous mêlez cette pâte avec une spatule, puis vous terminez ce gâteau selon les procédés décrits ci-dessus.

On parfume ce gâteau de toutes sortes d'odeurs; on y met aussi des raisins de Corinthe et muscat.

Gâteau de plomb de nouille.

Faites six jaunes d'œufs de pâte à nouille, lorsqu'elle est détaillée, vous la versez dans quatre verres de crême bouillante, dans laquelle vous aurez mis huit onces de beurre d'Isigny. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez six onces de sucre, sur lequel vous avez rapé légèrement le zeste d'une orange; remuez ce mélange avec la spatule, et placez-le ensuite sur des cendres chaudes pendant une bonne demi-heure, afin que les nouilles se renflent

et deviennent moëlleuses; après quoi vous y mêlez huit jaunes d'œufs et une pincée de sel, pour donner du corps à cette pâte, que vous versez de suite dans un moule (beurré) propice à cette opération; dorez légèrement le dessus, mettez-le au four, chaleur modérée, et donnez lui deux heures de cuisson.

Gâteau de plomb aux amandes amères.

Pilez quatre onces d'amandes douces, autant d'amères, et mouillez-les peu à peu avec la moitié d'un blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile, et lorsqu'on ne voit plus aucun fragment d'amandes, vous passez un litron (trois quarterons) de farine sur le tour; vous la disposez selon la règle, vous mettez au milieu deux gros de sel fin, six onces de sucre en poudre, six jaunes d'œufs, douze onces de beurre d'Isigny, puis les amandes pilées, et un demi verre de crême; ensuite vous détrempez votre pâte comme de coutume (*Voyez*, à cet effet, la détrempe première de ce chapitre), et vous y joignez assez de crême pour qu'elle se trouve mollette.

Terminez le gâteau de la manière accoutumée (*Voyez* le gâteau à la parisienne).

Gâteau de plomb aux avelines grillées.

Emondez huit onces d'amandes avelines, lavez, égoutez-les et ressuyez-les ensuite dans une serviette; vous les mettez ensuite dans une poële d'office sur un feu modéré, en les remuant continuellement avec une spatule, afin qu'elles prennent également une belle couleur jaunâtre; alors vous les laissez refroidir, et les pilez de même que les précédentes, puis vous suivez l'opération, en procédant de la même manière que ci-dessus.

Gâteau de plomb aux pistaches.

Passez au tamis un litron de farine, et lorsque la fontaine est faite, mettez au milieu deux gros de sel fin, six onces de sucre en poudre, douze onces de beurre d'Isigny, six jaunes d'œufs, un demi verre de bonne crême double; le

tout détrempé selon la coutume, ajoutez assez de crême pour que la pâte soit mollette ; étant achevée, élargissez-là, et semez dessus huit onces de pistaches émondées, lavées et bien ressuyées dans une serviette, mêlez la pâte, ensuite finissez ce gâteau comme les autres, et mettez-le au four, chaleur modérée ; donnez deux bonnes heures de cuisson.

Gâteau de plomb au chocolat.

Vous faites votre détrempe comme la précédente, avec cette différence qu'au lieu d'y mêler des pistaches, vous y joignez huit onces de bon chocolat à la vanille, que vous cassez par petits morceaux ; vous n'y mettrez point les petites miettes ; remuez peu la pâte, afin que le chocolat n'ait pas le temps de s'amollir.

Avant de mettre le chocolat, vous retirez un dixième de la pâte, que vous abaissez assez grande pour pouvoir y envelopper la détrempe, que vous formez de suite en gâteau ; cette abaisse est pour empêcher que la surface et le tour du gâteau ne soient tachés de noir par les parties de chocolat, qui se calcineraient à la chaleur du four ; votre gâteau étant terminé selon la règle, vous le mettez au four, chaleur modérée, et lui donnez deux heures et demi de cuisson.

Ce gâteau, mangé froid, est des plus agréables. Ces sortes de gâteaux de plomb se servent quelquefois pour entremets, et plus particulièrement pour la fête des gâteaux des Rois.

CHAPITRE VII.

PATE A NOUILLE.

Cette pâte est toute particulière aux autres, car elle ne cuit point au four ; mais on la cuit au bouillon pour en faire des potages à l'italienne, puis des entrées et des entremets, que l'on sert comme le macaroni en timbale ou dans des casseroles d'argent. On en fait encore des entremets de sucre, comme, par exemple, les génoises

à la dauphine ; puis des timbales, des soufflés, des gâteaux fourrés de crême, et même une grosse pièce d'entremets.

Ces différentes entrées et entremets seront décrits séparément dans les chapitres qui les concerneront.

Manière d'opérer. Passez sur le tour un demi-litron (six onces) de belle farine : faites-en une couronne, et mettez au milieu une pincée de sel fin et sept à huit jaunes d'œufs seulement : le tout mêlé ensemble doit donner une pâte ferme, que vous fraisez (*Voyez* la manière de fraiser la pâte à dresser) cinq tours ; ensuite vous coupez et moulez cette pâte en quatre parties égales, que vous abaissez le plus mince possible. Lorsqu'elles sont toutes quatre ainsi disposées, vous coupez la première abaisse faite par bandes de la largeur de deux pouces ; vous les masquez légèrement de farine, et placez quatre de ces bandes les unes sur les autres ; puis vous les coupez en travers, et autant mince que possible : au fur et à mesure que vous avez coupé quatre de ces bandes, vous les remuez légèrement avec le bout des doigts pour les détacher et pour en former en même temps une espèce de vermicelle, que vous placez de suite sur quatre grands couvercles de casserole ; puis vous suivez les mêmes procédés pour détailler le reste des quatre abaisses, en les plaçant à mesure sur les quatre couvercles.

On les place ainsi sur plusieurs couvercles, afin qu'elles ne puissent pas, par le poids de leur épaisseur, se coller entre elles ; ce qui arrive, lorsqu'on leur donne plus d'un pouce d'épaisseur étant coupé et formé en vermicelle.

Lorsque vos nouilles sont ainsi disposées, si vous les destinez pour entrées, vous les versez dans une casserole, dans laquelle il y a du bouillon en ébullition ; ou si c'est pour entremets, vous les versez dans de la crême bouillante.

Je donnerai dans la suite les différentes manières de procéder pour leur assaisonnement.

CHAPITRE VIII.

DE LA DÉTREMPE, ET DE L'EFFET DE LA PATE A BRIOCHE A LA CUISSON.

C'est une bonne chose qu'une brioche bien faite et mangée chaude! Aussi a-t-elle l'avantage de plaire à tout le monde; car ceux-mêmes qui n'aiment pas la pâtisserie, mangent de la brioche avec plaisir : cela vient de sa légèreté, de ce parfum exquis, de ce moëlleux que lui donne la saveur de cet excellent beurre d'Isigny, qui embaume la bouche du goût aimable de la noisette.

Avant d'entrer en matière, je vais présenter quelques observations sur la levure, sur l'effet du levain et de la fermentation.

Selon M. Henri de Manchester, la levure n'est autre chose que l'écume qui monte à la surface de la bière. Dans la première période de la fermentation, et d'après les expériences de ce savant chimiste, il paraît que la propriété éminente de la levure consiste dans le gaz acide carbonique, et que c'est à lui qu'est dû le phénomène de la fermentation.

« La fermentation, dit-il, est un mouvement intestin, « excité spontanément à l'aide d'un certain degré de chaleur « et de fluidité entre les principes intégrans et constituans « de quelques corps composés, desquels il résulte une « nouvelle combinaison qui change les propriétés et les « proportions des élémens du corps primitif (1). »

D'après cet exposé de la cause de la fermentation, il est aisé à concevoir que la bonne levure est l'ame du levain, et que l'effet d'un bon levain est la sûreté parfaite de la réussite des détrempes, où l'addition de la levure est nécessaire.

Mais si le levain est manqué à la détrempe, et qu'on l'emploie inconsidérément, à coup sûr la détrempe sera manquée à son tour. Or, lorsque cela arrive, il serait plus convenable de le recommencer, plutôt que de l'exposer à

(1) Cette note est extraite de l'*Art de faire le pain*, par M. Edlin, traduit de l'anglais.

perdre le reste de la détrempe, qui ne peut faire qu'un triste effet à la cuisson ; car elle sera compacte, de mauvais goût et très-indigeste.

Le levain manque ordinairement par trois causes distinctes : la première, de la qualité de la levure ; la seconde, lorsqu'on délaye la levure à l'eau trop chaude, puis la manière de faire la détrempe ; et la troisième, d'employer le levain à sa parfaite fermentation.

Ainsi, lorsqu'on emploiera de bonne levure (1), on aura l'attention de détremper son levain à l'eau tiède (2) seulement, de le tenir d'une pâte un peu mollette bien travaillée, et sur-tout de le tenir pendant son apprêt dans un endroit modérément chaud, afin d'accélérer sa fermentation ; puis on l'emploiera lorsqu'il aura acquis son volume nécessaire (3), en le mettant dans une détrempe bien marquée et bien faite ; on obtiendra alors une pâte parfaite qui fera au four tout l'effet désirable. Lorsque cette brioche sera cuite, elle sera légère et d'une mine appétissante ; lorsqu'on la coupera, elle aura l'apparence d'une ruche, une odeur délicieuse, et sur-tout fort légère à digérer.

Ainsi donc il est important d'apporter à cette partie de l'opération tous les soins qu'elle réclame ; et je considère comme le point essentiel des détrempes, l'apprêt du levain, c'est-à-dire de l'employer à sa parfaite fermentation, et c'est précisément en cela que nos apprentis manquent très-souvent.

Si le levain menace d'être plutôt prêt que la détrempe, ce qui arrive quelquefois en été (à cause de l'excessive chaleur de cette saison, qui est propice à la fermentation), le détrempeur doit, dans cette circonstance impérieuse, ne pas attendre que l'effet du levain soit à son dernier période

(1) La bonne levure doit être fraîche, du jour ou de la veille ; alors elle est ferme et cassante : mais dès le troisième jour elle change de nature : alors elle est mauvaise, molle, grasse et collante.

(2) Il paraît que la levure délayée à l'eau trop chaude perd une partie du gaz acide carbonique qui en fait toute la force.

(3) Lorsque le levain est passé ou trop apprêté, il perd singulièrement de sa force première ; il ne peut plus alors opérer une parfaite fermentation.

pour le corrompre, en le renversant sur le tour soupoudré de farine; et après l'avoir moulé, on le remet de nouveau lever. Ce procédé peut s'employer dans un moment pressé; mais il est nuisible à la détrempe, attendu que le levain, par cette deuxième fermentation, perd une partie de sa force primitive. Il est donc important de faire le levain à l'eau froide, pendant l'été, pour éviter cet inconvénient.

Comme j'ai suivi et observé tous ces détails, voici une méthode qui doit désormais servir de guide aux jeunes gens laborieux qui ont le désir de devenir ouvriers.

Après avoir fait mon levain, je le plaçais dans une casserole pour qu'il s'y apprêtât; puis je posais une carte droite dans la pâte, et je la retirais de suite pour tracer dessus une ligne noire au niveau de l'épaisseur que la pâte m'avait donné. Après cela, je marquais une seconde ligne à la même distance de la première, puis une troisième, de manière que ces trois lignes formaient trois d'égrés d'égale hauteur; ensuite je repassais cette carte dans la pâte, de même que la première fois, mais je mettais un peu de pâte derrière, et l'appuyais le long de la casserole, afin qu'elle fût fixe pendant la fermentation du levain, et dès que mon levain était levé à la hauteur de la troisième ligne, point remarquable de sa parfaite fermentation, alors je le mêlais de suite à la détrempe qui était prête à le recevoir.

Ce procédé est si simple, que les jeunes gens pourront, dès la première fois, fixer l'apprêt de leur levain d'une manière convenable; et par la suite, s'habituant à cette opération, ils quitteront cette même méthode qui ne doit servir de guide qu'aux apprentifs.

Les artistes savent aussi bien que moi que la fermentation nécessaire à l'apprêt du levain, le fait lever deux fois au-dessus de son volume primitif.

PATE A BRIOCHE.

Manière de procéder pour détremper une brioche pour grosse pièce ordinaire.

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE.

Trois livres de farine, une once de levure, une once de

sel, une once de sucre, un demi-verre de crême, vingt-huit à trente œufs, deux livres de beurre.

Passez au tamis trois livres (quatre litrons) de belle farine, prenez le quart de cette farine, et disposez-la en fontaine ; mettez au milieu un verre d'eau tiède et une once de bonne levure, que vous délayez à l'instant et peu à peu ; mêlez la farine au liquide avec légèreté, en y ajoutant le peu d'eau tiède nécessaire pour rassembler la détrempe d'une pâte mollette et légère ; et après l'avoir battue et travaillée pendant quelques minutes, la détrempe doit quitter le tour aisément, ainsi que la main : alors vous moulez le levain (non sans quelque difficulté, attendu que la pâte doit être molle) et le mettez dans une petite casserole, que vous couvrez et placez dans un lieu modérément chaud : vous employez les procédés décrits ci-dessus, si vous n'êtes pas sûr de l'apprêt parfait du levain.

Vous préparez ensuite le reste de la farine en couronne ; et mettez au milieu une once de sel fin, une once de sucre en poudre, un demi-verre de crême ; vous remuez ce mélange et y joignez trente œufs s'ils sont petits, et vingt-six s'ils sont beaux ; mais ayez soin de les casser dans une petite assiette, et de flairer au fur et à mesure que vous les versez un à un dans la détrempe ; sans ces soins on s'expose de mêler un œuf à la paille, qui infecterait votre détrempe d'une odeur détestable ; et quand cela arrive, la pâte à brioche est perdue sans ressource.

Tous vos œufs étant cassés, vous y mêlez par petite partie deux livres de beurre d'Isigny (manié en hiver seulement), ensuite vous mêlez peu à peu la farine, et rassemblez le tout en mouvant la masse entière et en tournant : la pâte ainsi assemblée, vous la fraisez (*Voyez* la manière de fraiser la pâte à dresser) trois tours (en hiver seulement), afin de bien amalgamer le beurre dans toutes les parties de la détrempe ; alors la pâte doit se trouver molette : dans le cas contraire, vous remettrez quelques œufs. Votre levain étant à son période de fermentation, vous le versez sur la pâte, et le mêlez en coupant et re-

muant la détrempe, pour que le tout ne fasse plus qu'un seul et même corps.

Vous mettez ensuite votre pâte dans une grande terrine vernissée ; vous fraisez un peu le reste de la pâte qui tenait au tour, puis vous saupoudrez de farine la détrempe, et après l'avoir couverte d'une serviette, vous la mettez dans un lieu où il n'y ait point de courant d'air, et dont la chaleur soit douce.

Ordinairement on détrempe la pâte à brioche le soir pour la cuire dans la journée du lendemain ; alors la première chose que l'on doit faire le lendemain matin, c'est de saupoudrer légèrement de farine une place sur le tour pour y verser ensuite la pâte à brioche, que vous étalez et reployez ensuite sur elle-même. On nomme cette opération corrompre la pâte ; puis vous la remettez dans la même terrine, et trois ou quatre heures après vous la corrompez de nouveau. Au moment de l'employer, elle réclame un four chaud et bien atteint.

On fait avec cette pâte les pains bénis et les gâteaux des rois, des brioches au fromage et à la crême, au raisin de Corinthe et de muscat.

Si après avoir corrompu la pâte on voit un grand nombre de petites globules d'air qui se trouvent légèrement comprimées à sa surface ; si au toucher elle est douce et élastique, alors ces signes sont de bonne augure et caractérisent la détrempe parfaite, et par ce résultat, elle ~~fera un effet~~ au four lorsqu'elle sera cuite ; la brioche sera légère, spongieuse, d'un goût excellent, et sur-tout très-facile à digérer.

Mais si au contraire la pâte est manquée à la détrempe, soit par l'effet d'un mauvais levain, ou par une manipulation mal faite, alors sa fermentation est imparfaite : elle sera flasque, tiendra aux doigts, signe certain qui distingue les détrempes médiocres, et ce qui ne donnera à la cuisson qu'une brioche pesante, compacte et très-malfaisante : voilà le résultat de la pâte non fermentée.

On doit faire cette remarque, que la pâte à brioche demande spécialement à être enfournée avant vingt-quatre

heures de préparation, sinon après ce laps de temps elle passe rapidement à la fermentation acéteuse, ce qui lui donne ce goût aigre et désagréable, puis à la cuisson ce n'est plus qu'une masse de plomb amère et malfaisante.

Dans nos boutiques, on rafraîchit cette pâte en y mêlant à-peu-près le sixième de son volume de pâte nouvelle, et faite sans levure. Par ce procédé, on empêche la détrempe de contracter ce goût amère que lui donne la fermentation acéteuse, et par ce moyen, elle peut attendre jusqu'à trente-quatre et trente-six heures avant la cuisson.

Cette manière d'opérer ne convient point aux pâtissiers de maison; car ces sortes de brioches perdent en partie leur saveur et leur moëlleux.

Je réserve à une autre partie de l'ouvrage quelques observations sur la cuisson réelle de cette détrempe.

CHAPITRE IX.

GATEAU DE COMPIÈGNE.

Détail de la détrempe d'un gâteau de Compiègne pour grosse pièce ordinaire.

Trois livres de farine, deux livres de beurre, une once et quatre gros de levure, une de sel fin, quatre onces de sucre, un verre de bonne crême, douze œufs entiers et douze jaunes, puis cinq à six cuillerées de bonne crême fouettée.

Manière de procéder. Après avoir passé au tamis trois livres (quatre litrons) de belle farine, vous en séparez le quart que vous disposez en fontaine, pour mettre au milieu un verre d'eau tiède, et une once quatre gros de levure, puis vous détrempez votre levain comme le précédent, et le faites lever avec les mêmes soins.

Ensuite vous préparez le reste de la farine en couronne, et mettez au milieu une once de sel fin, quatre de sucre en poudre, un verre de crême, douze œufs et douze jaunes, deux livres de beurre d'Isigny (manié en hiver

seulement); puis vous faites la détrempe de même que la pâte à brioche, et y joignez le levain lorsqu'il est levé à point, et après avoir bien mêlé et battu la détrempe, vous y versez quelques cuillerées de crême fouettée que vous y amalgamez. La pate doit alors se trouver mollette et lisse comme un satin; vous la versez ensuite dans un moule avec un cylindre cannelé (de huit pouces de diamètre et neuf de hauteur) que vous aurez d'avance beurré un peu épais avec du beurre épongé; vous le pressez dans le coin d'une serviette, afin d'en extraire le peu de lait qu'il contient: ayez soin qu'il soit bien masqué de beurre dans toutes ses parties, sinon le gâteau tiendra après le moule; placez ensuite votre moule dans un lieu propice à la fermentation, c'est-à-dire à une chaleur tempérée, et sur-tout à l'abri d'un courant d'air: ces soins sont de rigueur dans l'hiver, autrement la fermentation ne pourrait avoir lieu qu'en partie.

Pendant l'extrême chaleur de l'été, mettez-le dans un lieu froid, et sur-tout placez-le de manière que les rayons du soleil ne puissent darder dessus; car le beurre tournerait en huile, décomposerait par ce moyen la détrempe qui se trouverait alors lourde et compacte, et la fermentation n'étant plus la même ferait peu d'effet. Puis la cuisson, quelque bien qu'elle soit, ne peut remédier à la décomposition de la pâte, qui ne sera pas mangeable étant cuite; d'ailleurs le gâteau sera attaché après le moule, comme s'il n'eût pas été beurré, de manière qu'on ne peut l'en retirer que par morceaux.

Les mêmes résultats ont lieu dès qu'on a l'imprudence de mettre son gâteau levé dans un lieu d'une chaleur trop forte, comme par exemple, sur le four ou à l'étuvée, ce qui ne se fait qu'en hiver. On doit, dans cette saison rigoureuse, forcer en levure de préférence, c'est-à-dire, qu'au lieu de mettre une once quatre gros de levure, on peut en mettre jusqu'à deux onces; voilà pourquoi cette fermentation exige une chaleur molle et tempérée.

Cette importante remarque s'applique à toutes les détrempes où l'addition de la levure fait tant d'effet.

Ces détrempes se font la veille pour les cuire dans la matinée du lendemain.

Lorsque votre moule s'est presque rempli par le gonflement que la pâte a éprouvée à la fermentation, et ce qui lui donne l'apparence du double de son volume primitif, que la fermentation est arrivée à ce dernier période, et que la pâte à sa surface est un peu bombée, c'est dans ce moment qu'on doit le mettre au four, sinon elle s'abaisse et perd une partie de sa légèreté.

Le four étant chauffé, et atteint selon la règle, on y mettra le gâteau à chaleur modérée, c'est-à-dire trois heures après l'avoir nétoyé; on laissera, autant qu'il sera possible, le four fermé, afin que le gâteau reçoive une égale chaleur à sa cuisson, puis on le retire une heure après pour examiner sa physionomie; et si au toucher il est flexible et de couleur blonde, alors vous le laissez au four encore trente à quarante minutes; mais si, au contraire, il est rouge dessus et ferme au toucher, alors on doit retourner le moule après avoir mis dessus un petit plafond sur lequel se trouve posé le gâteau. Dès que le moule est ôté, cette opération se fait tout de suite; et si, par hasard, le gâteau ne quitte pas aisément, on doit frapper légèrement ça et là dessus et à l'entour du moule avec le plat d'une spatule. Lorsqu'il est sorti, vous remettez de suite le gâteau quelques minutes au four, afin de le ressuyer; si vous le trouvez un peu blond, vous le laissez plus long-temps au four, afin qu'il se colore. Mais cette grosse pièce doit être servie un peu blonde : cette couleur la caractérise et la distingue du *baba*, qui doit avoir une couleur plus rougeâtre et plus mâle.

Les soins donnés à cette partie de l'opération, sont à-peu-près les mêmes pour la cuisson des grosses pièces de fonds en général.

Je donnerai bientôt des détails plus étendus sur les causes et les effets de la cuisson réelle.

CHAPITRE X.

BABA POLONAIS.

Le baba est un mêts polonais de l'invention de Stanislas Leczinski, roi de Pologne, grand-duc de Lorraine et de Bar, prince fort gourmand vers la fin de ses jours, et qui n'était point étranger à la pratique de la cuisine (1).

Cette grosse pièce de four réclame des soins tout particuliers, tant par sa manipulation que par la juste combinaison des différens corps qui la composent, et bien sûrement, un baba bien léger, de bon goût, et de belle couleur, n'est pas du tout facile à faire, quoiqu'on en dise, même pour les artistes les plus exercés.

Je vais essayer d'en démontrer les causes en décrivant cette recette intéressante.

Détail de la détrempe d'un baba pour grosse pièce ordinaire.

Trois livres de belle farine, une once quatre gros de levure, une once de sel fin, quatre onces de sucre, six onces de raisin de Corinthe, six onces de raisin muscat, une once de cédrat confit, un gros de safran, un verre de crême, un demi-verre de vin de Madère, vingt à vingt-deux œufs, deux livres de beurre fin.

Manière de procéder. Tamisez sur le tour trois livres (quatre litrons) de farine; prenez-en le quart pour le levain, et après avoir préparé cette farine en fontaine, vous mettez au milieu un verre d'eau tiède et douze gros de bonne levure, puis vous détrempez votre levain, selon les mêmes procédés indiqués pour celui de la brioche, et le faites lever de même, en apportant tous les soins que sa parfaite fermentation réclame (*Voyez* à cet effet l'apprêt du levain pour la brioche).

Ensuite vous faites une fontaine avec le reste de la farine, puis vous versez au milieu une once de sel fin, quatre

(1) Extrait du *Manuel des Amphytrions*.

onces de sucre en poudre, un verre de crême, vingt œufs et deux livres de beurre d'Isigny (manié en hiver). Faites votre détrempe comme la pâte à brioches, et après avoir mêlé le levain qui doit être levé à point, vous travaillez et battez bien cette pâte que vous élargissez un peu ; faites un creux au milieu, dans lequel vous versez un demi-verre de bon vin de Madère et l'infusion d'un gros de safran que vous faites bouillir quelques minutes dans le quart d'un verre d'eau, puis vous semez sur la pâte six onces de beau raisin de Corinthe, épluché et bien lavé, six onces de muscat, dont vous aurez ôté les pepins en séparant chaque grain en deux parties (ces raisins sont préparés d'avance), puis une once de cédrat confit coupé en petits filets.

Remuez bien ce mélange, afin que les raisins se trouvent également mêlés dans toutes les parties de la masse entière de la détrempe.

Vous séparez ensuite un huitième de la pâte que vous rendez lisse dessus, puis vous en ôtez les plus gros raisins qui se trouvent à sa surface ; vous la posez de ce côté dans un moule pareil au précédent, et beurrez de même.

En plaçant la détrempe dans le moule, retirez les gros grains de raisin, parce que le sucre qu'ils contiennent les fait attacher après le moule pendant la cuisson.

Pour sa fermentation, vous aurez les mêmes attentions que pour le gâteau de Compiègne, et pour sa cuisson, avec cette seule différence que vous mettez le baba au four une heure plus tard, et le retirez de même, c'est-à-dire que vous y donnerez une heure trente à cinquante minutes de cuisson : il est essentiel de suivre strictement les détails que j'ai décrits pour la cuisson du gâteau précédent.

La vraie couleur du baba doit être rougeâtre : c'est là la cuisson mâle ; mais elle n'est point aisée à saisir, parce que le safran, par sa teinte jaunâtre, porte à la couleur, et que le sucre et le vin d'Espagne y contribuent au moins autant de leur côté. C'est par ces raisons que cette cuisson réclame beaucoup de soins et de mémoire ; car un

petit quart-d'heure de trop suffit pour changer cette belle couleur rougeâtre en une teinte grisâtre et rembrunie.

La légèreté du baba dépend sans doute de sa parfaite fermentation ; mais cependant l'addition des raisins y contribue singulièrement, et cela est facile à concevoir, en ce qu'il forme un corps matériel qui n'a rien de commun avec les autres corps susceptibles de fermenter ; et dès que la détrempe est à son dernier période de fermentation, si elle n'est pas enfournée à l'instant, le poids des raisins l'absorbe et la fait baisser visiblement. Alors, par ce triste résultat, le baba sera moins léger, moins spongieux et moins délicat.

CHAPITRE XI.

COUGLAUFFLE A L'ALLEMANDE.

Cette grosse pièce a un peu plus de moëlleux que notre gâteau de Compiègne, et pourtant ces deux gâteaux ont beaucoup de rapport entr'eux, attendu que la compensation des corps constituants ces deux recettes, sont les mêmes. Or, si ces deux détrempes sont marquées de la même manière de poids et de mesure, cette différence ne vient que des procédés employés pour faire la chose, et c'est-là précisément la cause, ainsi que le prouvera clairement sa manipulation ; car le couglauffle se prépare entièrement dans une grande terrine de terre vernissée, au lieu que la détrempe de Compiègne se travaille sur le four à pâte.

Détail de la détrempe d'un couglauffle pour grosse pièce ordinaire.

Trois livres de farine, une once et demie de levure, une once de sel fin, quatre de sucre, douze œufs entiers et douze jaunes, deux livres de beurre d'Isigny, trois verres de lait, quatre onces d'amandes douces.

Manière de procéder. Mettez dans une grande terrine de

terre vernissée une livre et demie de beurre fin (manié en hiver seulement) et huit onces que vous avez fait tiédir; puis avec une grande cuillerée de bois (neuve ainsi que la terrine), vous mêlez ce beurre pendant six bonnes minutes, afin qu'il devienne velouté et d'un moëlleux parfait; vous y joignez ensuite deux œufs, puis vous remuez ce mélange pendant deux bonnes minutes; ajoutez trois jaunes d'œuf, et remuez encore deux minutes. Vous suivez ce procédé, en mettant successivement dix autres œufs et neuf jaunes; ce mélange de beurre et d'œufs doit vous donner une crême extrêmement douce au toucher. Alors vous y mêlez peu-à-peu deux livres de belle farine tamisée, ce qui commence à donner une pâte mollette; vous y joignez douze gros de bonne levure, dissoute dans un verre de lait chaud. Vous passerez ce liquide dans le coin d'une serviette (on emploiera les mêmes procédés pour passer la levure liquide avant de la joindre dans les détrempes, où son addition est nécessaire); remuez bien ce liquide à la pâte, en y mettant huit onces de farine passée, puis faites un creux dans la pâte, dans laquelle vous mettez une once de sel fin et quatre onces de sucre en poudre; ensuite vous versez dessus un verre de lait chaud, et le mêlez à la masse entière en y joignant encore huit onces de farine.

Cette pâte se travaille encore quelques minutes en y versant de temps en temps un peu de lait chaud, afin de la rendre de la consistance mollette du gâteau de Compiègne. L'addition du lait donne plus de corps, et la rend plus lisse qu'elle ne l'était d'abord.

Il est aisé, ce me semble, de voir que la manière de travailler cette détrempe contribue seule au moëlleux de ce délicieux gâteau.

Ensuite vous avez tout prêt un moule de la même grandeur, et beurré de même que pour le gâteau de Compiègne; mais avec cette différence que, dans celui-ci, vous placez avec symétrie des amandes douces séparées en deux parties; puis vous y versez la pâte par petite partie, afin de ne pas déranger les amandes pour la

fermentation et la cuisson. C'est absolument la même manière de procéder, que pour le gâteau de Compiègne. (*Voyez* à cet effet les observations décrites à la fin de l'opération.)

Nous sommes redevables de cette intéressante recette à M. Eugène, chef de cuisine du prince de Schwartzenberg lors de son ambassade à Paris, qui me fit l'amitié de venir la faire avec moi lors de mon établissement. Dans la suite, j'ai recommencé souvent cette détrempe, pour mes grosses maisons ; et je remercie bien sincèrement ce cuisinier estimable de ce qu'il a bien voulu me rendre ce service important, puisqu'aujourd'hui je puis en enrichir notre grande pâtisserie nationale.

M. Eugène m'a assuré que les cuisinières viennoises avait un tact tout particulier pour bien faire ce gâteau. Elles ont la précaution de se mettre dans un lieu chaud pour travailler; puis elles font tiédir les œufs, le beurre, la farine et même la terrine.

Cette méthode est bonne pendant les grands froids ; elle accélère la fermentation dans un moment pressé; mais sont d'ailleurs inutiles.

Après avoir beurré le moule au beurre clarifié, M. Eugène le masqua avec de la mie de pain très-fine; mais cela me surprit beaucoup, et me fit dire que cette mie de pain ne pouvait servir qu'à donner une fausse couleur. Je voulus en faire l'expérience à l'instant : alors je beurrai et passai de la mie de pain dans un moule; puis j'en beurrai un seulement de la même grandeur; je mis autant de pâte dans l'un que dans l'autre : leur fermentation étant parfaite, je mis mes deux gâteaux à four chaleur modérée, et à égale distance, afin que l'action du four pût agir pareillement et sur l'un et sur l'autre. En effet, il fut cuit ensemble et à ma satisfaction ; car ce que j'avais présumé arriva, c'est-à-dire que le moule panné nous donna un couglauffle d'une couleur rouge-terne et grisâtre; tandis que l'autre moule avait donné un couglauffle d'une couleur rougeâtre, claire et vive, semblable à la couleur mâle d'un beau baba.

Mon maître fut témoin de ce résultat, et approuva ma méthode.

CHAPITRE XII.

GATEAU A LA PARISIENNE.

Après avoir long-temps considéré la composition des détrempes décrites précédemment, je croyais presque à l'impossibilité d'une nouvelle composition qui pût être mise en parallèle; enfin, après bien des débats, des essais et des réflexions, en voici plusieurs qui devront leur naissance au commencement du dix-neuvième siècle. Peut-être me reprochera-t-on d'employer les mêmes fruits et parfums que nos anciens; mais je ne peux m'en défendre, attendu que la nature n'en a point créé de nouveaux depuis ce laps de temps. Cependant mes combinaisons diffèrent des anciens; c'est ce que l'on pourra juger par les recettes suivantes.

Détail de la détrempe d'un gâteau à la Parisienne pour grosse pièce ordinaire.

Trois livres de belle farine, une once et demie de levure, une once de sel, six onces de sucre, dix œufs entiers, dix jaunes, deux livres de beurre, quatre verres de crême, une livre d'amandes d'avelines, douze onces de pistaches, quatre onces d'orange confite coupée en filets.

Manière de procéder. Après avoir émondé une livre d'amandes d'avelines, vous les torréfiez sur un feu modéré, puis vous les remuez sans discontinuer avec une spatule, et dès qu'elles sont légèrement colorées, vous ôtez la poêle de dessus le feu, et les laissez refroidir; ensuite vous les pilez en les humectant peu-à-peu d'une cuillerée de crême, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, on les retire du mortier pour les délayer dans une grande terrine, en les mouillant à trois ou quatre reprises, avec quatre verres de bonne crême; puis vous passez ce mé-

lange en deux fois dans une serviette, en pressant fortement pour en extraire la quintessence du lait d'avelines. Vous mettez ce liquide dans un vase, et le laissez de côté; ensuite vous émondez la moitié des pistaches, et les lavez à l'eau fraîche. Puis vous les fendez, en coupant chaque pistache en deux parties égales; après cela, vous coupez l'écorce d'orange en petits filets de la longueur des pistaches et d'une ligne carrée.

Vous passez ensuite au tamis trois livres de farine sur le tour; vous en prenez le quart, que vous disposez en fontaine, et versez au milieu un verre de lait tiède et une once quatre gros de levure; puis vous détrempez votre levain de la manière accoutumée, et le faites apprêter de même. (*Voyez* la manière de procéder pour le levain de la brioche.)

Vous mettez ensuite dans une grande terrine une livre et demie de beurre d'Isigny bien amolli; puis vous versez dessus huit onces de beurre, fondu seulement. Remuez ce mélange de beurre comme le précédent, et travaillez-le de même (*Voyez* cet article décrit ci-dessus), en y joignant tour-à-tour deux œufs et dix jaunes; alors vous mêlez à cette crême de beurre la moitié du reste de la farine, ensuite un verre du lait d'avelines, en y mêlant en même temps deux poignées de farine; puis vous faites un creux dans cette pâte, dans lequel vous mettez une once de sel fin, six de sucre en poudre et un verre de lait d'avelines. Mêlez ce liquide, en ajoutant le reste de la farine, ensuite le reste de la crême d'amandes, de manière que cette détrempe se trouve de la consistance du baba; autrement vous ajoutez quelques œufs. Le levain étant assez levé, vous le versez sur la pâte; et, après l'avoir bien amalgamé, vous ajoutez les filets d'oranges et les moitiés de pistaches, que vous mêlez parfaitement dans toutes les parties de la détrempe; ensuite vous versez cette pâte dans un moule aussi grand que celui du gâteau de Compiègne, que vous aurez beurré de même.

La fermentation et la cuisson de ce gâteau est la même que celle du baba; ayez tous les soins que cette partie de

l'opération réclame. Ce gâteau est d'un moëlleux parfait et d'un goût très-agréable ; la bonne odeur des avelines embaume la bouche, et les filets d'oranges et de pistaches font un bon effet.

Lorsque votre gâteau est retiré du four, qu'il a une belle couleur rouge, vive et claire, pendant sa cuisson, vous émondez le reste des pistaches; et après les avoir lavé et égoutté ; vous séparez chaque amande en deux, et les séchez bien dans une serviette; ensuite vous piquez ces moitiés de pistaches dessus et alentour du gâteau; mais vous les séchez peu, et cependant assez pour qu'elles tiennent. Ensuite vous les posez de manière que ce qui excède du gâteau soit presque droit et la pointe en l'air : vous les posez avec ordre et symétrie, ce qui fait un fort bel effet, et distingue cette grosse pièce d'une manière toute particulière.

Ces pistaches n'ornent pas seulement ce gâteau, elles servent encore à lui donner une physionomie qui le distingue du baba, du couglauffle et du gâteau de Compiègne; telle a été mon intention.

On peut faire ce gâteau aux amandes : dans ce cas, on pilera dix onces d'amandes et six [illegible]. Le reste du procédé est le même.

CHAPITRE XIII.

GATEAU A LA FRANÇAISE.

Détail de la détrempe d'un gâteau à la Française pour une grosse pièce ordinaire.

Trois livres de farine, douze gros de levure, une once de sel fin, six de sucre, les zestes de quatre oranges, un demi-verre de rum, trois quarterons de raisins de Corinthe, douze œufs et douze jaunes, trois verres de crême, deux livres de beurre d'Isigny.

Manière de procéder. Râpez sur un morceau de pain

de sucre, le zeste de quatre belles oranges douces ; et au fur et à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez avec le couteau, afin d'en séparer l'esprit du zeste d'orange qui s'y attache par le frottement : ayez soin de râper légèrement, afin de ne pas atteindre le blanc de l'écorce de l'orange, attendu que cette partie du zeste donne considérablement d'amertume ; et par ce mauvais résultat, le zeste, au lieu de donner une odeur aimable à la détrempe, lui donnerait un goût amer fort déplaisant.

Adrès avoir pesé six onces de sucre d'orange, vous l'écrasez entièrement, et le mettez dans une moyenne terrine avec un demi-verre de rum de la Jamaïque ; puis douze onces de beau raisin de Corinthe épluché et bien lavé. Remuez ce mélange, couvrez la terrine avec une demi-feuille de papier, afin que l'esprit volatil de l'arome de l'orange ne s'évapore pas.

Vous tamisez ensuite sur le tour trois livres de belle farine, dont vous en séparez le quart pour faire le levain, que vous détrempez comme de coutume (*voyez* la détrempe du levain de la brioche) avec douze gros de levure et du lait chaud. Laissez-le lever selon la règle, ensuite mêlez dans une grande terrine deux livres de beurre, douze œufs et douze jaunes, c'est-à-dire que vous procéderez de même que pour le couglauffle.

Alors vous joignez à ce mélange la moitié de la farine restante. Le tout étant bien mêlé, vous ajoutez peu-à-peu trois verres de crême, en mêlant à mesure le reste de la farine et une once de sel fin. Cette pâte doit se trouver de la consistance du baba, sinon vous y joindriez quelques œufs. Le levain étant levé à point, vous le versez sur la détrempe ; puis vous y versez de suite les raisins et le liquide préparé à cet effet. Ayez soin que le tout soit bien amalgamé, afin qu'il y ait des raisins dans toutes les parties de la détrempe, que vous versez dans un moule pareil à celui du gâteau de Compiègne, et beurrez de même.

Vous suivez pour le reste de l'opération, les mêmes procédés indiqués pour la fermentation et la cuisson ordinaire.

On peut faire ce gâteau au zeste de citrons, de bigarades

et de cédrats. On emploiera le même nombre de ces fruits que des oranges.

CHAPITRE XIV.

LE GATEAU ROYAL.

Ce gâteau s'annonce d'une manière éclatante; maintenant il faut que j'indique sa recette d'une manière convenable, et j'avance franchement que cela m'embarrasse fort. Plus je me creuse la tête, et plus mes recherches sont infructueuses; car je ne vois rien de nouveau à pouvoir amalgamer dans cette détrempe. Essayons cependant.

Détail de la détrempe d'un gâteau royal pour grosse pièce ordinaire.

Trois livres de belle farine, douze gros de levure, une once de sel, six de sucre, six gros de vanille, un verre de marasquin, douze onces de raisin muscat, deux livres de beurre, douze œufs entiers et douze jaunes, quelques cuillerées de crême fouettée.

Manière d'opérer. Pesez trois quarterons de beau raisin de Malaga ou muscat, bien nettoyé, dont chaque grain sera séparé en deux, et les pépins retirés.

Mettez-les dans une moyenne terrine avec un verre de ~~bon~~ marasquin d'Italie, et quatre gousses de vanille bien grasse et bien givrée.

Après les avoir fendus en deux, vous coupez cette vanille en travers pour en faire des petits filets, que vous hachez très-fin; et après les avoir bien pilé avec six onces de sucre, vous passez le tout au tamis de soie, et le mêlez avec le raisin. Puis vous couvrez bien hermétiquement la terrine, afin que le parfum de la vanille et du marasquin soit conservé.

Après avoir passé au tamis trois livres de farine, vous en prenez le quart pour détremper le levain avec du lait chaud, et douze gros de levure: vous le détrempez et le faites lever de même que celui de la pâte à brioche.

Ensuite vous mettez dans une grande terrine une livre et demie de beurre d'Isigny, puis vous en faites fondre huit onces, que vous mettez avec : remuez parfaitement ce mélange de beurre avec une grande spatule, ajoutez-y de deux minutes en deux minutes deux œufs, et après deux jaunes, puis deux œufs et deux jaunes, et ainsi de suite jusqu'à la concurrence de douze, le même nombre de jaunes. Le tout, bien travaillé, donne une crême veloutée, dans laquelle vous versez une once de sel fin, la moitié de la farine restante avec le lait nécessaire pour y mêler le reste de la farine, et lui donner la consistance de la pâte à baba.

Alors vous ajoutez le levain à la détrempe; le tout étant bien amalgamé, vous y mêlez la préparation contenue dans la terrine, ensuite vous remuez parfaitement ce mélange et le versez dans un moule beurré, comme de coutume; puis vous placez votre gâteau dans un lieu propice à la fermentation.

Pour sa fermentation à point et sa cuisson, consultez les détails décrits à la fin du gâteau de Compiègne, attendu que c'est absolument la même manière de procéder.

CHAPITRE XV.

GATEAU DE COMPIÈGNE AUX ANIS ET AU RAISIN DE CORINTHE.

Détail. Trois livres de farine, douze gros de levure, une once de sel, quatre de sucre en poudre, six d'anis en dragée, six de raisin de Corinthe, un demi-verre d'anisette de Bordeaux, douze œufs et douze jaunes, trois ou quatre cuillerées de crême fouettée, deux livres de beurre et deux verres de crême double.

Cette détrempe se prépare absolument de la même manière que celle du gâteau de Compiègne ordinaire.

Gâteau de Compiègne à l'angélique et aux cerises.

Détail. Trois livres de farine, douze gros de levure, une once de sel fin, quatre de sucre, six d'angélique, six de cerises, trois zestes de cédrat, un demi-verre d'eau-de-

vie, trois ou quatre de lait, douze œufs entiers, douze jaunes, deux livres de beurre.

Prenez six onces d'angélique confite, et après l'avoir coupée en petits filets, vous la mettez dans une moyenne terrine, avec quatre onces de sucre, lequel vous aurez râpé légèrement, le zeste de trois beaux cédrats ou citrons, puis un demi-verre de bonne eau-de-vie, et six onces de cerises confites, que vous avez préparées à cet effet. Après avoir égoutté un pot d'une livre de cerises, vous séparez chacune d'elles en deux parties; vous remuez ce mélange, et le joignez dans la détrempe que vous aurez faite selon les procédés décrits à l'article *gâteau de Compiègne*. La fermentation et la cuisson sont les mêmes.

CHAPITRE XVI.

GATEAU AU BEURRE, OU SOLILEMNE.

Ce délicieux gâteau se sert ordinairement pour prendre le thé, le café et le chocolat; on les fait volontiers de la grosseur d'une timbale d'entremêt; en voici les détails :

Un litron de farine (douze onces), trois gros de levure, deux de sel fin, une once de sucre, un verre de crême, quatre jaunes d'œufs, dix onces de beurre.

Manière d'opérer. Passez au tamis un litron de farine, séparez-en le quart, que vous disposez en fontaine, mettez au milieu trois gros de bonne levure et un peu de crême tiède, délayez ce mélange, en y joignant peu-à-peu la farine. Rassemblez, bien mollette, cette détrempe, et après l'avoir travaillée quelques minutes, vous la versez dans une petite casserole, et la laissez lever deux fois de la grosseur de son volume primitif, ensuite vous préparez le reste de la farine en fontaine, et versez au milieu deux gros de sel fin, une once de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, cinq onces de beurre tiède seulement, et un demi-verre de crême peu chaude; remuez ce mélange, assemblez la farine au liquide, et donnez à cette détrempe une consistance semblable au gâteau de Compiègne, c'est-à-dire un peu mollette.

Travaillez cette pâte quelques minutes, en la battant avec le plat de la main, ensuite vous y mêlez le levain qui sera levé à point; vous la travaillez ensuite quelques minutes, afin de la rendre élastique et veloutée, alors vous la mettez dans un moule uni de six pouces de diamètre et de quatre à cinq de hauteur. Vous aurez beurré ce moule d'avance avec du beurre épongé dans une serviette, afin de séparer le peu de lait qu'il contient. Apprêtez votre solilemne dans un lieu propice à la fermentation, et lorsqu'il est levé à-peu-près deux fois de son volume primitif, vous dorez légèrement le dessus et le mettez au four gai. Donnez une heure de cuisson, puis au moment du service, vous le coupez en travers au milieu de sa hauteur, séparez-en la partie de dessus, que vous retournez sans dessus-dessous, alors ce gâteau doit avoir l'apparence d'une ruche, ce qui le rend fort léger, et très-agréable à manger. Vous semez ensuite légèrement dessus une pincée de sel fin, et cinq onces de beurre le plus fin possible, que vous faites tiédir; ayez soin de mettre dans les deux parties du gâteau la même quantité de ce beurre, puis vous le remettez dans le même état que vous l'avez sorti du four, et le servez chaud.

CHAPITRE XVII.

KOUQUES AU BEURRE.

Je préfère les kouques au solilemne, en ce que celles-ci sont plus aimables, sous le rapport de leur forme mignonne et élégante.

Cette détrempe est absolument la même que celle du solilemne; ainsi donc pour faire dix-huit kouques, vous ferez la même détrempe que ci-dessus. Ayez soin qu'elle ait assez de consistance pour que vous puissiez la mouler.

Lorsque votre pâte est faite, vous la séparez en quatre parties, puis vous roulez chaque partie de la longueur de six à sept pouces, et la coupez ensuite en cinq parties égales; après avoir détaillé la détrempe, vous moulez ronde chaque partie, puis vous commencez par les premières moulées, et les alongez de quatre pouces, en leur donnant

la forme d'une espèce de navette. A mesure que vous leur donnez cette tournure, vous les placez sur une grande plaque ou plafond légèrement beurré; ensuite vous mettez la seconde à deux pouces de distance de la première; et continuant de suivre le même ordre, vous en mettez dix sur chaque plaque, et après avoir appuyé légèrement le dessus des kouques, vous les placez sur le four ou à l'étuvée, mais que la chaleur y soit douce et tempérée. Au bout de deux heures ou deux heures et demi, vos kouques doivent avoir levé du double de leur grosseur première.

Dorez-les légèrement, et mettez-les au four à l'instant, chaleur vive, et lorsqu'elles sont d'une belle couleur, qu'elles sont un peu ferme au touché, vous les ôtez du four. Au moment du service, vous faites tièdir huit onces de beurre d'Isigny; et après avoir coupé le dessus de chaque kouque, vous les retournez sans dessus dessous, puis vous semez légèrement dessus deux pincées de sel fin. Ensuite sur chaque partie de kouque, vous mettez une cuillerée à bouche de beurre préparé, à cet effet; remettez alors le dessus des kouques sur chacune d'elles, dressez-les sur deux assiettes, et servez-les ensuite.

On ne peut faire moins de dix-huit à vingt kouques à-la-fois; cela vient de ce qu'il n'est pas possible de faire moins d'un litron de détrempe, si l'on veut, du moins, avoir la sûreté de la chose.

On fait aussi ces kouques avec de la pâte à brioche (*Voyez* cet article); on leur donne la même forme et le même volume, puis on met pareillement du beurre dedans.

Si on veut en faire trente-six à quarante, on doublera la détrempe décrite ci-dessus.

CHAPITRE XVIII.

BISCOTTES DE BRUXELLES.

Détail. Trois quarterons de farine, quatre gros de levure, quatre onces de sucre, deux œufs et deux jaunes, une demi livre de beurre.

Manière de procéder. Vous détrempez cette pâte de la même manière que celle du solilemne; et lorsque votre détrempe est faite, vous la moulez et l'alongez en forme de rouleau de dix pouces de longueur, puis vous la mettez revenir dans un moule de fer-blanc, de dix pouces de longueur sur trois pouces et demi de largeur; ce moule a deux pouces moins un quart de profondeur; il est de forme demi circulaire. Vous placez dessus une serviette, et la saupoudrez légèrement de farine, et posez ensuite la détrempe.

Lorsqu'elle a pris l'apparence de deux fois son volume primitif, vous renversez tout doucement le moule en posant la détrempe sur une plaque légèrement beurrée; puis vous dorez avec légèreté le dessus et les côtés, et la mettez au four gai, une petite demi-heure suffit pour la cuisson; elle doit être colorée d'une belle teinte rougeâtre dessus comme dessous, et un peu ferme au toucher : alors vous l'enveloppez dans un morceau de flanelle, et la laissez réfroidir; ensuite vous détaillez vos biscottes, en coupant le gâteau en travers, mais vous ne leur donnez que trois lignes d'épaisseur, puis vous les placez sur des plaques, et les remettez au four, afin que la mie prenne une couleur blonde des deux côtés.

Au moment de les servir, on étale un peu de beurre froid sur une biscotte, et on la couvre ensuite avec une autre, et ainsi de suite.

On les sert aussi sans être garnies de beurre, et à froid.

CHAPITRE XIX.

PETITS COUGLAUFFLES.

Détail. Pour douze petits couglauffles trois quarterons de farine, trois gros de levure, deux de sel, deux œufs entiers, trois jaunes, deux onces de sucre, un peu de crême, une demi livre de beurre.

Pour faire cette détrempe, vous suivrez les mêmes procédés décrits pour le couglauffle de grosse pièce (*Voyez* cet article).

Lorsqu'elle est faite, vous la détaillez comme les kouques, et la moulez de même; mais pour leur donner une forme distincte, je beurrais douze moules à biscuit de fécule, ou bien d'autres de forme ronde, unie ou cannelée; et lorsque ces petits couglauffles étaient levés selon la règle, je les mettais au four gai, et les retirais lorsqu'ils étaient colorés blond.

J'ai fait aussi ces petits gâteaux en forme de biscottes; alors je moulais la pâte de même, et la mettait levée dans le moule à biscottes, puis étant fermentée, et cuite de même, je les laissais refroidir, et les coupais en lame sur le travers du gâteau, en leur donnant huit lignes d'épaisseur; et après les avoir posés à plat sur deux plaques, je les remettais au four, afin qu'ils prissent légèrement couleur dessus comme dessous.

On les sert chaud et froid, saupoudrés de sucre.

CHAPITRE XX.

PATE D'OFFICE.

Cette pâte joue un grand rôle dans la pâtisserie moderne; nos anciens faisait avec elle des croquantes; mais aujourd'hui nous en formons des pièces montées infiniment plus jolies et plus élégantes.

Détail de la détrempe.

Une livre et demie de farine, une livre de sucre, deux œufs entiers et trois ou quatre jaunes, une pincée de sel fin.

Passez au tamis deux litrons de farine et la disposez en fontaine; puis vous mettez au milieu deux œufs, trois jaunes, une livre de sucre en poudre et une pincée de sel; remuez ce mélange deux minutes seulement, afin que le sucre soit un peu fondu, ensuite vous ajoutez la farine et un jaune, si cela est nécessaire, pour lui donner la consistance de la pâte à dresser; alors vous la fraisez cinq à six tours (*Voyez* la manière de fraiser la pâte à dresser), ce qui doit la rendre singulièrement lisse et liante, autrement vous y joindrez un jaune d'œuf ou un blanc.

Ensuite vous coupez cette pâte par partie, vous la moulez

et l'abaissez de l'épaisseur de deux bonnes lignes pour servir de fond à une grosse pièce montée, comme on le verra par la suite; puis vous placez cette abaisse sur une plaque légèrement beurrée, vous l'appuyez doucement avec le bout des doigts, afin de chasser l'air qui est susceptible de se comprimer entr'elle et la surface de la plaque; et lorsqu'elles sont mises au four sans cette précaution, l'action de la chaleur agissant sur elles, leur fait prendre beaucoup plus de volume, ce qui fait clocher l'abaisse, la déforme même : cela fait un très-mauvais effet, en ce qu'elles n'ont plus la même solidité et qu'elles n'ont pu prendre une cuisson égale à la chaleur de l'âtre.

Lorsqu'elle est ainsi placée, vous la coupez avec la pointe du couteau en forme ronde, carrée ou ovale, selon votre idée; ensuite vous dorez légèrement le dessus (ayez soin de ne pas dorer l'épaisseur, cela est nécessaire) et le piquez ça et là avec la pointe du couteau, afin de faciliter l'évaporation des petites globules d'air, qui ferait, comme je viens de le dire, un très-mauvais effet, puis vous mettez au four chaleur tempérée; et si elle venait à former des cloches (ce qui arrive quelquefois malgré tous les soins possibles), alors vous passez la lame du grand couteau par dessous; et quand elle se trouve assez cuite, pour pouvoir l'enlever, vous la retournez sans dessus dessous, et la laissez se colorer bien blond des deux côtés, et en la sortant du four, vous la posez sur la place du tour la plus droite possible, puis par-dessus vous mettez une plaque ou un grand plafond. Lorsqu'elle est refroidie, vous ôtez le plafond, et l'abaisse doit se trouver parfaitement unie des deux côtés et sur-tout très-droite.

Toutes les abaisses de pâte d'office, en général, se font de la même manière, en y employant les mêmes soins qu'à celle-ci.

Je reviendrai sur les détails de cette pâte intéressante, lorsque je décrirai les pièces montées.

Cette détrempe réussit parfaitement en n'y mettant que douze onces de sucre, au lieu d'une livre, comme je l'ai indiqué ci-dessus.

CHAPITRE XXI.

DÉTREMPE DES ÉCHAUDÉS.

Détail pour soixante échaudés. Un litron de farine, sept œufs, trois gros de sel fin, quatre onces de beurre.

Lorsque votre farine est passée sur le tour, vous faites la fontaine et mettez au milieu le sel, le beurre et les œufs; le tout étant mêlé, vous y joignez la farine en la rassemblant avec légèreté. Cette pâte doit être un peu molle, sinon vous ajoutez un blanc ou un jaune, ou l'œuf tout entier si cela est nécessaire; ensuite vous fraisez cette détrempe cinq fours, bien fins, et la travaillez quelques minutes en la tapant de manière que vous en enlevez une partie *après le dedans des mains; que vous jetez* ensuite sur le reste de la pâte.

Cette détrempe doit avoir un beau luisant et un corps extrêmement élastique; alors vous la posez sur une petite planche ronde, puis vous saupoudrez légèrement le dessus de farine, la couvrez d'une serviette et la mettez dans un lieu frais.

On fait ordinairement cette détrempe le soir pour l'échauder le lendemain matin (c'est alors la première besogne que l'on doit faire); mais on peut également, trois heures après avoir fait la détrempe, l'échauder de cette manière.

Vous coupez la pâte en quatre parties longues et égales, que vous roulez un peu pour donner à ce rouleau un pouce de diamètre, alors vous la coupez en quinze petites parties, aussi longues que larges, que vous placez à mesure sur un petit couvercle de casserole masqué de farine; mais vous les posez de manière que le côté coupé se trouve sur la farine. Lorsque tous vos échaudés sont détaillés et placés sur deux couvercles, alors vous les versez dans une grande casserolée d'eau bouillante, en les écartant, autant que possible, les unes des autres, afin qu'ils ne soient pas l'un sur l'autre.

La pâte descend d'abord au fond de l'eau, que vous

devez mouvoir légèrement à sa surface avec une spatule, afin de faciliter les échaudés à quitter le fond de la casserole pour qu'ils montent sur l'eau (qui ne doit pas bouillir) : ils annoncent qu'ils sont assez échaudés, dès qu'ils sont un peu ferme au toucher et que leur milieu n'est plus mou; alors vous les retirez de la casserole avec une écumoire, pour les mettre ensuite dans une grande terrinée d'eau fraîche.

Lorsque le côté coupé des échaudés est grenu, c'est un bon signe. Lorsqu'ils ont été trempés pendant cinq heures, vous les égouttez dans un tamis, et quelques minutes après, vous les rangez sur des plaques ou plafonds, (bien minces) à deux bons pouces de distance les unes des autres; vous les mettez au four chaud, et le tenez fermé pendant leur cuisson, si cela est possible; ils n'en seront que plus beaux. Donnez-leur dix-huit à vingt minutes de cuisson.

Cette sorte de pâtisserie, quoique vulgaire, et la modicité de son prix, n'en est pas moins infiniment légère et agréable pour prendre toutes sortes de rafraîchissemens.

Pour faire des échaudés de Carême, vous procéderez de la même manière, avec cette différence que vous remplacez le beurre par quatre onces de bonne huile d'Aix. Ces sortes d'échaudés se servent d'habitude pendant les quarante jours de jeûne.

Voici d'autres échaudés de ma façon qui portent encore mon nom. Lorsque les échaudés ordinaires sortent du four, on les coupe par le milieu du côté le plus large, puis on sème dessus, et très-légèrement, une pincée de sel fin et une cuillerée de beurre d'Isigny, que l'on aura fait seulement tiédir; on réunit les deux parties, et on les sert bien chauds, pour les déjeûnés au café, au thé et au chocolat.

Ces sortes d'échaudés ne le cèdent en aucune manière aux kouques et aux solilemnes; leur mie est tellement spongieuse et légère, qu'elle s'imbibe plus aisément, ce qui leur donne un moëlleux qui ne laisse rien à désirer.

On peut donner à la pâte, avant de l'échauder, une forme un peu alongée; mais elle se déforme singulièrement à la

cuisson, c'est pourquoi je les préfère dans la forme accoutumée.

Les beaux échaudés doivent se fendre à la cuisson, et former plusieurs grignes dessus et à l'entour.

CHAPITRE XXII.

OBSERVATIONS SUR LES CONNAISSANCES DU FOUR.

1° Les tourniers des boutiques se ressentent trop souvent de leur apprentissage (j'en ai dit les causes dans mes observations sur les boutiques-pâtissières); et lorsqu'ils parviennent à cette place distinguée, quoiqu'ils en soient peu capables, et que le plus grand nombre n'ait jamais rien vu, cependant ils croient tout savoir; mais aussitôt qu'on leur abandonne quelques grosses pièces de fonds, vous pouvez être assuré qu'ils la rendront d'une cuisson imparfaite; qu'elle sera trop ou pas assez colorée, qu'elle sera compacte ou desséchée, et tout cela faute de soins et de pratique; et plus particulièrement encore des mauvais principes qu'ils ont reçu dans leur apprentissage.

J'ai vu chez moi des fourniers qui, après avoir mis leur fournées au four, et croyant réellement avoir rempli leur besogne, s'occupaient à peine des différentes cuissons de leur fournée; connaissant d'ailleurs fort peu les soins et les détails que nos entremêts modernes réclament, et principalement les diverses cuissons des petites pâtisseries de nos pièces montées.

Mais que de soins assidus ne faut-il pas donner au four, si l'on veut obtenir une belle cuisson! Voilà ce dont ces messieurs ne se doutent pas; car ils voudraient, et ils disent, au contraire, que c'est le four seul qui doit cuire la pâtisserie.

Le four, en effet, cuit les objets sur lequel nous voulons que sa chaleur agisse; mais le four n'a pas le talent de tempérer son extrême chaleur, ou de se réchauffer selon nos désirs. C'est donc à nous d'en régler les effets et les résultats; car le four est naturellement trompeur; il n'attend jamais: il va toujours son train dans ses opérations, et dès

que le fournier oublie quelque chose, deux minutes seulement, il l'aura bientôt frappé de son noir cachet. Ainsi donc, si le four fait beaucoup, nos soins font bien plus encore; et, si je puis m'exprimer ainsi, nos soins sont véritablement l'ame du four. J'ai toujours dit et démontré aux fourniers que j'ai eu pendant mon établissement, qu'il est un point essentiel qui règle et détermine nos cuissons, c'est de retirer les entremêts du four deux minutes trop tôt ou trop tard. Ces quatre minutes de distance font la différence d'une bonne ou d'une mauvaise cuisson; car, par exemple, si l'on ne veut glacer les entremêts de feuilletage que lorsqu'ils sont cuits à point; certes, le temps nécessaire pour les glacer va leur donner une couleur terne et grisâtre; mais si, au contraire, le fournier a soin de glacer son entremêt un peu avant sa cuisson réelle, assurément il l'obtiendra parfaite.

Ces quatre minutes de différence, dont je viens de démontrer les résultats, sont de rigueur à observer pour les cuissons des entremêts de pâtisserie en général.

Pour la cuisson des entrées et des grosses pièces de fonds, il existe de même un point de cuisson réelle; mais dans un laps de temps plus considérable, comme, par exemple, un quart-d'heure de temps suffit pour obtenir une bonne ou mauvaise cuisson.

Aussi la cuisson réelle n'appartient-elle qu'à un très-petit nombre d'hommes à qui l'expérience et la pratique en ont démontré les causes et les effets; voilà précisément pourquoi tant de personnes raisonnent sur le four, sans cependant le connaître; l'un prétend qu'un gros biscuit de quarante à cinquante œufs doit rester au four trois heures, et qu'après ce temps expiré, on doit le retirer d'une parfaite cuisson; un autre nous dit que le baba réclame pour sa cuisson les mêmes degrés de chaleur que le biscuit de Savoie; celui-ci nous assure que pour manger une bonne brioche, il faut la cuire sans être en caisse. Oui, sans doute, on peut suivre ce procédé, mais vous n'obtiendrez alors qu'une grande galette de triste figure, et non pas une belle brioche à tournure séduisante, qui invite les regards et les

desirs des amateurs. J'ai toujours vu ces sortes de brioches, cuites sans être en caisse, avoir la plus mauvaise mine qu'il fût possible ; et voici pourquoi : les hommes de bouche savent très-bien que la pâte à brioche fait tout son effet à la cuisson ; il est donc bien certain qu'une grosse brioche du poids de douze livres de pâte, moulée et placée inconsidérément sur un grand papier beurré, lorsque la chaleur du four agi sur elle, la fait élargir d'une telle manière qu'elle devient de fort mauvaise fourniture, et cela est inévitable, par la pesanteur de la tête sur le corps de la brioche, ce qui fait que ces sortes de brioches sont toujours sans tête, attendu qu'elle est rentrée dans l'intérieur de son corps.

Mais si, au contraire, cette brioche est cuite dans une caisse proportionnée à sa grosseur, alors la pâte est forcée d'agir et de faire son effet en élévation, puisqu'elle est contenue sur son diamètre qui est fixé par la largeur que l'on donne à la caisse. Voilà des faits que la pratique démontre clairement.

Dans le grand nombre des extraordinaires que j'ai exécutés, j'ai rencontré des fours de toutes grandeurs, dont les uns gardaient leur chaleur, et les autres la perdaient de suite. Cependant il fallut bien m'en accommoder, et cuire dans chacun d'eux des babas, des biscuits, de grosses brioches, enfin tout ce qui concernait ma partie ; mais aussi avais-je toujours l'habitude de chauffer les fours trois, quatre, et même cinq heures consécutives, selon qu'ils étaient chauffés peu ou souvent, et comme ils conservaient leur chaleur ; cela dépend sans doute de l'emplacement des fours, mais plus particulièrement de leur construction qui se rencontre très-difficilement bonne.

J'ai cuit dans cent fours différens, sans qu'il me soit arrivé deux fois de suite de cuire mes grosses pièces de fonds dans le même laps de temps ; aussi ne me permettrai-je pas de dire que dans trois heures on peut cuire un gros biscuit de cinquante œufs ; et cela est d'autant plus vrai, que tous les fours se ressemblent peu dans leurs fonctions, ainsi que j'en ai démontré les causes réelles, et que cela dépend absolument de leur construction ou em-

placement, ou de la manière de les chauffer peu ou souvent.

Mais pour me mettre au-dessus des contrariétés qui naissent naturellement dès que l'on cuit pour la première fois dans un four, j'avais l'attention de retirer mes grosses pièces dès l'instant qu'elles avaient subi une ou deux heures de cuisson, selon leur volume ; ensuite je les examinais, et jugeais par leur physionomie plus ou moins colorée, le temps qu'elles avaient encore à rester au four; et comme mes travaux d'extraordinaires m'ont mis à même de faire toutes sortes de remarques et d'observations, j'ai cuit d'une parfaite cuisson des biscuits de cinquante œufs en deux heures et demi, deux heures trois-quarts, trois heures, trois heures et un quart, et trois heures et demi. Ainsi cela fait seulement la différence d'une heure de plus sur la cuisson du même biscuit : le four seul en est donc la cause. Voilà des faits incontestables que l'expérience démontre d'une manière positive : c'est précisément par ces mêmes raisons qu'il est impossible de déterminer un temps fixe pour la cuisson réellement à point ; nos soins doivent seuls prévenir ce triste résultat, en gouvernant le four d'une manière vraiment minutieuse et assidue, et je le répète encore, nos soins sont l'ame du four.

Les pâtissiers de boutiques n'éprouvent pas les mêmes inconvéniens, puisque c'est toujours le même four qui, chaque jour, est plutôt chauffé trois ou quatre fois qu'une ; cependant ils ne peuvent pas plus, que le pâtissier de maison, avoir une heure fixe pour ces cuissons, par la raison qu'à toute heure du jour, ils reçoivent des commandes qui exigent que le four resté ouvert, lorsqu'il devrait être fermé pour assurer la cuisson d'une grosse pièce : enfin, dans cette nécessité rigoureuse, on doit également cuire ces différentes pâtisseries de bonne couleur, et cela n'est pas toujours très-facile : les vrais praticiens peuvent seuls en prévenir les mauvais effets.

2° Lorsque dans chaque article, je dis mettez au four chaud, au four gai, au four chaleur modérée, au four chaleur douce, et au four chaleur molle, je sens parfaite-

ment que ces cinq degrés de chaleur sont fort équivoques pour les personnes peu habituées au four ; mais je vais essayer de mettre autant d'ordre et de précision que cette importante démonstration réclame.

D'abord cette méthode n'est applicable qu'aux fours chauffés d'une manière convenable, car elle ne peut avoir lieu pour un four légèrement chauffé ; et l'homme qui chauffe ainsi mollement son four, peut seul en régler les inconvéniens, car lorsque le four manque de chaleur, on ne cuira jamais que de la pâtisserie de pauvre mine, puis elle sera grise, desséchée et compacte ; et par ce triste résultat, elle perdra indubitablement une grande partie de ses qualités réelles, quoique bien soignée dans toutes les parties de sa préparation.

Ainsi donc elle sera compacte, parce que le four ne pouvant agir assez vîte sur elle, ne pourra faire qu'une partie de l'effet qui rend la pâtisserie appétissante et si légère à la digestion.

Puis elle sera grise, parce qu'elle n'a pu faire son effet tout entier, ce qui la comprime et la rend pesante.

Enfin elle sera desséchée, parce qu'elle aura été contrainte de rester au four le double de temps que de coutume; et malgré qu'elle éprouve une cuisson en apparence beaucoup plus longue, elle n'en sera pas moins compacte et fort désagréable au palais le moins friand.

Les fours trop chauds offrent à-peu-près les mêmes inconvéniens et les mêmes résultats, mais d'une manière inverse. C'est donc le juste milieu qu'il faut pratiquer, car c'est le point essentiellement nécessaire à l'opération : en toute chose le juste milieu n'est point aisé à saisir.

3° Si un four est chauffé souvent et qu'il conserve sa chaleur, alors on doit brûler pour son chauffage cinq bons morceaux de bois de charme ou de hêtre, séché d'avance au four, puis on aura le soin d'élargir la braise, afin qu'elle ne séjourne pas trop long-temps à la même place ; ensuite lorsque le bois est parfaitement consumé, vous tirez la braise au milieu et à la bouche du four, et vous placez par-dessus quelques moyens éclats de bois sec ; étant

brûlé, vous nétoyez le four et l'écouvillonnez en passant sur l'âtre un linge mouillé, puis vous fermez le four pendant une petite heure, après quoi vous pouvez enfourner toutes les entrées et entremêts marqués pour chaud (premier degré), comme par exemple : pâté chaud, casserole au riz, petits pâtés et feuilletage glacé (1). Une heure après que le four est en activité (deuxième degré, four gai), vous pouvez enfourner les gros vol-au-vent d'entrées, les petites brioches, les solilemnes, les pouplains et généralement les entremêts fourrés pour être glacés.

Deux heures après avoir commencé à cuire (troisième degré, four chaleur modérée), vous mettez au four les flancs de fruits et autres, les madeleines, les darioles, la pâte d'office, le feuilletage à blanc, et les grosses brioches.

Trois heures après que le four exerce sa chaleur (quatrième degré, four chaleur douce), vous enfournez les biscuits de Savoie, les gâteaux de Compiègne, pâte à choux, génoise, et la petite pâtisserie blanche pour le colifichet de nos pièces montées.

Quatre heures après avoir mis au four pour la première fois (cinquième degré, four chaleur molle), vous enfournez les babas et autres grosses pièces semblables, et généralement les articles meringués.

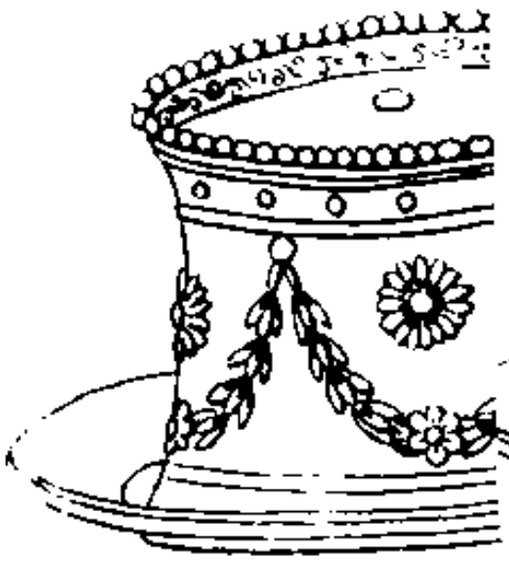
Cinq heures après que le four est en activité (sixième et dernier degré, four chaleur perdue) : cette dernière chaleur convient parfaitement pour la cuisson du petit four en général.

Avec un tel four et des soins, on peut être assuré de ses cuissons; mais si au contraire le four est chauffé inconsidérément, qu'il soit trop ou pas assez chaud, qu'il ait trop de chapelle et peu d'âtre, ou beaucoup d'âtre et peu de chapelle, assurément avec un tel chauffage on ne fera jamais que de la mauvaise besogne.

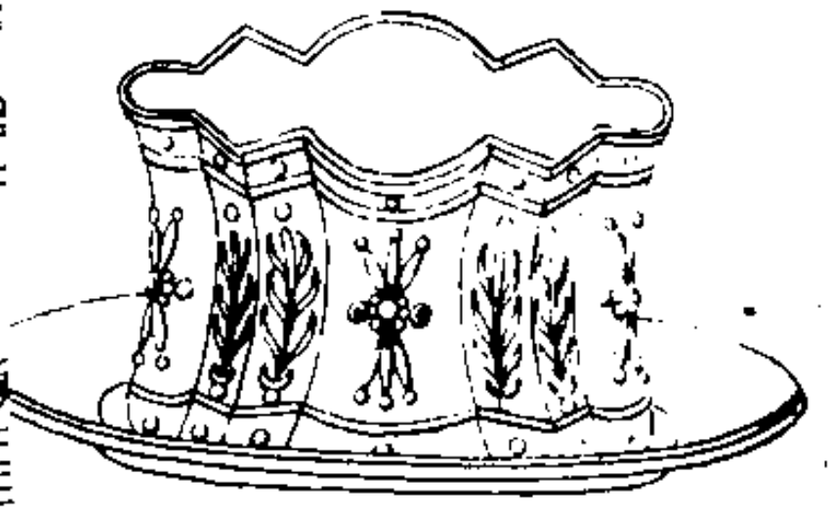
(1) Lorsque l'on a à glacer à la flamme, on doit avoir l'attention de casser de petits éclats de bois sec, de dix pouces de longueur, et de les mettre à la bouche du four; au moment de glacer la pâtisserie vous en allumez une douzaine que vous placez à droite de la bouche du four et un peu près des grais; ensuite vous présentez à un pied de distance de cette flamme les objets à glacer.

BIBLIOTHÈQUE DE LYON VILLE

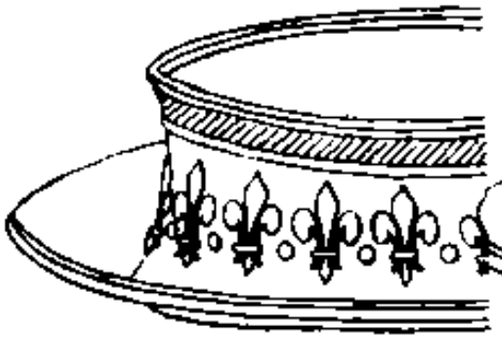
1.



3.



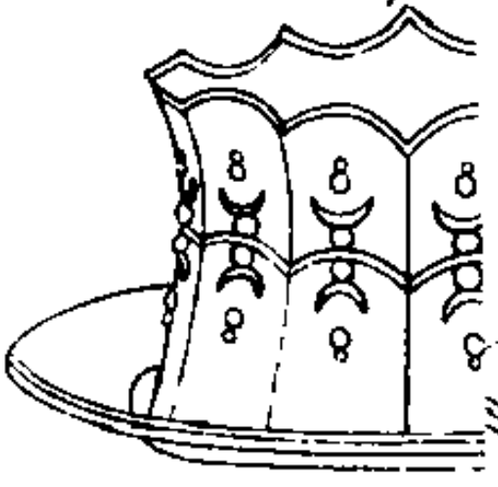
4



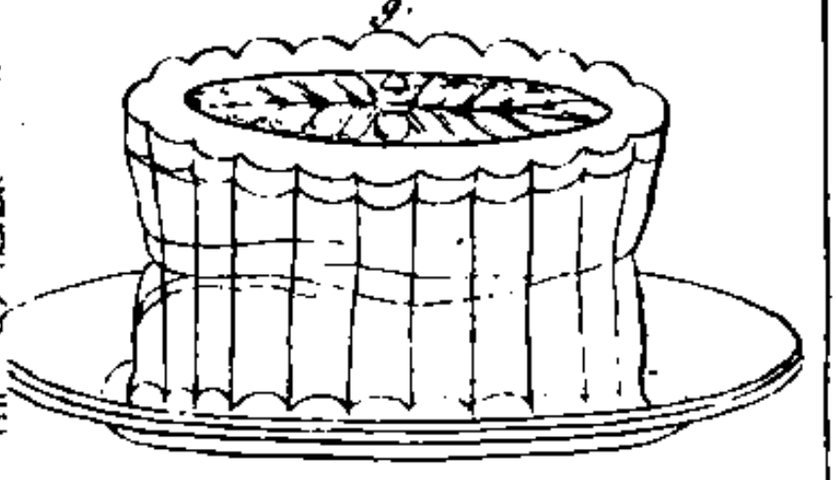
6.



7.



9.



LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

DEUXIÈME PARTIE.

DES ENTRÉES CHAUDES DE PATISSERIE.

PATÉS CHAUDS, TIMBALES, CASSEROLES AU RIZ, CROUSTADES DE PAIN, DE NOUILLE, DE TRUFFES, ET DES CHARTREUSES.

CHAPITRE PREMIER.

DES PATÉS CHAUDS DE BÉCASSINES, DE MOVIETTES, DE CAILLES, A LA FINANCIÈRE ET A LA MONGLA.

Observations préliminaires.

Nos pâtés chauds modernes sont assurément de très-belles entrées, quoique cependant on nous reproche d'être loin encore de la perfection que leur donnait les anciens; mais pourquoi cette apostrophe? elle n'est appuyée sur aucun fait qui constate ces vaines prétentions, en voici les preuves: nous avons, comme les anciens, toutes les bonnes productions que la nature offre à notre industrie: les viandes de

---

SUJETS DE LA PLANCHE II.

Les nos 1, 2, 3 et 7 représentent des pâtés chauds à la moderne, dressés de formes diverses.

Les nos 4, 5 et 6 sont trois pâtés chauds pour des petites entrées fines, comme les cailles au gratin et autre menu gibier.

Le no 8 représente une tourte d'entrée.

Le no 9 un vol-au-vent cannelé.

boucherie, la volaille, les gibiers de toute espèce, les poissons de mer et de fleuve, les comestibles de tous genres sont encore notre domaine ; ce ne serait donc que dans la manière de confectionner les choses que nous serions dégénérés. Mais point du tout, nous avons encore les secrets de faire des sauces parfumées des essences de truffes, de champignons, de gibiers, de volailles, et de bonnes réductions des vins de France et d'Espagne. Et sans trop prétendre, nous sommes plus élégans, plus fins et plus variés que jamais nos anciens ne l'ont été ; cependant cela n'empêche pas que je les révère de toute mon ame, puisqu'ils nous ont transmis le matériel de notre état.

Mais ce que nous avons contre nous, c'est l'espace du temps, car pour bien faire ces délicieuses entrées, encore faut-il avoir celui nécessaire, afin de pouvoir les soigner selon les règles de l'art. Nos anciens ont eu cet avantage réel sur nous ; mais pour cela, ils n'ont pas été meilleurs, comme on veut bien nous le faire accroire, c'est ce que je tacherais de démontrer dans les chapitres suivans.

Je le répète encore, que les temps sont changés pour nous ! Nos anciens dans leur travaux étaient secondés par de bons aides ; ils avaient le temps nécessaire à leurs opérations ; tandis que nous, c'est tout le contraire ; d'abord nous ne sommes pas secondés, et puis quelle différence dans nos opérations ! car la partie des pâtissiers des maisons modernes est deux fois plus considérable qu'elle ne l'était dans l'ancien temps, et cela n'est pas du tout à notre avantage ; quelquefois même cela dégoûte du métier, et lorsqu'il faut être sur pied depuis cinq heures du matin jusqu'à dix et onze heures du soir, à coup-sûr ce n'est pas du tout aimable. Mais le temps seul remédie à toute chose, et j'espère que ce grand maître améliorera notre sort dans un temps plus propice à notre art ; c'est dans cette persuasion que je vois décrire les détails de cette importante partie (1).

(1) J'avais écrit cette note en 1812 : les évènemens qui sont survenus ont surpassé mon attente, et je suis plus heureux aujourd'hui.

Pâté chaud de bécassines aux truffes.

Après avoir flambé et épluché huit moyennes bécassines, vous en séparez les cous et les pattes ; ensuite vous coupez chacune d'elles en deux parties, et séparez les os du dos; alors vous ressuyez l'intérieur avec une serviette et les rangés sur un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait fondre quatre onces de beurre, autant de lard râpé (1), une cuillerée à bouche de persil, deux cuillerées de champignons, quatre cuillerées de truffes, le tout haché bien fin, puis une petite gousse d'échalotte hâchée et blanchie, le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, une pointe de muscade râpée : alors vous faites roidir les bécassines, en les faisant mijoter sur un feu modéré pendant vingt minutes; et dans ce laps de temps, vous avez soin de les retourner, afin qu'elles reçoivent un égal assaisonnement (2) : alors vous les laissez refroidir; ensuite vous hachez les boyeaux des bécassines, et les broyez dans le mortier, en y joignant quatre cuillerées à bouche de godiveau ou de farce à quenelle, ou de farce fine (*Voyez* ces articles), deux cuillerées de fines herbes et une pointe de muscade.

Vous dressez alors un pâté chaud du diamètre de sept pouces sur quatre de hauteur (*Voyez* pâté à dresser), dans le genre du n° 1 de la planche 2e ; alors vous en masquez le fond et le tournez avec la farce ; et après avoir paré les moitiés de bécassines, c'est-à-dire que vous coupez les parties osseuses pour leur donner une belle forme. Vous les placez en couronne dans le pâté, en y joignant quelques bonnes truffes émincées, que vous placez entre les bécassines, afin de lui communiquer le fumet de la truffe ; puis vous masquez le tout avec le fond dans lequel vous avez passé le gibier placé dessus deux feuilles de laurier et des

(1) A cet effet, vous ratissez le dessus d'un morceau (d'une bardière) de lard gras, ce qui vous donne une espèce de sain-doux.

(2) Nous nommons cette partie de l'opération : *passer les bécassines aux fines herbes* ; ainsi lorsque dans les articles subséquens nous dirons : *passez tel ou tel gibier aux fines herbes*, on emploiera les mêmes procédés décrits dans cet article.

bardes de lard, que vous coupez ronds de la largeur de la surface du pâté, que vous couvrez ensuite avec une abaisse de pâte à dresser. Pincez le bord de la crête du pâté, décorez l'intérieur, et lorsque vous avez orné le tout comme le représente les dessins, vous le dorez (1) bien parfaitement, et le mettez au four gai. Le dessus étant coloré blond, vous le cernez (2) (coupez), et le couvrez avec quatre ronds de papier de neuf pouces de diamètre.

Donnez une heure et demie de cuisson; mais la fin de cette cuisson doit avoir lieu précisément à l'instant du service, sinon le pâté perd une partie de son fumet. Vous ôtez alors le couvercle, les bardes de lard, les feuilles de laurier; et après avoir bien dégraissé le pâté, vous masquez sa garniture avec une demi-espagnole à la glace et une émincée de truffes, puis vous glacez légèrement la croûte du pâté.

Cette sauce demi-espagnole est peu liée, mais elle est corsée, attendu qu'on la travaille avec un fumet de gibier aux truffes et une réduction de vin d'Espagne; lorsque cette sauce est terminée au fourneau, elle est d'un goût exquis, et donne un beau glacé à son entrée.

Voilà, ce me semble, un pâté chaud tel que nos anciens ont pu les servir.

Par exemple, nous ne servons jamais les couvercles des pâtés chauds, au lieu que nos anciens les servaient, et les entrées s'en ont que meilleur mine; mais ce genre n'est point de mode aujourd'hui, et cependant on le sert pour certaines entrées.

Pâté chaud de faisans aux truffes.

Ayez deux moyens faisans et laissez-les se mortifier trois ou quatre jours, afin qu'ils aient plus de fumet; puis vous les flambez, les épluchez et les dépecez comme les pou-

(1) Dans un œuf de dorure vous mettez une demi-cuillerée à bouche de farine tamisée; le tout bien mêlé, donne un beau brillant à la cuisson. Mais cette sorte de dorure ne convient qu'à un pâté chaud.

(2) Le tour du couvercle, afin que le peu d'effet que la garniture produit ne dérange pas la forme du pâté.

lets pour fricasser; alors vous les passez aux fines herbes de la même manière que ci-dessus. Etant refroidi, vous garnissez le fond et le tour du pâté chaud avec quatre cuillerées de farce fine à quenelle ou de godiveau, dans laquelle vous aurez mis deux truffes hachées menu; vous placez les cuisses et les croupions dessus, vous mettez quatre petites truffes coupées en deux, ensuite vous placez les filets et les estomacs des faisans; vous mettez encore quelques truffes, et recouvrez le tout avec l'assaisonnement dans lequel a été passé le gibier. Mettez dessus deux feuilles de laurier et des bardes de lard; finissez et cuisez ce pâté comme le précédent, et après l'avoir bien dégraissé, masquez-le d'une demi espagnole à glace, avec des truffes tournées rondes comme des noix muscades, et servez-le de suite.

Pâté chaud de cailles aux champignons.

Flambez et épluchez dix belles cailles de vignes, séparez-en le dos, le cou et les pattes, rentrez l'os des cuisses en dedans, ressuyez avec une serviette l'intérieur pour en séparer tout le sang, ensuite vous placez vos cailles sur un grand plat à sauter, dans lequel vous aurez fait tiédir et mêler quatre onces de beurre fin, quatre de lard râpé, une cuillerée de persil, trois de champignons bien blancs, une pointe d'échalotte, le tout bien haché, le sel, épice nécessaire, et une pointe de muscade râpée; passez vos cailles sur un feu modéré, ayez soin de les retourner au bout de cinq minutes, afin qu'elles prennent un bon assaisonnement.

Ensuite vous dressez un pâté chaud comme de coutume, puis vous en masquez le fond et le tour avec quatre cuillerées de godiveau (de farce fine ou à quenelle), dans lesquelles vous mêlez deux cuillerées de fines herbes, comme ci-dessus. Les cailles étant refroidies, vous les placez en couronne dans le pâté chaud; vous mettez dans le milieu une douzaine de beaux champignons tournés, vous masquez le tout avec le fond dans lequel vous avez fait roidir les cailles, ajoutez deux feuilles de laurier, recouvrez de

bardes de lard. Terminez le reste de l'opération de la manière accoutumée (*Voyez* le pâté chaud de bécassines). Au moment de servir, vous dégraissez le pâté chaud et le masquez d'une sauce demi-espagnole à glace, avec une garniture de champignons bien blancs.

Cette demi-espagnole se travaille avec une essence de champignons, et une réduction de vin de Madère sec.

Pour faire ce pâté chaud aux truffes, on emploiera les procédés décrits dans les articles précédens.

Pâté chaud de moviettes aux fines herbes.

Après avoir flambé trente-six belles moviettes, vous les videz par le côté, puis vous les passez aux fines herbes (de même que nous avons procédé pour le pâté chaud de bécassine), et les laissez refroidir dans l'assaisonnement; ensuite vous séparez les gigiers et hachez les boyaux que vous pilez et mêlez avec trois cuillerées de godiveau et une cuillerée de fines herbes.

Alors vous dressez le pâté chaud, dont vous masquez le fond et le tour avec la farce; vous y placez une douzaine de moviettes, sur lesquelles vous élargissez le quart de leur assaisonnement; et après avoir recommencé deux fois la même garniture, vous masquez les trente-six moviettes du reste de leur fines herbes, de deux feuilles de laurier et de bardes de lard, puis vous suivez le reste du procédé comme de coutume.

Après avoir ôté les bardes de lard, le laurier, et l'avoir dégraissé, vous masquez le pâté d'une demi-espagnole à glace, et d'une garniture de champignons, de truffes émincées et de quelques filets de moviettes sautées.

On doit remarquer que la moviette et la bécasse ont, seules, l'avantage de donner leur fumet à leur farce, par l'addition de leur digestion.

On emploiera les mêmes procédés indiqués précédemment pour confectionner des pâtés chauds de perdreaux, bécots, cailletaux, rameraux, pigeons innocens, grives, rouge-gorges, gélinottes, vanaux, pluviers-becfigues, ortelans et autres menus gibiers.

Pâté chaud à la mongla.

Faites dégorger à l'eau tiède deux foies gras de Strasbourg, ensuite vous les mettez à l'eau fraîche sur le feu; et dès qu'elle commence à bouillonner, vous retirez les foies, et les laissez refroidir à l'eau fraîche; ensuite vous les coupez en escalope. Vous les assaisonnez de haut goût, et les passez aux fines herbes (*Voyez* à cet effet le *pâté chaud de bécassines*) sur un feu doux pendant dix minutes; étant froid, vous les parez et mettez à-peu-près le quart d'un foie de côté; vous pilez les parures, et les mêlez avec le même volume de farce fine (*Voyez farce fine* de volaille.)

Le pâté chaud étant dressé, vous en masquez le tour et le fond avec la farce, puis vous y placez les foies en couronne; ajoutez par dessus l'assaisonnement dans lequel vous les avez fait roidir, mettez deux feuilles de laurier et des bardes de lard, finissez le pâté comme de coutume. Mettez à four gai, donnez une heure et demie de cuisson; étant prêt à servir, vous le dégraissez et le masquez d'une garniture de truffes émincées.

La sauce de ce pâté chaud se prépare de cette manière: après avoir pilé le foie conservé, vous le délayez dans une casserole avec une cuillerée d'espagnole, et le passez à l'étamine; puis vous le mettez dans trois cuillerées (à ragoût) de bonne espagnole, travaillée avec un consommé de volaille truffée, et d'une réduction de vin de Madère, dans laquelle vous émincez quatre belles truffes bien noires.

On ne doit pas oublier que cette sauce à la mongla ne doit pas bouillir, attendu que l'ébullition la décompose.

On sauce quelquefois ce pâté chaud avec une demie espagnole à glace, et une garniture de crête et rognons de coq; mais ce n'est pas le mieux que l'on puisse faire. Chaque entrée doit avoir un caractère distingué, au moins il me semble qu'il devrait en être toujours ainsi.

Pâté chaud de palais de bœuf aux truffes.

Après avoir épluché, blanchi et fait cuire dans une

bonne poële douze beaux palais de bœuf, vous séparez chaque filets en deux dans leur longueur, et les parez ; puis vous les masquez légèrement avec une petite farce fine, dans laquelle vous avez mêlé deux cuillerées de fines herbes passées au beurre. Ensuite vous placez sur cette farce des lames de truffes ; puis vous roulez le bout d'un filet sur lui-même, afin d'en former des espèces d'attéraux. Les vingt-quatre filets de palais de bœuf étant ainsi préparés, vous en placez huit dans le pâté chaud qui sera dressé selon la règle, dont vous aurez masqué le fond et le tour avec le reste de la farce fine ; vous placez par dessus huit autres filets, et par dessus ceux-ci, les huit derniers, aussi quelques lames de truffes ; ensuite vous masquez le tout d'un beau morceau de beurre fin manié. Finissez et faites cuire votre pâté comme les précédens. Au moment du service, vous le dégraissez et le masquez d'un émincé de truffes cuites deux minutes seulement dans une réduction de vin de Madère, dans laquelle vous joignez une bonne sauce demie espagnole à glace.

Pâté chaud de ris d'agneaux.

Faites dégorger et blanchir huit ris d'agneaux, que vous coupez en escalope, et que vous faites mijoter pendant un bon quart-d'heure dans les fines herbes (décrites dans les détails du pâté chaud de bécassines), comme de coutume. Le pâté étant dressé, vous le garnissez au fond et au tour avec un peu de farce fine ou de godiveau, et rangez dans l'intérieur, en couronne, les ris qui doivent être froids ; masquez-les avec l'assaisonnement, dans lequel vous les avez passés, ajoutez deux feuilles de laurier et des bardes de lard. Finissez le pâté comme de coutume, mettez-le au feu gai, donnez une heure et demie de cuisson. Au moment du service, vous le dégraissez et le saucez avec une demi-espagnole à glace (travaillée avec un consommé de volaille et d'essence de champignons), avec une garniture de champignons et de culs d'artichauts.

On peut également le masquer avec une sauce allemande.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner un pâté chaud de ris de veau.

Pâté chaud à la financière.

Après avoir dressé un pâté chaud dans le genre des numéros 1, 2, 3 et 4 de la planche 2e, vous le masquez intérieurement avec des bardes de lard, puis vous le garnissez de graisse de bœuf hachée; finissez le pâté selon la règle, et donnez-lui une heure de cuisson et de belle couleur. Etant un peu refroidi, vous le videz parfaitement. Au moment du service, vous le garnissez à moitié de quenelle de volaille ou de gibier, puis vous le remplissez avec une bonne garniture composée de ris d'agneau, de crête, de rognons de coq, de champignons, de truffes, de culs d'artichauts, de queues d'écrevisses et de six grosses écrevisses, et saucez d'une bonne espagnole à glace; travaillez avec un consommé de volaille truffée, et d'une réduction de vin du Rhin ou de Madère sec.

On doit généralement avoir l'attention de glacer légèrement la croûte des pâtés chauds; cela leur donne cette physionomie qui distingue le vrai fini.

Je crois qu'on a nommé ce pâté chaud *à la financière*, à cause du haut prix des garnitures qui le compose.

Pâté chaud à la ciboulette.

Faites une livre de godiveau (*Voyez* cet article) bien moëlleux, dans lequel vous mêlez une cuillerée à bouche de ciboulettes hachées bien fines et blanchies, et une pointe de muscade râpée.

Le pâté chaud étant dressé selon la règle, vous le garnissez presque plein de godiveau; couvrez et finissez ce pâté comme de coutume, mettez-le au four gai. Aussitôt que la crête a acquis une belle couleur blonde, ôtez le couvercle, et cernez l'épaisseur du godiveau tout autour de la croûte, afin que le godiveau en se boursoufflant ne fasse pas fendre le pâté, ce qui arriverait indubitablement sans ce soin.

Couvrez le pâté avec quatre ronds de papier de neuf pouces de diamètre, donnez une heure de cuisson seulement: alors

vous le dégraissez, et coupez la masse du godiveau en losange ou en carré, afin de le servir plus aisément, étant masqué d'une bonne sauce espagnole, d'une garniture de champignons et de culs d'artichauts. Vous le servez promptement.

Pâté chaud de godiveau de volaille aux truffes.

Faites trois quarterons de volaille aux truffes (*Voyez* cet article); ayez quatre belles truffes épluchées, que vous coupez par quartier. Dressez le pâté chaud de la manière accoutumée, garnissez-le au quart de godiveau, et placez dedans quatre morceaux de truffes; puis vous mettez encore la même quantité de godiveau, et y placez quatre quartiers de truffes. Recommencez deux fois encore la même garniture; mais ayez soin de placer les seize quartiers de truffes çà et là, afin qu'il s'en trouve dans toutes les parties du godiveau : terminez ce pâté chaud avec les attentions données au précédent.

Au moment du service, vous le masquez d'une bonne demi-espagnole à glace et de truffes tournées rondes comme des noix-muscades.

On peut, en garnissant les pâtés de godiveau, joindre dans ceux-ci de beaux rognons, des crêtes, des ris d'agneau, des culs d'artichauts ou des champignons.

Pâté chaud de godiveau de gibier aux champignons.

Faites trois quarterons de godiveau de gibier (*Voyez* cet article); garnissez le pâté en quatre fois, en y joignant des champignons bien blancs, et quatre filets de lapereaux coupés en escalope et parés. Terminez l'opération comme de coutume, mais soignez la cuisson; puis vous masquez le godiveau avec une bonne sauce demi-espagnole à glace, et, pour garniture, des champignons, deux filets de lapereaux en escalope sautée.

On peut faire également ces sortes de pâtés chauds avec des farces à quenelles, de volaille ou de gibier. (*Voyez* ces articles.)

CHAPITRE II.

DES PATÉS CHAUDS DE POISSONS.

Pâté de poissons.

Coupez en escalopes une darne de saumon assez forte pour garnir le pâté ; passez-les aux fines herbes, c'est-à-dire que vous faites tiédir dans une petite casserole six onces de beurre fin, dans lequel vous mettez deux cuillerées de persil, deux de champignons, et le double de truffes, le tout haché bien fin, et une gousse d'échalotte hachée et blanchie, une pointe de muscade, et le sel nécessaire pour assaisonner le saumon de haut goût.

Le pâté étant dressé comme de coutume, vous trempez les escalopes dans le beurre assaisonné, en les plaçant au fur et à mesure en couronne dans le pâté chaud ; versez dessus le reste de l'assaisonnement, deux feuilles de laurier, et masquez le tout de bardes de lard. Finissez le pâté selon la règle, mettez-le au four gai, et donnez cinq quarts-d'heure de cuisson.

Au moment du service, vous le dégraissez et le masquez d'une garniture de laitance de carpes, de queues d'écrevisse, d'huîtres, de champignons, de culs d'artichauts et de quelques truffes.

On peut saucer ce ragoût d'une bonne demi-espagnole à glace ou d'une bonne sauce tomate.

On procédera de la même manière que ci-dessus pour confectionner des pâtés chauds de filets de turbots, de barbus, d'aloses, d'esturgeons, de solles, de brochets, de carpes, d'anguilles, de perches, de lottes, de rougets et autres poissons de mer et de rivière.

Pâté chaud à la marinière.

Ayez une petite darne de saumon (coupée en quatre), une belle solle (les filets coupés en six), une petite anguille (coupée en six tronçons), quatre belles laitances de carpes, deux douzaines de belles huîtres, quatre truffes

émincées, et le même volume de beaux champignons tournés, et cuits bien blancs.

Ensuite vous faites tiédir, à peine, huit onces de beurre d'Isigny, dans lequel vous mêlez deux cuillerées (à bouche) de persil, quatre cuillerées de champignons, quatre cuillerées de truffes, le tout bien haché; puis une gousse d'échalotte hachée et blanchie, le quart d'une noix-muscade râpée, une bonne pincée de mignonette, et le sel nécessaire à l'assaisonnement du poisson; ensuite vous dressez le pâté chaud, selon la règle. Vous commencez ensuite à masquer le fond du pâté avec une cuillerée de beurre aux fines herbes, placez par dessus les tronçons d'anguille, et mettez entr'eux quelques huîtres, puis vous masquez le tout avec deux cuillerées (à bouche) du beurre assaisonné, posé dessus quelques lames de truffes et de champignons, que vous masquez ensuite de saumon, et entre chaque morceau, vous y mettez des huîtres. Recouvrez le tout de deux cuillerées de beurre, mettez par dessus des champignons et des lames de truffes; placez-y les laitances, et entr'elles, mettez le reste des huîtres et deux cuillerées de beurre aux fines herbes, sur lequel vous rangez les filets de solles, le reste des truffes et des champignons, puis vous masquez le tout avec le reste du beurre et deux feuilles de laurier. Terminez le pâté de la manière accoutumée, et donnez cinq quarts-d'heure de cuisson.

Etant prêt à servir, vous ôtez les feuilles de laurier et tout le mouillement, ensuite vous masquez le pâté chaud d'un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons, de quelques petites truffes sautées, d'une demi-espagnole à glace, liée d'un beurre d'écrevisse ou d'une bonne sauce tomate, également liée d'un beurre d'écrevisse; ce beurre donne à ces deux sauces une physionomie appétissante et un goût exquis.

Pâté chaud de filet de merlans farcis.

Levez les filets de quinze moyens merlans, et après les avoir lavés et parés, sans cependant en ôter la peau, vous les étendez sur la table; assaisonnez-les de haut goût avec

sel, gros poivre et muscade; puis vous les masquez légèrement avec un peu de farce fine d'écrevisses, de truffes ou de champignons; ensuite vous roulez le filet sur lui-même par le bout le plus charnu, afin qu'il se trouve bien rond. Vos trente filets étant ainsi masqués et roulés, vous garnissez le fond et le tour du pâté de la même farce de filets, alors vous placez droit dix des filets qui doivent masquer intérieurement la surface du fond du pâté; vous couvrez ces filets avec deux cuillerées de beurre à peine fondu. Placez dessus encore dix filets, et masquez-les de deux cuillerées de beurre; ensuite joignez-y les dix derniers filets, et masquez-les de quatre cuillerées de beurre et de deux feuilles de laurier.

Finissez le pâté comme de coutume, et donnez lui cinq quarts-d'heure de cuisson; au moment du service, vous le dégraissez, ôtez les feuilles de laurier, et masquez-le d'un ragoût de laitance de carpes, d'huîtres, de queues d'écrevisses, de champignons et de culs d'artichauts saucés d'une sauce tomate ou d'une espagnole à glace.

Pour le pâté chaud de filets de solles, vous procéderez de même que ci-dessus; cependant vous ôtez la peau de celle-ci, attendu que la chair de solle a plus de corps, et par cette raison, elle se soutient mieux à la cuisson que les filets de merlans.

CHAPITRE III.

PATÉ CHAUD DE LÉGUMES A LA MODERNE.

Cette entrée est autant délicieuse qu'elle est splendide, lorsqu'elle sort des mains d'un vrai praticien. Mais elle sera parfaite si on la sert pendant les mois de mai, juin, juillet et août; car c'est à cette époque seulement que nous avons a primeur de tous les légumes et racines, saison belle et riche pour les entremets potagers en tous genres.

Cet excellent pâté chaud se compose de tous les légumes possibles, tels que carottes, navets, oignons, chou-fleurs

de Bruxelles; petits pois, petites fèves de marais, haricots blancs et verts, pointes d'asperges, laitues, concombres, racines de céleri, culs d'artichauts et champignons.

Manière de procéder. Vous commencez par marquer une essence de racine : à cet effet, vous mettez dans une moyenne marmite vingt carottes, vingt navets, vingt oignons, huit pieds de céleri, quatre laitues et quatre cloux de gérofle; mouillez le tout avec de bon bouillon (très-doux de sel), ayez soin d'écumer, faites-les mijoter doucement.

Les carottes étant bien cuites, vous en passez l'essence à la serviette, et la laissez reposer, afin qu'elle soit bien claire.

Après vous tournez une centaine de petites carottes de forme et de grosseur d'une petite olive; vous les jetez à l'eau bouillante, les rafraîchissez et les blanchissez après trois ou quatre minutes d'ébullition. Vous tournez et blanchissez pareillement une trentaine de petits navets, et les rafraîchissez ensuite. Vous mettez ces deux sortes de racines séparément dans deux casseroles, et les mouillez avec du bouillon, de l'essence de racine, et un peu de sucre; faites-les mijoter, et aussitôt qu'elles sont presque cuites (elles doivent être un peu fermes encore), vous placez la casserole sur un feu ardent, et les faites tomber à glace, c'est-à-dire que vous faites réduire leur mouillement et les mettez de côté.

Pendant leur cuisson, vous mettez cuire ensemble, et après les avoir blanchies, huit laitues et douze racines de pieds de céleri; le tout étant entouré de bardes de lard, mouillez de consommé et de dégraissé de volaille. Ensuite mettez cuire séparément et à l'eau bouillante, avec un peu de sel et de beurre, une tête de chou-fleur et un demi litron de petits pois, un de petites fèves de marais, un d'haricots blancs; puis vous blanchissez séparément à l'eau bouillante (et assez salée pour donner du goût à ces légumes, attendu qu'elles n'ont point d'autre cuisson à subir) les pointes d'asperges d'une demie botte, et le même volume d'haricots verts, que vous aurez coupés de la longueur des petites ca-

rottes; ensuite vous tournez quatre culs d'artichauts, et les faites cuire à l'eau bouillante avec beurre, suc de citron et une pointe de sel; puis vous tournez un miniveau de beaux champignons, que vous faites cuire avec le suc d'un citron et un bon morceau de beurre; ensuite vous coupez un beau concombre en quatre parties, et après l'avoir paré, vous le détaillez avec un coupe-racine de dix lignes de diamètre et le sautez avec une petite cuillerée de sel fin. Pour faire rendre l'eau dont ce légume est rempli, vous l'égoutez et le ressuyez dans une serviette; jetez-le dans six onces de beurre clarifié, un peu chaud, et passez-le sur un feu modéré. Lorsqu'il est coloré bien blond, vous l'égoutez sur une serviette, et le placez ensuite dans une petite casserole.

Maintenant vous épluchez avec soin une trentaine de petits oignons bien égaux, et les placez dans un plat à sauter et beurré; vous les mouillez avec du bouillon de l'essence de racine, et un peu de sucre. Faites-les mijoter; lorsqu'ils sont cuits, faites-les tomber à glace sur un feu modéré, afin de leur donner une belle teinte rougâtre et brillante.

L'essentiel de l'opération est d'avoir soin que les légumes et racines soient plutôt un peu ferme de cuisson (cela importe beaucoup), elles n'en sont que meilleures; et lorsque vous les mêlez ensemble, elles ne s'écrasent pas par le frottement qu'elles éprouvent entr'elles, car faut-il encore les sauter au moins une fois ou deux, afin de les saucer parfaitement.

Lorsque cette opération est terminée, vous égoutez tous vos légumes (excepté les carottes, les navets et les oignons) sur une double serviette; ensuite vous disposez tout prêt sur une assiette les racines et légumes qui doivent former le couvercle du pâté chaud. Vous les placez dans l'ordre suivant sur la crête (le bord) du pâté; vous formez une couronne de petits chou-fleurs et de petits choux de Bruxelles, ce qui produit un fort joli effet. Au-dessus de cette couronne, vous en formez une autre avec les petits oignons glacés, ensuite une de petites carottes (la pointe

en l'air), et au-dessus vous placez une couronne de beaux champignons bien blancs.

Pour le milieu du couvercle, un beau cul d'artichaut, dans lequel vous placez, en pyramide, un petit buisson de haricots verts mêlés de carottes.

Après vous amalgamez et saucez vos légumes de cette manière : dans une bonne béchamel, dont vous aurez travaillé le velouté avec un consommé de volaille (à l'essence de champignons) et avec l'essence de racine, vous commencez par masquer légèrement la surface de la béchamel, avec une cuillerée d'haricots verts; une de carottes, une de petits pois, une de concombres, une de pointes d'asperges, une d'haricots blancs, une de fèves de marais, une de culs d'artichauts (que vous aurez parés de la même forme que la concombre), une de carottes, une de champignons; puis vous recommencez une fois encore le même amalgame : mais ayez l'attention de n'en mettre qu'autant qu'il en faudra pour garnir le pâté chaud (1) au deux tiers, et de les saucer amplement. Alors vous placez la casserole au bain marie, et au moment de les verser dans le pâté, vous les sautez une fois ou deux seulement; ensuite, après avoir pressé et paré vos laitues, comme pour entremêts, vous en faites une couronne dans le fond du pâté. Au milieu de cette couronne, vous mettez les racines de céleri et un peu de chou-fleurs; puis vous placez sur les laitues une couronne de petite partie de chou-fleurs, sur laquelle vous en formez une autre de petits oignons glacés, et par dessus encore une couronne de petits choux de Bruxelles (2).

Cette garniture terminée, vous couvrez et placez le pâté à l'étuve, assez long-temps avant le moment du service, afin que les légumes soient bien chauds.

---

(1) Qui doit être d'une grande dimension et élévation, afin de faire une forte entrée; par la raison que tout le monde mange avec plaisir de cette macédoine.

(2) On supprime quelquefois cette première garniture; alors on remplit le pâté chaud de la macédoine seulement. On garnit également à la macédoine des vol-au-vent, des timbales, de nouille et même des bordures de riz, etc.

Etant prêt à servir, vous garnissez le pâté chaud en y versant la macédoine cuillerée à cuillerée, et vous l'emplissez presque jusqu'au haut du bord et en forme bombée; ensuite vous y placez le couvercle de légumes que vous avez préparés d'avance.

Voilà assurément un pâté chaud de légumes tel que nos anciens ont pu le servir.

Cette entrée, autant riche qu'élégante, nous offre le *nec plus ultrà*, la triple alliance des légumes et racines printannières. Enfin elle est le type du beau des entrées que l'on puisse servir dans cette riche saison (mais peu propice à la bonne chère); aussi les détails de cette entrée sont-ils à l'infini, et les soins qu'elle réclame plus grands encore.

On met quelquefois dans la macédoine une petite blanquette de filets de poularde, ou des crêtes et rognons de coq, ou une escalope de foie gras, de filets de mauviette ou autre menu gibier.

On garnit également le pied du pâté d'une couronne de petites truffes (celles en bouteilles sont les meilleures) tournées, rondes et sautées dans la glace, ou d'une couronne de petites pommes de terre rondes de la grosseur d'une noix-muscade, colorées bien blond et glacées, une de petites carottes tournées de même, glacées, ou de navets.

CHAPITRE IV.

PATÉ CHAUD ANGLO-FRANÇAIS.

Après avoir paré les filets de quatre carrés de mouton de bonne qualité, vous les coupez et les parez en escalope; puis vous les assaisonnez dessus et dessous avec sel, gros poivre et muscade; ensuite vous faites à peine tiédir huit onces de beurre d'Isigny, dans lequel vous mettez deux cuillerées de persil, le double de champignons et autant de truffes, le tout haché bien fin; puis une gousse d'échalotte hachée et blanchie.

Le pâté étant dressé selon la règle, vous trempez les filets dans le beurre aux fines herbes, et au fur et à mesure vous les placez en couronne dans le pâté ; puis au milieu vous y mettez de beaux champignons tournés et cuits, bien blancs, des truffes émincées, ou culs d'artichauts, ou quelque escalope de ris d'agneau ou de veau ; alors vous masquez le tout avec le reste du beurre aux fines herbes.

Finissez le pâté chaud de la manière accoutumée, et mettez-le au four gai ; donnez une heure et demie de cuisson. Etant prêt à servir, vous ôtez le lard et les deux feuilles de laurier ; puis vous masquez avec une demi-glace de mouton travaillé avec une essence de champignons ou de truffes : ajoutez le suc d'un citron.

On peut également dégraisser ce pâté chaud et le masquer d'une bonne espagnole avec garniture de champignons, truffes, culs d'artichauts, au ris d'agneau, ou d'une sauce tomate.

On procédera de même que ci-dessus pour les pâtés chauds de filets ou de noix de veau, de filets de bœuf, de porc frais, de chevreuil, de sanglier et autres gibiers de venaison.

CHAPITRE V.

PATÉ CHAUD RUSSE.

Je vais donner les détails de ce pâté chaud, tel que je le vis préparer chez l'ambassadeur de Russie (le prince Kourakin) par son cuisinier russe.

Manière d'opérer. Après avoir coupé par escalopes une petite darne de saumon, vous les passez aux fines herbes avec sel, poivre et muscade ; vous passez de même aux fines herbes un petit foie gras de Strasbourg coupé en escalope. Ensuite vous hachez douze jaunes d'œufs durcis ; puis le pâté chaud étant dressé comme de coutume, vous le garnissez au tour et au fond avec du riz cuit dans un bon fond de poularde (le riz doit être froid, ainsi que le reste de la garniture) ; alors vous masquez le fond d'escalopes de sau-

mon, sur lequel vous semez du jaune d'œuf, puis vous y placez la moitié des escalopes de foie gras, et les masquez de jaunes d'œufs. Recommencez encore une fois la même garniture de saumon et de foie gras; passez dessus le beurre aux fines herbes (dans lequel vous avez passé le foie et le saumon). Recouvrez le tout avec le reste du ris, finissez le pâté selon la règle, donnez-lui une heure et demie de cuisson, et servez-le de suite.

Le cuisinier russe ne met point de sauce; mais il me semble qu'une bonne demi-espagnole à glace donnerait plus de goût et plus de moëlleux à ce ragoût étranger.

La vraie couleur des pâtés chauds doit être rougeâtre. Cette teinte mâle caractérise ces sortes d'entrées, car la couleur blonde a je ne sais quoi de fade qui ne convient nullement à la pâtisserie d'entrée. Cependant nous devons servir aux amphytrions la couleur qu'ils eiment le mieux; mais généralément la couleur vive a la préférence, parce qu'elle flatte davantage.

On fait également des pâtés chauds ovales pour flans.

CHAPITRE VI.

DES TOURTES D'ENTRÉES.

Observations. Cette entrée de pâtisserie n'a plus assez de luxe pour paraître sur nos tables opulentes, par la raison que sa tournure est trop vulgaire: la classe bourgeoise même la dédaigne, et ne mange plus que des pâtés chauds et des vol-au-vent; tandis que les gros marchands d'autre fois se régalaient en famille de la modeste tourte d'entrée.

Mais alors les marchands ne se piquaient pas d'être gastronomes. Que les temps sont changés!... Nos grands cuisiniers anciens ont pourtant servi cette tourte sur la table des princes.

Mais, je le répète encore, les temps ne sont plus les mêmes; et pourtant je ne vois pas pourquoi nous ne reproduirions pas cette entrée, avec cette bonne mine dont

elle est susceptible, comme, par exemple, la représente le dessin du n° 8 de la planche 2e.

Je vais en donner les détails.

Tourte d'entrée, à l'ancienne.

Faites une abaisse de pâte à dresser pour timbale (*Voyez* cette détrempe); coupez-la ronde du diamètre de huit ponces; placez-la sur un petit plafond : ensuite vous faites (de même que les petits pains à la duchesse) trente-six à quarante boulettes de godiveau (*Voyez* cet article) de la grosseur d'un œuf de pigeon; alors vous en placez la moitié sur le fond de la tourte, mais vous les placez à un pouce près des bords de l'abaisse. Vous posez dessus quelques escalopes de ris d'agneau ou de veau (cuit aux fines herbes), des champignons et des culs d'artichauts parés par demi-quartier; ensuite vous placez le reste des boulettes, et mettez dessus quatre belles écrevisses (les pattes et la queue parés), des champignons et des culs d'artichauts; mais ayez soin que le tout forme un dôme parfait.

Ensuite vous faites une abaisse, comme celle du fond de la tourte, et la coupez du diamètre de neuf pouces et demi (elle doit avoir deux lignes d'épaisseur). Vous mouillez alors légèrement le bord de l'abaisse première, vous placez sur sa garniture la grande abaisse, et l'appuyez à l'entour et presque tout près des boulettes; mais vous devez avoir soin qu'il y ait un peu de vent dans la tourte (qui se trouve alors fermée), afin qu'elle ait bonne mine (1). Ensuite vous relevez et appuyez le bord de l'abaisse du fond sur le bord de la seconde, afin de les sonder bien parfaitement ensemble; vous mouillez légèrement le dessus, et y posez une bande de feuilletage de neuf

(1) Cependant faites attention qu'il en faut peu, autrement lorsqu'elle contient trop d'air, celle-ci, par l'action de la chaleur du four, cherche à se dégager, et donne quelquefois une bien mauvaise tournure à cette entrée, qui, sous ce rapport, réclame des soins. Mais lorsque cela arrive, et que la croute se trouve déjà assez prise, vous y faites un petit trou avec la tête d'une grosse épingle ordinaire, afin que l'air se dégage; il conserve par-là la bonne mine à la tourte.

lignes de large et de deux bonnes lignes d'épaisseur seulement, puis vous sondez et appuyez cette bande de même que pour la tourte d'entremêt.

Etant doré légèrement, vous placez sur le milieu du couvercle, et de six pouces de diamètre au moins, une jolie rosace (*Voyez* le dessin) formée de bandes roulées de la même pate que la tourte, ou bien un petit faux couvercle de parure de feuilletage que vous découpez à la manière ancienne. Dorez ce faux couvercle, entourez l'épaisseur de la bande de tourte avec une bande de papier fort et beurré, pour contenir la largeur de la tourte que vous mettez au four gai; vous lui donnez une heure et demie de cuisson, en la soignant comme je l'ai dit précédemment. Etant prêt à servir (en la sortant du four), vous coupez le dessus en un petit couvercle de trois pouces d'ouverture, et vous saucez la tourte d'une bonne espagnole et la recouvrez.

Voilà une entrée qui assurément doit être mangé avec plaisir; car sa garniture est la même que celle du pâté chaud, et sa croûte est meilleure, puisqu'elle peut être plus fine. Sous le rapport du service, elle est aimable, par la raison qu'en moins de dix minutes on peut aisément faire cette entrée, tandis que le pâté chaud réclame au moins une demi-heure pour recevoir la tournure qui le distingue.

Tourte d'entrée de godiveau de volaille.

C'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus, avec cette différence que vous garnissez celle-ci de godiveau de volaille (*Voyez* cet article), et pour garniture, vous y joignez des crêtes, des rognons de coq, des truffes, des champignons, des culs d'artichauts et quatre belles écrevisses; vous la saucez d'une espagnole travaillée avec un consommé de volaille et une essence de truffes ou de champignons.

Tourte d'entrée de godiveau de gibier.

Vous faites cette tourte comme les précédentes, mais vous la garnissez de godiveau de gibier. (*Voyez* cet ar-

ticle.) Vous placez dans le milieu et sur les boulettes une escalope de filet de lapreau ou levreau légèrement sauté aux fines herbes, aux filets de moviettes, de bécasses, perdreaux et autre menu gibier, avec champignons, truffes, et une bonne demi-espagnole à glace travaillée d'un fumet de gibier truffé.

Tourte d'entrée de godiveau de poisson.

Passez légèrement aux fines herbes quatre laitances de carpe, et placez-les avec champignons et queues d'écrevisses entre les boulettes de godiveau de poisson (*Voyez* cet article); puis vous terminez et cuisez cette tourte de la manière accoutumée, et la saucez d'une espagnole liée d'un beurre d'écrevisse.

Tourte d'entrée de quenelle de volaille aux truffes.

Emincez un peu épais huit truffes bien noires, que vous avez tournés de manière que chaque lame ait la forme ovale des quenelles; passez-les deux minutes seulement dans du beurre clarifié, avec sel et mignonette; ensuite vous faites trente-six à quarante petites quenelles de farce de volaille (*Voyez* cet article). Vous placez alors chacune d'elles sur une lame de truffes, et la mettez ainsi sur le fond de la tourte; vous placez successivement les quenelles, posées sur les émincées de truffes, de manière que cette tourte se trouve garnie avantageusement, puisque les quenelles sont séparées entr'elles par une lame de truffes, ce qui doit nécessairement faire bon effet. Finissez le reste du procédé selon la règle.

Etant prêt à servir, vous saucez cette tourte d'une bonne demi-espagnole à glace, travaillée d'un consommé de volaille et d'une essence de truffes.

On peut faire de la même manière des tourtes d'entrées avec les farces de gibier et de poisson, et de toutes les sortes de godiveaux.

Tourte d'entrée au chasseur.

Passez aux fines herbes un petit perdreau rouge (coupé en deux et paré), une petite bécassine parée de même;

deux cailles, six moviettes, les reins et les cuisses d'un petit lapereau de garenne, et quatre truffes bien noires, dont chacune d'elles sera émincée en cinq lames.

Le tout étant roidi seulement, et sur-tout d'un bon sel, vous le laissez refroidir dans son assaisonnement, puis vous garnissez la tourte en y plaçant avec soin le gibier en forme de dôme; vous remplissez les parties inégales avec le beurre aux fines herbes dans lequel a été passé le gibier.

La tourte étant terminée comme de coutume, vous la mettez au four gai, et lui donnez une heure et demie de cuisson.

Au moment du service, vous la saucez d'une espagnole travaillée d'un fumet de gibier aux truffes.

Ici finit la série de ces sortes d'entrées. Quoique je pourrais en grossir infiniment le nombre, il est facile de s'apercevoir que ces tourtes sont susceptibles de se garnir de toutes les différentes manières que j'ai indiqués pour les pâtés chauds décrits précédemment. Ainsi donc, quand on voudra confectionner une tourte d'entrée de saumon, par exemple, alors on voudra bien se reporter au pâté chaud de saumon, et procéder absolument suivant ces détails : on agira de même à l'égard des autres pâtés chauds.

CHAPITRE VII.

DES PETITS PATÉS POUR HORS-D'ŒUVRE ET AU NATUREL.

Après avoir donné six tours à un litron de feuilletage, vous en faites deux abaisses (des deux tiers du feuilletage) de l'épaisseur d'une ligne, et les détaillez avec un coupe-pâte rond-uni, de quinze lignes de largeur; vous abaissez les parures, que vous enveloppez dans le reste du feuilletage après l'avoir détaillé comme le précédent. Vous mettez ces petites abaisses sur un grand plafond légèrement humide, mais vous les placez à trois lignes les unes des autres; vous les mouillez à peine dessus, et vous les garnissez avec un peu de godiveau, que vous masquez ensuite

avec les petites abaisses qui ont été faites les premières ; et, pour les souder au fond des petits pâtés, vous les appuyez avec un petit coupe-pâte de douze lignes de diamètre, que vous retournez à cet effet du côté qu'il est bordé ; et après les avoir légèrement dorés, vous les mettez au four gai, et leur donnez une belle couleur mâle (rougeâtre).

Ces petits pâtés ne sont parfaits qu'autant qu'on les servira et mangera en sortant du four ; sinon, dès qu'ils sont refroidis ou réchauffés, ils perdent une partie de leur qualité. Le duc de Richelieu disait que, pour manger ces petits pâtés excellens, il fallait avoir le four dans le gousset de sa culotte.

Petits pâtés au verjus.

Vous procéderez de même que ci-dessus, avec cette différence que vous placez sur le godiveau de chaque petit pâté un beau grain de verjus.

Petits pâtés aux rognons de coq.

Ayez autant de gros rognons de coq que vous voulez faire de petits pâtés, puis vous les jetez dans une petite eau de sel un peu plus que tiède, et ne la remettez pas sur le feu, afin que vos rognons ne crèvent point ; étant légèrement roidis, vous les égouttez, et, lorsqu'ils sont froids, vous les placez sur un peu de godiveau de volaille (ou de farce à quenelle) qui garnit les petits pâtés, que vous préparez et finissez comme de coutume.

Au moment de les servir, vous les ouvrez, et versez sur chaque garniture de petits pâtés un peu de béchamel, et, après les avoir recouverts, vous les servez de suite.

Petits pâtés à l'écarlate.

Vous garnissez vos pâtés avec un peu de godiveau de volaille, dans lequel vous avez amalgamé des petits dés de langue de bœuf à l'écarlate ; et, au moment de les servir, vous les saucez avec un peu d'espagnole, les recouvrez et les servez.

On peut également mettre dans chaque petit pâté une espèce de noisette formée de langue à l'écarlate.

Petits pâtés aux truffes.

Ces petits pâtés doivent être garnis de godiveau de volaille : vous placez dessus une petite truffe tournée de la grosseur d'une noix-muscade; vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Avant de les servir, vous masquez les garnitures avec un peu d'espagnole, dans laquelle vous mettez un peu de truffe hachée.

Petits pâtés de gibier.

Vous passez aux fines herbes autant de filets de mauviettes (que vous avez parées rondes) que de petits pâtés. Etant refroidis, vous les séparez de leur assaisonnement, et vous en placez un sur chaque petit pâté, que vous avez légèrement garni de godiveau de gibier : finissez le reste du procédé selon la règle.

Au moment du service, vous masquez la garniture avec un peu d'espagnole au fumet de gibier.

Petits pâtés maigres de laitance de carpe.

Faites blanchir à l'eau de sel une belle laitance de carpe; coupez-la par petites parties de six lignes carrées. Vous en placez une partie sur chaque petit pâté, que vous aurez garni avec un peu de farce fine de laitance de carpe. Vous terminez l'opération comme de coutume; et, avant de servir, vous saucez vos petits pâtés avec un peu de béchamel maigre; mais on les sert le plus souvent sans cette sauce.

Les petits pâtés de laitance de maquereaux, de brochets et de lottes se préparent comme les précédens.

Petits pâtés de queues d'écrevisses.

Vos petits pâtés étant garnis d'un peu de farce fine d'écrevisses, vous mettez sur chacun d'eux une queue d'écrevisse parée; ensuite vous finissez vos petits pâtés selon la coutume.

Petits pâtés aux huîtres.

Faites blanchir, dans leur eau, autant de petites huîtres

que vous voulez faire de petits pâtés, lesquels vous garnissez avec un peu de farce fine de laitance de carpe ; puis vous placez dessus les huîtres qui doivent être froides, et ressuyées dans une serviette.

Finissez le reste selon la règle.

Petits pâtés d'anchois.

Après avoir lavé et paré autant de beaux filets d'anchois que vous avez de petits pâtés à garnir, vous roulez ces filets en une petite boule ; vous garnissez vos pâtés de farce fine d'anchois, et placez sur chacun d'eux un filet. Pour le reste de l'opération, vous suivrez les procédés indiqués.

On peut garnir ces sortes de petits pâtés, tant en gras qu'en maigre, avec toutes sortes de farces fines à quenelle et godiveau.

CHAPITRE VIII.

DES VOL-AU-VENT ET DES RISSOLES.

Observations. Cette entrée est jolie et fort bonne, sans doute : elle est presque toujours mangée avec plaisir, et cela par son extrême délicatesse et sa légèreté ; mais que de soins minutieux réclament sa parfaite cuisson ! car c'est-là le point essentiel de l'opération, à moins que le feuilletage soit manqué à sa détrempe ; ce qui arrive quelquefois (en dépit même du talent des pâtissiers). Cela vient aussi de ce qu'en maison on a la mauvaise habitude de se fournir de farine chez les boulangers : ceux-ci donnent les mêmes farines qu'ils emploient pour le pain, et bien certainement ces farines ne peuvent être de première qualité, telle qu'on l'emploie aujourd'hui dans nos grandes maisons-pâtissières. Je me rappelle que dans mon établissement, j'ai payé jusqu'à 125 fr. un sac de farine ; tandis qu'à la halle la première qualité ne se vendait que 55 à 60 francs. Quelle différence dans cette farine, tant pour la blancheur, la finesse, la qualité et la saveur ! Tout ce qu'elle produira en pâtisserie, sera autant

flatteur à la vue qu'agréable au palais : voilà la farine que doivent employer les pâtissiers de maisons ; et, à l'avenir, les maîtres-d'hôtel et les cuisiniers, jaloux de bien faire, doivent en fournir à leurs pâtissiers ; et, pour cela, ils pourront aisément se la procurer dans les grandes maisons-pâtissières, et en aussi grande quantité qu'ils le désireront.

Je n'entrerai pas dans de plus grands détails sur le vol-au-vent, attendu que j'en ai déjà parlé à l'article de la détrempe du feuilletage : cependant je dirai encore qu'après l'avoir terminé au tour selon la règle, vous le mettez au four chaleur modérée, et le retirez lorsqu'il a atteint une belle couleur rougeâtre ; vous le videz de suite, mais vous devez regarder le dedans, et les parties qui vous paraissent trop minces, vous y collez dessus des parties feuilletées que vous aurez ôté du dedans ; vous imbibez le dessus de ces parties de dorure, et les placez de ce côté à l'endroit nécessaire, afin de les rendre plus solides. Ensuite vous passez légèrement le doroir (avec un peu de dorure) en dedans, pour rapprocher toutes les parties feuilletées qui se séparent en vidant le vol-au-vent, et que vous remettez quelques minutes à la bouche du four.

Tous ces soins sont de rigueur si l'on veut éviter le désagrément de voir cette entrée de mauvaise mine, lorsque la croûte du vol-au-vent n'a pas assez de consistance pour contenir la sauce qui fuit de toutes parts.

Vol-au-vent à la Nesle.

Vous formez vos quenelles dans des petites cuillères à prendre le café (*Voyez* farce à quenelle de volaille), et après les avoir pochées au consommé, vous les égouttez sur une serviette, et les placez avec ordre dans le vol-au-vent que vous finissez d'emplir d'un bon ragoût de crêtes, de rognons de coq, de ris d'agneau, de truffes, de champignons, de queues d'écrevisses, et quatre belles cervelles entières, le tout saucé d'une allemande.

Les vols-au-vent se garnissent volontiers de quenelles de volaille, de gibier, ou de poisson ; et toujours saucées d'une allemande ; d'une béchamel, et d'un grand nombre

de ragoûts tant en gras qu'en maigre; j'en donnerai les détails dans la description des casseroles au riz, attendu que ces deux entrées de four se garnissent dans le même genre.

Traité des rissoles.

Vous abaissez d'un carré long un demi-litron de feuilletage touré à dix tours, Vous placez sur cet abaisse de petites parties de farce à quenelle (ou de godiveau ou de farce fine) de la grosseur d'une noix ordinaire, à un pouce de distance entre elles, puis vous mouillez l'abaisse à l'entour de la farce, sur laquelle vous ployez le bord de la pâte, de manière que vous l'appuyez parfaitement, afin que la garniture se trouve contenue de toutes parts. Surtout ayez soin, en les appuyant, qu'il ne reste point d'air dans l'intérieur; ensuite vous détaillez vos rissoles avec une videlle, ou avec un coupe-pâte rond-cannelé de deux pouces de diamètre; mais en donnant aux rissoles la forme d'un croissant de quinze lignes de largeur sur deux pouces de longueur. Vous recommencez la même opération pour employer le reste de l'abaisse, de manière à avoir vingt-quatre rissoles, que vous placez au fur et à mesure sur deux couvercles de casserole légèrement farinés. Au moment du service, vous les versez dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et, avec la pointe d'un atelet, vous les retournez de temps en temps; dès qu'elles sont colorées d'un blond rougeâtre, vous les égouttez sur une serviette double, les dressez de suite, et servez.

Cette sorte d'hors-d'œuvre est aimable pour employer des parures de feuiletage, et toutes sortes de farces grasses et maigres. On garnit encore ces rissoles avec les garnitures des croquettes de volaille ou de gibier, alors vous leur donnez le nom de cannelons à la Luxembourg, mais aussi la forme d'un cannelon. On fait également les hors-d'œuvre avec de la pâte fine, mais alors on doit faire l'abaisse le plus mince possible.

Rissoles à la parisienne.

Vous abaissez bien mince un litron de pâte à brioche,

ensuite vous placez dessus, à deux pouces près du bord, des petites parties de hachis de volaille ou de gibier (préparé de même que pour les croquettes), de la grosseur d'une forte noix-muscade, et à un pouce de distance entr'elles. Après les avoir légèrement mouillées à l'entour, vous repliez le bord de l'abaisse dessus, et l'appuyez bien parfaitement pour contenir la garniture. Avec un petit coupe-pâte rond-uni, de vingt lignes de diamètre, vous détaillez vos rissoles rondes, en faisant attention à ce que la farce doive se trouver au milieu. Vous les posez sur deux couvercles farinés; et suivez les mêmes procédés pour garnir le reste de l'abaisse, de manière à obtenir vingt-quatre rissoles; vous les y laissez deux bonnes heures, afin que la pâte à brioche puisse revenir. Etant prêt à servir, vous les faites cuire dans une bonne friture légèrement chaude, et les retournez avec un atelet: ces sortes de rissoles sont absolument rondes comme des petites boules. Lorsqu'elles ont acquis une belle couleur rougeâtre, vous les égouttez sur une serviette double et les servez de suite.

On fait également ces rissoles en croissant ou en forme de cannelon; on peut également les garnir avec des farces à quenelle et des farces fines.

Rissoles à la russe.

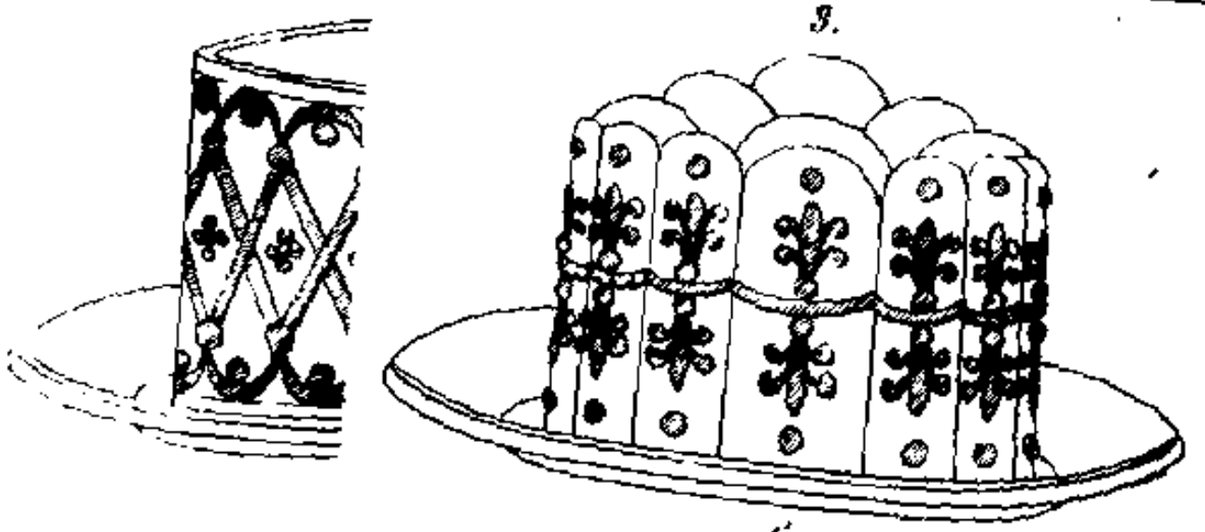
Délayez dans une petite casserole deux cuillerées de farine avec quatre œufs, puis vous y mettez un demi-verre de bonne crême, un grain de sel, et une cuillerée de beurre tiède. Le tout bien amalgamé, vous versez une cuillerée dans une grande poële légèrement beurrée, que vous mouvez afin d'en masquer le fond, ainsi que l'on fait pour les pannequets; étant colorée, vous la retournez pour qu'elle soit d'un blond rougeâtre des deux côtés, puis vous la placez sur un grand plafond, et recommencez la même opération pour employer le reste de la pâte; ce qui doit vous donner une douzaine de petites omelettes très-minces, que vous coupez par le milieu; vous parez chaque partie en carré long, sur laquelle vous placez de la farine à quenelle ou autre, ou du hachis de volaille ou de gibier préparé

comme pour les croquettes ; ensuite vous ployez cette omelette dans le genre des petits pantins de vingt sols, de manière que la garniture se trouve bien enveloppée. Pour la contenir, vous humectez les bords de l'omelette avec un peu de pâte (que vous avez conservée à cet effet) qui vous a servi à faire ces mêmes omelettes ; lorsque vous avez ainsi fait vingt-quatre rissoles, vous les trempez dans six œufs battus avec un grain de sel, vous les masquez de mie de pain très-fine, comme on fait pour les croquettes de volaille ; ne les panez qu'une fois, et placez-les sur deux couverclés de casserole. Au moment du service, vous les faites frire de belle couleur et les servez bien vîte.

Croquettes de riz à la manière ancienne.

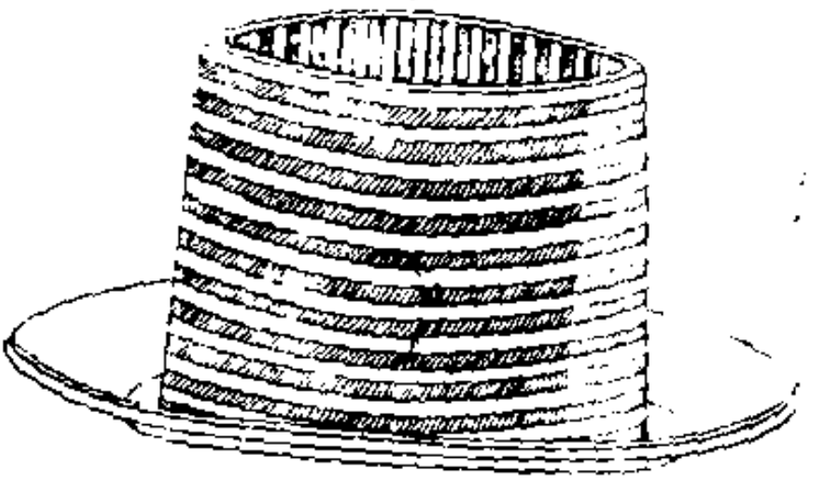
Vous faites cuire six onces de riz Caroline, comme je l'ai enseigné au traité des casseroles au riz ; travaillez-le avec une cuillerée de velouté réduit, deux cuillerées de bon fromage de Parmesan râpé et une pointe de muscade. Le tout bien mêlé, vous le divisez en dix-huit parties égales ; avec une de ces parties, vous formez dans le creux de la main gauche, avec le pouce de la droite, une espèce de godet dans lequel vous mettez une petite cuillerée d'un bon salpicon ou d'une garniture comme pour les croquettes de gibier ou de volaille ; vous refermez les bords du petit godet de manière que la garniture se trouve contenue dans le riz qui, alors, doit avoir une forme très-ronde. Après cela, vous employez les mêmes moyens pour préparer le reste du riz ; vous les roulez sur du Parmesan râpé très-fin, et ensuite dans le creux de la main. Cette opération terminée, vous mêlez deux poignées de Parmesan râpé, avec quatre de mie de pain très-fine ; vous trempez vos croquettes dans six œufs battus, les laissez égoutter un peu pour les rouler sur la mie préparée pour cela, et ensuite dans le creux de la main. Les dix-huit croquettes étant préparées ainsi, vous en versez la moitié dans de bonne friture un peu chaude, en ayant soin de la mouver pour faire rouler les croquettes, afin qu'elles prennent une couleur égale, et lorsqu'elles sont colorées blond, vous les

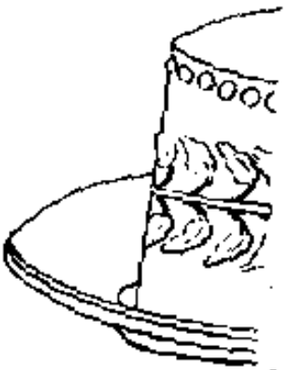




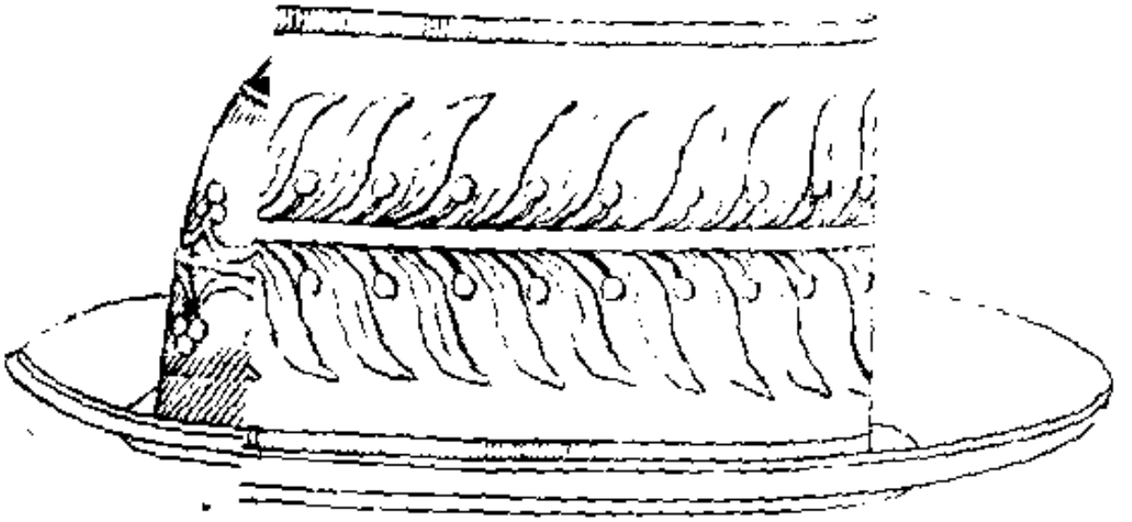
5.

6.





8.



T.e IV.

Pe 89

ôtez de dessus le feu, afin que l'intérieur ait le temps de chauffer à fond; lorsqu'elles ont atteint une couleur rougeâtre, vous les dressez avec du persil frit, et les mettez à l'étuve, en attendant que le reste soit frit de même.

CHAPITRE IX.

TIMBALE DE MACARONI A LA MILANAISE.

Cette belle entrée fait singulièrement valoir les pâtes à l'italienne et à la française. Mais une timbale bien rendue réclame beaucoup de soin et d'adresse, car le peu d'ornemens qu'on y met, ne doivent pas être difformés par le fonsage de la timbale, cela seul en fait la beauté; une belle couleur blonde vive doit la distinguer des autres entrées de pâtisserie.

Manière d'opérer. Faites deux litrons et demi de pâte à dresser pour timbales (*Voyez* cette détrempe), et quatre jaunes d'œufs de pâte à nouille, dans laquelle vous mettez le quart d'une cuillerée de sucre en poudre (1); ensuite vous beurrez grassement le moule à timbales (ce moule doit avoir six pouces et demi de longueur sur trois pouces six lignes de hauteur) avec du beurre épongé, et après avoir moulé et abaissé très-mince la pâte à nouille, vous disposez

(1) Le sucre porte à la couleur; ce qui fait que pendant que la timbale se colore d'un blond vif, cette pâte à nouille, qui forme le décor, prend une belle couleur rougeâtre et produit un joli effet, parce que la décoration se trouve parfaitement détachée de la croute de la timbale. C'est pour imiter ce genre de décoration moderne que j'ai ombré les dessins de cette planche; mais la décoration du n° 2 est tout le contraire: la pâte à nouille est faite au blanc d'œufs, et par conséquent elle est blanche à la cuisson; tandis que la croute de timbale se colore rougeâtre.

SUJETS DE LA PLANCHE III.

Les n°s 1, 2, 4, 5 et 7 représentent des timbales historiées à la moderne.

Le n° 3, une timbale de macaroni à la parisienne.

Le n° 6, une timbale de macaronis à l'indienne.

Le n° 8, une grande timbale ovale pour grosse pièce.

et placez une décoration simple, correcte, et retournez le moule, afin que cet ornement ne soit pas hâlé par l'action de l'air, pendant que vous moulez et baissez la pâte fine de deux bonnes lignes d'épaisseur et de vingt-deux pouces de longueur. Vous coupez ensuite cette abaisse en une bande de vingt-un pouces de longueur sur quatre de largeur; puis vous commencez à la rouler sur elle-même, et la mettez de côté pendant le temps que vous moulez une partie des parures de cette bande, et l'abaisse (1) de même à deux bonnes lignes d'épaisseur. Coupez-la ronde, en posant dessus le fonds du moule de la timbale, afin qu'elle ait précisément la même largeur; alors vous humectez légèrement la décoration du moule, en posant dessus seulement le bout du mouilloir, que vous aurez pressé afin qu'il contienne peu d'eau.

Vous posez ensuite l'abaisse ronde sur la décoration du fond, et l'appuyez avec un peu de pâte moulée, afin que les ornemens s'y incrustent; puis vous placez droit dans le moule la bande roulée: en la déroulant peu à peu, vous l'appuyez sur la décoration qui orne le tour de la timbale qui se trouve foncée en un instant et avec aisance. Par ce procédé, vous ne dérangez nullement la décoration; et pour souder ces deux abaisses, vous placez et appuyez sur leurs joints une petite bande roulée et légèrement mouillée.

Vous versez ensuite dans la timbale le macaroni préparé à cet effet, puis vous mouillez peu le bord de la timbale, que vous couvrez avec une abaisse d'une petite ligne d'épaisseur, et, après avoir parfaitement soudé le couvercle, vous repliez dessus le bord de la timbale; mouillez bien le tout, et masquez-le ensuite d'une seconde abaisse de la largeur du moule. Après l'avoir doré, vous la rayez légèrement, la percez au milieu et la mettez au four gai; donnez une heure et demie de cuisson; et servez-la après

(1) On doit faire ces abaisses avec le moins de farine possible, afin que la pâte, par ce moyen, puisse aisément fixer la décoration après elle; mais plus encore pour que sa couleur soit claire, ce qui ne peut avoir lieu lorsque l'abaisse est farinée.

avoir légèrement glacé la croute, qui doit être colorée bien blond.

Il est du bon ton, et particulièrement pour la qualité de la timbale, de la faire cuire étant garnie de son macaroni ainsi préparé.

Mettez dans une casserole d'eau bouillante une livre de vrai macaroni d'Italie (1), avec un peu de sel et de beurre; laissez-le mijoter doucement sur l'angle d'un fourneau. Pendant sa cuisson, vous foncez la timbale; ensuite vous râpez à-peu-près une livre de fromage de Parmesan. Le macaroni étant bien renflé et moëlleux au toucher, vous l'égouttez dans une passoire; vous en mettez la moitié dans une grande casserole, semez dessus la moitié du fromage, deux pincées de mignonettes et une demi-livre de beurre d'Isigny; vous placez çà et là une cuillerée de velouté et autant de jus de bœuf. Ensuite vous ajoutez le reste du macaroni et le reste du fromage, puis vous sautez le tout, afin de mêler bien parfaitement l'assaisonnement; et si vous voyez que le macaroni soit trop filant, vous y joignez un peu de velouté et un peu de sel, et le versez dans la timbale.

Timbale de macaroni au chasseur.

Vous préparez le macaroni comme le précédent, mais vous remplacez le jus de bœuf et le velouté par une escalope de filets de mauviettes, saucée d'une bonne espagnole travaillée avec un excellent fumet de gibier; vous garnissez ensuite la timbale (qui sera foncée comme ci-dessus). Finissez-la et cuisez-la selon la règle.

On peut mettre à la place des filets de mauviettes, une escalope de filets de lapereaux, de levreaux, de perdreaux, de bécasses, de faisans ou autre menu gibier.

Timbale de macaroni à la financière.

Le macaroni étant préparé de la même manière que ci-

(1) On le distingue facilement; il est très-uni, non gercé, d'une pâte transparente et d'une bonne cuisson; tandis que celui de nos fabriques à l'instar de celles d'Italie, a une teinte terne et grisâtre; sa surface est gercée, ce qui fait qu'à la cuisson il se décompose et se sépare à tous les endroits gercés.

dessus, vous y joignez un bon ragoût à la financière de crêtes de rognons de coq, de foie gras, de truffes et de quelques champignons, saucés d'une espagnole à glace.

Timbale de macaroni à la marinière.

Sautez au beurre les filets d'une moyenne solle : faites blanchir une laitance de carpe; épluchez douze queues d'écrevisses; préparez le macaroni selon la règle; liez-le avec deux bonnes cuillerées de béchamel maigre, et quatre onces de beurre d'écrevisses; ne mettez que quatre onces de beurre d'Isigny, ce qui fait en tout huit onces.

Etant d'un bon sel et bien moëlleux, vous en versez le quart dans la timbale, et placez par-dessus les deux laitances, la moitié des queues d'écrevisses et autant de beaux champignons. Masquez le tout avec le tiers du macaroni, sur lequel vous posez les filets de solles (que vous aurez parés en escalope), les queues d'écrevisses et une demi-douzaine de champignons tournés et bien blancs. Ensuite vous versez le reste du macaroni dans la timbale, que vous finissez et servez de la manière accoutumée.

Timbale de nouilles avec blanquette de volaille.

Faites huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles, et, après l'avoir abaissée et détaillée selon la règle, vous les versez peu-à-peu dans du bouillon en ébullition, et les faites cuire comme le macaroni. Pendant que vous les versez de la main gauche, avec la droite vous mouvez le bouillon avec une cuillère à ragoût, afin que les nouilles ne se pelottent point; alors vous les laissez mijoter à petit feu, et, lorsqu'elles sont renflées et moelleuses, vous les égouttez, puis vous en versez la moitié dans une grande casserole, et les masquez avec huit onces de beurre d'Isigny, huit de fromage de Parmesan râpé, et deux pincées de mignonette. Ajoutez le reste des nouilles, quatre onces de fromage de Gruyère râpé, une cuillerée de bon consommé de volaille; le tout étant sauté, et d'un bon assaisonnement, vous en mettez la moitié dans la timbale, qui sera foncée de la manière accoutumée; puis vous versez par-dessus une blanquette de volaille avec de

beaux champignons, et saucez d'un béchamel dont le velouté sera travaillé d'un consommé de volaille et d'une essence de champignons. Vous y joignez le reste des nouilles, et terminez l'opération comme de coutume. Donnez une heure et demie de cuisson; glacez le dessus et le tour de la timbale, et servez-la de suite.

Timbale de lazannes au fumet de gibier.

Après avoir détrempé huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles (*Voyez* cet article), vous abaissez cette pâte de même que pour les nouilles (le plus mince possible); vous coupez celle-ci en rubans de six lignes de largeur sur quatre pouces de longueur, puis vous les faites mijoter dans du bouillon en ébullition; lorsqu'elles sont bien moelleuses au toucher, vous les égouttez et les sautez avec le même assaisonnement que les nouilles de la timbale précédente. Cependant, au lieu de consommé de volaille, vous les liez avec du fumet de gibier, et, après en avoir mis la moitié dans la timbale, vous versez par-dessus une soixantaine de petites quenelles de gibier (de la forme et grosseur des œufs de cailles) saucées d'une demi-espagnole à glace, travaillée d'un bon fumet de gibier. Versez le reste des lazannes dans la timbale, que vous finissez selon la règle, et mettez à four gai : donnez-lui une heure et demie de cuisson; servez en sortant du four, et passez légèrement dessus le glaçoir.

CHAPITRE X.

TIMBALE A LA FINANCIÈRE.

Après avoir décoré et foncé la timbale, comme je l'ai indiqué pour le premier article du chapitre précédent, vous la masquez au fond et au tour avec des bardes de lard, puis vous l'emplissez de graisse de bœuf hachée; ensuite vous la couvrez d'une abaisse, que vous soudez avec le bord de la timbale; reployez le bord de la soudure sur le couvercle, que vous mouillez parfaitement, et le masquez ensuite d'une seconde abaisse du diamètre exact de la largeur du moule;

dorez le dessus légèrement, rayez-le, faites un trou au milieu, et mettez la timbale au four gai; donnez une heure et demie de cuisson, et, après avoir sorti la timbale du moule, vous la cernez dessus, c'est-à-dire que vous la coupez à trois lignes près du bord, afin d'en faire un couvercle comme au pâté chaud; vous ôtez ce couvercle avec soin; vous videz la timbale, en ôtant parfaitement la graisse et les bardes de lard; bouchez le petit trou du fond avec un peu de pâte (1) : étant prêt à servir, vous la garnissez à moitié de quenelle de volaille, de gibier ou de poisson, et versez par-dessus un bon ragoût de crêtes, de rognons de coq, de foie gras, de ris d'agneau, de truffes et de champignons; le tout saucé d'une demi-espagnole à glace : recouvrez la timbale; glacez le dessus et le tour légèrement; servez ensuite.

Cette entrée ne diffère du pâté chaud que parce que la timbale est moulée, et qu'on la sert avec son couvercle; tandis que le pâté chaud se sert presque toujours découvert, pour faire valoir sa riche garniture, que l'on place avec art et ornée de belles écrevisses : mais, au reste la garniture de la timbale et du pâté chaud sont absolument les mêmes.

Ainsi donc on peut servir des timbales avec les différentes garnitures décrites pour le pâté chaud. A l'égard de ceux dont la garniture est cuite en même temps que la croûte, on procédera de la manière suivante.

Timbale de pigeons innocens aux truffes.

Après avoir flambé légèrement huit beaux pigeons innocens, vous troussez les pâtés en dedans, et les séparez en deux; vous les placez sur un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait tiédir quatre onces de beurre fin, autant de lard râpé, une cuillerée (à bouche) de persil, deux de champignons, quatre de truffes, le tout haché menu, une petite gousse d'échalotte hachée et blanchie, une pointe de muscade, le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement des

(1) On prépare de la même manière les croutes des timbales de macaronis de nouille et de l'azanne; au moment du service on les remplit de l'une de ces garnitures.

pigeons ; puis quatre belles truffes coupées en lame. Faites mijoter le tout sur un feu un peu modéré, pendant sept ou huit minutes ; retournez les pigeons, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; ensuite vous les séparez de toute leur partie osseuse susceptible d'être retirée.

Vous détrempez alors deux litrons et demi de pâte à timbale et deux jaunes de nouille, que vous abaissez et détaillez en nouille, vous masquez légèrement avec le fond et le tour du moule de la timbale que vous avez beurré; ensuite vous moulez presque toute la pâte, et après l'avoir abaissée à trois lignes d'épaisseur, vous commencez á la dresser comme pour un pâté froid ; et dès quelle se trouve par son élévation et sa largeur pouvoir emplir le moule en y entrant aisément, alors vous la posez dans le moule et l'appuyez avec le reste de la pâte que vous moulez à cet effet. Après lui avoir fait prendre la forme parfaite du moule (1), vous coupez la pâte à six lignes plus haut que le bord du moule; ensuite vous masquez légèrement le fond et le tour de la timbale avec un peu de farce fine aux truffes, puis vous y placez en couronne huit moitiés de pigeons, et entre chacun deux une lame de truffes et la moitié du fond de leur cuisson ; par dessus vous placez de la même manière les huit autres moitiés de pigeons et le reste de leur assaisonnement. Finissez la timbale comme de coutume ; donnez-lui une heure et demie de cuisson. Etant prêt a servir vous coupez le dessus de la timbale en couvercle, vous lui ôtez aussi le peu de farce qui masque les pigeons, et la dégraissez. Vous versez dessus un émincé de truffes saucé d'une bonne espagnole à glace, travaillée avec un consommé de volaille à l'essence de truffes : recouvrez-la, et glacez-la légèrement. Servez.

Cette seconde manière de foncer les timbales est plus prompte que celle décrite pour le macaroni à la milanaise, attendu que la décoration de celle-ci est faite en un clin – d'œil, puisque ce n'est autre chose qu'un peu

(1) Observez qu'il n'y ait pas de cloche d'air entre la pâte et le moule, et sur-tout que la pâte ne soit pas plicée après avoir fini de foncer la timbale.

de nouille coupée très-fin, et [illegible] légèrement dans le moule en formant vermicelle, ce qui fait bon effet. Lorsque la timbale a reçu sa cuisson, dressez la pâte pour la mouler, ensuite cela va grand train. Cette manière est fort bonne dans un moment pressé.

CHAPITRE XI.

TIMBALE A LA PARISIENNE.

Ayez une demi-livre de vrai macaroni d'Italie, qu'il soit le plus long possible; faites-le cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel et de beurre, faites-le mijoter doucement, et retirez-le presque cuit; lorsqu'il sera égoutté, vous le rangerez dans toute sa longueur sur une serviette. Beurrez grassement un moule à timbale avec du beurre d'écrevisses bien rouge, afin de teindre convenablement le macaroni que vous placez en formant la volute ou d'escargot (*Voyez* le dessin du n° 5 de la planche 3); vous le ressuyez entièrement en le roulant à mesure sur la serviette, vous coupez ensuite les petites pointes carrément, pour que chaque partie réunies ne forment plus qu'une seule et même bande.

Le moule étant ainsi masqué au fond et au tour, vous commencez à couvrir avec soin le macaroni du fond d'un pouce d'égale épaisseur de farce à quenelle de gibier (un peu plus forte en panade que de coutume), vous masquez ensuite le tour de la même épaisseur de farce; mais le point essentiel, en posant cette farce, est de ne pas déranger le macaroni, autrement la timbale serait de pauvre mine, car tout le mérite de cette jolie entrée consiste dans la réussite de cette partie de l'opération.

Vous garnissez ensuite la timbale, à six lignes près de sa hauteur, d'une bonne escalope de filets de mauviettes, de perdreaux rouges, de faisans ou de lapereaux de garenne, avec truffes ou champignons, saucés d'une espagnole parfaite, travaillée d'un bon fumet de gibier. Ce ragoût doit être mis à froid. Vous le masquez de cette manière : vous

formez sur un rond de papier beurré, un rond de farce de quatre pouces et demi de diamètre, et de six bonnes lignes d'épaisseur; alors vous renversez ce papier en plaçant la farce sur le ragoût, et, pour détacher cette farce du papier, vous posez dessus une seconde seulement, un couvercle de casserole un peu chaud. Aussitôt que le beurre est fondu, vous enlevez aisément le papier, et, avec la pointe du couteau, vous soudez le bord de l'épaisseur de la farce à la farce du tour de la timbale, de manière que le ragoût se trouve contenu de toute part par la farce.

La timbale terminée, vous la placez dans une casserolée d'eau bouillante (1) et la faites cuire ainsi au bain marie. Faites attention que l'eau ne doit pas bouillir pendant la cuisson, qui est de cinq quarts-d'heure à-peu-près. Au moment du service, vous posez le plat d'entrée sur le moule, que vous retournez sans dessus dessous, et après l'avoir enlevé, la timbale a une mine charmante par sa teinte claire et rougeâtre. Vous la servez de suite.

Cette entrée sort véritablement de la classe des entrées ordinaires.

Timbale à l'indienne.

Faites cuire (comme ci-dessus) séparément deux quarterons de macaroni; mettez dans l'une des deux parties, une petite infusion de safran, afin que le macaroni, en cuisant, se colore d'un beau jaune citron. Lorsqu'il est presque cuit, vous égouttez les macaronis séparément, et les placez dans le moule (beurré) de cette manière (2) (*Voyez* le dessin du n° 6 de la planche 3e). Vous placez un cordon de macaroni blanc à l'entour du fond du moule; ensuite vous masquez tout le fond, en y plaçant en travers une bande de macaroni jaune, blanc, et ainsi de suite. Cette opération terminée, vous posez un second cordon de macaroni jaune (en ayant soin que les joints de chaque bande soient à peine visibles)

(1) L'eau doit être à six lignes près du bord du moule, que vous aurez couvert d'un rond de papier beurré.

(2) Avant, vous le roulez sur la serviette pour l'éponger parfaitement.

à l'entour du moule et par dessus ; vous en posez une autre de macaroni blanc, ensuite un jaune, puis un blanc et un jaune, enfin vous suivez les mêmes procédés pour garnir le tour du moule jusqu'au haut. Lorsqu'il est terminé, vous masquez avec soin, de même que ci-dessus, le fond et le tour de la timbale d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelle de volaille (un peu ferme en panade, afin qu'elle ait plus de consistance) ; vous versez dedans un ragoût à l'indienne composé de crêtes, de rognons de coq, de foie gras, de champignons et de quelques petits lardons (1) de lard maigre, le tout saucé d'un velouté bien blond, dans lequel vous joignez un peu d'infusion de safran pour le teindre d'un beau jaune citron. Vous travaillez cette sauce avec un consommé de volaille aux champignons, poivre de Cayenne et piment, attendu que ces deux sortes d'épiceries caractérisent cette sauce par l'extrême force de leur esprit aromatique et tonique. Finissez cette timbale comme la précédente, et faites la cuire de même au bain marie : vous la servez en sortant du moule.

Cette entrée est fort distinguée, et ces petites rayures régulières jaunes et blanches, font un très-bel effet à la vue.

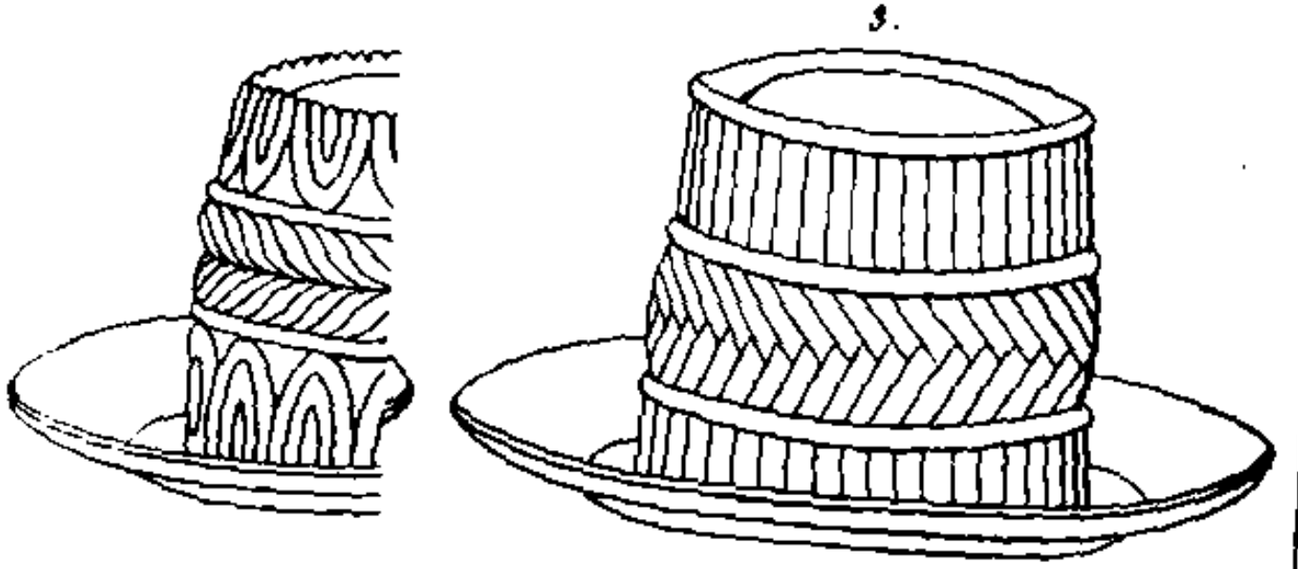
On peut également garnir l'intérieur des deux sortes de timbales décrites précédemment, avec tous les ragoûts possibles de volaille ou de gibier.

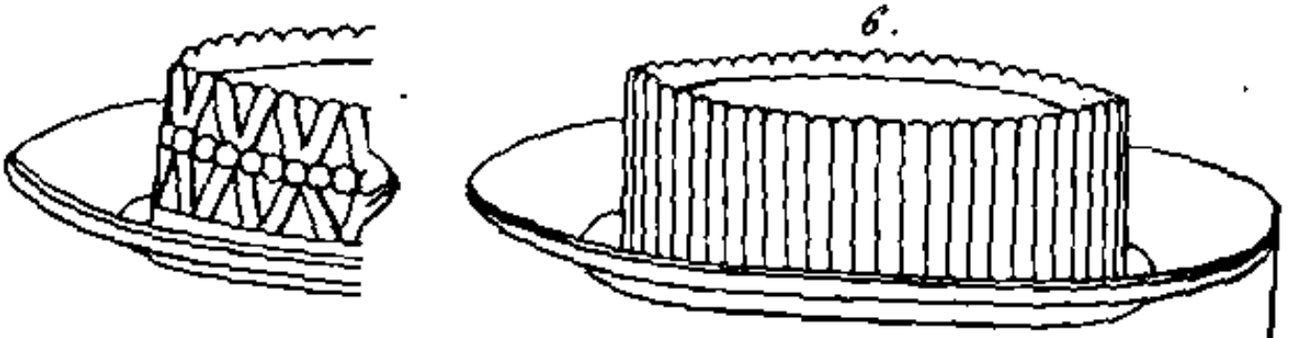
Timbale blanche à la marinière.

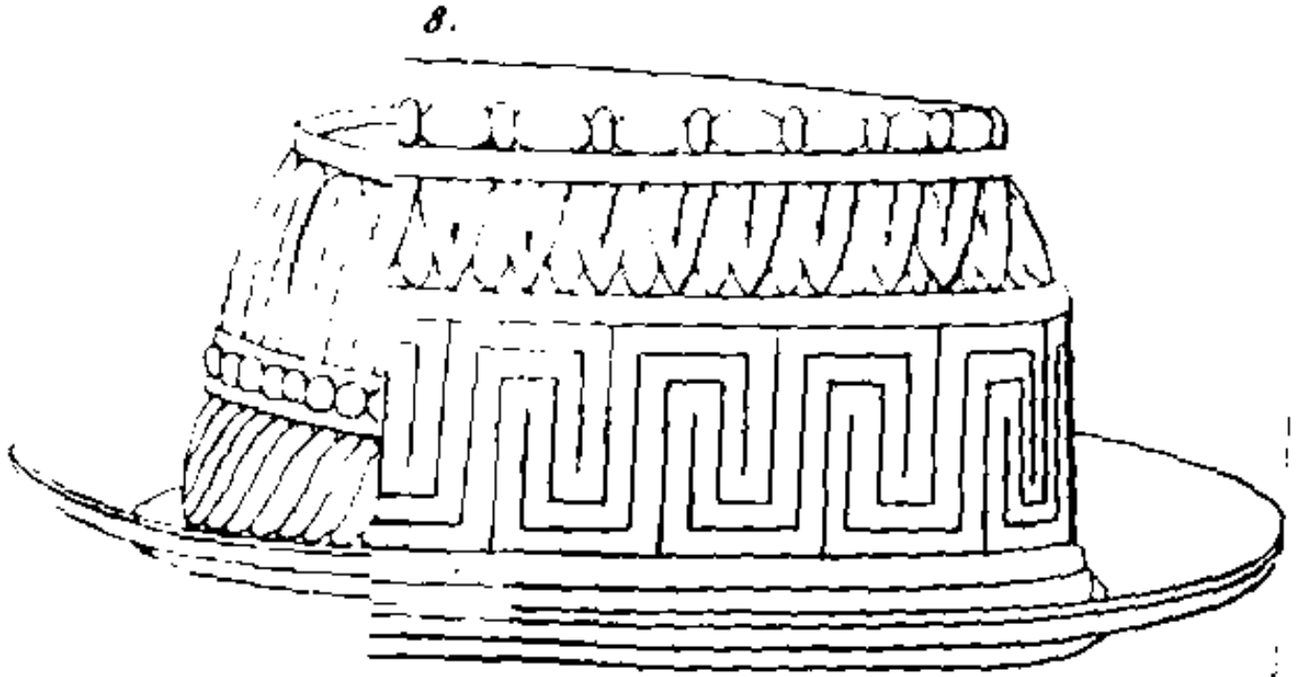
Faites cuire dans une casserolée d'eau bouillante, avec un peu de sel et de beurre, huit onces de vrai macaroni d'Italie le plus long possible ; vous l'égouttez un peu ferme de cuisson, ensuite vous le roulez sur une serviette, à mesure que vous le placez dans un moule légèrement beurré. Vous le placez au fond du moule en forme de coquille de limaçon ; puis vous le placez droit à l'entour. Cette partie de l'opération terminée, vous masquez le ma-

(1) Vous coupez ce lard avec un coupe-racine de six lignes de diamètre ; puis vous le faites blanchir à grande eau pour le dessaler, et le faites mijoter ensuite dans du consommé.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON







T.° 1.er

P.e 99.

caroni d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelle de poisson (ayant un peu de consistance). Vous garnissez l'intérieur d'un ragoût de laitances de carpes, de queues d'écrevisses et de champignons, le tout saucé d'une béchamel maigre. Finissez cette timbale comme les précédentes, et faites la cuire au bain marie, selon la règle. (*Voyez* la timbale à la parisienne.)

On peut encore garnir cette timbale de filets de solles, de perches, de rougets, d'anguilles, de barbus, de turbots, de saumons, de truites, d'esturgeons, et pour petites garnitures, des laitances de maquereaux, de brochets, de lottes, d'huîtres, de queues d'écrevisses et de crevettes, de champignons, de culs d'artichauts et de truffes.

On suivra les procédés indiqués dans les détails des trois timbales précédentes, pour confectionner des timbales ovales pour grosses pièces.

CHAPITRE XII.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

La casserole de riz est une entrée aussi élégante que riche : ses formes, et sur-tout sa physionomie appétisante, lui donnent un caractère distingué ; elle est assurément le type du beau des entrées de four. Nos savans du jour ont tellement perfectionné cette entrée, qu'elle est arrivée à son dernier période ; aussi joue-t-elle un grand rôle dans le service de la haute cuisine moderne. Dans un dîner de huit entrées, on sert de préférence une jolie casserole

---

SUJETS DE LA PLANCHE IV.

Les n°s 1, 2, 3 et 7 représentent quatre casseroles au riz dressées dans le goût moderne.

Les n°s 4, 5, 6 sont trois bordures de riz pour recevoir des petites entrées fines, telles que ragoût à la financière, à la Toulouse, sauté, et blanquette de volaille ; puis des escalopes de toutes sortes de gibier, de poissons de mer et de fleuve.

Le n° 8 est une grande casserole de riz pour flan.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

au riz, à un pâté chaud ou à un vol-au-vent, et cette préférence est bien juste, puisque la casserole est la plus belle.

Beaucoup de chefs font cette entrée, mais peu la font bien : cela tient, il est vrai, à la manière d'apprêter le riz; car c'est l'ame de l'opération. Cependant, pour bien tourner une casserole au riz, il faut être adroit et de bon goût; et tous les hommes n'ont pas reçu ce don de la nature. Néanmoins, lorsqu'on apportera les soins que cette préparation réclame, on obtiendra facilement du riz blanc et pâteux. Aidé par mes dessins, on pourra, ce me semble, donner de la tournure et faire cette entrée de bonne mine: mais le point essentiel est que le riz conserve à la cuisson les formes qu'on lui a donné; c'est-à-dire que la casserole, après avoir subi sa cuisson, doit sortir du four avec la même tournure qu'elle avait en y entrant : voilà le plus beau de l'opération. Cela consiste en ce que le riz soit mouillé et travaillé à point, et sur-tout bien dégraissé. Je vais essayer de le démontrer, en donnant la manière d'apprêter et de former la casserole au riz.

Casserole au riz à la moderne.

Après avoir lavé à plusieurs reprises, et à l'eau tiède, six quarterons de riz Caroline (1), vous le versez dans une grande casserole creuse du diamètre de huit pouces, afin de pouvoir le travailler quand il en sera temps; vous le mouillez, à-peu-près de deux fois son volume, avec du bon bouillon, et le liez en sus d'un beau dégraissé de volaille; c'est-à-dire que, si le riz se trouve être d'un pouce d'épaisseur, vous pouvez hardiment le mouiller de deux pouces au-dessus de sa surface, sans y comprendre le dégraissé (quatre cuillerées à dégraisser). Vous placez la casserole sur un bon fourneau : aussitôt que le riz est en ébullition, vous le retirez sur l'angle du fourneau, afin de pouvoir aisément ôter le peu d'écume qu'il jette : cela fait, vous placez la casserole sur des cendres rouges; vous la couvrez

(1) Je désigne le riz Caroline, parce qu'il convient seul à ce genre de travail, et que le riz du Piémont n'a pas assez de consistance.

sans y mettre de feu dessus, attendu que ce feu dessèche le riz à sa surface lorsqu'il vient à crever, et qu'un grand nombre de grains de riz se trouvent à sec, lorsque la masse entière se crève : ces grains se racornissent et finissent par rendre le riz grenu; c'est ce qu'il faut éviter autant que possible.

On doit avoir soin que le riz mijote sans interruption; après quinze à vingt minutes d'ébulition vous le remuez un peu avec une spatule, afin qu'il crève également; vous le faites encore mijoter pendant vingt à vingt-cinq minutes, puis vous le remuez de nouveau, et si vous trouvez qu'il soit doux et facile à s'écrâser sous la pression des doigts, vous le retirerez du feu. Mais dans le cas contraire, vous y joignez un peu de mouillement et le laissez achever de se crever à point. Alors vous le remuez quelques minutes avec la spatule, et le placez d'un côté de la casserole que vous penchez à cet effet, afin que le dégraissé s'égoutte, pour l'ôter plus facilement.

Enfin, lorsque le riz n'est plus que tiède, et qu'il est bien dégraissé, vous en formez une pâte lisse et ferme en la travaillant bien et assez long-temps pour que tous les grains aient passé en partie sous la pression de la spatule ou cuillère de bois; et si vous jugez nécessaire d'y ajouter un peu de bouillon, vous en mettez, mais bien peu à-la-fois, attendu que le riz doit être ferme, quoique très-liant.

Cette opération terminée, vous formez la casserole au riz sur un plafond ou sur une tourtière. A cet effet, vous y versez le riz en masse, et lui donnez quatre à cinq pouces de hauteur sur sept de diamètre; et, pour le rendre bien lisse, vous passez et repassez encore vos doigts sur les parties qui en auraient besoin, et pour l'enjoliver (*Voyez* les dessins), vous vous servez de la pointe d'un couteau et de tranches de carottes que vous découpez, afin de les rendre propres à ce travail. Faites ensorte que votre décor soit bien saillant, c'est-à-dire, que les ornemens soient bien détachés de la masse du riz; car nous avons certains faiseurs qui font ces ornemens d'une telle manière qu'ils disparaissent à la cuisson. Ce n'est pas là le bon ton. La

casserole bien faite doit avoir son décor au moins de la grosseur d'un petit doigt et profondément détaché, afin qu'à la cuisson l'ornement se colore d'un beau blond, et que ces profondeurs se sèchent blanc, ce qui fait le plus bel effet possible. C'est ainsi que doit être la casserole au riz moderne.

Vous masquez ensuite la surface de la casserole au riz, avec un peu de beurre clarifié, cela la dispose à prendre une couleur plus vive, puis vous la placez sur une chevrette et la mettez au four chaud : la cuisson est d'une heure et demie à-peu-près ; sa couleur doit être d'un jaune vif. Etant cuite, vous ôtez le couvercle que vous avez tracé en formant la casserole, après l'avoir dégarnie entièrement de tout le riz qui ne tient pas à la croûte, afin que celle-ci soit bien mince ; alors vous mêlez dans une petite casserole, une grande cuillerée de riz (du dedans), avec un peu de béchamel, (si la garniture est à la béchamel), ou un peu d'espagnole (si son ragoût est saucé à l'espagnole) ou telle autre sauce; et, au moment du service, vous garnissez avec ce riz l'intérieur de la croûte de la casserole (cela la rend très-agréable à manger), que vous emplissez, et avant de la servir vous glacez légèrement les parties saillantes de la décoration.

Voilà une idée de la grande manière de faire et de servir cette belle entrée.

Lorsque l'on manque de consommé de bouillon et de bon dégraissé, on supplée à ce manque de chose en marquant le riz avec de l'eau, du beurre et du sel; la casserole n'éprouve aucune altération, puisque le résultat est le même et que le riz en est plus blanc.

Observation. Voici une remarque que je crois de quelque importance pour les personnes peu habituées à la préparation du riz.

Je fis dernièrement un grand extraordinaire à Morfontaine, où nous avons servi pendant trois jours de suite quarante entrées, ce qui nous donna beaucoup de besogne. Le dernier jour j'avais deux casseroles au riz, que je préparais selon les procédés indiqués ci-dessus ; mais, comme

je me trouvais pressé par de grands travaux, je travaillai mon riz sans m'apercevoir qu'il n'était pas suffisamment dégraissé, ce qui le rendait tout grenu : j'étais contrarié. Je le laissai égoutter pour le dégraisser de nouveau ; mais je fus trompé dans mon attente, car le riz étant presque froid, la graisse ne pouvait s'en séparer, à moins de le faire chauffer de nouveau, et je n'en avais pas le temps. Enfin il me vint dans l'idée de placer et d'appuyer une serviette dessus et dessous le riz pour qu'elle s'imbibât peu à peu de la graisse superflue; par ce moyen mon riz devint d'une pâte parfaite, et mes deux casseroles furent bien terminées.

Je donne cette idée, et ne rougis point de l'avoir employée, puisqu'elle m'a servi heureusement dans un moment pressé.

Maintenant je vais donner quelques détails sur les garnitures des casseroles au riz.

Casserole au riz à la Reine.

Après avoir haché très-fin les blancs de deux poulardes avec une douzaine de beaux champignons bien blancs (le tout cuit), vous les pilez bien parfaitement et les délayez; ensuite, avec de la béchamel travaillée d'un bon consommé de volaille à l'essence de champignons, vous passez cette purée de volaille par l'étamine blanche, et la mettez au bain marie, afin qu'elle devienne presque bouillante sans ébullition, puis vous la versez dans la casserole au riz. Pour servir de couvercle, vous placez dessus et en couronne six œufs frais pochés bien mollets (à l'eau bouillante avec sel et une pinte de vinaigre), et placez en travers sur chaque œuf un filet mignon de poulets à la Conti. Etant prêt à servir, vous masquez le milieu des œufs de béchamel; vous glacez légèrement la décoration de la casserole au riz, et la servez.

On sert également cette entrée sans passer le hachis de volaille à l'étamine, et sans le piler, cela s'entend.

Casserole au riz à la polonaise.

Vous hachez suffisamment de la chair (cuite) de perdreaux,

de faisans, de lapereaux ou de levreaux, avec quelques champignons; vous la pilez, et ensuite vous la délayez avec une bonne espagnole travaillée avec un fumet de gibier à l'essence de champignons; puis vous passez le tout à l'étamine blanche, et mettez ce coulis au bain marie. Etant presque bouillant et prêt à servir, vous en garnissez la casserole au riz que vous glacez légèrement, et, pour servir de couvercle, vous faites dessus une couronne de petites truffes tourrées et sautées dans la glace, ou de beaux champignons, ou de gros rognons de coq; puis vous masquez le milieu avec un peu d'espagnole. Servez.

Casserole au riz garnie d'une blanquette de volaille aux truffes.

Sautez au beurre avec une pointe de sel, huit filets de poulardes et cinq moyennes truffes bien rondes que vous aurez émincées; ensuite vous égouttez les truffes et les placez dans une petite casserole. Les filets étant froids, vous les émincez, les parez pour blanquette et les mêlez aux truffes, puis vous les saucez d'une bonne allemande. Placez le tout au bain marie, et servez presque bouillant.

Casserole au riz au chasseur.

Après avoir paré douze filets de perdreaux rouges, vous les sautez au beurre avec six truffes bien noires, rondes, émincées, une pointe de sel et muscade. Les filets étant roidis, vous les égouttez sur une assiette, ensuite vous égouttez les truffes et les placez dans une petite casserole; vous émincez et parez vos filets (froids) en escalope, et les mêlez aux truffes, en sauçant le tout d'une espagnole parfaite, travaillée d'un fumet de gibier à l'essence de truffes. Faites chauffer au bain marie, et, au moment du service, liez cette escalope avec un bon morceau de beurre fin.

On peut également garnir cette casserole au riz d'une escalope de filets de mauviettes, de bécasses, de faisans, de lapereaux et filets de levreaux liés au sang.

Casserole au riz à la Périgord.

Faites dégorger et blanchir un petit foie gras de Stras-

bourg; coupez-le en escalope, et sautez-le légèrement au beurre avec un peu de sel, ensuite vous l'égouttez sur une serviette, le parez et le mêlez dans une petite casserole avec une vingtaine de belles crêtes doubles, une quarantaine de gros rognons de coq, et autant de petites truffes tournées de la forme et grosseur des rognons; puis une vingtaine de beaux champignons tourés et bien blancs, le tout saucé d'une demi-espagnole à glace, travaillée d'un consommé de volaille aux truffes, et d'une réduction de vin de Madère. Placez ce ragoût au bain marie, et versez-le presque bouillant dans la casserole au riz, que vous glacez et servez de suite.

Casserole au riz à la Toulouse.

Ce ragoût se compose de ris d'agneau, de crêtes, de rognons de coq, de foie gras (de chapon), de champignons et de truffes émincées, le tout saucé d'une bonne allemande et chauffé au bain marie. Etant prêt à servir, vous glacez légèrement les ornemens de la casserole au riz, et la garnissez. Vous pouvez ajouter dessus une couronne de petits ris d'agneau piqués et glacés.

Casserole au riz à l'indienne.

Vous la garnissez d'un kari. Ce kari n'est autre chose qu'une fricassée de petits poulets à la Reine, dans laquelle vous ajoutez une infusion de safran, du poivre de Cayenne et du piment, puis des petits lardons de poitrine que vous coupez avec un coupe-racine du diamètre de six lignes; après les avoir blanchis, vous les faites cuire dans du bouillon, et les joignez dans la fricassée qui sera garnie de quelques crêtes, rognons et champignons, liés selon la règle. La casserole au riz étant garnie, vous placez dessus, en couronne, des petits cornichons bien verts. Servez glacé.

Casserole au riz garnie de palais de bœuf.

Après avoir parfaitement épluché, blanchi et fait cuire dans un blanc douze palais de bœuf, vous les égouttez sur une serviette, et les coupez avec un coupe-racine de quinze lignes de largeur, puis vous les saucez d'une bonne alle-

mande avec truffes et champignons. Faites chauffer au bain marie, et servez.

On garnit également des casseroles au riz, de tendon de veau, de ris d'agneau ou de veau en blanquette.

CHAPITRE XIII.

Casserole au riz de bonne morue.

Ayez deux belles crêtes de morue bien blanche, tendre et bien fraîche, ce qui se rencontre rarement. Faites-la dessaler, et un moment avant le service, vous la mettez dans une casserolée d'eau fraîche sur le feu. Aussitôt qu'elle commence à entrer en ébullition, vous l'ôtez de dessus le feu, puis vous jetez dedans un charbon ardent (1) et la couvrez quelques minutes; ensuite vous l'égouttez sur une serviette, et en séparez les peaux et les arêtes; vous la saucez d'une bonne béchamel maigre. Placez-la au bain marie. Au moment de la servir, vous y joignez un morceau de beurre et une pointe de muscade.

Casserole au riz garnie de filets de solles.

Lavez et parez les filets de quatre belles solles, et sautez-les au beurre avec un peu de sel; égouttez et parez-les en petits ronds de quinze lignes de diamètre. Ensuite vous les saucez d'une béchamel maigre, ou d'une sauce allemande avec garniture de champignons et queues de crevettes.

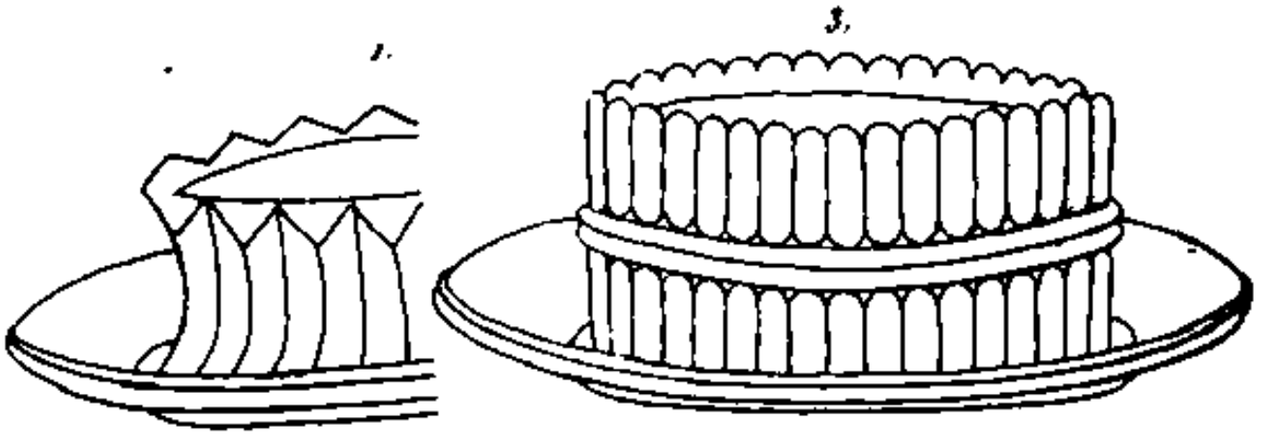
Placez ce ragoût au bain marie, et servez-le presque bouillant dans la casserole au riz, que vous glacez légèrement. Servez.

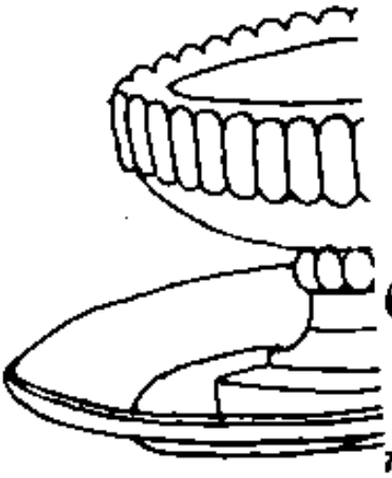
On procédera de même que ci-dessus pour préparer et servir des casseroles au riz de filets de turbot, de barbu, de saumon, d'esturgeon, d'anguille, de perche, et généralement de poissons de mer et de rivière.

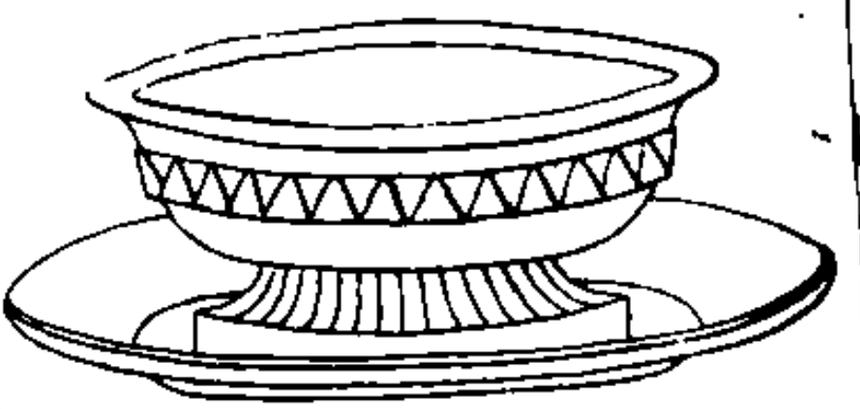
On se sert pour les garnitures de ces sortes d'entrées, d'huîtres, de queues d'écrevisses, de laitances de carpes, de

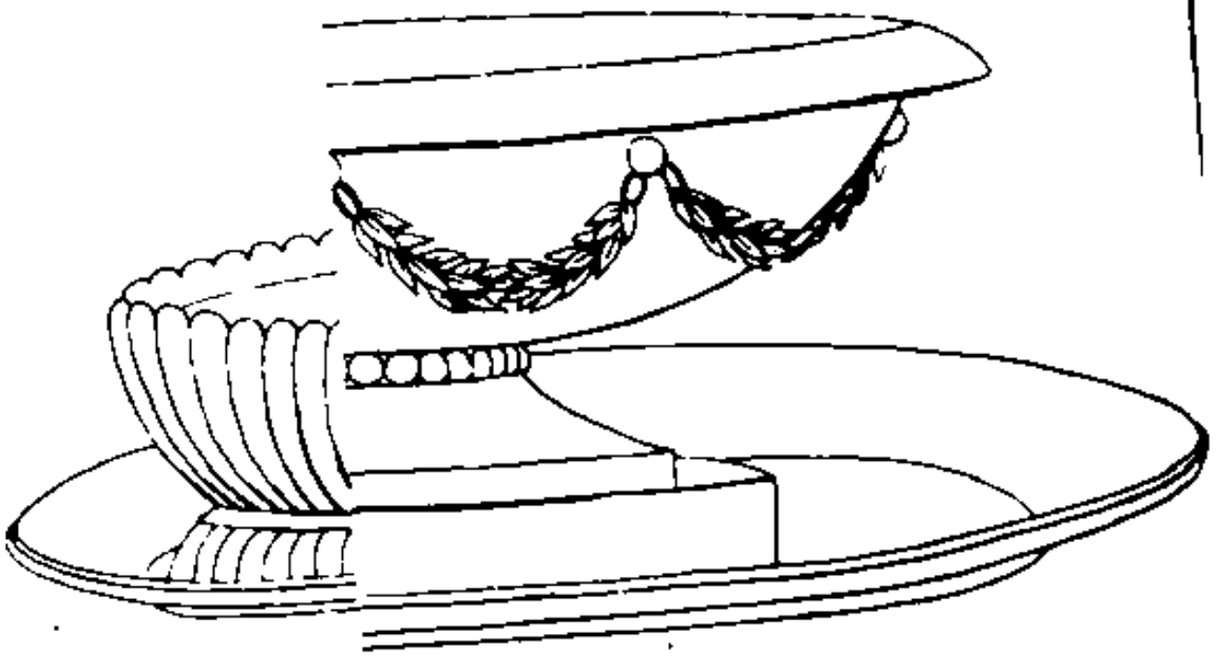
(1) Cela est pour faire perdre ce goût désagréable de salaison que la morue conserve trop souvent.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON









brochets, de lottes et de maquereaux, de truffes, champignons, morives et culs d'artichauts.

On garnit encore les casseroles au riz avec des quenelles de volaille, de gibier et de poisson.

A l'égard des grandes casseroles ovales au riz, vous procéderez absolument de la même manière que pour l'entrée décrite précédemment; mais vous doublerez ou triplerez la dose du riz.

Nos anciens faisaient leurs casseroles au riz infiniment moins élégantes que celles de nos jours assurément : ils avaient l'habitude de les garnir de leur ragoût à froid, en leur donnant la tournure nécessaire, de manière que par ce triste résultat, la sauce, presque toujours à la cuisson, s'enfuyait à travers la croûte, ce qui donne véritablement à cette belle entrée la plus mauvaise mine.

On en fait encore quelquefois, mais bien rarement, car cette manière, quoiqu'en réussissant bien à la cuisson, n'a rien de distingué. D'ailleurs la manière de faire et de garnir nos casseroles au riz moderne, est plus riche, plus mâle et plus distinguée.

CHAPITRE XIV.

CROUSTADE DE PAIN GARNIE D'UNE ESCALOPE DE LEVREAUX AU SANG.

L'AVANT-VEILLE de faire votre croustade, vous demandez au boulanger un pain de trois livres de la même pâte que le pain à potage, dont la pâte cependant soit un peu plus

SUJETS DE LA PLANCHE V.

Ces dessins représentent des croustades de pain de formes diverses. Ces sortes d'entrées vont parfaitement avec celles qui reçoivent leur couleur du four; mais celles-ci sont de forme toute particulière, ce qui les distingue des casseroles au riz, des pâtés chauds et des timbales; cela vient de la facilité qu'on a de les découper dans des masses de mie de pain qui se soutiennent d'elles-mêmes, et qui par conséquent conservent très-bien les formes et contours qu'on leur a donnés.

serrée, attendu que sa mie est très-poreuse, et que sa légèreté convient beaucoup mieux que la pâte ferme, car cette dernière prend toujours une couleur grisâtre, tandis que c'est tout le contraire pour l'autre; et qu'elle se colore d'une belle teinte claire et rougeâtre. Il faut que ce pain n'ait que huit pouces de diamètre; étant rassis d'un jour ou deux, vous parez la mie en forme de coupe (*Voyez* les dessins), afin que la croustade soit plus élégante; vous lui donnez couleur en la mettant dans une casserole qui doit contenir une assez grande quantité de beurre clarifié ou de friture neuve. Pour que la croustade en soit parfaitement masquée, vous lui faites prendre couleur sur un feu modéré; aussitôt qu'elle est d'une belle couleur blonde, vous l'égouttez sur une serviette; puis vous ôtez le couvercle que vous aurez eu soin de marquer en formant la croustade, et après l'avoir vidée de toute sa mie, vous masquez légèrement l'intérieur de deux lignes d'épaisseur, seulement, de farce à quenelle de gibier. Mettez-la à la bouche du four, ôtez-la aussitôt que la farce est ferme.

Ce petit masqué de farce empêche la sauce de s'enfuir dans la croustade qui, bientôt, se serait imbibée de la sauce de l'entrée qu'elle contient; alors par ce résultat l'entrée a tout son éclat : elle conserve toute sa sauce, point essentiellement nécessaire pour conserver le luxe des entrées.

Ce genre de croustade, qui n'est point vulgaire, est extrêmement agréable pour servir toutes sortes de petites entrées dépecées et de ragoûts recherchés.

Enfin après avoir ainsi préparé la croustade, vous coupez et parez en escalope huit filets de levreaux, et les placez au fur et à mesure dans un grand plat à sauter, dans lequel vous aurez quelques cuillerées de beurre clarifié. Ensuite vous semez sur ces filets un peu de sel fin, et les couvrez entièrement de beurre clarifié; puis, au moment du service, vous les faites roidir seulement sur un fourneau modéré, et en égouttez le beurre. Alors vous les saucez d'une bonne espagnole (bouillante, travaillée d'un fumet de gibier). Vous mouvez le sautoir afin de saucer parfaitement les filets, mais sans les remettre sur le feu; et pour les lier, vous y

joignez, en les remuant toujours, le sang des levreaux (que vous aurez eu le soin de conserver à cet effet), un peu de beurre divisé par petites parties, et une petite pointe de muscade râpée.

Ce sang lie la sauce (comme fait la liaison du jaune d'œuf) et la teint d'un rouge ombré qui convient parfaitement à cette sorte de gibier.

On doit servir cette bonne entrée de suite, afin que son fumet se fasse sentir aux convives.

On ajoute aussi dans cette escaloppe une émincée de truffes ou de champignons.

Beaucoup de personnes ont la mauvaise habitude, après avoir détaillé leurs filets, de les taper avec la lame du couteau, à mesure qu'elles les parent; mais ces procédés sont rejetés par nos artistes, attendu qu'ils disent, et avec raison, que les filets sont assez tendres sans être battus, et que par ce moyen on conserve tout le jus de la chair, qui en est plus moelleuse et plus agréable à savourer.

Les escalopes de filets de lapereaux, de mauviettes, de grives, de bécassines, de perdreaux et de faisans, se préparent de même que ci-dessus; mais en faisant attention que les filets de lièvres ou de levreaux se lient de leur sang, et que cette liaison ne convient qu'à ces deux sortes d'entrées.

Croustade de cailles au gratin.

Après avoir fait une croustade à sept grandes cannelures (ne lui donnez que deux petits pouces de hauteur sur sept et demi de diamètre), vous la préparez, et lui donner même couleur que ci-dessus; ensuite vous la videz et la garnissez également d'un pouce d'épaisseur de farce fine (*Voyez* cet article). Vous devez avoir désossé d'avance sept belles cailles de vignes, que vous élargissez, pour les masquer légèrement avec un peu de glace de volaille ou de gibier, et les assaisonner légèrement de sel et de muscade. Après avoir mis dans chacune d'elles un peu de farce, vous en formez de petits ballons, que vous placez à mesure dans la croustade, de manière que chaque caille se trouve en-

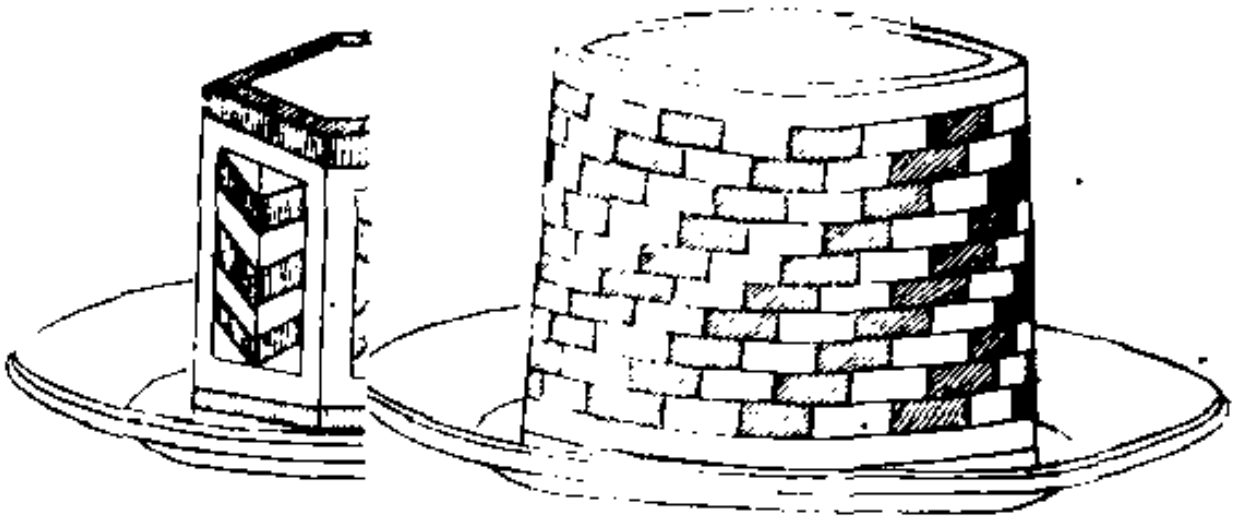
cadrée dans chacune de ces cannelures. Vous emplissez le milieu de la croustade de farce; puis vous percez le milieu de chaque caille, pour placer dans chacune une de leurs pattes que vous avez conservés. Pour cette opération, on doit faire attention que les cailles doivent excéder de huit à neuf lignes la hauteur de la croustade, dont vous masquez le tour ainsi que le dessus de bardes de lard; puis vous l'entourez d'une bande de papier double, que vous fixez avec un peu de ficelle : placez dessus deux ronds de papier beurré, et mettez cette croustade au four, chaleur modérée. Donnez-lui une heure de cuisson, c'est-à-dire lorsque vos cailles sont fermes au toucher, vous pouvez les ôter du four. Dégarnissez la croustade de toutes les bardes de lard et de la farce qui la garnit dans le milieu. Au moment du service, vous la placez sur son plat d'entrée, et versez dans le milieu des cailles un petit ragoût de crêtes, de rognons, de truffes ou de champignons; et après avoir glacé le tour de la croustade et les cailles, vous placez sur chacune d'elles un filet mignon de poulet à la Conti, en forme de couronne, au milieu de laquelle vous placez une petite truffe ronde de la grosseur d'une noix-muscade. Pour les fixer, vous les percez avec un petit coupe-racine de deux ligne de diamètre; alors, par ce moyen, vous passez dans ce petit trou la patte qui se trouve sur chaque caille. Cette petite coquetterie fait un très-bel effet, et donne plus d'élégance à cet entrée, qui est d'un manger parfait.

On place pareillement sur ces cailles un champignon bien blanc, et par-dessus un filet mignon encore à la Conti. Vous roulez ceux-ci sur eux-mêmes pour en former des espèces de petites boules. Etant cuites avec des bardes de lard au four, vous les percez au milieu, ainsi que les champignons, que vous fixez sur les cailles en fixant les pattes dedans.

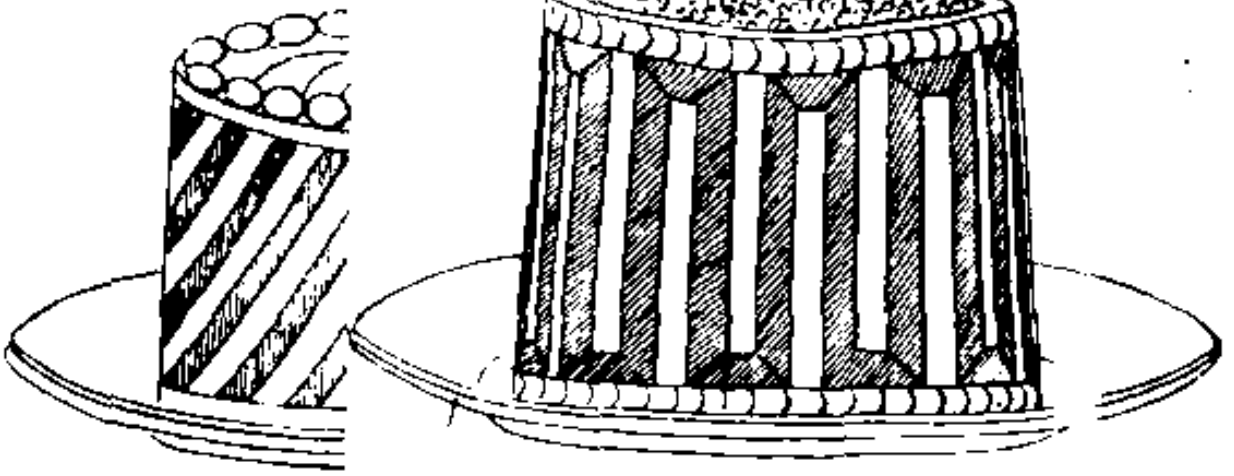
On peut également former cette entrée dans une petite croûte de pâté chaud, de la forme et de la hauteur de la croustade de pain. Vous donnez à celle-ci une heure et demie de cuisson, à cause de la cuisson de la pâte qui contient les cailles.

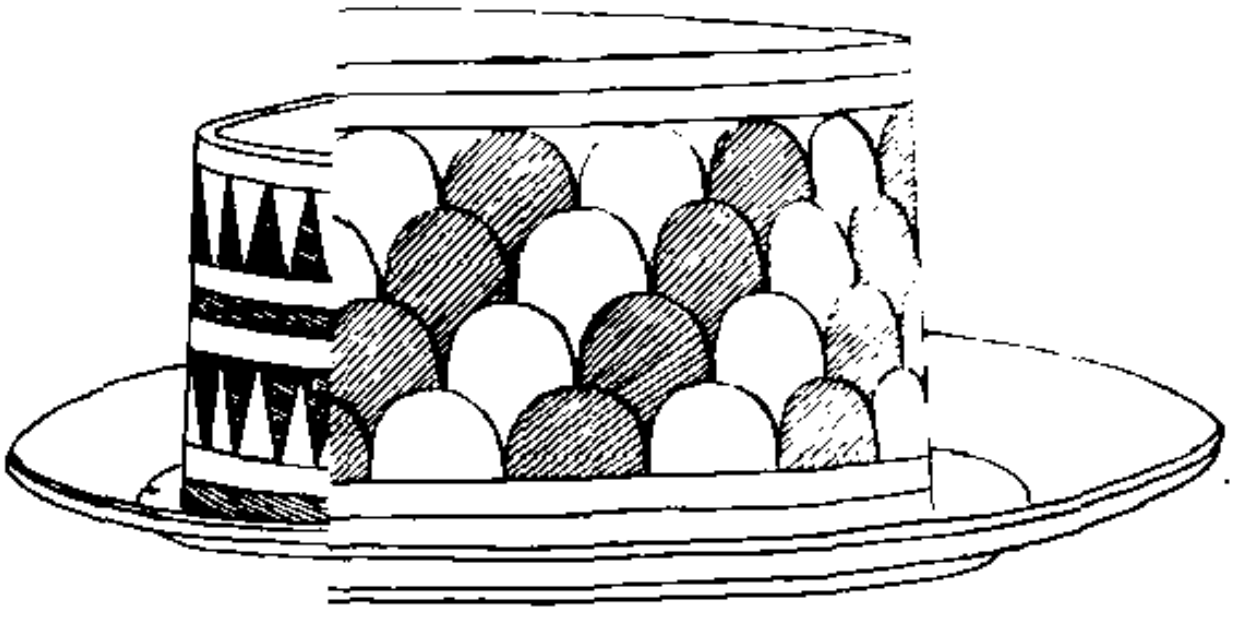
BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

3.



6.





On procédera de même que ci-dessus pour faire des mauviettes, des grives, des bécassines, de petits perdreaux et de petits pigeons innocens au gratin.

Pour les grandes croustades, on fera préparer le pain ovale et assez volumineux pour en former cette grosse pièce, comme le représente le n° 8 de le planche 5; vous placez ces ornemens après avoir donné la couleur à la croustade. Cette décoration est disposée comme les bordures des plats, c'est-à-dire que vous préparerez un assez grand nombre de losanges allongées, que vous passez à blanc et collez à la croustade, avec du repère un peu ferme. On pourrait, ce me semble, faire pareillement cette guirlande avec des petits fleurons découpés de feuilletage cuit à blanc.

On fait également des petites croustades de pain de trois pouces de hauteur sur trois de largeur, ces croustades servent ordinairement pour le milieu d'une entrée de cotelettes de mouton panées à la minute. Alors on la garnit de purée de pomme de terre, ou d'une purée d'oignons, si les cotelettes sont à la Soubise. En masquant légèrement l'intérieur d'un peu de farce fine (mettez-la un moment à la bouche du four), vous la garnissez d'une nivernaise, d'une jardinière ou d'une petite macédoine, selon la garniture dont l'entrée est susceptible de l'être. Pour des ris de veau, on la garnit alors de chicorée, de céleri en petits pois, d'une purée d'oseille, de champignons, de cardes et de céleri.

CHAPITRE XV.

CHARTREUSE PRINTANIÈRE.

La chartreuse est assurément la reine des entrées que l'on puisse servir; elle est composée de racines et de légumes,

SUJETS DE LA PLANCHE VI.

Les n°s 1, 2, 3, 4 et 7 représentent des chartreuses à la moderne.

Les n°s 5 et 6, deux chartreuses à la parisienne.

Le n° 8, une grande chartreuse ovale pour grosse pièce.

mais elle n'est parfaite que dans les mois de maj, juin, juillet et août, saison riante et propice, où tout se renouvelle dans la nature, et semble nous inviter à apporter de nouveaux soins dans nos opérations, par rapport à la tendreté de ces excellentes productions. Les détails minutieux de la chartreuse sont à-peu-près les mêmes que ceux que j'ai déjà indiqués pour les pâtés chauds de légumes; c'est pourpourquoi je passerai rapidement sur la description de cette entrée.

Manière d'opérer. Après avoir ratissé deux bottes de carottes et deux de navets, vous coupez ces racines à dix-huit lignes de hauteur, vous les détaillez avec un coupe-racine de six lignes de diamètre, et, au fur et à mesure, vous les mettez dans de l'eau fraîche, ensuite vous les blanchissez à l'eau bouillante (avec un peu de sel) et séparez vos légumes. Après les avoir rafraîchis, vous les marquez avec du bon bouillon et une pointe de sucre; faites-les mijoter sur le bord du fourneau. Lorsqu'elles sont presque cuites, vous les faites tomber à glace sur un fourneau ardent, pour accélérer la réduction de leur mouillement.

Pendant leur cuisson, vous marquez une essence de racines avec les parures des navets et des carottes, puis une douzaine d'oignons (dont vous piquez dedans deux clous de girofle), six pieds de céleri, deux laitues, le tout mouillé de bon bouillon. Ayez soin de l'écumer, afin qu'elle soit plus claire, et faites-la mijoter doucement. Les racines étant cuites, vous passez l'essence à la serviette, et, lorsqu'elle est reposée, vous la transvasez pour la tirer à clair; vous la travaillez avec une bonne espagnole, afin de communiquer à celle-ci la saveur et le sucre des racines.

Ensuite vous blanchissez trois petits choux coupés par quartiers; vous retirez du cœur les parties cotonneuses, vous fendez et entr'ouvrez chaque quartier pour les assaisonner d'un peu de sel, et, après les avoir ficelés, vous les placez dans une casserole foncée et entourée de bardes de lard et d'une lame de jambon; vous placez au milieu des choux un saucisson, un morceau de lard blanchi d'avance, puis deux petits perdreaux (les pattes troussées en dedans)

piqués de menu lard; ajoutez un bouquet de persil et ciboule assaisonné; recouvrez le tout de bardes de lard, mouillez-le d'une bonne poêle, ou de consommé et dégraissé de volaille, et faites-les cuire à petit feu deux bonnes heures.

Pendant leur cuisson vous égouttez sur une serviette les carottes et les navets; vous les disposez selon que vous voulez les placer dans le moule, que vous aurez légèrement beurré à cet effet (*Voyez* les dessins des numéros 1, 3 et 7: vous remarquerez que les parties ombrées indiquent les carottes, et les parties blanches les navets. Lorsque le tour du moule est garni, vous masquez également le fond de carottes et navets.

Vous égouttez ensuite les choux dans une passoire, et, après en avoir ôté les perdreaux, le lard et le saucisson, vous les pressez dans une double serviette, afin de leur donner plus de consistance et que la chartreuse se soutienne de belle forme. Vous parez le petit lard et le saucisson que vous coupez par lames; vous masquez légèrement le fond et le tour du moule de choux; vous placez au fond un cordon de saucisson et de petit lard, ensuite les deux perdreaux du côté de l'estomac, et dessus du petit lard et du saucisson; vous finissez d'emplir le moule avec des choux. Ayez soin que le haut de la chartreuse soit garni également; après l'avoir couverte d'un rond de papier beurré, vous la mettez au bain marie une heure avant de servir.

Quelques minutes avant le service, vous retournez la chartreuse sur une serviette ployée en huit, et placée sur un petit couvercle de casserole, afin qu'elle s'y égoutte; mais n'ôtez pas la chartreuse du moule qu'elle ne soit bien égouttée. Vous retournez le moule, sur lequel vous posez le plat d'entrée, que vous retournez aussitôt; pour enlever le moule, saucez légèrement le dessus et le tour: servez de suite, et mettez la sauce dans une saucière.

On met également pour garniture un petit canneton de Rouen, une sarcelle, un canard sauvage, des grives, des alouettes, des pigeons innocens; puis on remplace la gar-

niture de choux par des laitues, que l'on fait cuire absolument comme les choux.

On est généralement dans l'usage de mettre le gibier entier dans les chartreuses; cependant quelques-uns de ces messieurs découpent et parent ces sortes de garnitures, lesquelles, par ce soin, sont plus aimables pour la personne qui les sert à table. On fait cuire alors ces garnitures à la broche; elles n'en sont que meilleures.

Pour les chartreuses en écailles de poisson, en losange, en damier, et à dents-de-loup, vous faites cuire vos racines comme les précédentes; mais, au lieu de les couper rondes, en petites colonnes, vous les coupez en carrés longs, et de quatre à six lignes d'épaisseur; puis, au moment de dresser la chartreuse, vous les parez selon votre choix, car autrement il est impossible d'obtenir ces racines de belle forme lorsqu'on les dispose avant la cuisson.

On met quelquefois pour ornement, en moulant la chartreuse, des pointes d'asperges, des haricots verts, des gros pois; mais c'est un tort que l'on a : car en dépit de nous-mêmes, ces légumes ne peuvent conserver leur verdure naturelle; et cela est facile à concevoir, puisqu'ils sont nécessairement obligés d'éprouver une heure d'ébullition à la vapeur du bain marie, ce qui les rend toujours méconnaissables par l'altération de leur belle couleur printanière.

Je crois avoir remédié à cet inconvénient en préparant à part le dessus de mes chartreuses; et lorsqu'elles sont saucées, je place dessus une jolie rosace ou une double étoile de racine et légume verts, ce qui produit un effet charmant, attendu que ces racines et légumes se trouvent être en relief sur la chartreuse : la première fois que j'eus cette idée ce fut à l'Elysée-Bourbon, et mon chef (M. Laguipière) l'approuva.

Voici la manière dont je compose ces jolis ornemens : vous blanchissez à l'eau de sel seulement vingt-quatre belles pointes d'asperges de deux pouces six lignes de longueur; vous les placez en forme de rosace, et entre chacune d'elles vous mettez une petite carotte tournée un peu en

pointe, de la grosseur des asperges, et longues de dix-huit lignes. Vous les faites cuire comme pour la chartreuse, puis vous placez au milieu un beau champignon, ou un navet tourné rond, ou une truffe ; et pour garnir le pied de la chartreuse, vous l'entourez d'un cordon de petits navets tournés en poires, et glacés comme pour entremets.

Ces sortes d'accessoires rendent ces belles entrées infiniment plus riches et plus élégantes qu'elles ne le sont ordinairement.

Autres ornemens. Après avoir saucé la chartreuse, vous placez dessus et près du bord, une couronne de petits oignons glacés, et au milieu un petit cul d'artichaut tourné, bombé et cuit bien blanc, puis entre les oignons et ce cul d'artichaut vous placez une couronne de petits pois cuits à l'anglaise (à l'eau de sel seulement), afin qu'ils soient d'un beau vert, et sur l'artichaut vous placez cinq petits champignons en rosace. Pour garnir le pied de la chartreuse, vous y placez un cordon de petits choux de Bruxelles blanchis seulement à l'eau de sel.

Autres ornemens. Vous saucez la chartreuse, puis vous placez au beau milieu une double étoile formée de dix losanges (en carottes) alongées, et de six lignes de hauteur ; dans l'angle de l'entre-deux de chaque losange vous placez, droite, une belle pointe d'asperge de neuf lignes de longueur, à la pointe de chaque losange un petit champignon bien blanc, et un au milieu de l'étoile ; ensuite vous entourez le pied de la chartreuse d'un cordon de petites pommes de terre tournées rondes, cuites au beurre et colorées bien blond.

Autres ornemens et bordures. Placez au milieu de la chartreuse (après l'avoir saucée) une couronne de petits chou-fleurs très-blancs, au milieu desquels vous placez en rocher des petits haricots verts coupés de six lignes de longueur ; puis à l'entour des chou-fleurs, vous étalez une bordure de petits pois cuits à l'anglaise, et, pour garnir le pied, un entourage de petites carottes tournées rondes et roulées dans leur glace.

Autres ornemens et bordures. Saucez la chartreuse, et placez sur le milieu un cul d'artichaut, que vous garnissez d'un buisson de petites carottes (de six lignes de longueur et de deux lignes de grosseur, que vous coupez avec un coupe-racine) sautées dans leur glacé ; à l'entour de l'artichaut vous posez un cordon de petits choux de Bruxelles, et après une couronne de navets en forme de dent-de-loup. Pour border le pied de la chartreuse, vous la composez d'une couronne de petits choux de Bruxelles et de chou-fleurs de la même grosseur. Cette bordure est fort distinguée.

J'avais toujours l'habitude de disposer d'avance ces couvercles sur une assiette, afin de n'avoir plus qu'à les placer sur la chartreuse au moment du service, ce qui s'opérait en très-peu de temps.

Plusieurs fois il m'est arrivé de mettre autour du plat une bordure de racine découpée (je reviendrai sur ce genre de bordure à la partie des détails des entrées froides) ; mais comme on ne peut réellement la placer que quand la chartreuse est renversée sur son plat, je renonçai à cet enjolivement, et de là m'est venu l'idée de garnir le pied des chartreuses d'un entourage de racines et de légumes comme je l'ai indiqué précédemment.

On fait également des chartreuses dans des moules à cylindre ; alors, au moment du service, on garnit l'intérieur de la chartreuse (ou du cylindre) d'une escalope, de filets de mauviettes, de perdreaux, de bécasses, de faisans, de lapereaux, de levreaux ou d'une blanquette de volaille, de ris d'agneau ou de veau, de tendon de veau, ou de quelques ragoûts détachés.

On met, en garnissant la chartreuse, des choux, du petit lard et du saucisson, attendu que sa véritable garniture se verse dans le milieu au moment du service. On place également des couronnes de racines et légumes sur ces sortes de chartreuses.

On suivra les procédés décrits ci-dessus pour confectionner de grandes chartreuses ovales, comme le représente le n° 7 de la planche de ce chapitre.

On fait également des petites chartreuses dans des pe-

lites timbales (il en faut onze ou douze pour une jolie entrée) dans le genre des moules à darioles ; mais celles-ci doivent avoir deux pouces de hauteur et autant de largeur, ou trois petits pouces en tout sens. On met dans chacune d'elles une mauviette désossée ou quelques petits dés de langue à l'écarlate, de saucisson et de petit lard ; puis on doit avoir l'attention de préparer les racines de ces petites chartreuses, plus mignones que pour les grosses pièces d'entrées.

CHAPITRE XVI.

CHARTREUSE A LA PARISIENNE EN SURPRISE.

Cette entrée est d'un très-bel effet ; elle est peut-être ce qu'on puisse composer de mieux en fait d'entrée de farce. C'est ce que je vais démontrer.

Je compose cette chartreuse à l'instar de mes timbales de macaroni à la parisienne et à l'indienne.

Manière d'opérer. Vous faites cuire dans les cendres, ou au vin de Champagne, huit belles truffes bien rondes ; étant froides, vous les épluchez et les coupez dans leur plus grande longueur avec un coupe-racine de quatre lignes de diamètre, ensuite vous parez légèrement une centaine de moyennes queues d'écrevisses (on peut mettre en place des carottes préparées de même que pour les chartreuses précédentes), et vous commencez à former avec elles une couronne au fond du moule que vous aurez beurré. Vous parez vos colonnes de truffes, et les placez sur les queues d'écrevisses ; mais vous les posez de manière qu'elles forment la bordure grecque, comme l'indique le dessin du n° 6 de la planche 6 ; et pour détacher cette bordure (*Voyez* les parties blanches du dessin), vous y joignez des filets mignons de poulet que vous aurez fait d'avance roidir dans le beurre, et parés ensuite convenablement ; puis vous placez sur le haut de cette bordure une couronne de queues d'écrevisses pour faire parallèle à l'autre couronne qui se trouve au bas de la bordure grecque,

afin que celle-ci se trouve encadrée par les queues d'écrevisses, ce qui fait un bon effet.

Vous hachez ensuite menu les parures des truffes, puis vous masquez le fond du moule que vous masquez de nouveau avec soin d'un petit pouce d'épaisseur de farce à quenelle de volaille (un peu ferme en panade); ensuite vous masquez la bordure grecque : alors le moule étant ainsi garni de farce et au fond et au tour, vous garnissez le milieu d'une blanquette de volaille de ris de veau, ou d'agneau, ou bien d'une escalope de filet de gibier, ou d'un ragoût à la financière, ou à la Toulouse; mais vous ne devez emplir le moule qu'à six lignes près du bord, et les ragoûts à froid. Vous formez ensuite dessus un rond de papier beurré, un couvercle de farce de cinq pouces de diamètre sur six lignes d'épaisseur; alors vous placez ce couvercle sur la garniture qui se trouve par ce moyen contenue de tous côtés par la farce. Pour détacher ce papier, vous posez dessus, une seconde seulement, un petit couvercle de casserole un peu chaud, pour faire fondre le beurre du papier qui quitte aussitôt la farce, que vous liez à celle du tour avec la pointe du couteau.

La chartreuse ainsi terminée, vous couvrez le dessus d'un rond de papier beurré, puis vous la mettez au bain marie pendant une bonne heure et demi. Etant prêt à servir, vous la dressz sur son plat en ôtant le moule.

Masquez le dessus de la manière suivante : placez dessus, et près du bord, une couronne de petits champignons bien blancs, et au milieu une jolie rosace que vous aurez préparé d'avance avec huit filets mignons à la Conti et en forme de croissant. Placez au milieu de cette rosace un beau champignon, servez de suite et glacez-la si vous voulez; mais je la préfère sans cela, attendu que les blancs de volaille mêlés dans cette bordure grecque de truffes, fait le plus bel effet possible.

Chartreuse parisienne en cylindre.

Après avoir fait cuire des truffes comme ci-dessus, vous les coupez avec un coupe-racine du diamètre de quinze

lignes; ensuite vous émincez ces truffes de deux petites lignes d'épaisseur, puis vous préparez à la Conti vingt-un filets mignons de poulet dont vous en placez sept en couronne, à l'entour du fond d'un moule (à cylindre et beurré); sur cette couronne, vous posez encore à l'entour des parois du moule les lames de truffes, mais vous les placez les unes sur les autres, et cependant à six lignes de distance, ce qui forme des croissans, comme le représente le dessin du n° 5 de la planche 6; ce rond de truffes terminé, vous commencez à garnir à sa hauteur le fond du moule de farce, surtout ayez soin de ne pas déranger ces truffes, sur lesquelles vous posez une seconde couronne de filet mignons, et sur ceux-ci vous placez de nouveau un rond de truffes de la même manière que le précédent; puis vous le faites tenir en garnissant un peu le moule de farce; vous posez sur ces truffes une bordure de filets mignons, après quoi vous achevez d'emplir le moule de farce, que vous couvrez d'un rond de papier beurré. Vous faites cuire cette chartreuse au bain marie pendant une heure, et après l'avoir renversée sur son plat, vous garnissez l'intérieur du cylindre des mêmes garnitures que j'ai indiqué dans la précédente, avec cette différence que vous la placez toute bouillante. Autour du cylindre, mettez une couronne de bons champignons, ou un cordon de truffes placé dans le même genre que celle du tour, ou bien un cordon de filets mignons tout blancs, formant des petites couronnes, et mettez au milieu de chacune d'elles, une petite truffe tournée ronde, ce qui fait un fort bel effet, ou simplement un double cordon de gros rognons de coq ou de queues de grosses écrevisses.

Ces sortes d'entrées ont l'élégance et la qualité désirables, et peuvent assurément aller en parallèle avec les anciennes grenades et les turbans de farce.

On pourrait, ce me semble, servir dans le même genre des pains de volailles, de foie gras, ou de poissons en entrées froides.

CHAPITRE XVII.

DES PETITES CROUSTADES A LA BÉCHAMEL, n° 1.

Ces petites croustades se foncent dans les moules à darioles, ainsi que celles ci-ci, mais vous les foncez avec des parures de feuilletage, que vous brisez en y mêlant un peu de farine, afin de leur donner plus de consistance; puis vous les garnissez intérieurement du reste de leur parure, qui doit cependant les emplir. On les fonce également avec de la pâte fine à dix livres. Je préfère cette pâte, parce qu'elle contient des jaunes d'œufs, ce qui rend les croustades plus croustillantes. Faites-les cuire à four gai, et donnez leur une couleur mâle, c'est-à-dire un peu rougeâtre, ainsi que le couvercle, que vous préparez dans le même genre des puits d'amour, avec cette différence que vous placez sur ceux-ci un petit bouton que vous faites avec des parures de feuilletage que vous tourez à dix tours, autrement ces boutons se renversent à la cuisson.

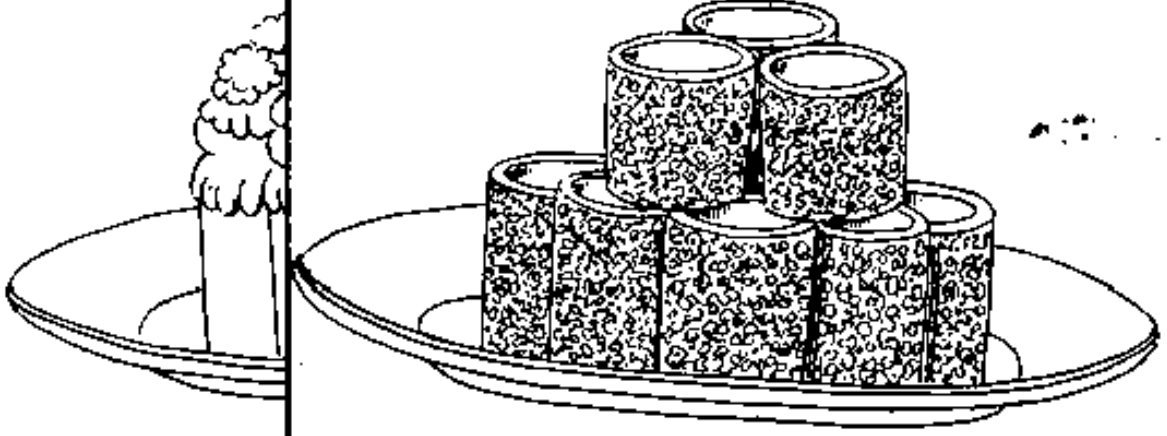
On doit observer que ces sortes de croustades demandent à être foncées un peu épais en pâte; cela les rend plus agréables à manger, en ce que le moelleux de leur croûte s'imbibe de béchamel. On doit les vider aussitôt qu'elles sont sorties du four, sinon leur croûte se ramollie promptement : c'est ce qu'il faut éviter.

Pour les garnir, vous coupez des blancs de volaille en

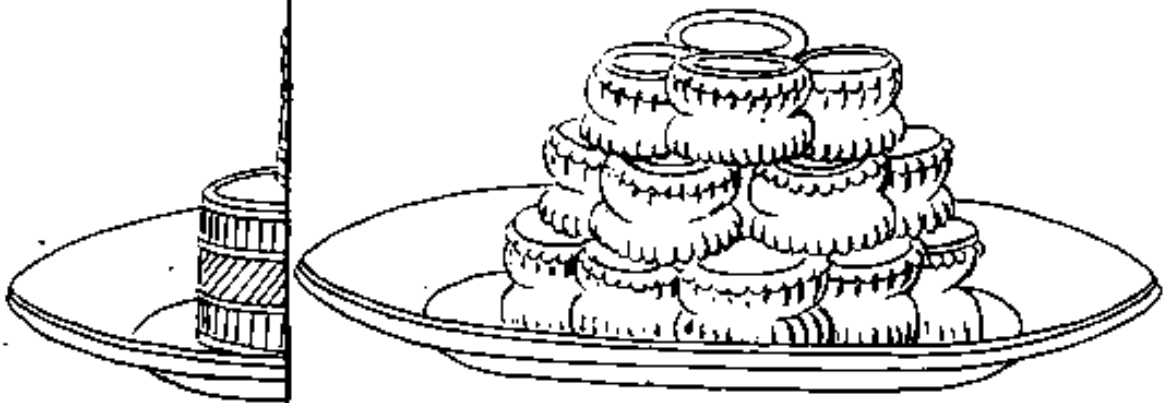
SUJETS DE LA PLANCHE VII.

Le n° 1 représente les petites croustades à la Béchamel.
Le n° 2, les truffes-croustades en surprise.
Le n° 3, les croustades de nouille au chasseur.
Le n° 4, les petites chartreuses à la française.
Le n° 5, les petites casseroles de riz à la reine.
Le n° 6, les petits vol-au-vent à la Nesle.
Le n° 7, les petites croustades de vermicelle.
Le n° 8, les petites croustades à la Monglat.
Le n° 9, les petites croustades de pain garnies de cailles au gratin.

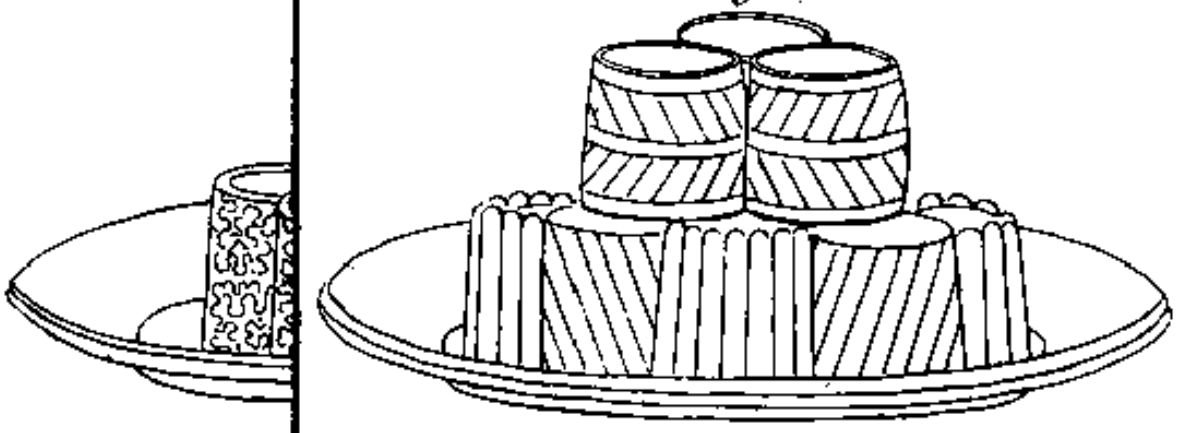
3.



6.



9.



T. 17.

Pl. 220.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

petits filets de six lignes de longueur sur deux de largeur; vous coupez pareillement deux truffes bien noires, ou des champignons, le tout saucé d'un béchamel, dont le velouté sera travaillé d'un consommé de volaille truffée. Vous placez cette garniture au bain marie, et, au moment de servir, vous en garnissez les croustades; vous masquez ensuite le dessus d'un peu de béchamel seulement : couvrez-les et servez.

Quelquefois on sert cette garniture hachée ou coupée en petits dés; puis on sert encore dans ces petites croustades des filets de solles coupés en petits dés, avec des champignons coupés de même, ou bien des filets de turbots, de barbots, de brochets, de perches et de grondins, le tout également saucé à la béchamel.

CHAPITRE XVIII.

DES TRUFFES-CROUSTADES EN SURPRISE, N° 2.

Cette belle entrée, autant élégante que riche, se distingue d'une manière toute particulière.

Après avoir lavé et brossé à l'eau tiède douze belles truffes, bien faites et d'égale grosseur, vous les faites cuire au vin de Champagne, les égouttez et les laissez refroidir; ensuite vous les posez du côté qu'elles sont le plus plat, puis vous les coupez en mettant dessus un coupe-racine d'un pouce de diamètre, que vous enfoncez aux trois quarts de la profondeur des truffes; après quoi vous ôtez avec la pointe du couteau ces petits couvercles, puis vous videz les truffes peu à peu (avec soin) avec une petite cuiller à café. Enfin, lorsqu'elles sont toutes parfaitement dégarnies de leur chair, que la peau n'est point percée, au moment de les servir vous les garnissez d'une purée de volaille ou de gibier, ou d'un salpicon de blancs de volaille coupés en dés, avec des truffes coupées de même, ou des rognons de coq avec des petites truffes tournées de la même forme, ou bien des crêtes coupées en dés avec des truffes, le tout saucé à la béchamel. On les garnit encore d'une petite escalope de

foie gras, avec un émincé de truffes ou de filets de mauviettes, avec des petits champignons et une infinité d'autre menu gibier : vous saucez ces derniers à l'espagnole.

Les truffes étant garnies, vous les recouvrez des petits ronds de la peau que vous avez ôté en les vidant.

On sert quelquefois ces belles truffes sur une serviette damassée.

CHAPITRE XIX.

DES PETITES CROUSTADES DE NOUILLE AU CHASSEUR, n° 3.

Détrempez douze jaunes d'œufs de pâte à nouille, et, après les avoir abaissés et détaillés selon la règle, vous les versez peu à peu dans une casserolée d'eau bouillante ; après quelques minutes d'ébullition, vous les égouttez dans une grande passoire, et les sautez dans une casserole avec quatre onces de beurre, un peu de sel. Versez-les dans un grand plat à sauter ; mais vous les élargissez d'égale épaisseur et de deux pouces de hauteur.

Etant froides, vous renversez le plat à sauter sur le tour, et coupez vos croustades avec un coupe-pâte rond-uni, de vingt lignes de diamètre, ou bien vous les coupez en ovale, en carré ou en losange.

Vous cassez ensuite huit œufs dans une petite terrine, et après les avoir bien battus, vous trempez dedans les croustades l'une après l'autre, en ayant soin de les égoutter au fur et à mesure ; vous les roulez de tout sens sur de la mie de pain très-fine. Etant tous ainsi masqués de mie, vous recommencez à les tremper dans l'œuf, et les roulez encore sur la mie de pain ; ensuite vous les roulez légèrement sur le tour, afin de les rendre plus uni, et, après avoir marqué le couvercle sur le plus beau côté, vous les faites frire six à la fois dans une friture neuve et un peu chaude, et les retirez aussitôt qu'elles sont colorées d'une belle teinte jaune rougeâtre.

Cette opération terminée, vous ôtez les couvercles avec la pointe du couteau, et les dégarnissez légèrement avec

une petite cuillère à café; au moment du service vous les emplirez des mêmes garnitures indiquées pour les truffes-croustades en surprise.

Quelques personnes ne les passent qu'une fois à l'œuf; mais les croustades n'ont pas assez de consistance de cette manière. On emploie les mêmes procédés pour les timbales d'entrée.

On procède à l'égard des croustades de vermicelle de même que ci-dessus.

CHAPITRE XX.

DES PETITES CHARTREUSES A LA FRANÇAISE, n° 4.

Cette jolie entrée réclame beaucoup de soins et de temps; elle se compose et se prépare absolument de la même manière que j'ai enseigné pour les chartreuses d'entrées; c'est pourquoi je ne décrirai pas les détails de celles-ci. Je dirai seulement que l'on garnit l'intérieur de ces petites chartreuses d'une mauviette désossée, puis on les fait cuire également dans les choux; mais il faut avoir soin de les retirer aussitôt qu'elles sont cuites, attendu que la cuisson des choux est plus longue. Avant de les placer dans les chartreuses, on les pare légèrement, et on ôte les fils qui les ont maintenu rondes.

Lorsqu'elles sont terminées, vous les mettez au bain marie pendant une bonne demi-heure; et pour les dresser avec aisance sur le plat, vous devez avoir un petit rond plat de fer-blanc de deux pouces deux lignes de diamètre. Ce rond doit avoir un petit manche; vous versez alors dessus, en l'inclinant, une petite chartreuse (qui doit être formée dans de petites timbales de deux pouces de hauteur sur deux de largeur); puis étant placée sur le plat, vous retirez le petit couvercle de dessous et enlevez le moule, de manière que vos chartreuses se trouvent ainsi placées sans être nullement dérangées en les démoulant.

CHAPITRE XXI.

DES PETITES CASSEROLETTES DE RIZ, n° 5.

Cette entrée est un peu longue à faire; mais elle est si jolie et si élégante, qu'on est tenté d'en servir souvent. Elles se font absolument de même que les casseroles au riz d'entrées. (*Voyez* cette entrée.) Vous donnez à celle-ci deux pouces trois lignes de hauteur sur deux pouces de diamètre : vous en faites douze, et les placez sur deux grands plafonds à trois pouces de distance entr'elles, afin qu'elles se colorent également; vous les mettez à four chaud, et les retirez quand elles ont une jolie teinte jaunâtre; vous les videz, et au moment du service, vous les garnissez des mêmes ragoûts que j'ai indiqués pour les truffes-croustades en surprise.

Lorsque ces petites casserolettes sont garnies, vous glacez le tour légèrement, et placez dessus, pour couvercle, un filet mignon de poulets à la Conti ou piqué et glacé bien blond, et de forme de couronne, dans le milieu duquel vous placez une petite truffe tournée ronde, et vous les servez.

CHAPITRE XXII.

DES PETITES BOUCHÉES A LA REINE, n° 6.

Ces petits vol-au-vent se servent absolument avec les mêmes garnitures que pour les croustades-pâtissières, n° 1.

Mais pour que ces petites bouchées soient bien droites et bien rondes, vous devez les laisser reposer quelques minutes après avoir abaissé et touré le feuillage à sept tours, puis vous les détaillez un peu plus épais que de coutume, avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de diamètre.

Vous les rangez sur une plaque légèrement mouillée, et après les avoir dorés, vous les cernez peu profondément et le plus près du bord possible : mettez-les à four gai; donnez une couleur mâle.

CHAPITRE XXIII.

DES PETITES CROUSTADES A LA MONGLAT, n° 8.

Vous dressez douze de ces petites croustades de la même manière que les petits pâtés à la gelée (*Voyez* quatrième partie) ; mais vous ne donnez à celles-ci que deux pouces de diamètre sur deux de hauteur. (Pour la forme, *Voyez* les dessins n° 8.)

Les croustades étant toutes dressées, vous en garnissez le fond et le tour de petites bardes de lard très-mince, et les emplissez de farine et de graisse de bœuf hachée; ensuite lorsqu'elles sont dorées et décorées, vous les mettez au four gai, et leur donnez une jolie couleur blonde. Après les avoir vidées, vous les garnissez d'une escalope de foie gras et de truffes saucées à la Monglat : on les garnit pareillement d'un ragoût à la financière, à la Toulouse, ou d'une blanquette de blanc de volaille à la Béchamel.

Avant de faire cuire les croustades, on les garnit aussi, dans le même genre des petites croustades de pain, comme par exemple, les cailles au gratin et autre menu gibier, ainsi que de filets d'esturgeons, de turbots, de barbeaux, de saumons, de solles, de merlans, de maquereaux, d'anguilles, de brochets et de grondins, le tout passé aux fines herbes : avant d'en garnir les petites croustades, dressez-les. (*Voyez*, pour ces préparations, la manière de préparer les garnitures des pâtés chauds.)

CHAPITRE XXIV.

DES PETITES CROUSTADES DE PAIN GARNIES DE CAILLES AU GRATIN, n° 9.

Ayez un pain rond rassi de six livres, et de la même pâte que les pains à potage, ou un peu plus ferme. Coupez ce pain en travers et en lame de deux pouces d'épaisseur, ensuite coupez la mie seulement avec un coupe-racine

de deux petits pouces de diamètre ; vous coupez ainsi douze croustades, et sur le côté le plus uni, vous y marquez le couvercle avec la pointe du couteau, à deux lignes près du bord ; puis vous les cannelez à l'entour.

Ensuite vous en mettez six dans une casserole contenant assez de beurre clarifié pour les masquer parfaitement, et leur donner couleur sur un feu modéré. Lorsqu'elles sont blondes, vous les égouttez sur une serviette, et donnez également couleur aux six autres ; vous en ôtez ensuite toute la mie, et mettez dans chacune d'elles une cuillerée de farce fine, puis vous élargissez sur la table douze cailles désossées : assaisonnez-les, et mettez dessus un peu de glace et gros comme une noix ordinaire de farce ; vous en faites de petits balons, et en placez un dans chaque croustade ; mais vous les placez de manière que l'estomac des cailles se trouvent faire le dessus.

Cette opération terminée, vous placez tout près les unes des autres les douze croustades sur un moyen plafond masqué de bardes de lard. Entourez encore ces croustades de bardes, ensuite d'une bande de papier que vous fixez avec un bout de ficelle ; vous masquez les cailles de bardes de lard, et par-dessus deux ronds de papier beurré. Mettez au four chaleur modérée, et donnez une heure et demie de cuisson : ôtez les bardes, et égouttez un moment les croustades sur une serviette ; saucez le dessus des cailles d'un peu de bonne espagnole : servez.

On garni pareillement ces sortes de petites croustades de mauviettes (on en met deux dans chacune d'elles), de grives, cailles et ramereaux, bécots, petits perdreaux et autre menu gibier.

CHAPITRE XXV.

DES SAUCES ESPAGNOLES.

Observations. Comme je viens de donner un grand nombre d'entrées de four, qui sont toutes saucées selon la règle, je me vois forcé par conséquent de donner une idée

de ces mêmes sauces, pour en faciliter l'usage aux jeunes praticiens; car, réellement, le vrai pâtissier doit savoir au moins celles qui sont inséparables de son service, et je voulais m'abstenir d'entrer dans les détails de cette importante partie, qui est l'écueil de la cuisine. Cependant je vais essayer d'en donner une légère idée, ma partie l'exigeant véritablement. J'ai entendu dire que le fameux Tiroloi avait la bonne habitude de faire lui-même ses grandes et petites sauces; mais les temps ne sont plus les mêmes, quoique la chose soit encore possible. Dans tous les cas, je vais procéder en petit comme en grand, pour ma partie seulement.

Petite espagnole.

Ayez une casserole haute, large de sept pouces, mettez-y deux tranches de jambon de Bayonne, de l'épaisseur de trois à quatre lignes; posez dessus une noix de veau et deux perdrix, vous y joindrez assez de bouillon (1) pour mouiller seulement l'épaisseur de la noix de veau, que vous couvrez et placez sur un fourneau ardent; et lorsque le mouillement se trouve réduit à moitié, alors vous couvrez le feu de cendres rouges, pour faciliter le suage du veau, afin d'en obtenir tout le jus, résultat important pour avoir plus de glace, et par conséquent une espagnole parfaite. Vers la fin de la réduction du mouillement, ayez soin de ne pas le quitter, afin que la glace de l'espagnole ne soit pas exposée à être pincée par l'action du feu (qui, comme le four, est trompeur et n'attend jamais). Cette remarque importante est le point essentiel de l'opération, car lorsque cette glace se trouve légèrement frappée par le feu, elle contracte une odeur désagréable et âcre au palais. Enfin lorsque ce mouillement commence à vouloir tomber à glace, c'est-à-dire, dès qu'il n'existe plus, ou du moins quand le peu qu'il en reste commence à se co-

(1) On doit faire attention que le bouillon avec lequel on mouille les sauces en général soit extrêmement doux de sel, afin que les sauces, après avoir été travaillées selon la coutume, ne soient point salées, mais onctueuses, par la réduction des sucs nutritifs qu'elles contiennent, lesquelles sont toujours affaiblies lorsque le sel se fait sentir au palais fin et délicat.

lorer d'un blond à peine sensible, ôtez la casserole de dessus le feu; puis vous piquez l'épaisseur de la noix de veau avec la pointe du couteau, afin que le jus qu'elle contient se joigne à la glace (1). Vous masquez ensuite le feu avec des cendres rouges, et replacez la casserole dessus pendant à peu près deux heures; puis vous examinez la glace de manière que vous la voyiez peu à peu se colorer d'un rouge clair. Pour vous rendre cette partie plus facile, vous enlevez avec la pointe du couteau un peu de glace, que vous roulez dans vos doigts pour en former une petite boule; ce que vous obtiendrez de suite, si la glace est reduite à point, tandis que, dans le cas contraire, cette glace s'attache et colle les doigts (2). Alors vous ôtez la casserole de dessus le feu, et la mettez de côté pendant un quart-d'heure, afin d'absorber l'ébullition de la glace, qui, ensuite, se dissout plus aisément. Vous emplissez alors la casserole de consommé ou de bouillon, et la mettez sur le fourneau en la plaçant sur l'angle. Dès que l'ébullition a lieu, et après l'avoir écumée, vous versez deux cuillerées-à-pot de mouillement dans le roux (3); vous le remuez pour former de ce mélange l'espagnole, que vous délayez parfaitement, afin de la lier sans gromeleau; ensuite vous y versez encore quelques cuillerées de mouillement,

(1) Lorsqu'on n'a point de perdrix à mettre en marquant l'espagnole, on ajoute à l'instant deux carcasses de lapereaux de garenne, ou un entier; leur fumet donne un goût agréable à l'espagnole, et aide à lui donner une belle teinte rougeâtre, couleur qui caractérise cette sauce lorsqu'elle est d'un beau fini.

(2) Cette manière de procéder appartient à quelques grands maîtres, et elle n'est pas à dédaigner, puisqu'elle est simple et facile à saisir, quoique pourtant elle réclame le moment propre à l'opération. On peut également la rouler lors même que la glace serait brûlée. Ainsi donc elle demande réellement des soins minutieux.

(3) Vous faites à cet effet fondre quatre onces de beurre dans lequel vous joignez assez de farine tamisée pour en faire un roux un peu délié, puis vous le placez sur des cendres rouges. Ayez soin de le remuer de temps en temps, afin de le colorer peu à peu d'un blond de noisette, et pour lui donner couleur bien également. Lorsque vous y joignez le mouillement, n'oubliez pas que le roux ne doit pas être sur le feu pendant le temps que vous mêlez les premières cuillerées d'espagnole; mais vous l'y placez après, afin de le verser tout bouillant dans le reste du mouillement.

afin de la rendre lisse et déliée; puis vous la versez dans la casserole où est la noix de veau. Vous y joignez un bouquet de persil et ciboule, assaisonné de deux feuilles de lauriers, d'un peu de thyn et de basilic, deux cloux de girofle, et sur-tout des parures de champignons.

Laisser mijoter l'espagnole sur l'angle du fourneau; écumez-là. Après une bonne heure d'ébullition, vous la dégraissez, et une heure et demie après, vous la dégraissez de nouveau; passez-la à l'étamine dans une terrine, et remuez-la de temps en temps avec une cuillière à ragoût, afin que sa surface ne se masque pas d'une peau qui s'y forme aisément par l'action de l'air.

Cette sauce, ainsi marquée et soignée, doit donner une espagnole d'un goût agréable, quoique fade de sel; sa couleur doit être d'un rouge-clair vif, et cependant légèrement [illegible].

Maintenant je vais travailler ma sauce, comme, par exemple, pour saucer le pâté chaud à la financière.

Sauce demi-espagnole à glace.

Versez la moitié de la grande espagnole dans une casserole avec le même volume d'un bon consommé (1) de volaille (dans lequel vous aurez mis des parures de truffes et de champignons), si les quenelles qui doivent garnir le pâté chaud sont de volaille; mais si elles sont de gibier, alors vous travaillez l'espagnole avec un fumet de gibier, avec essence de truffes et de champignons. Vous placez donc la casserole sur un fourneau ardent, en remuant avec la cuillière de bois l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit en parfaite ébullition; puis vous la placez sur l'angle du fourneau: écumez-la et dégraissez-la bien parfaitement, en laissant la casserole dans cet état pendant trois bons quarts-

(1) Ce consommé se marque avec les carcasses et abattis de deux poulardes mouillées avec de bon bouillon (peu de sel sur-tout), puis vous y joignez une carotte, une couple d'oignons, autant de gousses d'échalotte et deux clous de girofle; et après l'avoir bien écumé, vous le laissez mijoter et le passez deux petites heures après à la serviette sans l'exprimer; et lorsqu'il est reposé, vous le retirez à clair avant de l'employer. Le fumet de gibier se marque de même.

d'heure, après quoi vous la dégraissez et la replacez sur un fourneau ardent : alors vous placez une cuillière à ragoût dans l'espagnole pour la remuer, afin de l'empêcher de s'enfuir par-dessus la casserole; ce qui arrive sans ce soin par l'extrême ébullition qui est nécessaire, afin de conserver autant que possible, par cette prompte réduction, le fumet qui est véritablement l'esprit substantiel de la sauce. A mesure que vous travaillez votre espagnole, vous la voyez graduellement recevoir ce glacé si brillant qui séduit au premier coup-d'œil; enfin étant réduit convenablement, passez-la à l'étamine et versez-la dans le ragoût que vous marquez ainsi :

Mettez dans une petite casserole un verre de vrai Madère (1) sec avec quatre truffes bien noires émincées, et placez-la sur un fourneau ardent. Aussitôt que le vin est réduit aux trois-quarts, vous ôtez la casserole de dessus le feu : joignez dedans crêtes, rognons de coq, ris d'agneau, champignons, le tout cuit bien blanc et bien égoutté. Vous sautez le tout pour mêler cette garniture, que vous placez deux secondes seulement sur le fourneau : versez-y l'espagnole, couvrez la casserole et placez-la au bain marie. Au moment du service, versez-la presque bouillante dans le pâté chaud, et placez dessus quelques belles crêtes blanches non saucées et quelques grosses écrevisses parées.

Voilà, ce me semble, une esquisse de la petite espagnole, qui ne sera pas assurément aussi onctueuse que la double espagnole, et pourtant elle sera suave et aimable au palais exercé et délicat.

Quelques artistes ajoutent, en travaillant cette sauce, un peu de piment, afin de la rendre plus stimulante : d'autres personnes ne s'en servent jamais, par la raison que le piment est trop dominant, et qu'il empêche alors de savourer l'agréable fumet du gibier de truffes et de champignons, qui sont bien sûrement préférables.

Je ne donnerai pas d'autres détails sur cette sauce, et je vais procéder également en petit pour le velouté.

(1) Quand on manque de Madère, on réduit, en place, un verre de vin blanc du Rhin ou autre.

CHAPITRE XXVI.

DU VELOUTÉ, DE L'ALLEMANDE ET DE LA BÉCHAMEL.

Ayez une casserole de même grandeur que la précédente ; placez-y deux tranches maigres de jambon, une noix de veau, et mettez assez de bouillon (1) pour mouiller seulement l'épaisseur du veau ; puis vous placez la casserole couverte sur un fourneau ardent, et aussitôt que le mouillement est à moitié réduit, vous masquez le feu de cendres rouges, afin de faire suer la noix de veau pour en obtenir tout le suc. Ensuite vous piquez l'épaisseur de la noix et la laissez sur un feu doux pendant un bon quart-d'heure, afin que le peu de mouillement qui reste ne tombe pas à glace, c'est-à-dire au moment où il est presque réduit, comme pour vouloir se teindre d'un blond à peine visible ; alors vous emplissez la casserole de bouillon et de consommé de volaille, et aussitôt que le tout est en ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et après l'avoir écumé, vous y joignez un bon bouquet assaisonné, et une bonne poignée de parures de champignons. Ensuite vous faites tiédir quatre onces de beurre, que vous remplirez de farine tamisée, pour en faire un roux blanc et peu lié, que vous cuisez quelques minutes sur un feu très-doux, et versez dedans deux grandes cuillerées de mouillement du velouté lorsqu'il est parfaitement délayé, afin que la sauce se trouve liée sans gromeleau; vous y joignez assez de mouillement pour la rendre très-déliée, alors vous la versez dans la casserole au velouté, que vous placez sur un feu ardent; et aussitôt que l'ébullition a lieu, vous la placez sur l'angle du fourneau : puis après avoir écumé la

(1) On doit rigidement observer que ce bouillon ne soit nullement coloré, attendu que le peu de couleur qu'il serait susceptible d'avoir nuit singulièrement à la réduction du velouté, qui, alors au lieu d'être blanc, contracte une teinte jaune qui devient fort désobligeante, comme, par exemple, dans la béchamel, qui, au lieu d'avoir cette belle teinte blanche qui doit la distinguer, sera, par ce triste résultat, chargé d'une teinte grisâtre.

sauce, vous y ajoutez un bouquet assaisonné et les parures d'un maniveau de champignons. Couvrez-la et laissez-la mijoter pendant deux grandes heures, ensuite vous la dégraissez. La noix de veau étant bien cuite, vous passez la sauce à l'étamine blanche. Remuez de temps en temps le velouté comme on a indiqué précédemment à l'espagnole.

Maintenant nous allons passer à la réduction de cette sauce pour en former une allemande, comme, par exemple, pour saucer la casserole au riz à la Toulouse, ou autres entrées semblables.

Sauce allemande.

Versez dans une casserole la moitié du velouté et la même quantité de bon consommé de volaille, dans lequel vous aurez mis quelques parures de champignons et de truffes, et sur-tout point de sel.

Après l'avoir placé sur un feu ardent, remuez la sauce avec une cuillière de bois jusqu'à son ébullition : alors vous la placez sur l'angle du fourneau, vous la couvrez et la laissez réduire pendant une petite heure; puis vous la dégraissez, et la placez de nouveau en plein feu en la remuant avec la cuillière de bois, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole, et lorsque cette sauce est parfaitement réduite, c'est-à-dire bien liée, et qu'elle masque un peu épais la surface de la cuillière. En la versant dedans, elle doit former, sans comparaison, des napes semblables à la gelée de groseilles, lorsqu'elle a atteint sa cuisson parfaite.

Ensuite vous retirez la casserole de dessus le feu, puis vous faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, et la mêlez avec une cuillerée de crême, et après l'avoir passée à l'étamine vous y joignez gros comme un œuf de beurre fin séparé par petites parties, ensuite vous la versez peu-à-peu dans le velouté, que vous avez soin de remuer avec la cuillère de bois, afin de le lier à mesure que la liaison s'amalgame. Lorsque tout est parfaitement mêlé, vous reposez l'allemande sur un feu modéré, et la remuez toujours; et aussitôt qu'elle a jeté quelques légers bouillons vous l'ôtez vîte du feu; vous ajoutez autant de beurre que

vous en avez mis dans la liaison, et une pointe de muscade râpée. Etant bien liée, vous la passez à l'étamine dans une casserole (1), qui contient la garniture indiquée à l'article *casserole au riz à la Toulouse*. Il faut garder un peu de cette sauce pour en masquer ensuite les entrées.

Béchamel.

Lorsque le velouté est réduit, comme pour l'allemande, à la même quantité, et au moment où vous allez pour le lier, vous versez par partie dans ce velouté (2) de la crême bien réduite (3), et vous faites réduire cette béchamel, en ayant soin de la remuer avec la cuillère de bois, afin qu'elle ne s'attache point au fond de la casserole, car ce soin est véritablement le point essentiel de l'opération; autrement cette sauce contracte un goût de gratin qui la rend insupportable au palais, tandis qu'étant réduite selon la règle, elle est d'un moelleux et d'une saveur parfaite.

Lorsque sa réduction est à point, elle masque aisément la garniture qu'elle doit saucer; alors vous l'ôtez de dessus le feu, vous y amalgamez gros comme un œuf de beurre, et quelque cuillerées de crême double bien épaisse, afin de la rendre plus blanche. Mettez encore une pointe de muscade râpée, et, après l'avoir passée à l'étamine blanche, vous en saucez le ragoût et la garniture désignés dans les entrées à la béchamel. On garde aussi un peu de béchamel séparément pour masquer la surface des entrées.

Béchamel maigre.

Après avoir fait bouillir deux pintes de lait chaud, vous

(1) Cette sauce ainsi terminée, est d'un moelleux parfait et très-agréable au palais; elle doit être très-liée, car autrement elle est susceptible de relâcher; alors elle doit masquer aisément son entrée.

(2) Faites réduire à un tiers deux pintes de lait chaud, et l'employez de préférence à la crême, attendu que cette dernière ne peut s'obtenir que de la veille, ce qui la rend très-susceptible de tourner; tandis qu'en employant du lait chaud on n'éprouve jamais les mêmes risques, et par conséquent on a la pleine sûreté de son opération.

(3) C'est-à-dire que vous réduisez le velouté pendant quelques minutes, après y avoir versé le tiers du lait; puis vous y joignez le reste du lait à deux reprises, à quelques minutes de distance, afin que l'incorporation ait lieu facilement.

faites tiédir gros comme un œuf de beurre fin dans lequel vous mêlez assez de farine tamisée pour en faire un petit roux blanc, que vous cuisez quelques minutes sur un feu modéré, après quoi vous le délayez avec le quart du lait, dont vous y versez le reste par intervalle. Le tout étant en parfaite ébullition, vous placez la béchamel sur l'angle du fourneau, vous y ajoutez une carotte zestée, un oignon, un bouquet de persil, quelques échalottes, thym, laurier et basilic, un peu de sel : vous laissez mijoter pendant une heure et la passez à l'étamine, ensuite vous la faites réduire pour lui donner le corps nécessaire; vous y ajoutez du sel (si vous le jugez à propos), une pointe de muscade, et un bon morceau de beurre d'Isigny, afin de la rendre bien moelleuse. Après l'avoir passé à l'étamine blanche, vous l'employez pour les entrées de poissons désignées à la béchamel maigre.

Comme les sauces que je viens de décrire sont celles qui généralement servent à nos entrées de four, c'est par cette même raison que je n'entrerai pas plus avant dans cette grande partie, laquelle réclame des connaissances éminemment pratiques.

CHAPITRE XXVII.

DES FARCES A QUENELLES EN GRAS ET EN MAIGRE.

Farce à quenelle de volaille.

Ce chapitre n'est pas le moins important de cet ouvrage; et les jeunes praticiens, jaloux d'être réputés bons pâtissiers pour le chaud, doivent y apporter tous les soins que ces sortes de farces réclament, car une quenelle bien faite, est un mangé parfait. De même qu'un godiveau bien confectionné sera toujours mangé avec plaisir.

Manière d'opérer. Mettez dans une casserole la mie d'un pain à potage, que vous mouillez avec deux cuillerées (à ragoût) de consommé de volaille, une de velouté et une cuillerée (à bouche) de persil, le double de champignons, le tout haché très-fin; placez la casserole sur un feu mo-

déré, aussitôt que la panade est en ébullition, vous la remuez continuellement avec une cuillère de bois, et lorsqu'elle se trouve assez desséchée, elle quitte la casserole et forme une pâte de consistance un peu molette et très-liante; alors vous y mêlez une liaison de deux jaunes d'œufs, vous la versez sur une assiette et la couvrez d'un rond de papier beurré. Ensuite, vous levez les filets de deux poulets gras, et, après les avoir parés des petits nerfs et de l'épiderme, vous les pilez bien parfaitement, puis vous passez cette chair par le tamis à quenelle, et la placez sur une assiette. Vous parez deux belles tétines de veau (ces tétines doivent être cuites dans la marmite et réfroidies avant de les parer) et après les avoir bien pilés, vous les passez au tamis à quenelles; après quoi vous pilez parfaitement la panade et la passez au tamis.

Lorsque ces trois parties sont ainsi disposées, vous pesez six onces de panades, dix de chair de volaille et huit de tétines, puis vous commencez à piler ensemble la panade et la chair pendant un quart-d'heure, ensuite vous y joignez la tétine, et après avoir pilé le tout encore quinze à vingt minutes, vous ajoutez cinq gros de sel épicé, une pointe de muscade râpée et deux jaunes d'œufs pilés pendant cinq minutes; joignez-y encore deux jaunes et une cuillerée à ragoût de velouté ou de béchamel froide, et après avoir bien pilé pendant cinq minutes, vous relevez cette farce dans une terrine que vous placez à la glace; mais pour vous assurer de la consistance de la farce, vous en formez une quenelle que vous faites cuire dans un peu de bouillon, et après quelques minutes d'ébullition, vous la retirez. Alors cette quenelle doit être molette au toucher : en la coupant en deux, son intérieur doit se trouver très-lisse, extrêmement moelleux et agréable au palais.

Si vous jugez que cette force soit trop délicate, vous y ajoutez un jaune, et si, dans le cas contraire vous lui trouvez trop de consistance, vous y mêlez alors un peu de béchamel ou de velouté. Au moment d'employer cette farce vous y amalgamez un blanc d'œuf fouetté bien ferme, ensuite vous beurrez légèrement un ou plusieurs plats à sau-

ter, ou bien deux moyens couvercles; puis vous avez près de vous une petite casserole pleine d'eau presque bouillante dans laquelle vous mettez une cuillère (à bouche) d'argent, ensuite vous emplissez de farce une autre cuillère à bouche, et avec la lame du couteau vous égalisez la farce qui excède la cuillère, en lui donnant la forme parfaite de la moitié d'un œuf dans sa longueur. Pour rendre la surface de la quenelle bien lisse, vous trempez la lame du couteau dans l'eau chaude, puis vous la passez sur la quenelle, que vous enlevez ensuite de la cuillère où vous l'avez formée, en passant dessous la cuillère qui se trouve dans l'eau chaude; alors vous placez cette quenelle sur l'un des plats à sauter. Surtout ayez l'attention de ne point les déformer en les séparant des cuillères.

Vous formez tout le reste de la farce en quenelle, en suivant les mêmes procédés (1).

Lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez une grande casserole, dans laquelle est du bouillon en ébullition. Alors vous en versez doucement dans les plats à sauter qui contiennent les quenelles, que vous couvrez et placez sur l'angle du fourneau pour qu'elles ne fassent que mijoter, afin qu'elles ne se gercent point.

Au moment de les employer, vous les égouttez sur une serviette et les placez dans la croûte d'un pâté chaud, d'un vol-au-vent ou d'une casserole au riz, ou bien on les place en couronne dans une casserole d'argent, enfin, selon votre idée; puis vous les masquez d'un bon ragoût à la financière, si vous les servez dans un pâté chaud, et d'un ragoût à l'allemande, si c'est un vol-au-vent, ou dans une casserole au riz, puis d'un bon consommé de volaille, si c'est dans une casserole d'argent.

---

(1) On fait également des quenelles dans de petites cuillères à café et dans de grandes cuillères à ragoût. Ces dernières servent pour la garniture des grosses pièces de relevé. On forme aussi ces quenelles sur le tour saupoudré de farine, en les roulant légèrement sur la farine. On en fait de même des petites de la grosseur de pistaches; elles servent pour garnir de petits vol-au-vents, de petites casserolettes de riz et de petites croustades de nouille et autres.

Détail des farces à quenelles en gras.

Six onces de panade, dix de chair et huit de tétine; puis trois cuillerées de fines herbes, cinq gros de sel épicé, un un peu de muscade, trois jaunes et un blanc d'œufs fouettés, puis du velouté.

On emploiera les mêmes soins et les mêmes procédés détaillés ci-dessus, pour faire des farces à quenelles de veau, de dindonneau, de poularde, de faisan, de perdreau, de lapereau de garenne et autre gibier, puis de poissons de mer et d'eau douce.

Farce à quenelles de poissons.

Après avoir lavé et paré les filets de deux moyens brochets, vous pilez parfaitement la chair et la passez au tamis à quenelles, ensuite vous faites tremper dans du lait (ou du bouillon) la mie d'un pain à potage. Lorsqu'elle est bien imbibée, vous la pressez fortement dans une serviette, afin d'exprimer le liquide, à l'effet de pouvoir mieux la piler pendant dix minutes, après quoi vous la passez au tamis.

Vous pesez après six onces de panade, dix de chair et six de beurre d'Isigny, et commencez par piler ensemble la panade et la chair pendant quelques minutes; après quoi vous y joignez le beurre et pilez le tout pendant quinze minutes; vous ajoutez ensuite cinq gros de sel épicé, une pointe de muscade et trois jaunes d'œufs. Vous pilez encore cinq minutes; après cela vous y joignez deux cuillerées à bouche de fines herbes passées au beurre, et une cuillerée à ragoût de velouté ou de béchamel maigre; le tout étant parfaitement pilé pendant dix minutes, vous relevez la farce dans une terrine. Au moment de l'employer, vous y mêlez un blanc d'œuf fouetté; et, pour le reste de l'opération, vous agirez selon les procédés décrits précédemment dans les détails de la farce de volaille.

Les farces de carpes, d'anguilles de Seine et de mer, de filets de barbus, de solles et de merlans, se font de la même manière que la précédente.

Les détails de cette farce sont absolument les mêmes que

ceux décrits dans la farce de volaille (*Voyez* ci-dessus), avec cette différence que celle-ci est maigre, puisqu'elle se compose de poissons, de beurre et de panade au lait; mais cela n'empêche pas que l'on fait également la farce de volaille au beurre en place de tétine, sans que cela influe sur sa réussite, de même que l'on fait aussi les farces de poissons à la tétine au lieu de beurre.

Farce maigre au beurre d'écrevisses.

Faites cuire vingt-six écrevisses de Seine, séparez-en les coquilles et les pattes; mais ayez soin d'en séparer toutes les peaux nerveuses et charnues (1); vous pilez ces coquilles assez long-temps pour qu'elles soient bien pulvérisées, attendu que la beauté du beurre dépend uniquement des soins donnés à cette partie de l'opération. Vous y broyez ensuite quatre onces de beurre d'Isigny, après quoi vous délayez ce mélange dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau chaude; vous en exprimez la quintescence, en pressant le tout par l'étamine fine et au-dessus d'une casserolée d'eau chaude, afin que le beurre d'écrevisses reste à la surface de l'eau, et que les parties de chair qui auraient pu rester après les coquilles, puissent se précipiter au fond; vous enlevez ensuite avec une cuillère le beurre d'écrevisses, que vous versez dans un vase plein d'eau fraîche, afin qu'il se fige; après être refroidi, vous l'épongez en le pressant dans une serviette, puis vous le comprenez dans les six onces de beurre que j'ai marqué dans les détails de la farce précédente; voilà toute la différence.

On introduit de la même manière du beurre d'écrevisses dans la farce de volaille et autres, en le comprenant dans le poids de la tétine.

Farce maigre aux truffes.

Eplûchez quatre bonnes truffes, bien noires, et, après les avoir hachées très-fines, vous pouvez les amalgamer dans la farce. Voici une autre manière d'opérer. Lorsque les truffes sont hachées, vous les faites mijoter dans un

(1) On laisse d'habitude ces coquilles sécher à l'étuve ou dans le four, afin de les piler plus aisément.

demi-verre de vin de Madère et une cuillerée de velouté; lorsqu'il est réduit d'un tiers, vous les laissez refroidir, puis vous les joignez dans la farce, qui sera d'ailleurs marquée comme celle de brochet; mais avec cette différence que l'addition des truffes doit remplacer le velouté que j'ai indiqué dans l'amalgame de la farce.

On emploiera les mêmes procédés pour faire la farce de volaille aux truffes et autres.

Farce maigre aux champignons.

Après avoir tourné un maniveau de beaux champignons, vous les émincez menus, puis vous les faites mijoter avec une cuillère à ragoût de bon consommé et une de velouté. Etant réduits de moitié, vous les passez en purée à l'étamine fine, et, dès que cette purée est refroidie, vous la mêlez à la farce, en place du velouté qu'on y met d'habitude pour la rendre moelleuse.

On ajoute également cette purée de champignons dans les farces de volaille ou de gibier.

CHAPITRE XXVIII.

DES FARCES FINES GRASSES ET MAIGRES.

Ces sortes de farces servent ordinairement pour les gratins : comme, par exemple, les cailles, les mauviettes, les grives, les bécassines et perdreaux au gratin, en caisse, en croustade de pain ou de pâte; pour des galantines et des petits pâtés pour hors-d'œuvre, des tourtes d'entrée et des pâtés chauds, comme on l'a vu dans les détails de l'importante partie des entrées chaudes sur la pâtisserie moderne.

Farce fine de lapereaux.

Levez et parez les chairs d'un bon lapereau de garenne, pesez douze onces de cette chair et coupez-la en petits dez; vous coupez de même huit onces de lard gras, mettez le tout dans une casserole avec deux onces de beurre d'Isigny, trois cuillerées de fines herbes, cinq gros de sel

épicé, une feuille de laurier, deux petits oignons et une petite carotte coupée en lame. Placez cette casserole sur un feu doux, et laissez le tout mijotter pendant vingt-cinq à trente minutes; puis vous en retirez le laurier, les oignons et la carotte. Le tout étant refroidi, vous le pilez parfaitement, et le passez par le tamis à quenelle; ensuite vous pilez six onces de panade (*Voyez* l'article farce à quenelle de volaille); et après l'avoir passée au tamis, vous la broyez dans le mortier avec trois jaunes d'œufs, vous y joignez le reste de la farce, et la pilez pendant un bon quart-d'heure; après quoi vous y versez une petite cuillerée de [illegible], si vous le jugez nécessaire. Pilez encore quelques minutes, et relevez la farce dans une petite terrine; couvrez-la d'un rond de papier beurré.

On emploiera les mêmes procédés que ci-dessus pour confectionner des farces fines (ou cuites) de toutes sortes de volaille, de gibier et de foie gras.

Farce fine de laitances de carpes.

Ayez quatre belles laitances de carpes; faites-les dégorger et jeter un bouillon seulement pour les blanchir, pesez-en dix onces, que vous faites mijoter dix minutes dans six onces de beurre fin; assaisonnez-les de cinq gros de sel épicé et de deux cuillerées à bouche de fines herbes, une feuille de laurier et une pointe de muscade râpée; le tout étant réfroidi, vous pilez les laitances, seulement, avec six onces de panade au lait (*Voyez* cet article dans les détails de la farce à quenelle de brochet). Etant pilé pendant dix minutes, vous y joignez le beurre des laitances, et après, lorsque vous aurez bien pilé le tout pendant quelques minutes, vous y ajouterez trois jaunes d'œufs et une cuillerée à bouche de béchamel maigre; puis vous relevez la farce, et l'employez pour des entrées de poissons gratinées et de pâtisserie, comme on l'a vu dans la série des entrées maigres décrites dans cette partie.

On procédera de même que ci-dessus pour les farces fines de laitances, de maquereaux, de lottes, de foies de merlans ou de brochets.

Farce fine d'écrevisses.

Faites cuire vingt-six écrevisses, puis avec les écailles vous faites quatre onces de beurre d'écrevisses, comme je l'ai indiqué dans la farce maigre au beurre d'écrevisse; vous pilez ensuite la chair des grosses pattes et des queues, et la passez au tamis à quenelle; pesez-en dix onces que vous pilez pendant dix minutes avec six onces de panade au lait. Après cela, vous y joignez deux onces de beurre d'Isigny et les quatre de beurre d'écrevisses, cinq gros de sel épicé, une pointe de muscade, trois jaunes d'œufs et un peu de béchamel maigre; le tout pilé comme de coutume.

La farce fine de crevette et de haumard se fait de la même manière.

Farce fine d'anchois.

Après avoir fait dessaler de gros anchois nouveaux, vous les nettoyez parfaitement, et séparez les arrêtes des filets, dont vous pesez dix onces, que vous faites mijoter deux minutes seulement dans quatre onces de beurre fin, assaisonné de deux cuillerées de fines herbes, d'une pointe de muscade et de cinq gros de sel épicé. Le tout étant refroidi, vous pilez dix minutes les filets d'anchois, sans leur assaisonnement, avec six onces de panade au lait; ensuite vous joindrez le beurre aux fines herbes, et après avoir pilé le tout cinq minutes, vous ajoutez encore quatre onces de beurre d'écrevisses ou autre, et trois jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, vous relevez la farce et l'employez.

La farce de sardines et de harengs saures se prépare de même que la précédente.

Farce fine aux truffes.

Hachez cinq onces de truffes bien noires, puis vous les faites mijoter dix minutes dans quatre onces de beurre assaisonné de deux gros de sel épicé, et d'une pointe de muscade; vous les égouttez sur une assiette, puis vous pilez trois onces de panade au lait. Les truffes étant froides, vous les joignez et les pilez avec la panade pendant quel-

ques minutes, après quoi vous ajoutez le beurre des truffes, et pilez le tout bien parfaitement, ensuite vous y mêlez trois jaunes d'œufs.

On procédera de la même manière pour la farce fine aux champignons, mousserons et morives.

CHAPITRE XXIX.

GODIVEAU A LA CIBOULETTE.

Parez une livre de noix de veau, et une livre huit onces de graisse de bœuf bien farineuse; le veau étant bien haché vous y mêlez la graisse, et après avoir haché le tout bien fin, joignez-y une once de sel épicé, une pointe de muscade et quatre œufs : hachez pendant quelques minutes. Pilez ce godiveau assez pour qu'aucun fragment de graisse ni de veau ne soit aperçu; alors vous le relevez du mortier, pour le placer une couple d'heures à la glace ou dans un lieu frais; ensuite vous le pilez en deux parties, et le mouillez peu à peu avec des morceaux de glace (1) lavés, et gros comme un œuf, ce qui rend le godiveau lisse et très-lié : mais vous devez faire attention de le mouiller convenablement, afin qu'il soit de la consistance des farces à quenelle; ensuite vous le relevez dans une grande terrine, et pilez le reste de la même manière; vous le mettez ensuite avec l'autre dans la terrine avec deux cuillerées de velouté, et une de ciboulette hachée très-fin, puis vous l'employez de même que la farce à quenelle de volaille (*Voyez* cet article).

Nos anciens faisaient leur godiveau sur le hachoir, c'est-à-dire, qu'ils ne le pilaient jamais, afin de lui conserver, disaient-ils, son moelleux; tandis qu'en le pilant, au con-

(1) Cette glace aide singulièrement à donner ce corps liant au godiveau, ce qui lui donne ce moëlleux parfait et si désirable; car lorsqu'il est tourné, il perd en partie toute sa qualité, et cela arrive quelquefois en été, parce que les grandes chaleurs empêchent que la graisse de bœuf puisse se lier intimement avec le veau, attendu que celui-ci est un corps humide, et l'autre un corps gras. C'est par cette raison qu'il est de rigueur de le mouiller à la glace pendant les chaleurs de l'été; tandis que dans l'hiver cela est absolument inutile.

traire, il perd une partie de sa qualité. Voilà bien le langage des hommes systématiques ; car il est impossible que le godiveau reçoive sur le hachoir le fini dont il est susceptible, et dont dépend sa délicatesse. D'abord il n'est jamais bien lisse par le travail du hachoir ; il ne peut non plus avoir autant d'onction qu'au mortier, attendu que les viandes perdent tout leur suc nutritif, puisque le hachoir s'en imbibe, tandis qu'en le finissant au mortier, il conserve tout le jus onctueux qui lui donne ce moelleux qui le caractérise d'une manière si particulière.

Godiveau de volaille aux truffes.

Vous procéderez absolument de même que ci-dessus, avec cette seule différence que vous employez une livre de filet de poularde, ou autre volaille, au lieu d'une livre de veau ; puis vous mêlez dans celui-ci quatre cuillerées de truffes hachées très-fin, en place de fines ciboulettes.

Godiveau de gibier aux champignons.

Vous employez les mêmes procédés décrits précédemment, excepté qu'on remplace le veau par une livre de chair de perdreaux, ou de lapereaux de garenne (ces deux gibiers ont plus de fumet que tous les autres), et de quatre cuillerées à bouche de champignons bien blancs, hachés et passés dans un peu de beurre.

Godiveau de carpe.

Après avoir pilé et passé au tamis à quenelle une livre de chair de carpe de Seine, et quatre onces de panade, vous procédez pour le reste de l'opération de la manière accoutumée, c'est-à-dire, que vous supprimez seulement la livre de veau (du premier article de ce chapitre), que vous remplacez par la chair de carpe et la panade ; puis quatre cuillerées de fines herbes, composées d'une pointe d'échalotte, de persil, de champignons et de truffes.

Le peu de panade qui entre dans ce godiveau vient de ce que la chair de carpe n'a pas assez de consistance pour

faire un godiveau d'un corps parfait ; car sans l'addition de la panade, il n'aurait pas assez de liaison pour supporter la cuisson.

On fait également du godiveau de chair de brochet et d'anguille de mer, mais toujours en y incorporant la panade décrite ci-dessus.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

TROISIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES ENTREMETS DE PATISSERIE DÉTACHÉS ET NON DÉTACHÉS.

CHAPITRE PREMIER.

DES ENTREMETS DE PATES A CHOUX EN GÉNÉRAL.

Ramequins, entremets chauds.

Mettez dans une casserole deux verres de bon lait et deux onces de beurre fin ; lorsque ce mélange commence à bouillir, vous l'ôtez de dessus le feu, puis vous y joignez cinq onces de farine tamisée. Le tout bien mêlé, vous remettez la casserole sur le fourneau, en remuant toujours l'appareil ; afin qu'il ne s'attache pas au fond de la casserole. Lorsque la pâte se trouve ainsi desséchée pendant trois minutes, vous la versez dans une autre casserole pour y mêler deux onces de beurre, deux de fromage de Parmesan râpé, et deux œufs ; le tout bien incorporé, ajoutez une bonne pincée de mignonette, une petite cuillerée de sucre fin, un œuf et trois onces de fromage vrai Gruyère, coupé en petits dés carrés de trois lignes ; travaillez bien ce mélange, puis joignez-y encore trois bonnes cuillerées de crême fouettée. Cet appareil, ainsi disposé, doit donner une pâte d'un corps semblable à la pâte à choux ordinaire : vous couchez les ramequins un peu moins gros que les choux, et les dorez de même. Mettez-les au four un peu gai ; vingt minutes de cuisson, servez de suite.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, cinq onces de

farine, quatre de beurre d'Isigny, trois œufs, deux onces de Parmesan, trois cuillerées de crême fouettée, trois onces de Gruyère, une demi-cuillerée de sucre, une bonne pincée de mignonette, pas de sel.

Observation. Lorsque je dis cinq onces de farine, cependant le procédé est susceptible de ne pas être toujours précis ; voici pourquoi : les farines ne sont pas toutes propres à ce genre de travail, souvent des farines de même blancheur diffèrent beaucoup entre elles pour nos opérations ; car si elles se trouvaient toutes avoir le même résultat, et la même qualité que celles que j'ai employées chez moi, alors quelque farine que ce puisse être (dans les premières qualités) remplirait ma manière de procéder ; mais si, eu contraire, la farine relâche, alors ma manière ne peut s'opérer qu'en faisant un mauvais effet ; car au lieu de cinq onces de farine, on pourrait bien en employer sept, sans cependant obtenir le même résultat. Or il est important de faire cette observation, puisque tout changement de farine peut faire manquer nos opérations ; il est nécessaire de les étudier la première fois que nous les employons : mais les praticiens seuls peuvent en prévenir les mauvais effets.

Je mets un peu de sucre dans cette recette, quoiqu'elle soit au fromage ; ce peu de sucre est précisément pour adoucir l'âcreté du fromage, quelque bon qu'il soit.

Choux prâlinés aux avelines.

Mettez dans une casserole un verre d'eau, un de lait, et deux onces de beurre fin ; ce mélange étant en ébullition, vous le retirez de dessus le feu : ayez tout près un peu de farine tamisée, que vous amalgamez dans le liquide en le remuant avec une spatule ; et lorsque cela commence à former une petite pâte mollette, vous cessez l'addition de la farine. Remettez la casserole sur le fourneau en remuant continuellement l'appareil, afin qu'il ne s'attache pas et qu'il soit sans gromeleaux. Après l'avoir ainsi desséchée trois minutes, changez la pâte de casserole, melez-y une once de beurre fin, deux œufs, ensuite mêlez encore trois onces

de sucre en poudre, deux œufs, un grain de sel, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, et deux cuillerées de crême fouettée. Si votre pâte se trouve un peu ferme, vous l'amollirez avec un jaune ou seulement la moitié, puis vous couchez les choux de moyenne grosseur. Après les avoir dorés, vous les masquez avec un quarteron d'amandes d'avelines émondées, hachées fines, mêlées avec deux onces de sucre en poudre et la sixième partie d'un blanc d'œuf, (vous les remuez afin qu'elle prenne parfaitement le sucre par l'effet de l'humidité du blanc d'œuf). Mettez-les à four doux, et servez-les de belle couleur et bien ressuyées, si vous voulez qu'ils ne s'affaisent pas.

Détail de l'appareil. Un verre de lait, un verre d'eau, quatre onces d'avelines, trois onces de beurre d'Isigny, cinq onces de sucre en poudre, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, quatre œufs entiers, deux cuillerées de crême fouettée, un grain de sel.

Observation. Cette manière de marquer mon appareil est plus grande que la précédente, attendu que je mets la farine sans la peser. Cette manière d'opérer est plus facile; mais comment aider l'apprenti qui n'entreprend qu'avec crainte? Il est donc nécessaire de lui tracer une méthode sûre et facile; car réellement le remplissage de ces sortes de pâtés, sans peser la farine, est d'autant plus difficile, qu'elle est le point essentiel de l'opération, et qu'un peu plus ou moins de farine influe singulièrement sur cette pâtisserie, elle sera plus ou moins claire ou terne, et moins agréable au palais friand et connaisseur.

Choux grillés aux amandes.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus. Ces choux ne diffèrent que par les amandes douces qui, du reste, sont de même mêlées avec du sucre et du blanc d'œuf.

Gimblettes grillées aux amandes.

Vous les faites avec la même pâte que ci-dessus, vous les couchez seulement un peu plus petites que les choux,

et lorsqu'elles sont dorées, vous les appuyez légèrement avec une cuillère que vous trempez dans la dorure, pour qu'elle ne s'attache pas à la pâte. Ces gimblettes ainsi disposées, vous avez plus de facilité pour les faire de belle forme, ce que vous faites en trempant le bout du doigt dans la dorure; ensuite vous percez la pâte au milieu, l'élargissez à volonté, et la couvrez d'amandes. La cuisson est la même que celle des choux ordinaires.

Choux au gros sucre.

Vous préparez l'appareil de la même manière que les précédentes. Lorsque vos choux sont dorés, vous les masquez de gros sucre et les mettez au four de suite.

Pour les gimblettes au sucre, vous procédez de la même manière.

Choux à la Mecque.

Mettez dans une casserole deux verres de lait et deux onces de beurre fin; après avoir rempli la pâte mollette de farine, et l'avoir desséchée quelques minutes, ajoutez deux onces de beurre et un demi-verre de lait, puis desséchez encore un peu. Vous la changez de casserole, en ajoutant, avec deux œufs, deux onces de sucre en poudre. Ce mélange étant bien travaillé, vous y mêlez deux œufs, une cuillerée de bonne crême fouettée et un grain de sel. Cette pâte ne doit pas être plus molle que de coutume; vous couchez ces choux à la cuillère, et en forme de navette, de trois pouces de longueur. Lorsqu'ils sont dorés, vous les masquez de gros sucre et les mettez au four chaleur modérée : servez-les de belle couleur.

Vous pouvez parfumer ces choux au cédrat, à l'orange, à la bigarade ou au citron. A cet effet, vous râpez sur un morceau de sucre le zeste de l'un de ces fruits, et vous pesez ce sucre odorifé dans les deux onces qui entrent dans l'appareil.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, deux onces de sucre, quatre de beurre, cinq de farine, le zeste d'un cédrat, quatre onces de gros sucre, quatre ou cinq œufs, une cuillerée de crême fouettée, un peu de sel.

Choux aux anis blancs.

Vous les couchez ainsi qu'il est indiqué plus haut, et avec la même pâte que ci-dessus; lorsqu'ils sont dorés, vous les masquez avec des anis blancs de Verdun. Mettez-les au four chaleur modérée.

Petits choux à la Saint-Cloud.

C'est la même pâte que pour les choux à la Mecque. Vous les couchez aussi à la cuillère, en leur donnant la forme et le volume des petits biscuits à la cuillère. Vous les dorez légèrement, et les mettez à four plus gai que les précédens. Lorsqu'ils sont assez ressuyés, vous les glacez avec du sucre passé au tamis de soie; puis vous mettez une allume à la bouche du four et les glacez à la flamme. Servez chaud, car ils ne doivent pas attendre.

Choux à la Vincennes.

Vous les faites semblables en tous points aux choux à la Mecque. Cependant vous ne mettrez point de gros sucre dessus; vous les glacez à la flamme du four, de même que ci-dessus. Dans la crême qui doit marquer votre appareil, vous ferez infuser un bâton de vanille, et les servez en sortant du four.

Choux soufflés au zeste d'orange et de citron.

Après avoir mis dans une casserole deux onces de beurre d'Isigny, et deux verres de bonne crême, aussitôt que ce mélange est en ébullition, vous le remplissez légèrement avec de la farine de crême de riz desséchée quelques minutes. Vous changez la pâte de casserole, vous y joignez une once de beurre, deux œufs et un grain de sel; le tout étant bien mêlé, vous y mettez encore deux jaunes d'œufs, trois onces de sucre sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'un citron bien sain, et la moitié du zeste d'une orange. Travaillez bien ce mélange, fouettez les deux blancs d'œufs bien ferme, et mêlez-les dans la pâte avec deux cuillerées de crême fouettée.

Cette pâte ne doit être ni plus molle ni plus ferme que les précédentes. Garnissez de cet appareil des petites caisses rondes ou carrées, et ne les remplissez qu'à moitié. Ensuite vous renversez la caisse sur un tas de gros sucre, afin que le choux en soit couvert. Mettez au four chaleur ordinaire, servez-le chaudement; ces choux ne [illegible]

Détail de l'appareil. Deux verres de crême, quatre œufs, trois onces de beurre, deux cuillerées de crême fouettée, trois onces de sucre en poudre, un peu de sel, orange, et citron.

Choux en caisse au cédrat.

Vous procédez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que vous hachez très-fin deux onces de cédrat confit, que vous mêlez dans la pâte.

Vous pouvez parfumer ces sortes de choux à la vanille, à la fleur d'orange-prâlinée, au zeste de deux citrons, ainsi qu'au zeste de cédrat, d'orange et de bigarade, aux pistaches, aux avelines, aux amandes amères, au café, au chocolat, aux anis étoilés, au marasquin et au rum. (Pour toutes ces infusions, *voyez* le chapitre des crêmes au bain marie, septième partie.)

Pâte à choux pour les petits pains à la duchesse et les choux glacés.

Cette pâte est moins fine en beurre, en sucre et en farine que les précédentes, en ce que celle-ci doit faire plus d'effet au four, afin qu'elle soit creuse au milieu, pour pouvoir la garnir intérieurement avec des crêmes ou des confitures, comme on va le voir dans les articles suivans.

Petits pains à la duchesse.

Mettez dans une casserole deux verres d'eau et deux onces de beurre fin; ce liquide étant en ébullition, vous le retirez de dessus le feu, ensuite vous y mêlez six onces de farine tamisée, le tout bien amalgamé et sans grumeleaux. Vous desséchez la pâte de la manière accoutumée, et après l'avoir changée de casserole, vous y joignez deux

œufs et deux onces de sucre en poudre. Le tout bien mêlé, ajoutez-y encore deux œufs et le zeste d'un citron haché très-fin. Mettez encore un œuf ou deux, selon que la pâte pourra en prendre : elle doit être un peu plus ferme que celle des choux précédens.

Saupoudrez le tour à pâte avec de la farine, puis couchez vos choux de la grosseur ordinaire ; ensuite vous les roulez bien égaux et de trois pouces de longueur ; (roulez-les avec le moins de farine possible, afin qu'ils soient plus clairs à la cuisson) et au fur et à mesure vous les placez sur une plaque, à deux pouces de distance les uns des autres ; dorez-les légèrement et mettez-les au four un peu plus chaud que pour les choux ordinaires, lorsqu'ils sont bien ressuyés, ce que vous voyez facilement quand ils sont fermes au toucher. Vous les glacez avec du sucre fin passé au tamis de soie, puis vous faites un feu clair à la bouche du four, et les glacez de couleur vive à la chaleur de cette flamme, qui ne doit pas être trop âpre ; car autrement votre glacé ne serait plus égal de couleur. En retirant cette pâtisserie du four, vous aurez le soin de la détacher de suite de dessus la plaque.

Lorsque vos pains à la duchesse sont froids, vous les coupez d'un côté, et entr'ouvez cette coupure afin de pouvoir les garnir intérieurement avec de la marmelade d'abricots, ou de pêche, ou de gelée de groseilles. Refermez l'ouverture et dressez votre entremets.

Détail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux onces de beurre, deux de sucre en poudre, six de farine, cinq ou six œufs, le zeste d'un citron haché, un peu de sel et un pot de confitures.

Choux glacés.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence seulement que vous les couchez un peu moins gros, et de forme ronde.

Pains aux avelines.

Faites ces petits pains comme les précédens. Lorsqu'ils

sont dorés, vous les couvrez d'amandes d'avelines (quatre onces) hachées très-fines, mêlées dans deux cuillerées de sucre en poudre, et un peu de blanc d'œuf.

Vous mouillerez la plaque sur laquelle vous les placez, afin qu'ils ne s'en détachent pas, lorsque vous penchez la plaque pour en séparer les amandes qui ne sont point attachées aux gâteaux. Lorsqu'ils sont cuits à point, et de belle couleur, vous les détachez, et lorsqu'ils sont froids, vous procédez comme ci-dessus pour les garnir avec une petite crême-pâtissière (*Voyez* cet article), dans laquelle vous mettez le reste des avelines qui ont servi à masquer les petits pains. Avant de les joindre dans la crême, vous les pilez très-fin.

Choux aux avelines.

Vous les faites de la manière décrite ci-dessus, mais cependant plus petits en pâte : couvrez-les ronds.

Les pains et les choux aux amandes ordinaires se disposent par les mêmes procédés.

Petits pains au chocolat.

Vous les faites de même que ceux à la duchesse, mais simplement cuits étant dorés. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les garnissez selon la règle, avec une petite crême-pâtissière, (*Voyez* cet article) dans laquelle vous mêlez deux onces de bon chocolat à la vanille (vous assaisonnez la crême de sucre à la vanille), ensuite vous mettez dans une petite terrine trois onces de sucre fin passé au tamis de soie, avec trois onces de chocolat et la moitié d'un blanc d'œuf. Travaillez ce mélange quelques minutes avec une cuillère d'argent, et bientôt vous aurez une glace d'un velouté luisant, mollette et bien liée; sinon, vous ajouterez un peu de blanc d'œuf, puis vous masquez avec cette glace le dessus et les côtés des petits pains. Vous arrangez et égalisez ce masqué avec la lame d'un couteau.

Cette opération faite, vous les mettez quelques minutes à la bouche du four. Lorsque vos gâteaux sont refroidis, vous pouvez les dresser, si toutefois vous êtes prêt à servir.

Détail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux onces de beurre, six de farine, cinq ou six œufs, deux onces de sucre, huit de chocolat, crême-pâtissière, un verre de lait, un grain de sel.

Petits pains à la Reine.

Vous les disposez comme les précédens, puis vous pilez un quarteron d'amandes, de pistaches (émondées lorsqu'elles sont parfaitement pilées.) Vous les mêlez avec un demi-pot de marmelade d'abricots, ce qui vous donnera une espèce de crême verdâtre d'un goût exquis ; car l'arome de l'abricot se lie fort bien avec l'agréable odeur des pistaches, et que ces fruits sont tous deux d'une saveur douce et agréable. Vous garnirez donc vos gâteaux de cette crême ; ensuite vous mêlez dans une petite terrine six onces de sucre fin passé au tamis de soie, un peu de blanc d'œuf et un peu de vert d'essence d'épinard (*Voyez* cet article). Ce mélange étant travaillé, vous en masquez les petits pains de la manière décrite plus haut.

Faites-les sécher deux minutes à four très-doux, pour que la chaleur n'altère point la couleur. Ayez soin de mettre peu de vert à la fois, afin que votre glacé soit d'un vert extrêmement tendre.

Détail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux onces de beurre, six de farine, deux de sucre, cinq ou six œufs, quatre onces de pistaches, un demi-pot de marmelade d'abricots, six onces de sucre, un grain de sel.

Pour les choux à la Reine, vous procéderez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que vous faites ceux-ci ronds.

Petits pains à la rose.

Vous les faites de même que ci-dessus, puis vous les glacez d'une glace rose, dans laquelle vous avez mis une petite infusion de cochenille, afin de la teindre d'un beau rose. Vous pilez un quarteron d'amandes douces, avec deux onces de sucre. Prenez deux ou trois cuillerées de bonne eau de rose et le double de crême-pâtissière ; puis

vous garnissez avec ce mélange vos gâteaux avant de les glacer. Les choux à la rose se préparent de la même manière.

Petits pains à la paysanne.

Vous faites la même pâte des pains à la duchesse, mais vous couchez ceux-ci un peu plus gros, et leur donnez la forme d'une navette. Lorsqu'ils sont dorés légèrement, vous les masquez de gros sucre, et les mettez de suite au four, afin que le sucre n'ait pas le temps de fondre par le liquide de la dorure. Donnez une belle couleur, et lorsqu'ils sont refroidis, vous les coupez tout autour pour en séparer une espèce de couvercle; ensuite vous mettez dans une petite terrine huit cuillerées de bonne crême fouettée, un demi-bâton de vanille pilé avec deux onces de sucre. Passez au tamis, travaillez quelques minutes ce mélange, afin de rendre cette crême plus compacte et plus moelleuse en même temps; puis vous garnissez les petits pains, et les recouvrez de leurs couvercles.

Les choux à la paysanne se font de même.

Vous pouvez parfumer cette crême avec deux cuillerées de beau marasquin.

Petits pains au raisin de Corinthe.

Vous les faites de la même manière que ceux à la Reine; vous les garnissez d'une petite crême-pâtissière (*Voyez* cet article), dans laquelle vous mêlez deux onces de sucre fin et deux de raisin de Corinthe bien lavé; ensuite vous faites, avec quatre onces de sucre très-fin et un demi-blanc d'œuf, une glace comme les précédentes, mais sans couleur. Vous en masquez les gâteaux, et, au fur et à mesure que vous en avez un de masqué, vous semez dessus des grains de raisin de Corinthe bien lavés et séchés au four. Avant cette opération, faites ressuyer la glace au four, et, quand vos petits pains sont froids, vous les dressez.

Les choux au raisin de Corinthe se font de même.

Petits pains glacés au caramel.

Vous les faites de même que les pains à la duchesse, mais sans être glacés au four. Vous les garnissez de même avec des confitures, n'importent lesquelles; puis vous mettez dans un petit poêlon d'office quatre onces de sucre que vous faites cuire au caramel (*Voyez* cette cuisson), dans lequel vous trempez le dessus et le côté le plus uni des gâteaux, et le plus vîte possible, afin que le sucre n'ait pas le temps de changer de couleur. Ainsi tour à tour vous glacez l'entremets que vous dressez, en plaçant le plus beau côté à la vue.

Les choux au caramel se font de même.

Petits pains glacés aux pistaches.

Vous coupez en petits filets deux onces de pistaches émondées; vous cuisez un quarteron de sucre ou cassé (*Voyez* cette cuisson), et aussitôt vous mettez le poêlon sur le coin du fourneau, afin que le sucre conserve sa belle teinte blanche. Ensuite vous y glacez les petits pains, comme vous l'avez fait pour les précédens; puis, en même temps que chaque gâteau sort du poêlon, vous semez légèrement dessus les filets de pistaches.

Les choux glacés aux pistaches se font de même.

Petits pains glacés aux anis roses.

Vous procédez de même que ci-dessus, à la seule différence que vous semez des anis roses en place des filets de pistaches.

Les choux glacés aux anis se font de même.

Petits pains glacés au raisin de Corinthe.

Après avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux deux onces de beau raisin de Corinthe, vous le faites sécher quelques minutes au four, afin qu'il perde son humidité; ensuite vous glacez vos gâteaux de même que ci-dessus, et semez les grains de raisin en place des anis.

Les choux glacés au raisin de Corinthe se font de la

même manière. En place des raisins de Corinthe vous semez des grains de sucre, ce qui vous donnera des petits pains au gros sucre.

Petits pains panachés.

Mêlez ensemble deux onces de gros sucre et une once de raisin de Corinthe préparé comme le précédent, après vous masquez vos gâteaux avec ce mélange. On les fait de même aux anis roses mêlés avec du gros sucre, ainsi qu'avec du gros sucre et des pistaches coupées en petits dés.

Vous pouvez faire des entremets de gimblettes au gros sucre, aux pistaches, aux anis; enfin vous pouvez les varier autant qu'il y a de genres différens de petits pains décrits ci-dessus.

Pour opérer, vous suivez seulement les procédés décrits à chaque article.

On fait également et de la même manière des petits choux (moitié moins gros que les choux d'entremets) et des petits pains pour garnitures des grosses pièces montées, et pour grouper les rochers et les rocailles.

Profitrolles au chocolat.

Vous faites un verre de lait de crême-pâtissière (*Voyez* cet article), dans laquelle vous mêlez quatre onces de chocolat râpé. Mettez la moitié de cette crême dans un plat (d'entremets) d'argent; vous l'élargissez avec soin et la mettez au four une petite demi-heure, afin qu'elle puisse, pendant ce temps, se gratiner sur le fond du plat.

Ensuite vous mêlez dans une petite terrine deux onces de chocolat râpé, deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf; le tout étant bien travaillé et un peu mollet, vous masquez avec huit beaux choux un peu plus gros que de coutume. Faites-les sécher au four pendant quelques minutes, ensuite vous les touchez légèrement pour en séparer le fond. Vous les garnissez avec le reste de la crême au chocolat; au fur et à mesure vous les placez sur la crême gratinée. Placez le plus gros au milieu et les sept autres à l'entour, en les serrant le plus près possible. Mettez-les encore

au four pendant un petit quart d'heure, et servez-les de suite.

Cet entremets est le même que pour les petits pains au chocolat; ils ne diffèrent que dans la manière de les servir.

Nous avons encore quelques objets qui concernent ce chapitre, attendu que la pâte à choux entre dans leur composition, comme par exemple les flans suisses, les poupelins, les petits choux, beignets et seringués. Ces entremets se trouvent placés dans chaque chapitre des parties qui les distinguent d'une manière toute particulière.

CHAPITRE II.

MADELAINES AU CÉDRAT.

Rapez sur un morceau de sucre le zeste de deux petits cédrats (ou de deux oranges, citrons ou bigarades); écrasez ce sucre très-fin, mêlez-le avec du sucre en poudre, pesez-en neuf onces que vous mettez dans une casserole, avec huit de farine tamisée, quatre jaunes et six œufs entiers, deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye et un peu de sel; remuez ce mélange avec une spatule. Lorsque la pâte est liée, vous la travaillez encore une minute seulement. Cette observation est de rigueur, si l'on veut avoir de belles madelaines; autrement, l'appareil étant plus travaillé, il fait beaucoup trop d'effet à la cuisson, et cela dispose les madelaines à être compactes ou de s'attacher aux moules, à être pluoheuses ou à se ratatiner; enfin, quand cela arrive, cet entremets est de pauvre mine.

Faites ensuite clarifier dans une petite casserole dix onces de beurre d'Isigny; au fur et à mesure que le lait monte dessus, vous avez le soin de l'écumer. Lorsqu'il ne pétille plus, cela indique qu'il est clarifié; alors vous le tirez à clair dans une autre casserole. Lorsqu'il est un peu refroidi, vous en remplissez un moule à madelaines : vous verserez ce beurre dans un autre moule, et ainsi de suite jusqu'au nombre de huit, après quoi vous reversez le beurre dans la casserole. Vous garnissez ensuite de nouveau un moule de

beurre chaud, et le versez tour à tour dans huit autres moules. Enfin vous recommencez deux fois cette opération, ce qui vous donnera trente-deux moules beurrés. Il ne faut pas renverser les moules après les avoir beurrés, attendu qu'ils doivent conserver le peu de beurre qui s'égoutte au fond de chacun d'eux.

Après, vous mêlez le reste du beurre dans l'appareil; puis vous les placez sur un fourneau très-doux: vous remuez légèrement ce mélange, afin qu'il ne s'attache pas à la casserole, et aussitôt que l'appareil commence à devenir liquide (1), vous la retirez de dessus le feu pour qu'elle n'ait pas le temps d'y tiédir; ensuite vous garnissez les moules avec une cuillerée de cet appareil. Mettez-les au four chaleur modérée.

Observation. Si vous voyez faire à vos madelaines beaucoup d'effet à la cuisson, cela ne présage rien de bon; car elles seront ou compactes ou plucheuses. Ce mauvais résultat ne peut venir que d'avoir trop travaillé l'appareil avant ou après l'addition du beurre; enfin, lorsqu'elles ont resté au four vingt-cinq à trente minutes, voyez si elles sont cuites; elles doivent se trouver fermes au toucher; puis en retournant le moule, si elles se trouvent de belle couleur, vous les retirez du four.

Détail de l'appareil. Neuf onces de sucre en poudre, huit onces de farine, six œufs entiers et quatre jaunes, deux cuillerées de bonne eau-de-vie, le zeste de deux cédrats, un grain de sel et neuf onces de beurre.

On peut en place de cédrat râper le zeste de deux oranges ou de citrons, de bigarades, de fleur d'orange prâlinée et à la vanille.

Madelaines aux raisins de Corinthe.

Vous procédez, pour l'appareil, de la même manière que

(1) Ceci est l'effet du beurre fondu qui se lie dans toutes les parties de la pâte; ce qui l'amollit singulièrement. Mais si, au contraire, on laissait le beurre réfroidir dans la pâte, cela la rendrait plus ferme et nuirait encore à la parfaite réussite des madelaines; car cet entremets est véritablement difficile à bien faire.

ci-dessus ; puis au moment de remplir vos moules, vous mêlez dans la pâte deux onces de beau raisin de Corinthe épluché, lavé et séché au four, afin qu'il n'ait point d'humidité.

Madelaines aux pistaches.

Après avoir émondé deux onces de pistaches, vous coupez chaque amande en six parties égales, et les mêlez dans l'appareil au moment qu'il est prêt à être versé dans les moules. Vous mettez dans la préparation deux cuillerées de bon marasquin en place de deux cuillerées d'eau-de-vie.

Madelaines aux cédrats confits.

Coupez en petits dés, et autant égaux que possible, deux onces de cédrat confit, que vous joignez dans la pâte, lorsqu'elle n'a plus qu'à être versée dans les moules. Ne mettez pas d'autre odeur.

Madelaines aux anis blancs.

Mettez deux onces d'anis blancs dans la pâte de la manière accoutumée.

Toutes ces sortes de fruits nuisent un peu à ce que les madelaines soient bien liées ; mais cela est inévitable.

Voici une autre manière plus brillante et plus distinguée.

Lorsque vos madelaines (ordinaires) sont cuites, mettez dans un petit poëlon d'office quatre onces de beau sucre, et lorsqu'il est cuit ou cassé (*Voyez* cet article), vous y glacez vos madelaines d'un côté seulement ; mais aussitôt qu'elles sortent du poëlon, vous semez dessus des grains de raisin de Corinthe ou de l'anis rose ou blanc, des pistaches coupées en dés, du cédrat confit ou du gros sucre. On peut également mêler des raisins de Corinthe avec du gros sucre, ou du gros sucre avec des pistaches.

Madelaines en surprises.

Lorsque vos madelaines (ordinaires) sont refroidies, vous les videz en partie par le dessous ; mais vous aurez

soin de conserver le dessus de la partie que vous en avez séparée, afin qu'il serve de couvercle; ensuite vous pilez quatre onces d'amandes d'avelines, que vous mêlez avec huit cuillerées de marmelade d'abricots, puis vous garnissez l'intérieur des madelaines avec cette espèce de crême, que vous masquez des fonds de chaque gâteau que vous avez parés bien mince.

Vous pouvez piler des pistaches en place d'avelines. Vous pouvez également garnir vos madelaines de crême au chocolat et à la vanille.

On peut aussi méringuer ces sortes de madelaines.

CHAPITRE III.

DES GÉNOISES EN GÉNÉRAL, ENTREMETS DE SUCRE.

Génoises à l'orange.

Après avoir émondé quatre onces d'amandes douces, vous les pilez et les mouillez peu à peu avez la moitié d'un blanc d'œuf, et quand elles sont parfaitement pulvérisées, et qu'aucun fragment d'amandes n'est plus aperçu, vous les mettez dans une moyenne terrine avec six onces de farine, six de sucre en poudre, dont deux de suc de zeste d'orange (*Voyez* cet article), six jaunes d'œufs, deux œufs entiers, une cuillerée de bonne eau-de-vie et un grain de sel. Travaillez ce mélange avec la spatule pendant six bonnes minutes, ensuite remuez avec la spatule six onces de beurre fin que vous aurez mis à la bouche du four pendant une minute seulement, afin qu'il s'amollisse sans se fondre. Cependant lorsqu'il est bien moelleux et bien velouté, vous le mêlez dans un coin de la terrine avec un peu d'appareil, et après dans la masse entière. Travaillez encore ce mélange quatre ou cinq minutes, afin de bien amalgamer le beurre dans la pâte, vos génoises seront alors terminées.

Vous beurrez après une plaque ou un plafond à rebord; ou si vous n'avez pas d'ustensiles nécessaires à l'opération, vous faites deux caisses de papier de neuf à dix pouces

carrés ; vous les beurrez et versez l'appareil dedans, et avec la lame du couteau, vous égalisez l'épaisseur des génoises, ensuite vous les mettez au four chaleur douce. Lorsqu'elles sont assez ressuyées, vous les coupez de toutes les formes possibles, puis après vous les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes. Lorsqu'elles seront refroidies (ayez soin qu'elles ne reprennent pas de couleur), on les décore de toutes les manières, ainsi qu'on le verra dans les articles suivans.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'amandes, six de sucre, six de farine, deux œufs entiers, six jaunes, deux cuillerées d'eau-de-vie, le zeste de deux oranges, six onces de beurre, un grain de sel.

Génoises à la rose.

Vous les préparez comme les précédentes, avec cette seule différence que vous y joignez une cuillerée de bonne essence de rose en place d'eau-de-vie, et de l'odeur de zeste d'orange. Lorsqu'elles sont cuites, vous les coupez en forme de croissant avec un coupe-pâte rond du diamètre de deux pouces et demi, et les remettez au four pour les sécher. Pendant ce temps, vous mêlez dans une petite terrine quatre onces de sucre passé au tamis de soie, le quart d'un blanc d'œuf et une petite infusion de graine de cochenille. Ce mélange étant bien travaillé, et d'un beau rose, vous en masquez le dessus des génoises en l'égalissant bien lisse. Ayez le soin de ne pas mettre de ce glacé sur l'épaisseur des gâteaux. Mettez-les deux minutes seulement à la bouche du four, afin que la glace se sèche sans changer de couleur. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les dresserez.

Génoises à la vanille.

Faites vos génoises selon la règle ; joignez dans l'appareil la moitié d'une gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie. Les génoises étant cuites, vous les coupez de deux pouces et demi de longueur sur un pouce six lignes de largeur, et les faites ressuyer au four ; puis vous les masquez d'un glacé, dans lequel vous avez mis une demi-

gousse de vanille, pulvérisée et tamisée. Faites-les sécher au four, et donnez tant soit peu de couleur au glacé.

Génoises au chocolat.

Vous les faites en tout point comme les précédentes, en joignant dans l'appareil une demie gousse de vanille. Pour les masquer, vous faites un glacé avec trois onces de chocolat râpé, deux de sucre fin et un demi blanc d'œuf. Etant glacées, mettez-les deux minutes au four.

Génoises au raisin de Corinthe.

Après avoir épluché et bien lavé quatre onces de raisin de Corinthe, vous le faites ressuyer au four, afin qu'il ne soit plus humide. Vous mêlez la moitié dans l'appareil avec le zeste d'un citron haché bien fin, vos génoises préparées d'ailleurs comme de coutume; ensuite vous faites avec quatre onces de sucre très-fin et un peu de blanc d'œuf, un glacé dont vous masquez le dessus des gâteaux, au fur et à mesure que vous en avez un de glacé. Vous semez dessus les grains de raisin de Corinthe que vous avez conservé. Mettez sécher une minute à la bouche du four.

Génoises au cédrat confit.

Prenez deux onces de beau cédrat confit, et coupez-le en petits dés. Mettez dans l'appareil le zeste d'un cédrat râpé, sur un morceau de sucre (*Voyez* cet article). Ces génoises étant disposées selon la règle, vous les masquez comme les précédentes, et semez dessus les petits dés de cédrat.

Génoises aux anis roses.

Mettez dans l'appareil ordinaire une cuillerée de graines d'anis verts étoilés, mais parfaitement nettoyés. Vous les séchés après les avoir coupés en croissant; puis vous faites un petit glacé de quatre onces de sucre, et au fur et à mesure, vous semez dessus des anis roses.

Génoises au marasquin.

Vous mettrez dans l'appareil deux cuillerées de bon ma-

rasquin d'Italie en place d'eau-de-vie. Mêlez dans une petite terrine quatre onces de sucre très-fin, avec un peu de blanc d'œuf et une cuillerée de marasquin ; finissez l'opération de la manière accoutumée.

Vous pouvez faire le glacé un peu rose, par l'addition d'une infusion de cochenille ; puis vous semez dessus du gros sucre (*Voyez* cet article). Vous procédez de même pour les génoises au rum.

Génoises aux pistaches.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches, vous les pilez avec un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile ; vous les mêlez dans l'appareil en place d'amandes ordinaires. Joignez-y une cuillerée d'essence de vert d'épinard passé au tamis de soie. (*Voyez* cet article.)

Lorsque vos génoises sont cuites à point, vous les masquez avec quatre onces de sucre travaillé dans un blanc d'œuf, et la moitié du suc d'un citron, afin que ce glacé soit d'une parfaite blancheur ; ce qui fera un très-joli effet sur vos génoises, dont l'épaisseur doit être d'un vert extrêmement tendre.

Vous pouvez faire vos génoises comme de coutume, aux amandes douces, puis vous hacherez vos pistaches ; et après avoir glacé vos gâteaux de même que ci-dessus, vous semez par dessus vos pistaches. Cette manière est plus distinguée ; je la préfère à la précédente.

Génoises aux avelines.

Pilez parfaitement six onces d'amandes d'avelines émondées ; puis vous en retirez un tiers, et mêlez le reste dans l'appareil, au lieu d'amandes douces : voilà la seule différence. Lorsque vos génoises sont cuites, vous les coupez en croissant. Ne les remettez pas sécher comme de coutume ; ensuite mêlez les deux onces d'avelines conservées dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre très-fin, et le quart d'un blanc d'œuf. Masquez vos génoises avec ce glacé, et donnez-lui une belle couleur jaune.

Si vous aimez mieux les faire aux avelines grillées, vous ne pilerez que quatre onces d'amandes, et en hacherez le même poid, que vous mêlez avec deux onces de sucre fin et un peu de blanc d'œuf. Avant de mettre les génoises en cuisson, vous semez sur la pâte ces avelines hachées, le plus également possible. Mettez-les au four chaleur douce, et donnez-leur une belle couleur blonde. Etant assez ressuyées, vous les retournerez sens dessus dessous, puis vous les détaillerez selon votre idée; ensuite remettez-les quelques minutes sécher au four.

Génoises aux amandes amères.

Emondez deux onces quatre gros d'amandes douces et une once et demie d'amandes amères; après les avoir pilé, vous les mêlez dans l'appareil, qui du reste est fait de la manière accoutumée. Puis vous hachez quatre onces d'amandes douces, et les mêlez dans deux onces de sucre fin et un peu de blanc d'œuf. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Génoises en couronnes perlées.

Lorsque vos génoises sont préparées et cuites comme de coutume, vous les coupez avec un coupe-pâte rond, du diamètre de deux pouces et demi; vous les videz au milieu avec un petit coupe-pâte d'un pouce de diamètre; ensuite vous fouettez deux blancs d'œufs bien ferme, et les mêlez avec trois onces de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont parfaitement liés, vous en masquez légèrement le dessus des génoises, puis vous mettez du blanc d'œuf sur la lame d'un grand couteau, et, avec la pointe du petit couteau, vous prenez une petite partie de blanc dont vous formez des méringues aussi petites que vous voulez les faire. Vous les placez sur le bord de la couronne, le plus rond et le plus également possible. Lorsque vous en avez sept ou huit de perlées, vous les saupoudrez de sucre très-fin, et vous suivez cette manière de procéder pour perler vos génoises; ensuite vous les mettez quelques minutes à la bouche du four pour sécher le blanc d'œuf sans le colorer.

Si vous voulez leur donner couleur, vous les poussez plus avant dans le four, et les retirez quand elles sont d'un beau jaune. Lorsqu'elles sont refroidies, vous placez entre chaque perle une plus petite, formée de confiture transparente, comme gelée de pomme, de coing, de groseilles roses et blanches. Ces sortes de petits gâteaux flattent singulièrement la vue, et sont en même-temps très-aimables à manger; mais d'un autre côté, ils sont fort difficiles à dresser.

Génoises perlées aux pistaches.

Vous les faites de la manière que les précédentes, puis au fur et à mesure que vous les glacez de sucre, vous placez entre chaque perle la moitié d'une pistache coupée par le milieu, de manière que le côté coupé se trouve placé sur le gâteau. Mettez sécher, et conservez les petites perles très-blanches.

Génoises perlées au raisin de Corinthe.

Vous procédez de même que ci-dessus; puis entre chaque perle vous placez un beau grain de raisin de Corinthe bien lavé. Vous pouvez en mettre un plus petit sur chaque perle.

Vous pouvez ainsi méringuer vos génoises de toutes formes possibles, soit en losange, en carré, en long et en croissant : cette dernière forme est la plus élégante et la plus distinguée.

Voici comment je les perlais : je ne plaçais que sept perles sur le bord du grand côté circulaire du croissant; puis je les glaçais et les séchais très-blanches. Lorsqu'elles étaient refroidies, je plaçais entre chaque perle une plus petite de gelée de groseilles roses, de gelée de coing ou de marmelade d'abricots bien transparentes. Lorsque je donnais couleur aux petites perles, je plaçais entr'elles un peu de pomme, de groseille blanche ou rouge : cette dernière fait mieux.

Observation. Le croissant a la forme la plus aimable et la plus jolie que je connaisse, et est la plus facile à dresser. Ces sortes d'entremets étant groupés avec goût, sont d'une

élégance, d'une tournure si attrayante, que cela leur donne un caractère tout particulier, et les distinguent de tous les autres gâteaux de tel genre que ce puisse être.

Voici la manière dont je les groupais ou les dressais : Je plaçais en couronne vingt-deux génoises appuyées les unes sur les autres, et un peu inclinées, afin qu'elles formassent une espèce de turban. Sur cette couronne, j'en formais une autre avec seize génoises ; mais je les plaçais dans un sens contraire, c'est-à-dire qu'ayant incliné les premières à droite, je penchais celles-ci à gauche ; puis je formais un troisième turban, en plaçant dix génoises de même que les premières : ainsi l'on peut se figurer voir ces trois couronnes l'une sur l'autre, et toutes trois plus petites les unes que les autres, de deux pouces de hauteur. Cet entremets ainsi dressé, aura donc réellement six pouces d'élévation. Certes, un tel entremets est fort distingué, et voilà pourquoi je donne la préférence à la forme du croissant, qui d'ailleurs est connue. Je viens de démontrer la plus avantageuse pour être dressée avec grâce et élégance.

Je finis ce chapitre, sans parler de quelques génoises que certais pâtissiers de mauvais goût font..... oui, certes, de mauvais goût ; il est ridicule en effet de voir (dans un trop grand nombre de boutiques ; mais tout le monde s'en mêle !) de ces sortes de gâteaux chamarrés de cinq ou six couleurs diverses, toutes plus barroques les unes que les autres ; enfin c'est un assemblage pitoyable qui est aussi détestable que bizarre. Mais, patience, ce genre arlequin ne peut durer long-temps encore ; le public finira par s'apercevoir que ces gâteaux (barroques à la vue, et ne portant aucune odeur décidée), pour être ainsi barbouillés, sont plus de cinq à six fois maniés (mais, bon Dieu ! dans quelles sortes de mains ?), et sous ce rapport, cela n'a rien de tentant pour la sensualité d'un vrai gourmand, qui préférera toujours les choses élégantes, sans doute, mais de bon goût, comme par exemple, les génoises tout simplement glacées au chocolat, à la vanille, à l'orange, au citron, au cédrat, à la bigarade, à la rose, au marasquin,

au rum, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, aux anis et au raisin de Corinthe.

Ces génoises seront toujours de mode; elles seront trouvées de bon goût dans tous pays où l'on aura une idée de nos aimables friandises parisiennes.

Génoises à la Reine.

Cet entremets est d'un moelleux parfait, ce qui le rend très-aimable à manger. Je le fis pour la première fois à Morfontaine, et comme j'étais jaloux de servir quelque bonne chose qui plût, je demandai l'avis de M. Laborde, maître d'hôtel, qui eut la complaisance de me détailler ce délicieux entremets, qui est véritablement allemand, et qui enrichira désormais notre pâtisserie parisienne. Voici la description.

Je fis détremper quatre jaunes d'œufs de pâte à nouille, que je détaillai selon la règle (*Voyez* cet article); puis je les versai dans quatre verres de crême bouillante, dans laquelle j'avais joint six onces de beurre d'Isigny. Après que ce mélange eut une minute d'ébullition, j'y joignai six onces de sucre, sur lequel deux zestes de citron avait été râpé, puis un grain de sel, et avec la spatule je remuai l'appareil et le plaçai sur des cendres rouges, pendant trente à quarante minutes, afin que les nouilles mijotassent, pour les faire renfler et les rendre moelleuses. Après ce laps de temps, j'y mêlai six jaunes d'œufs pour leur donner plus de corps, et les versai de suite sur un grand plafond légèrement beurré (le plafond doit être assez grand pour que les génoises n'aient que trois lignes d'épaisseur), puis avec la lame du couteau je les étalai d'égale épaisseur, et les mis au four chaleur modérée. Après quelques minutes de cuisson, je m'aperçus qu'elles clochaient par l'effet de l'air qui se trouvait comprimé entr'elles et le plafond; alors je perçai avec la pointe du couteau ces parties bombées, afin que l'air se dégageât.

Etant cuites d'une belle couleur claire et rougeâtre, je les séparai en deux parties égales, puis avec la lame du grand couteau, je les détachai du plafond; ensuite cette

moitié fut placée sur deux grands couvercles de casseroles; et l'autre moitié fut de même placée sur des couvercles. Le plafond fut nettoyé, après quoi je plaçai sens dessus dessous une partie des génoises, que je masquai avec un pot de marmelade; puis je plaçai par dessus l'autre moitié des génoises. Lorsqu'elles furent parfaitement refroidies, je les coupai en croissant (de dix-huit lignes de largeur) avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces et demi de diamètre.

Ces génoises, par le moyen que j'en avais retourné la moitié pour les garnir, se trouvaient avoir la même couleur des deux côtés.

Je goutai ces gâteaux, qui furent pour moi du fruit nouveau, et j'avoue franchemont que ces sortes de génoises sont d'un goût exquis et d'un moelleux parfait; mais la marmelade d'abricots rebausse singulièrement le bon goût de cet entremets friand, qui doit à l'avenir paraître souvent sur les tables opulentes de Paris, vrai séjour de l'extrême gourmandise.

Ou pourrait, ce me semble, avant de mettre ces génoises en cuisson, semer dessus six onces de pistaches hachées menues, ou bien du gros sucre; de même moitié pistaches et moitié gros sucre; puis lorsqu'elles seront cuites et coupées comme les précédentes (mais sans rien dessus) ne pourrait-on pas masquer légèrement de blanc d'œuf l'épaisseur du croissant (fouetter un blanc d'œuf et le mêler avec deux onces de sucre fin), ensuite le poser de ce côté sur des pistaches hachées très-fines, ou bien du gros sucre? On mêlerait alors du gros sucre et des pistaches ensemble, ou bien on mettrait la moitié du nombre des génoises aux pistaches et le reste au gros sucre, de façon qu'en les dressant, on pourrait en mettre une aux pistaches, une au gros sucre; on les mêlerait ainsi de suite, ce qui ferait un très-bel effet.

On pourrait également, pour varier ces bons entremets, les garnir de marmelade de pêches, de prunes de mirabelle, de reine-claude; ou de marmelade de coings, de poires, de pommes de rainette et d'api, puis encore avec

toutes sortes de crêmes-pâtissières, comme, par exemple, au café, au chocolat, aux pistaches, aux macarons amères, et généralement avec toutes les crêmes contenues dans le chapitre des crêmes-pâtissières.

Je crois qu'il serait encore bon de les garnir avec six onces de pistaches pilées, et mêlées avec les trois quarts d'un pot de marmelade d'abricots, dans lequel mélange on ajouterait un peu d'essence de vert d'épinards passée au tamis de soie.

On les coupera de toutes sortes de formes, comme ronde, carrée, ovale et losange.

CHAPITRE VI.

DES GATEAUX AUX AMANDES AMÈRES.

Ces sortes d'entremets diffèrent fort peu des génoises, attendu que la manière d'opérer est la même, excepté que dans ceux-ci on met deux blancs d'œufs fouettés, et que dans les génoises on n'en met point. Mais ce qui les distingue d'une manière toute particulière, c'est leur épaisseur, qui est toujours de quinze à dix-huit lignes; au lieu que la génoise ne doit avoir que quatre et six lignes d'épaisseur.

Gâteaux d'amandes amères.

Après avoir bien pilez trois onces d'amandes, moitié douces et moitié amères, vous les mêlez dans une terrine, avec six onces de sucre en poudre, six de farine tamisée, deux œufs entiers et six jaunes, une cuillerée d'eau-de-vie et un grain de sel. Vous travaillez ce mélange pendant cinq ou six minutes, ensuite vous amalgamez six onces de beurre fin, que vous aurez mis une minute seulement à la bouche du four; lorsqu'il est parfaitement moelleux et velouté, vous le joignez dans l'appareil que vous travaillez encore quatre bonnes minutes sans discontinuer; puis vous fouettez deux blancs d'œufs et les mêlez dans la pâte en la remuant une bonne minute, afin de bien incor-

porer ce mélange. Vous beurrez ensuite une plaque de cuivre étamé, qui doit avoir dix pouces de longueur sur cinq de largeur, et deux de hauteur; si vous n'avez pas cette plaque, vous ferez avec du papier fort une caisse de la même dimension. Lorsque votre plaque est garnie bien également, vous la mettez au four, chaleur douce. Après trois petits quarts d'heure, vous regardez la cuisson de vos gâteaux : ils doivent se trouver de belle couleur et un peu fermes au toucher. Alors vous les masquez avec deux blancs d'œufs fouettés et mêlés avec deux onces de sucre, puis vous avez tout près quatre onces d'amandes douces coupées en filets (l'amande en travers), mêlées dans deux onces de sucre fin et une cuillerée du blanc d'œuf fouetté. Vous semez ces amandes, le plus également possible, sur le blanc d'œuf qui masque les gâteaux. Appuyez ces amandes, afin qu'elles prennent une couleur parfaitement égale.

Cette opération doit se faire avec la plus grande vîtesse possible; autrement vos gâteaux seraient susceptibles de devenir compactes.

Lorsque vos amandes sont colorées d'un beau blond, vous renversez la plaque sur une feuille de papier, et coupez les gâteaux sur la longueur de la plaque pour en former quatre bandes, que vous coupez ensuite en six parties égales et formant la losange; ce qui doit vous donner vingt-quatre gâteaux que vous dressez en étoiles, trois l'une dessus l'autre, et de six gâteaux chaque. Vous en placez trois au milieu, à côté l'une de l'autre, les trois autres par-dessus, ce qui forme un entremets de bonne mine. Si vous voulez, ne faites que deux bandes au lieu de quatre; alors coupez chaque bande en travers, et détaillez-en quinze petits gâteaux longs, égaux de largeur, ce qui les rendra faciles à dresser avec élégance; puis vous pouvez les couper avec un coupe-pâte rond de deux pouces de diamètre, ou bien en forme de croissant. Mais coupez un peu étroit, et avec un coupe-pâte de trois pouces de diamètre. Ces sortes de gâteaux sont généralement aisés à dresser, parce qu'ils sont d'égale épaisseur.

Détail de l'appareil. Six onces de farine, six de sucre, trois d'amandes douces et amères, deux œufs entiers et six jaunes, six onces de beurre, deux de sucre mêlé avec deux blancs d'œufs fouettés, quatre onces d'amandes hachées mêlées avec deux onces de sucre, une cuillerée d'eau-de-vie et un grain de sel.

Gâteaux d'amandes aux avelines.

Vous procédez selon la recette précédente; mais vous mettez, en place d'amandes ordinaires, trois onces d'amandes d'avelines parfaitement pilées; et, pour masquer vos gâteaux, vous hachez trois onces d'avelines que vous mêlez avec deux onces de sucre fin, et un peu de blanc d'œuf fouetté. Finissez l'opération de la manière accoutumée.

Gâteaux d'amandes au cédrat.

Vous préparez l'appareil comme de coutume; mais vous n'y mettez que trois onces d'amandes douces, et le zeste de deux cédrats râpés; cela remplace l'odeur des amandes amères. Lorsque vos gâteaux seront cuits, vous ne mettrez point d'amandes dessus; vous pesez une once de sucre, sulequel vous râpez le zeste d'un beau cédrat; vous le mêlez dans une petite terrine, avec trois onces de sucre en poudre et la moitié d'un blanc d'œuf. Ce mélange étant bien travaillé et bien moelleux, vous en masquez le dessus de vos gâteaux, ensuite vous les mettez quelques minutes au four, afin que le glacé se sèche et se colore bien blond.

Si vous ne voulez pas mettre de cédrat dans le glacé, vous pouvez semer dessus des raisins de Corinthe, des pistaches hachées, des anis blancs ou roses au gros sucre; mais, pour qu'il fasse plus d'effet, vous pourrez mettre un peu d'infusion de cochenille, afin de teindre le glacé en un beau rose, ou un peu d'essence de vert d'épinards (*Voyez* cet article), afin de le teindre d'un beau vert pistache.

Vous pourrez également, pour ces sortes d'entremets glacés, faire les appareils comme ci-dessus; mais au lieu de

cédrat, vous y joindrez le zeste de deux citrons, de deux bigarades, de deux oranges, ou bien une once de fleur d'orange pralinée.

Si vous voulez perler et méringuer ces gâteaux, voyez à cet effet les génoises perlées et méringuées, attendu que c'est la même manière de procéder.

Si vous ne voulez pas mettre d'amandes dans cet appareil, vous les supprimez, car cela n'influe en rien sur la réussite de ces gâteaux à la cuisson.

On peut également supprimer les blancs qui entrent dans l'appareil, ce qui m'arrive souvent.

CHAPITRE V.

DES GAUFRES EN GÉNÉRAL, ENTREMETS DE SUCRE.

Les trois quarts des pâtissiers font ces sortes de gaufres avec du blanc d'œuf seulement, et se gardent bien d'y joindre un un peu de jaune. Cela, disent-ils, les empêche de réussir. Point du tout; cela ne nuit en rien à la réussite de l'opération, car j'ai toujours fait mes gaufres soit au blanc soit au jaune. Cela dépend des circonstances du moment; car, si réellement je me trouvais avoir des jaunes à employer, à coup sûr je les emploierais de préférence à casser de nouveaux œufs, qui augmenteraient encore le nombre des jaunes, qui ne pourraient me servir à rien. Il en est de même lorsque je n'avais que des blancs, je les employais sans aucune préférence; et lorsque je n'avais ni blancs ni jaunes, alors j'employais les œufs entiers, comme on va le voir dans les recettes suivantes.

Gaufres aux pistaches.

Après avoir coupé en filets, et aussi mince que possible, une demi-livre d'amandes douces (émondées), vous les mettez dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre en poudre, une demi-cuillerée à bouche de farine, le zeste râpé d'une orange, puis deux œufs entiers et un jaune, un grain de sel; vous remuez ensuite doucement ce mélange

avec la spatule, afin de ne point briser les amandes. Lorsqu'il est bien mêlé, vous beurrez légèrement une plaque longue de dix-huit pouces sur douze de largeur, sur laquelle vous versez l'appareil, et l'étalez avec la lame du grand couteau, afin qu'elle ne soit pas plus liquide dans une place que dans l'autre; ensuite vous prenez une fourchette pour les placer d'égale épaisseur, afin que les amandes se trouvent intimement liées entr'elles. Vous les masquez légèrement, en semant dessus deux onces de pistaches (émondées) coupées en petits filets. Mettez-les au four, chaleur modérée, jusqu'à ce que vos gaufres soient colorées d'une belle teinte claire et jaunâtre, et qu'elles aient la même couleur en dessous; autrement vous seriez contraint de couvrir de papier vos gaufres, pour les empêcher de prendre davantage de couleur dessus. Ayez soin de guetter le moment où la cuisson est à point, car une minute de trop peut rendre vos gaufres très-cassantes, et par ce moyen vous auriez beaucoup de peine à leur donner une belle forme. D'un autre côté, si elles ne sont pas assez atteintes à la cuisson, elles ne conserveront pas la forme que vous leur aurez donnée : au lieu d'être croustillantes, elles s'attacheront aux dents, et seront fort désagréables à manger. Cette opération réclame des soins vraiment minutieux.

Enfin lorsque vos gaufres sont d'une parfaite cuisson, vous les coupez par bandes de deux pouces de largeur, puis vous les détaillez de manière à ce qu'elles aient deux pouces carrés (ou de deux pouces et demi sur dix-huit lignes de largeur; mais je les préfère de forme carrée, elles sont mieux); ensuite vous remettez la plaque à la bouche du four, pendant le temps que vous les formez, en les ployant sur une espèce de petit rouleau du diamètre de dix-huit lignes, et de quatre à cinq pieds de longueur. Ainsi en les plaçant tour-à-tour sur ce rouleau, vous leur donnez une forme demi-circulaire; mais si l'on est seul pour cette opération, il faut être très-agile pour arriver à la fin, sans que les gaufres aient changé de couleur.

C'est pour cela qu'on devrait toujours disposer cet appareil sur deux petites plaques ou plafonds, que l'on mettrait

au four à cinq minutes de distance l'une de l'autre. Alors, par ce moyen, on aurait le temps d'opérer avec plus de facilité et de sûreté.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes douces, quatre de sucre en poudre, une demi-cuillerée de farine, deux œufs entiers et un jaune, le zeste d'un orange, un grain de sel fin.

Observation. Comme je l'ai dit au commencement de cet article, on peut faire ses gauffres en mettant dans l'appareil cinq jaunes ou cinq blancs d'œufs ; cela ne nuit en rien à la réussite de l'opération.

Il m'est arrivé quelquefois de servir ces gaufres sans les plier; je les coupais de trois pouces de longueur, sur un pouce seulement de largeur, et je trempais légèrement les bords dans du sucre cuit ou cassé (*Voyez* cet article) : puis dessus des pistaches hachées très-fin, de manière que mes gaufres se trouvaient encadrées de verdure printanière, ce qui flattait autant le goût que la vue. Ensuite je masquais le milieu légèrement de gelée de pommes ou de grosseilles blanches.

On fait de la même manière des gaufres au gros sucre, ou bien on mêle deux onces de gros sucre avec deux de pistaches hachées très-fin. Ce mélange produit un effet très-pittoresque lorsque cet entremêts est dressé avec grace, ce qui est très-facile.

Gaufres au raisin de Corinthe et au gros sucre.

Vous les faites de la même manière que les précédentes. Mais au lieu des pistaches, vous semez dessus deux onces de raisin de Corinthe bien lavé. Lorsque vos gaufres ont resté deux bonnes minutes au four, vous joignez au raisin du gros sucre. Cette différence de temps est pour empêcher que le gros sucre ne se fonde; ce qui arriverait si vous le mettiez en même temps que le raisin, attendu l'humidité des gauffres dans ce moment.

Pour les gaufres au gros sucre, vous aurez les mêmes soins.

Gaufres à la parisienne.

Vous les faites de la manière accoutumée ; mais vous ne mettez rien dessus. Vous les coupez de trois pouces et demi carrés, et les formez très-rondes, de manière qu'elles doivent faire une petite colonne d'un pouce deux lignes de diamètre. Vous garnissez avec soin l'intérieur de ces gaufres, avec une bonne crême fouettée, assaisonnée de sucre à la vanille ; et pour masquer cette crême, vous placez dessus une belle fraise ananas ou plusieurs ordinaires en forme de rosace, afin de garnir parfaitement l'ouverture des deux bouts de chaque gaufre, ce qui, par ce moyen, empêche la crême d'être vue.

Mais lorsque la saison des fraises est passée, on masque la crême en posant dessus des pistaches hachées très-fines, ce qui fait un fort joli effet. En place de pistaches, vous les masquerez tout simplement avec des macarons écrasés.

Cet entremêts se dresse en mettant sept gaufres sur le fond du plat ; puis dessus, et entre chacune d'elles, vous en mettez encore cinq, puis quatre, trois, deux, enfin une, de manière que cette pyramide fasse un effet ravissant, en ce que l'on voit aux deux extrémités de chaque gaufre ces belles fraises ananas.

Leur effet aux pistaches n'est pas moins séduisant à la vue, en nous offrant un vrai buisson printanier. On pourrait encore au milieu des pistaches y placer une petite fraise.

On peut également former ces gaufres en forme de cornet, et les garnir de crême et de fraises.

Gaufres à la française.

Après avoir pilé une demi-livre d'amandes d'avelines, et qu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, vous y joignez huit onces de sucre en poudre, puis vous finissez l'opération selon les procédés de la pâte d'amandes ordinaire (*Voyez* cet article). Ensuite lorsque votre pâte est refroidie, vous l'abaissez de l'épaisseur d'une bonne ligne, et coupez vos gaufres de deux pouces carrés. Vous les pla-

cez sur une plaque légèrement beurrée; ensuite vous les dorez comme à l'ordinaire, et semez dessus des pistaches hachées ou coupées en petits filets, des raisins de Corinthe, du gros sucre, ou bien du gros sucre avec des pistaches ou avec des raisins.

La cuisson est la même que pour les gaufres précédentes. Celle-ci réclame plus de soin encore : vous les formerez de même, et les garnirez de crême fouettée et de la même manière que les gaufres à la parisienne.

Vous pouvez faire de ces sortes de gaufres aux amandes ordinaires.

Gaufres mignonnes aux avelines.

Versez sur une plaque légèrement beurrée quatre onces de biscuit à la cuillière (*Voyez* cet article) bien travaillé, pour le rendre mollet et d'égale épaisseur avec la lame du couteau : alors vous semez dessus quatre onces d'amandes d'avelines, coupées en filets très-minces; mêlez-y deux onces de sucre fin et le demi-quart d'un blanc d'œuf; mettez au four chaleur modérée : puis terminez l'opération selon les procédés décrits pour les gaufres précédentes.

Gaufres d'office à la vanille.

Ces sortes de gaufres sont très-aimables, garnies de crême fouettée dans le même genre des gaufres à la parisienne. Mais celles-ci ne se servent que pour garniture de tambour ou assiettes de dessert.

Manière d'opérer. Pilez un bâton de vanille avec deux onces de sucre; passez le tout au tamis de soie : mettez cette vanille dans une terrine avec huit onces de farine tamisée, six de sucre passé au tamis de soie, quatre jaunes et quatre œufs entiers, un grain de sel. Délayez ce mélange avec une grande cuillière d'argent; joignez-y un demi-verre d'eau-de-vie d'Andaye, remuez le tout; ensuite faites fondre deux onces de beurre fin dans du lait tiède, dont vous inclinez la casserole, en soufflant le beurre dans la préparation; puis vous remuez encore ce mélange une bonne minute. Vous y joignez ensuite le lait par petite partie; et dès

l'instant que l'appareil est bien mollet, sans être cependant trop clair, il doit facilement quitter la cuillière en la laissant masquée d'un velouté un peu épais.

Vous mettez ensuite le gaufrier sur un feu modéré et bien égal en chaleur. Le fer étant chaud, vous le beurrez légèrement, puis vous y versez une cuillerée d'appareil, que vous avez soin d'étaler dans toutes les parties décorées du fer. Vous fermez le gaufrier sans l'appuyer, autrement vous feriez fuir la pâte, ce qui rendrait la gaufre plus mince d'un côté que de l'autre, et par conséquent la couleur ne pourrait plus être égale, par la raison que la partie mince serait colorée, lorsque l'autre serait encore blanchâtre. Vous appuyez peu-à-peu le gaufrier, afin de bien marquer ses dessins sur la pâte.

Lorsque la gaufre est d'une belle couleur jaunâtre, vous la retirez promptement, en coupant les bords noircis par le feu, et lui donnez la forme que vous jugez nécessaire à votre opération.

En suivant cette manière de procéder, vous employerez peu-à-peu l'appareil.

Gaufres à la flamande.

Mettez dans une terrine huit onces de farine tamisée; ensuite délayez une once de levure dans un demi-verre de lait tiède; passez cette levure dans le coin d'une serviette; versez ce liquide dans la farine avec assez de lait tiède pour faire de ce mélange une petite pâte mollette et coulante, sans cependant être trop déliée. Mettez cette pâte dans l'étuve ou sur le four, afin qu'elle fasse l'effet d'un levain ordinaire. Vous y joignez ensuite deux œufs entiers et quatre jaunes, le zeste d'une orange râpée sur un petit morceau de sucre, puis une petite pincée de sel fin. Remuez ce mélange, joignez-y huit onces de beurre d'Isigny, que vous faites fondre seulement. Lorsqu'il est bien incorporé dans toutes les parties de l'appareil, vous fouettez les quatre blancs d'œufs bien ferme, et les mêlez légèrement dans la pâte avec deux grandes cuillerées de crême fouettée. Mettez-la de nouveau lever dans un lieu d'une chaleur modérée : lorsqu'elle est

devenue du double du volume, vous faites chauffer le gaufrier sur un feu vif, mais plus ardent pour les côtés que pour le milieu. Lorsque le fer commence à jeter une petite fumée, ce qui annonce qu'il est chaud, alors vous passez dedans un peu de beurre clarifié, puis vous emplissez d'appareil un côté du gaufrier; et lorsque la pâte a fait son effet de ce côté, vous retournez légèrement le gaufrier, afin que la gaufre puisse prendre la parfaite empreinte des formes du moule. La gaufre étant cuite de belle couleur, vous garnissez de nouveau le gaufrier, et au fur et à mesure que les gaufres sortent du moule, vous les saupoudrez de sucre fin à l'orange. Ce sucre se prépare ainsi : Râpez sur un bon morceau de sucre le zeste de deux belles oranges de Malte, et à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau, afin d'en séparer l'esprit volatil du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré qu'il éprouve. Vous mettez ensuite sécher ce sucre sur une feuille de papier à la bouche du four ou dans l'étuve ; lorsqu'il est parfaitement ressuyé, vous le pulvérisez dans un petit mortier, et le passez au tamis de soie.

Vous procédérez de même pour faire vos gaufres au cédrat, au citron, à la bigarade. Si vous voulez les faire à la vanille, vous hachez très-fin une gousse de bonne vanille, puis vous la pilez avec quatre onces de sucre, et la passez ensuite au tamis de soie.

Lorsque ces gaufres à la vanille sont mangé chaudes, elles sont d'un moelleux et d'un goût exquis; elles ne laissent rien à désirer : cela fait sortir ces délicieuses gaufres de la cathégorie ordinaire.

Observation. On doit mettre le plus grand soin de poser d'abord sur la terrine la cuillière après s'en être servi, ensuite de prendre très-légèrement une partie du dessus de la pâte pour en garnir le moule; car si, chaque fois, vous mettez la cuillière dans l'appareil, assurément ce mouvement réitéré doit opérer un mauvais effet : la pâte sera plus compacte, et par ce mauvais résultat les gaufres seront infiniment moins légères et moins agréables à manger.

Lorsqu'on est dans la possibilité de faire chauffer son

gaufrier à l'âtre sur une petite flamme vive et légère, les gaufres se colorent d'une teinte plus vive que lorsqu'elles sont cuites au charbon.

On peut également marquer cet appareil à la fécule de pommes de terre.

CHAPITRE VI.

DES PETITS NOUGATS DÉTACHÉS, ENTREMETS DE SUCRE.

Nougats à la française.

APRÈS avoir émondé trois quarterons d'amandes d'avelines, vous séparez chaque amande en deux parties, et les placez sur un plafond, que vous mettez dans le four chaleur molle : vous les observez et les remuez de temps en temps, afin qu'elles soient bien égales en couleur. Lorsqu'elles sont légèrement colorées, vous les retirez à la bouche du four, ensuite vous faites cuire six onces de sucre dans un verre d'eau, et dès l'instant qu'il est au caramel, c'est-à-dire aussitôt que le sucre se teint d'une couleur jaunâtre, vous y versez les amandes en les remuant avec une spatule (mais légèrement, afin de ne point les briser) pour leur faire prendre le sucre également. Votre nougat doit se trouver d'une belle teinte rougeâtre : alors vous le versez sur le dessous d'un plafond légèrement beurré, puis vous l'élargissez bien vîte, et semez dessus du gros sucre et des pistaches coupées en filets et séchées un peu à la bouche du four. Vous disposez le nougat de manière à lui donner huit pouces de longueur sur six de largeur, et sur-tout d'égale épaisseur. Ayez l'attention de ne pas porter trop souvent les mains dessus, afin de ne pas écraser le gros sucre. Enfin lorsqu'il est assez refroidi pour resister au couteau, et qu'il est encore assez chaud pour ne pas se casser en le coupant, alors vous le parez tout au tour de deux lignes à-peu-près, puis vous le séparez en deux bandes sur sa longueur : vous coupez chacune de ces bandes en quinze petites parties bien égales, ce qui vous donne trente nougats bien faciles à dresser.

Cet entremêt est autant flatteur à la vue qu'il est aimable au palais : il est fort distingué ; mais il ne peut être servi que sur la table de nos Lucullus modernes.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes d'avelines, six de sucre en poudre, deux de gros sucre, deux de pistaches.

Observation. La première fois que je fis cette sorte de nougats, ce fut dans mes grands extraordinaires des Relations extérieures en 1804. (*Voyez* les grands extraordinaires, 1re partie). Comme jusques-là je n'avais servi et vu servir que de petits nougats moulés et aux amandes ordinaires, alors j'ai pensé que ce nougat aux avelines serait plus distingué, et que sous ce rapport il convenait mieux aux grandes maisons, d'ailleurs sa forme est plus élégante. En effet, cette façon fut trouvée plus aimable, et bientôt je servis de ce nougat dans tous mes extraordinaires ; mais je les fis plus souvent aux amandes qu'aux avelines. J'en ai fait aussi au raisin de Corinthe, aux anis roses et blancs, au sucre rose, au gros sucre et à la vanille.

Nougats au sucre rose et à la vanille.

Séparez en deux parties des amandes douces, pesez-en douze onces, et faites-les sécher comme les précédentes. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous mettez dans un poêlon d'office six onces de sucre en poudre, et une bonne cuillerée d'infusion de graine de cochenille ; vous remuez ce mélange avec la spatule, et votre sucre doit se trouver teint d'un beau rose. Faites fondre le sucre sur un feu modéré, ce qui fera changer le sucre de couleur ; cela est inévitable. Enfin, lorsque votre sucre est parfaitement fondu, et qu'il commence à bouillonner, vous y joignez les amandes, que vous remuez légèrement avec la spatule, et le versez sur une feuille de cuivre. Vous l'élargissez, et semez dessus deux onces de gros sucre et une gousse de bonne vanille coupée en petits dés très-fins ; puis vous terminez l'opération comme je l'ai décrite dans le nougat précédent.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes douces, six de sucre fin, deux de gros sucre, un bâton de vanille.

Nougats au raisin de Corinthe et au gros sucre.

Emondez trois quarterons d'amandes douces, et après les avoir coupées en filets, vous les mettez au four doux prendre couleur; vous faites fondre ensuite six onces de sucre en poudre, aussitôt que votre sucre est bien fondu, et qu'il commence à devenir rougâtre, vous y jetez les amandes et le remuez avec la spatule, puis vous le versez sur une plaque, et semez dessus des raisins de Corinthe et du gros sucre. Vous faites ce nougat plus mince que les précédens; coupez-les en croissant avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre. Le nougat aux anis se fait de la même manière.

Nougats aux avelines garnis de crême fouettée.

Hachez un peu gros huit onces d'amandes d'avelines émondées; mettez-les au four doux pour leur donner la couleur nécessaire. Vous cuirez quatre onces de sucre en poudre d'une belle couleur rougâtre, vous y mêlez les amandes, ensuite vous en garnissez plusieurs petits moules (pour leur forme vous prendrez celle qu'il vous plaira le mieux; je préfère les formes unies); puis vous masquez l'intérieur du moule en mettant les amandes bien égales, afin qu'elles prennent la forme parfaite du moule.

Vous devez en avoir vingt à vingt-quatre. A l'instant du service, vous les garnissez avec précaution de crême fouettée à la vanille, et les dressez sens dessus dessous, afin qu'on ne voie pas la crême.

Vous procéderez de la même manière pour faire ces petits nougats aux amandes ordinaires. Vous les ferez également en coupant les avelines ou les amandes en filets.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, quatre de sucre, huit cuillerées de crême, quatre onces de sucre et de vanille.

Nous avons encore un grand nombre d'articles susceptibles, sans doute, d'entrer dans ce chapitre, savoir; les

nougats montés, les vases, les corbeilles, les coupes, les palmiers. Mais comme ces articles se lient à des dessins qui en donnent la représentation, je les ai décrits dans la 5e partie.

CHAPITRE VII.

DES MÉRINGUES EN GÉNÉRAL.

La méringue est si aimable, que les entremêts qu'on en sert ne sont jamais assez forts. Il n'est pas une seule réunion où chaque convive n'ait le désir d'en croquer plusieurs.

Comme ces sortes de gâteaux sont les bijoux des dames, les gourmands leur en font l'agréable hommage; les dames mangent d'autant mieux deux et trois de ces friands gâteaux, que leur composition est légère et aussi fondante que la crême fouettée qui les garnit; et que, par cette raison, elles n'incommodent jamais l'estomac le plus délicat.

Méringues à la bigarade.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste de deux bigarades bien jaunes et de bonne maturité. Faites sécher ce sucre à la bouche du four, ensuite vous l'écrasez et le passez au tamis; puis vous en pesez huit onces, en y joignant d'autre sucre en poudre. Fouettez six blancs d'œufs dans un petit bassin; étant bien ferme, vous y mettez les huit onces de sucre peu à peu, en remuant les blancs avec le fouet. Lorsque la pâte est assez travaillée, ce que vous voyez facilement quand elle est douce et facile à mouler à la cuillère, et qu'elle s'en sépare aisément, alors vous placez vos méringues sur des bandes de papier disposé selon la grandeur que vous voulez leur donner; mais d'habitude nous leur donnons la forme bien exacte de la moitié d'un œuf séparé dans sa longueur, de manière qu'elles doivent, étant cuites, former un œuf parfait. Mais revenons à notre opération; lorsqu'elles sont toutes formées, vous les masquez avec du sucre écrasé gros, et passé par un tamis dont

le crin sera légèrement serré. Lorsque le sucre a resté quelques minutes, vous le séparez en soufflant sur les méringues ; et prenant le papier par les deux extrémités, vous les placez sur des petites planches d'un pouce à-peu-près d'épaisseur. Mettez-les dans un four doux, et quand vos méringues sont cuites d'une belle couleur jaunâtre et parsemées de petites perles (effet du sucre neuf à la cuisson), alors vous les séparez du papier, et avec une cuillère à bouche, vous enfoncez légèrement le blanc liquide dans l'intérieur de la méringue; ensuite vous les placez du côté coloré sur un plafond, et les remettez au four, afin qu'elles prennent une belle couleur égale. Lorsque ces méringues sont refroidies, vous pouvez les conserver un mois dans un lieu sec. Lorsque vous devez les servir de suite, vous les garnissez avec de la crême fouettée, assaisonnée de sucre au zeste d'une bigarade.

On doit avoir l'attention de n'y mettre la crême qu'au moment où elles doivent paraître sur la table ; car autrement, étant garnies trop tôt, l'humidité de la crême fouettée l'amollit singulièrement, et d'autant plus vîte, que la méringue n'est réellement que du sucre. Alors donc, celle-ci se fond, ne pouvant opposer aucun corps solide qui puisse résister à l'humidité de la crême fouettée.

Vous pouvez parfumer vos méringues au marasquin, au rum, à la fleur d'orange double, à la rose, au café, à la vanille, aux fraises, aux framboises, à l'abricot, à l'ananas, au zeste d'orange, de cédrat ou de citron, aux pistaches, aux avelines et aux amandes amères.

Pour la préparation de ces sortes de crêmes, *Voyez* le chapitre des crêmes fouettées, 7e partie.

Méringues aux pistaches.

Vous les préparez selon la règle, vous les formez rondes ; lorsqu'elles sont toutes couchées, vous les saupoudrez de sucre fin passé au tamis de soie, puis après que ce sucre est fondu, vous semez légèrement dessus des pistaches hachées ; ensuite vous les placez sur une planche, et les mettez à four doux. Lorsqu'elles sont assez ressuyées et de

belle couleur, vous les disposez comme les précédentes ; enfin étant bien sèches et prêtes à servir, vous les garnissez d'une bonne crême plombière aux pistaches (*Voyez* cet article).

On peut également garnir les méringues avec toutes sortes de crêmes plombières : elles n'en seront que plus savoureuses et plus agréables à manger.

Vous pouvez joindre aux pistaches du gros sucre, cela fait un fort joli effet. On procède de même pour les faire au gros sucre et au raisin de Corinthe, et au gros sucre seulement.

Les méringues au gros sucre et aux pistaches sont infiniment distinguées. Nous avons encore un grand nombre d'articles, qui concernent ce chapitre, comme, par exemple, les grosses méringues montées et les flans méringués, les biscuits, les gâteaux de mille feuilles, et généralement les entremêts méringués.

Tous ces articles se trouvent décrits dans chacun des chapitres qui les distinguent, soit par leur singularité, soit par leur forme, qui se rattachent aux dessins des chapitres subséquens.

CHAPITRE VIII.

DES PETITS PAINS DE CHATAIGNES, DE POMMES DE TERRE, ET D'AMANDES.

Petits pains de châtaignes.

Après avoir épluché trente-six beaux marrons cuits dans les cendres, vous en retirez toute la partie dure, ou pour mieux dire, les parties colorées par l'âpreté du feu; pesez six onces de ce fruit, et pilez-le avec deux onces de beurre d'Isigny. Lorsqu'on ne voit plus aucun fragment de marrons, vous passez cette pâte au tamis de crin, ensuite vous pesez quatre onces de farine ordinaire, trois de sucre en poudre, deux de beurre fin, un œuf entier et un grain de sel.

Faites la détrempe de la manière suivante : après avoir

pesé la farine, vous la placez sur le tour, puis vous en formez une fontaine, au milieu de laquelle vous mettez le beurre, la pâte de châtaigne, le sucre, l'œuf et le peu de sel ; vous amalgamez le tout, et en formez une pâte ferme, bien lisse, et sans aucune nuance de beurre ni de châtaigne. Roulez cette pâte, et coupez-là en quatre parties égales ; roulez encore chaque partie en l'alongeant de même volume. Ensuite vous coupez les petits pains de la grosseur d'une belle noix ordinaire, et leur donnez la forme d'une petite navette longue de trente lignes, et à mesure vous les placez sur une plaque de cuivre étamée et beurrée légèrement : dorez-les comme de coutume, et mettez-les au four chaleur modérée. Donnez-leur une belle couleur, et laissez-les un peu ressuyer, afin qu'ils soient bien croustillans. Ces petits gâteaux s'émiettent dans la bouche, ce qui les rend très-aimables à manger.

Détail de l'appareil. Six onces du fruit, quatre de beurre, quatre de farine, trois de sucre, un œuf entier, un grain de sel.

Petits pains de pommes de terre.

Vous épluchez une douzaine de belles pommes de terre vitelottes cuites dans les cendres ; vous en séparez toutes les parties rougeâtres, afin de n'employer que la chair blanche dont vous pesez douze onces, et les pilez avec quatre onces de beurre d'Isigny : ce mélange étant bien broyé, vous y joignez quatre onces de sucre en poudre, deux de farine tamisée, deux jaunes d'œufs et un grain de sel. Pilez le tout en une pâte parfaite, et retirez-la du mortier pour la mettre sur le tour, qui sera saupoudré légèrement de farine : détaillez et finissez vos petits pains de la même manière que les précédens.

Détail de l'appareil. Douze onces de pommes de terre, quatre de beurre d'Isigny, quatre de sucre en poudre, deux de farine ordinaire, deux jaunes d'œufs, un grain de sel. On peut ajouter des odeurs.

Petits pains aux avelines.

Prenez une demi-livre d'amandes d'avelines, et après les

avoir émondées, vous les jetez dans un poêlon d'office, sur un feu modéré, et les remuez continuellement avec une spatule, afin de leur donner une petite couleur jaunâtre bien égale. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les pilez en les mouillant peu à peu avec du blanc d'œuf, pour qu'ils ne tournent point à l'huile. Lorsqu'ils sont bien pilés, et après les avoir ôté du mortier, vous en détrempez une pâte avec huit onces de farine, huit de sucre en poudre, et quatre à cinq jaunes d'œufs seulement, pour que cette pâte se trouve jaunâtre. Procédez comme ci-dessus pour vos petits gâteaux; et lorsqu'ils seront dorés, vous marquerez dessus une espèce d'épi avec la pointe du couteau. Laissez-les bien ressuyer à la cuisson, afin qu'ils soient croquans. Vous pouvez mettre dessus du gros sucre, avant de les mettre au four.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, huit de farine, huit de sucre en poudre, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un grain de sel.

Petits pains aux amandes amères.

Après avoir émondé cinq onces d'amandes douces et trois amères, vous les pilez de même que les précédentes, pour en faire une pâte, avec huit onces de farine, huit de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, un grain de sel. Votre détrempe étant bien travaillée, vous la détaillez selon la règle, et la cuisez de même.

Détail de l'appareil. Cinq onces d'amandes douces, trois d'amandes amères, huit de sucre en poudre, huit de farine, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un grain de sel.

Petits pains aux anis de Verdun.

Pilez quatre onces d'amandes douces comme de coutume, et faites votre détrempe avec un quarteron de farine, un de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, une cuillerée d'infusion d'anis verts et un grain de sel. Le reste du procédé est toujours le même. Lorsque vos petits gâteaux sont dorés, vous les masquez avec de beaux anis

blancs de Verdun, et vous les cuisez de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'amandes douces, quatre de sucre en poudre, quatre de farine, deux jaunes d'œufs, quatre onces d'anis blancs, un gros d'infusion d'anis verts.

Petits pains des quatre fruits.

Râpez sur un beau morceau de sucre le quart du zeste d'un cédrat, celui d'une orange, d'un citron et d'une bigarade; pesez le sucre des quatre fruits, et complétez les huit onces nécessaires à l'opération, avec du sucre en poudre; écrasez-le avant de le mettre dans la pâte, ensuite faites votre détrempe avec huit onces de farine, quatre d'amandes douces pilées, deux œufs entiers et peu de sel. Finissez l'opération selon la règle: mettez dessus du gros sucre.

Détail de l'appareil. Le quart du zeste d'un cédrat, orange, citron et bigarade, huit onces de sucre, huit de farine, deux œufs entiers, un grain de sel.

Petits pains d'oranges.

Mettez dans la même détrempe que ci-dessus le zeste de deux oranges en place des quatre fruits, vous aurez des petits gâteaux qui auront le goût agréable de l'arome d'orange; vous pouvez les odorifer de même au citron, au cédrat ou à la bigarade.

On peut changer la forme de ces sortes de petits pains: cela dépend du goût de l'artiste. Cependant je crois qu'il serait raisonnable de leur laisser cette forme, attendu que ces petits gâteaux sont dénommés par l'épithète de *petits pains*.

CHAPITRE IX.

DARIOLES, ENTREMETS CHAUDS.

Pour dix-huit, ce qui fait un moyen entremets, vous mettez dans une petite casserole une once de farine tamisée, avec un œuf. Remuez ce mélange pour en faire une pâte

sans grumeaux. Mêlez avec six jaunes d'œufs, quatre onces de sucre en poudre, six macarons écrasés, un grain de sel et un œuf entier. Remuez bien l'appareil; ensuite vous y joignez dix moules pleins de crême, puis de la fleur d'orange pralinée, ou le zeste d'un beau cédrat, d'une bigarade, d'un citron ou d'une orange, enfin tous les odorants possibles. Lorsque vos moules sont foncés, vous mettez dans chacun d'eux un petit morceau de beurre gros comme la moitié d'une aveline, puis vous versez la crême dedans, et les mettez au four, chaleur gai. Servez-les le plus chaud possible, et glacez à blanc.

La vraie dariole ne doit pas faire beaucoup d'effet à la cuisson : l'appareil doit seulement monter de deux ou trois lignes au-dessus de la croustade, en formant l'artichaut. Cet effet seul distingue les bons faiseurs. Ces darioles sont un fort bon entremets de maison.

Avec le même appareil on fait des flans délicieux.

Détail de l'appareil. Une once de farine, quatre de sucre en poudre, six macarons, une demi-once de fleur d'orange pralinée, six jaunes, deux œufs entiers, un grain de sel, dix moules de crême.

Darioles au café Moka.

Mesurez quinze moules de crême, et faites-la bouillir. Pendant ce temps, brûlez trois onces de café Moka dans un poêlon d'office, et, aussitôt qu'il est légèrement coloré d'un beau jaune rougeâtre, vous le jetez dans la crême, que vous couvrez. Laissez faire l'infusion pendant un bon quart d'heure, ensuite passez la crême à la serviette; vous procéderez, pour le reste de l'appareil, de la même manière que pour la précédente recette. Pour les faire au café à l'eau, vous prendrez trois demi-tasses.

Vous pouvez parfumer ces délicieux gâteaux de toutes les odeurs possibles. A cet effet, *Voyez* le chapitre des crêmes au bain marie, 7e partie.

Darioles soufflées.

Mettez dans une casserole deux onces de farine de

crême de riz et deux de beurre d'Isigny ; mêlez-les bien ensemble ; joignez-y quatre onces de sucre en poudre, deux verres de crême, dans laquelle vous aurez mis infuser une gousse de bonne vanille ; mettez le tout sur un feu modéré, et la cuisez de même que la crême-pâtissière ordinaire. Ensuite vous y mêlez quatre jaunes, et deux cuillerées de crême fouettée. Prenez les quatre blancs d'œufs bien fermes, et ajoutez-les dans la crême, que vous versez dans les croustades, qui doivent être laissées dans leur moule. Ces croustades se font de la même manière que pour les petits pâtés à la béchamel. Garnissez ces darioles, la croûte cuite à part, parce que la cuisson du soufflé qui les garnit étant trop petite, ne pourrait opérer qu'une mauvaise cuisson, attendu que la cuisson de la pâte et celle de la crême diffèrent entr'elles.

Lorsque ces darioles soufflées sont cuites, elles ne doivent pas attendre. Servez-les de suite glacées à blanc. On peut faire ces darioles soufflées de toutes les odeurs et fruits possibles. A cet effet, consultez le chapitre des *soufflés*.

CHAPITRE X.

DES TALMOUSES AU SUCRE, ENTREMETS CHAUD.

Talmouses au sucre et au fromage de Viry.

Mettez dans une casserole deux verres de lait et deux onces de beurre fin. Lorsque ce mélange est en ébullition, vous le remplissez légèrement de farine tamisée. Remettez-la sur le feu, et desséchez-la deux ou trois minutes ; ensuite vous la changez de casserole. Mêlez-y un petit fromage de Viry, du poids de six onces, deux onces de sucre fin, deux cuillerées de crême fouettée et un peu de sel ; puis vous y joindrez trois ou quatre œufs, selon ce qu'elle pourra en contenir, afin que cet appareil ne soit pas plus mollet que la pâte à choux ordinaire.

Vous faites ensuite un demi-litron de pâte fine à dix livres (*Voyez* cet article, première partie), un peu ferme. Vous l'abaissez autant mince que possible, et la détaillez

en une trentaine de petits fonds ronds, de deux pouces de diamètre. Au milieu de chaque fond vous placez de l'appareil gros (comme une petite pomme d'api) comme un choux praliné ordinaire; ensuite vous formez chaque talmouse à trois pans, en relevant sur l'appareil les bords de l'abaisse ronde, de manière que l'appareil se trouve contenu dans une espèce de petit godet à trois cornes, dont vous repliez chaque pointe sur elle-même, afin que cette espèce de triangle ne soit pas pointu. Dorez légèrement le tour et le dessus de vos gâteaux, et mettez-les au four chaleur modérée; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin et les servez de suite.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, deux onces de beurre, quatre ou cinq de farine, six de fromage de Viry, trois ou quatre œufs, deux onces de sucre fin, deux cuillerées de crême fouttée.

Si l'on n'a pas de fromage de Viry, on met en place un fromage de Neufchâtel du jour, ou deux cuillerées de bonne crême fouettée.

Talmouses ordinaires.

Vous les faites de même que les précédentes. Cependant vous n'y mettez point de fromage de Viry; vous le remplacez en broyant bien dans un mortier deux fromages affinés de Neufchâtel, ou six onces de bon fromage de Brie, sur-tout peu salé, et deux cuillerées de bonne crême fouettée. Lorsqu'elles sont cuites, vous les servez très-chaudes, sans les masquer de sucre : voilà toute la différence.

CHAPITRE XI.

DES PETITS SOUFFLÉS DE RIZ ET DE FÉCULE.

Petits soufflés au zeste de citron.

Mettez dans une casserole deux onces de farine de pommes de terre (*Voyez* la manière de la composer, 10e partie), que vous délayez avec un peu de lait; ensuite vous joignez dans

ce mélange trois verres de crême, deux onces de beurre fin et un grain de sel. Faites cuire cette crême sur un fourneau modéré, et remuez-la sans discontinuer; elle doit se trouver un peu plus ferme que la crême-pâtissière. Lorsque vous lui avez donné huit minutes de cuisson, vous la changez de casserole pour y mêler quatre onces de sucre en poudre (sur lequel vous aurez râpé le zeste de deux citrons), et deux œufs entiers. Travaillez ce mélange une minute; ajoutez quatre jaunes d'œufs. Cet appareil doit se trouver un peu délié, sans cependant être liquide.

Vous foncez ensuite vingt-quatre petits moules plats à darioles, avec de la pâte fine (*Voyez* cet article). Vous y versez l'appareil, et les mettez au four chaleur modérée. Etant cuites de belle couleur, vous les glacez de sucre très-fin, et les servez chauds.

Détail de l'appareil. Deux onces de fécule, deux de beurre fin, trois verres de crême, deux zestes de citron, quatre onces de sucre, deux œufs entiers, quatre jaunes, un grain de sel.

Vous les faites de même au zeste d'orange, de cédrat, de bigarade, et à la fleur d'orange.

Petits soufflés de riz au lait d'amandes.

Après avoir pilé une demi-livre d'amandes douces et une once d'amères, vous les délayez dans trois verres de lait, presque bouillant, et les pressez dans une serviette pour en exprimer tout le lait d'amandes; ensuite vous mettez dans une casserole deux onces de farine de crême de riz, et la délayez peu-à-peu avec du lait d'amandes. Lorsque votre farine est déliée et sans grumeaux, vous y versez le lait d'amandes, deux onces de beurre fin, un grain de sel. Placez cette crême sur un feu modéré, en la remuant continuellement pendant huit minutes, puis vous y joindrez quatre onces de sucre en poudre, deux œufs entiers. Remuez bien parfaitement ce mélange, et, après l'avoir versé dans les moules, vous le saupoudrez de gros sucre, et terminez l'opération comme la précédente.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes douces, une

d'amandes amères, trois verres de lait, deux onces de beurre, deux de farine de riz, quatre de sucre fin, quatre jaunes et deux œufs entiers, un grain de sel.

Vous pouvez parfumer cet appareil de toutes sortes d'odeurs. A cet effet, vous agirez selon les procédés décrits pour l'infusion des crêmes au bain marie (*Voyez* ce chapitre, 7 partie).

CHAPITRE XII.

DES MIRLITONS EN GÉNÉRAL.

Mirlitons à la fleur d'orange.

Après avoir mis dans une terrine deux œufs entiers et deux jaunes, vous y joignez quatre onces de sucre en poudre, trois de macarons doux écrasés, une demi-once de fleur d'orange pralinée en poudre, et un grain de sel. Remuez ce mélange pendant une minute, ensuite vous faites fondre deux onces de beurre fin, et les mêlez dans l'appareil. Fouettez les deux blancs d'œufs bien ferme, et incorporez-les dans la préparation. Vous garnissez les moules que vous avez foncez de cette manière : faites un litron de feuilletage (*Voyez* cette détrempe), donnez-lui douze tours et abaissez-la de deux lignes d'épaisseur; détaillez-la en une trentaine de fonds; coupez avec un moule rond-cannelé de deux pouces six lignes de diamètre; ensuite vous placez chaque fond sur un moule (légèrement beurré) à tartelettes, creux de six lignes, et large de deux pouces.

Lorsque vos mirlitons sont garnis également, vous les masquez un peu épais avec du sucre passé au tamis de de soie. Le sucre étant fondu, semez dessus quelques grains de gros sucre; puis vous les mettez de suite au four chaleur modérée. Servez chaud ou froid.

Détail de l'appareil. Quatre onces de sucre fin, trois de macarons, deux gros de fleur d'orange, quatre œufs entiers, deux onces de beurre, un grain de sel.

Mirlitons aux avelines.

Après avoir émondé quatre onces d'amandes d'avelines,

vous les faites légèrement colorer. Lorsqu'elles sont froides, vous les pilez avec un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; ensuite vous les mêlez dans une petite terrine avec six onces de sucre en poudre, quatre œufs et un grain de sel. Le tout étant bien amalgamé, vous y joignez deux onces de beurre fin fondu, et garnissez de cet appareil les moules, qui seront foncés comme les précédens : masquez-les de même avec du sucre très-fin. Mettez au four chaleur modérée. Servez chaud et de belle couleur.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'avelines, six de sucre fin, quatre œufs entiers, deux onces de beurre.

Mirlitons aux pistaches.

Pilez quatre onces de pistaches émondées, avec une once de cédrat confit, et mêlez-les avec cinq onces de sucre, quatre œufs, deux onces de beurre fin, et un grain de sel; puis vous finissez le reste du procédé de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces de pistaches, une de cédrat confit, cinq de sucre, quatre œufs, deux onces de beurre, un grain de sel.

Mirlitons aux amandes.

Après avoir émondé une once d'amandes douces, et une d'amères, vous les faites sécher au four. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner en huile; ensuite vous les mêlez dans une terrine avec deux onces de macarons amers. Ecrasez cinq onces de sucre en poudre, quatre œufs entiers, et un grain de sel; le tout bien mêlé, vous y joignez deux onces de beurre, que vous faites tiédir. Garnissez les moules comme de coutume, et continuez l'opération selon la règle.

Détail de l'appareil. Deux onces d'amandes douces et amères, deux de macarons amers, cinq de sucre fin, quatre œufs, deux onces de beurre, un grain de sel.

Mirlitons au zeste de citron.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste de deux citrons. Vous suivez pour le reste de l'opération les procédés décrits dans la première recette de ce chapitre; mais le sucre de citrons doit être compris dans les quatre onces de sucre de cet appareil.

Si vous voulez parfumer vos mirlitons à l'orange, vous râpez alors le zeste de deux oranges, ainsi de même pour les cédrats et les bigarades.

Vous pouvez également les faire au chocolat, en mêlant quatre onces de chocolat râpé, trois de sucre, trois de macarons doux, quatre œufs, deux onces de beurre et un grain de sel.

CHAPITRE XIII.

DES FANCHONNETTES EN GÉNÉRAL.

Fanchonnettes à la vanille.

Faites infuser une gousse de bonne vanille dans trois verres de lait, et laissez-le mijoter sur le coin du fourneau pendant un petit quart-d'heure. Passez ce lait dans le coin d'une serviette. Mettez dans une casserole, quatre jaunes d'œufs, trois onces de sucre en poudre, une de farine tamisée et un grain de sel. Ce mélange étant bien délié, vous y joignez peu-à-peu l'infusion de vanille, et faites cuire cette crême sur un feu modéré, en la remuant continuellement avec une spatule, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole.

Vous faites ensuite un demi-litron de feuilletage (*Voyez* cet article), et donnez-lui douze tours; vous l'abaissez de deux petites lignes d'épaisseur. Détaillez cette abaisse avec un coupe-pâte rond, de deux pouces de diamètre. Foncez avec une trentaine de moules à tartelettes, comme les précédentes; ensuite garnissez légèrement les tartelettes de crême de vanille, et mettez-les au four, chaleur modérée. Lorsqu'elles sont bien ressuyées, que le feuilletage est de

belle couleur, vous les retirez du four et les laissez réfroidir.

Prenez trois blancs d'œufs bien fermes, mêlez-y quatre onces de sucre en poudre. Remuez bien ce mélange afin d'amollir le blanc d'œuf, et qu'il soit plus facile à travailler. Garnissez le milieu des fanchonnettes avec le reste de la crême à la vanille, et masquez légèrement cette crême de blancs d'œufs. Sur chaque fanchonnette, vous placez en couronne sept méringues (que vous formez avec la pointe du petit couteau, en prenant au fur et à mesure du blanc d'œuf que vous avez placé sur la lame du grand couteau), grosses comme des amandes d'avelines. Placez encore au millieu de la couronne uue petite méringue. Lorsque vous aurez cinq à six fanchonnettes de perlées, vous les masquerez le plus également possible, avec du sucre en poudre passé au tamis de soie; puis, à mesure que vous perlez et glacez votre entremêts, vous le mettez au four, chaleur douce. Lorsqu'il est d'un beau méringué rougeâtre, vous le servez.

Détail de l'appareil. Une gousse de vanille, deux verres de lait, trois onces de sucre, une de farine, trois jaunes d'œufs, un grain de sel, trois blancs d'œufs, quatre onces de sucre en poudre.

Fanchonnettes au lait d'amandes.

Pilez une demi-livre d'amandes douces, émondées, et une once d'amères; lorsque vous n'appercevez plus aucun fragment d'amandes, vous les déliez dans trois verres de lait presque bouillant. Pressez fortement ce mélange dans une serviette, afin d'exprimer la quintescence du lait d'amandes. Le reste du procédé est le même que ci-dessus, avec cette différence cependant, que vous employez le lait d'amandes en place de l'infusion de vanille.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes douces, une d'amandes amères, trois de sucre, un grain de sel, une de farine, quatre jaunes d'œufs, trois blancs d'œufs fouettés, quatre onces de sucre en poudre.

Fanchonnettes au café Moka.

Mettez dans un poêlon d'office, quatre onces de vrai café Moka, torréfiez-le sur un feu modéré, en le sautant continuellement, afin qu'il prenne couleur égale. Lorsqu'il est d'un rouge clair, vous le versez dans trois verres de lait en ébullition. Couvrez parfaitement l'infusion, afin que l'arome du café ne s'évapore pas. Après un quart-d'heure d'infusion, vous passez ce liquide à la serviette, puis vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces de café, trois verres de lait, trois onces de sucre, une de farine, quatre jaunes, trois blancs d'œufs fouettés, quatre onces de sucre en poudre, un grain de sel.

Fanchonnettes au chocolat.

Vous faites l'appareil comme le premier de ce chapitre, en y joignant quatre onces de chocolat râpé à la vanille. Vous supprimerez deux onces de sucre seulement; voilà toute la différence.

Fanchonnettes au raisin de Corinthe.

Vous préparez seulement la moitié de l'appareil ordinaire, puis vous y joignez trois onces de bon raisin de Corinthe bien lavé. Faites cuire cette crème comme de coutume, et finissez l'opération à l'ordinaire.

Vos fanchonnettes étant perlées, et prêtes à mettre au four, vous placez entre chaque petite un grain de raisin de Corinthe (vous en laverez quatre onces, dont trois dans l'appareil, et vous en aurez une once pour perler), ainsi qu'un grain sur chaque perle. Mettez au four chaleur molle, afin que les méringues sèchent sans prendre couleur. Donnez des soins à cette cuisson, pour que les perles conservent leur blancheur, ce qui distingue cet entremets d'une manière toute particulière.

Fanchonnettes aux pistaches.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches, vous en choisissez les plus vertes (une once à-peu-près) et pilez

le reste avec une once de cédrat confit; lorsqu'il est parfaitement pilé, vous joignez ce mélange dans la moitié de la crême ordinaire, et vous garnissez légèrement vos fanchonnettes avec le reste de la crême blanche, que vous aurez faite selon la première recette de ce chapitre. Lorsque vos fanchonnettes sont cuites et froides, vous les garnissez de nouveau avec la crême de pistaches, puis vous les mérinquez comme de coutume. Après avoir été masquée de sucre en poudre, vous mettez entre chaque perle la moitié d'une pistache conservée, que vous coupez en travers. Donnez-leur la même cuisson que ci-dessus, et servez-le chaud ou froid.

Je ne mets pas la crême aux pistaches au four, afin de lui conserver tout le fruit des pistaches, et sur-tout leur tendre couleur verdâtre; autrement cette crême, par l'action de la chaleur, perdrait bientôt ses avantages.

Fanchonnettes aux avelines.

Après avoir pilé quatre onces d'amandes d'avelines émondées, vous les mêlez dans la moitié de la crême décrite dans le premier article de ce chapitre : vous suivrez l'opération selon les mêmes procédés.

Fanchonnettes d'abricots.

Foncez vos fanchonnettes selon la règle, et garnissez-les légèrement de marmelade d'abricots. Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, vous les remplirez de la même marmelade : vous les finirez ensuite de la manière accoutumée.

On les fait également de marmelades de pommes, de poires, de pêches, de coings et d'ananas.

CHAPITRE XIV.

DES TARTELETTES DE FRUITS EN GÉNÉRAL.

Tartelettes d'abricots.

Mettez dans un moyen poêlon d'office quatre onces de sucre, deux verres d'eau, puis ajoutez-y douze moitiés de beaux abricots de plein-vent et de bonne maturité. Lorsque

vos abricots ont jeté une douzaine de bouillons, vous les retirez du sucre avec une fourchette, et les mettez sur une assiette : vous remettez ensuite douze moitiés cuire dans le même sirop. Après les avoir retirés du poêlon, vous en séparez la peau : passez le sucre dans un coin de serviette, et remettez-le dans le poêlon pour le faire réduire en un sirop un peu lié. Vous détrempez ensuite une demi-livre de farine, de pâte fine à dix livres (*Voyez* cet article), un peu ferme, que vous abaissez très-mince, c'est-à-dire d'une bonne ligne d'épaisseur. Ployez-la en deux (sur elle-même), et coupez-en vingt-quatre petites bandes très-étroites. Vous déployez ensuite la pâte, et la coupez avec un coupe-pâte rond de deux pouces de diamètre : beurrez légèrement vingt-quatre petits moules à tartelettes, et foncez-les avec soin, afin qu'il n'y ait pas d'air entre la pâte et le moule. Vous roulez entre vos doigts et le tour les petites bandes, que vous ployez en deux pour en former une espèce de corde (en pain de sucre), que vous faites facilement, en roulant un bout de la bande à droite et l'autre à gauche. Mouillez légèrement le bord de la tartelette pour y placer la bande roulée, de manière qu'elle l'encadre. Toutes vos tartelettes étant ainsi enjolivées, vous dorez la petite bande seulement, et mettez dans chacune d'elles une bonne pincée de sucre en poudre, ensuite une moitié d'abricot, dont vous mettez le côté du noyau sur la pâte.

Placez vos tartelettes sur un grand plafond, et mettez-les au four chaud. Lorsque le dessous des tartelettes à atteint une belle couleur jaunâtre, vous les retirez, puis vous mettez une demi-cuillerée du sirop d'abricot sur chaque tartelette, et au milieu la moitié d'une amande d'abricot.

Tartelettes de pêches.

C'est la même manière de procéder que ci-dessus. Vous employez douze pêches au lieu d'abricots.

Tartelettes de prunes de reine-claude.

Séparez en deux, ôtez le noyau de trente-six moyennes prunes de reine-claude, et faites-leur jeter cinq à six

bouillons dans un petit sirop comme le précédent. Vos tartelettes étant bandées comme celles d'abricots, vous mettez dans chacune d'elles trois moitiés de prunes, et les faites cuire selon la règle. Faites réduire le sucre du fruit en un sirop un peu lié, puis vous en masquez le dessus des tartelettes.

Tartelettes de prunes de mirabelle.

Retirez les noyaux à cent cinquante petites prunes vraies mirabelle : faites-les cuire comme les précédentes ; mettez-en huit dans chaque tartelette. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Tartelettes de cerises.

Après avoir ôté les queues et les noyaux à une livre et demie de belles cerises douces, faites-leur jeter quelques bouillons avec quatre onces de sucre en poudre. N'y mettez point d'eau ; égouttez les cerises, et finissez l'opération de la manière accoutumée.

Avec le sirop réduit, masquez vos tartelettes.

Tartelettes de groseilles vertes ou rouges.

Epluchez deux litrons de bonnes groseilles vertes (vulgairement appelées *groseilles à maquereaux*) : mettez-les à l'eau froide sur le feu ; aussitôt que l'eau est prête à bouillir, retirez-les du feu et égouttez-les dans un tamis. Ensuite vous les roulez dans une terrine avec quatre onces de sucre en poudre, et en garnissez les tartelettes, qui seront disposées selon la règle. Mettez au four chaud. Au moment du service, masquez le dessus des tartelettes avec un peu de sirop ou de gelée de grosseilles blanches, que vous rendez légères par un peu d'eau bouillante.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

Tartelettes de groseilles rouges ou blanches.

Egrenez une livre de belles groseilles rouges, que vous roulez dans une terrine avec un quarteron de sucre en poudre ; étant parfaitement mêlées, vous en garnissez vos tartelettes comme de coutume. Lorsqu'elles sont cuites de

belle couleur, vous les masquez légèrement avec de la gelée de groseilles, faite en écrasant quatre onces de groseilles que vous pressez à la serviette pour en exprimer le suc, que vous mêlez avec deux onces de sucre en poudre. Vous faites cuire ce mélange en une petite gelée légère.

Tartelettes de fraises.

Epluchez un moyen panier de fraises, que vous roulez dans un quarteron de sucre en poudre, dont vous garnissez vos tartelettes; ensuite faites une petite gelée d'une poignée de fraises, que vous ferez infuser dans un peu de sirop. Passez cette gelée à la serviette, et masquez-en les tartelettes.

Pour les tartelettes de fraises, ananas et de framboises, c'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus.

Tartelettes de pommes de rainettes.

Tournez douze petites pommes de rainettes bien saines; après en avoir ôtez le œur, vous les coupez en travers comme pour les beignets, vous les faites cuire dans un poêlon d'office avec un verre d'eau, un quarteron de sucre et le jus d'un citron. Lorsqu'elles sont cuites à point, vous les faites égouter sur un tamis. Vous garnissez légèrement le fond des tartelettes avec un peu de marmelade d'abricots, et par dessus, vous placez une moitié de pomme, dont vous garnissez le milieu de marmelade d'abricots; ensuite vous les mettez au four chaud.

Vous faites réduire la cuisson de pommes en une petite gelée, pour en masquer les tartelettes. Lorsqu'il en est temps, vous mettez sur le milieu de vos pommes une belle cerise, ou bien un beau grain de verjus confit.

Vous procéderez de la même manière pour les tartelettes de pommes d'api, de poires, de coings, ainsi que celles de petits abricots verts, et au verjus.

Vous pouvez également faire vos tartelettes d'abricots, de pêches, de prunes, de cerises, sans faire blanchir ces fruits dans le sirop. Pour cet effet, vous placerez vos fruits

étant roulés dans quatre onces de sucre en poudre. Mais la manière du sirop est préférable sous tous les rapports.

CHAPITRE XV.

DES TIMBALES ET GATEAUX AU RIZ DE NOUILLE, DE VERMICELLE, DE SÉMOULE, DE SAGOU ET DE POMMES DE TERRE.

Timbales de riz au lait d'amandes.

Lavez à plusieurs eaux tièdes trois quarterons de riz Caroline. Mettez-le à l'eau froide sur le feu ; aussitôt qu'il commence à bouillir, vous le versez dans une passoire pour s'y égoutter ; pilez ensuite trois quarterons d'amandes douces (émondées) une et demie d'amandes amères ; lorsqu'elles sont parfaitement broyées, vous les délayez dans une casserole avec six verres de lait presque bouillant. Vous passez ce liquide par la serviette, en le pressant fortement, afin d'exprimer la quintessence du lait d'amandes.

Mêlez ensuite dans une casserole le riz, le lait d'amandes, six onces de sucre en poudre, six de beurre d'Isigny et un grain de sel. Lorsque ce mélange est en ébullition, vous placez la casserole sur des cendres chaudes ; remuez-le de temps en temps avec une spatule, afin que le riz se crève également. Après une heure de cuisson, l'appareil doit former une espèce de pâte un peu ferme ; et si les grains de riz sont doux et faciles à s'écraser sous le doigt (dans le cas contraire, vous y joindrez un demi-verre de lait), alors vous y mêlez quatre onces de macarons amers en poudre, deux œufs et quatre jaunes ; le tout bien amalgamé, fouettez les deux blancs d'œufs, et mêlez-les avec quatre cuillerées de crême fouettée dans le riz, que vous versez ensuite dans la timbale. Mettez au four gai, donnez une heure et demie de cuisson, et servez-le en sortant du four.

Manière de foncer la timbale. Faites un demi litron de pâte fine, à dix livres (*Voyez* cet article, 1re partie), et abaissez-le un peu mince. Pliez-la sur elle-même, et coupez-la par bandes étroites, que vous roulez ensuite un peu

plus fine que la corde (1) à pain de sucre. Puis à mesure que vous les placez, vous les sondez au bout les unes des autres, afin qu'elles ne forment qu'une seule et même bande. Ensuite beurrez légèrement un moule d'entremets en forme de dôme, du diamètre de sept pouces; placez au milieu le bout de la bande, et faites-le tourner en forme de colimaçon à l'entour de l'intérieur du moule jusqu'à bord, et garnissez-la de l'appareil de riz. Mettez au four chaleur modérée; donnez une heure et demie à une heure trois-quarts de cuisson.

Ce travail est un peu long, mais lorsque l'on manque de temps, on fonce simplement le moule d'une abaisse très-mince.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes, douze de riz, six verres de lait, six onces de sucre, six de beurre, quatre œufs, quatre cuillerées de crême fouettée, une once et demie d'amandes amères, un grain de sel, quatre onces de macarons amers.

On peut faire ce riz au lait d'amandes douces seulement; puis on le parfumera à la vanille, à la fleur d'orange pralinée, au zeste de cédrat, de citron, de bigarade et à l'orange.

Timbales de riz au lait d'avelines.

Vous procédez de la même manière que ci-dessus: vous pilerez trois quarterons d'amandes d'avelines en place d'amandes douces; voilà la seule différence.

Timbale de riz à la moelle.

Hachez très-fin huit onces de moelle de bœuf, et faites-la fondre dans une petite casserole, sur un feu doux. Lorsqu'elle est parfaitement dissoute, vous la passez à la serviette et la mêlez dans l'appareil, en place de beurre. Le

(1) Grace à l'industrie de nos épiciers du jour, ces sortes de cordes ont pris une certaine grosseur et longueur qui les rendent infiniment plus pesantes qu'elles ne l'étaient il y a quelques années. J'eus un jour la fantaisie de peser une de ces cordes; elle donna *une once six gros*. Je ne parlerai pas du gros papier gris qui enveloppait le pain de sucre, qui pesait trois grosses onces. Le sucre coûtait alors 6 fr. 50 c.!

reste de l'opération est absolument de même que ci-dessus.

Timbale de riz au café Moka.

Torréfiez quatre onces de vrai café Moka, et aussitôt qu'il est d'une belle couleur rougeâtre, vous le versez dans cinq verres de lait presque bouillant. Couvrez parfaitement l'infusion, afin que le café ne perde pas son parfum. Lavez et faites blanchir trois quarterons de riz Caroline, ensuite passez l'infusion de café à la serviette : mettez ce liquide avec le riz, six onces de sucre en poudre, six onces de beurre fin, un grain de sel. Lorsque le riz est cuit selon la règle, vous y joignez quatre onces de macarons doux écrasés, deux œufs et quatre jaunes. Remuez ce mélange, fouettez les deux blancs d'œufs, et mêlez-les dans l'appareil avec quatre cuillerées de crême fouettée. Lorsqu'il est parfaitement amalgamé, vous en garnissez la timbale, qui sera foncée comme de coutume. Mettez à four gai, et servez de belle couleur.

Détail de l'appareil. Quatre onces de café Moka, six verres de lait, douze onces de riz, six de sucre, six de beurre, quatre œufs, quatre onces de macarons doux, quatre cuillerées de crême fouettée, un grain de sel.

Timbale de riz au cédrat confit.

Faites cuire, comme de coutume, trois quarterons de riz avec six verres de lait, six onces de sucre, autant de beurre fin et un grain de sel ; ensuite deux onces de cédrat confit, et coupez en petits filets le zeste d'un cédrat haché très-fin, deux onces de macarons en poudre, deux œufs et deux jaunes ; le tout bien mêlé, fouettez les deux blancs, et joignez-les à l'appareil avec quatre cuillerées de crême fouettée, puis vous garnissez la timbale comme de coutume, et la cuisez de même.

Timbale de riz au raisin de Corinthe.

Lorsque votre riz (douze onces) est cuit comme de coutume, avec six verres de lait, six onces de beurre, quatre de sucre et un grain de sel, vous y mêlez six onces

de raisin de Corinthe bien lavé, quatre de macarons amers, le zeste d'un citron coupé en petits filets, deux œufs et deux jaunes. Remuez l'appareil; ensuite vous mêlez les deux blancs fouettés et quatre cuillerées de crême à la Chantilly. Garnissez, faites cuire, et servez la timbale de la manière accoutumée.

Timbale de riz au raisin muscat.

Vous la marquez de la même manière que ci-dessus; mais au lieu d'y mettre des raisins de Corinthe, vous épluchez six onces de beau raisin muscat, dont vous séparez chaque grain en deux parties, et en ôtez les pepins. Après l'avoir lavé, vous le mêlez dans l'apparcil.

Timbale de riz aux pistaches.

Votre riz étant cuit selon la règle, avec six verres de bon lait, six onces de beurre, six de sucre en poudre, et un grain de sel, vous y mêlez quatre onces de belles pistaches (émondées), que vous laissez entières; puis une demi-once de fleur d'orange pralinée, une de cédrat confit, coupé en petits filets, quatre onces de macarons amers pulvérisés, deux œufs, quatre jaunes. Ensuite vous fouettez les blancs, et les joignez à l'appareil avec quatre cuillerées de crême fouettée.

Suivez le reste du procédé comme de coutume.

Timbale de riz aux marrons.

Faites cuire au four ou dans les cendres trente-six beaux marrons de Lyon; et après les avoir épluchés et parés des parties noircies par le feu, vous séparez chaque marrons en quatre parties égales, et les mêlez dans l'appareil que vous aurez disposé selon la règle, mais moins volumineuse que de coutume, à cause des marrons. Vous les marquerez ainsi : huit onces de riz, quatre verres de lait, quatre onces de sucre, quatre de beurre fin, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, deux onces de macarons amers, quatre gros de fleur d'orange pralinée, hachée menue, les quatre blancs fouettés, et quatre cuillerées de crême à la

Chantilly. Versez l'appareil dans la timbale, que vous faites cuire de la manière accoutumée.

Timbale de nouilles à l'orange.

Après avoir détrempé huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles, vous les détaillez selon la règle (*Voyez* à cet effet cette détrempe). Lorsque votre pâte est ainsi disposée, vous la versez dans une casserole, dans laquelle vous aurez quatre verres de lait bouillant. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez six onces de sucre, sur lequel vous avez râpé le zeste de deux belles oranges douces, six onces de beurre fin et un grain de sel : faites mijoter à petit feu. Lorsque l'appareil est bien renflé, que les nouilles sont bien moelleuses, vous y mêlez deux œufs et quatre jaunes, puis les deux blancs fouettés et quatre cuillerées de crême à la Chantilly. Le tout étant bien amalgamé, vous en garnissez la timbale, qui sera foncée selon la règle (*Voyez* le premier article de ce chapitre), et mettez-la au four gai.

Vous masquerez et parfumerez cet appareil, selon les mêmes procédés décrits à chaque article des timbales de riz, ainsi que pour une timbale de nouilles au raisin de Corinthe (*Voyez* la timbale de riz au raisin de Corinthe et ainsi de suite). Les nouilles seules font toute la différence : on y met moins de lait que dans le riz, attendu qu'il renfle davantage.

Timbale de vermicelle aux citrons.

Versez dans une casserole quatre verres de lait. Dès l'instant qu'il commence à bouillir, vous y mettez dix onces de vermicelle (que vous brisez légèrement), six de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste de deux beaux citrons, six onces de beurre fin et un grain de sel. Le vermicelle étant parfaitement renflé, vous y joignez quatre onces de macarons pulvérisés, deux œufs et quatre jaunes. Remuez légèrement ; ensuite vous y mêlez les deux blancs d'œufs fouettés, avec quatre cuillerées de crême à la Chantilly.

Versez l'appareil dans la timbale, qui doit être foncée comme les précédentes. Faites cuire, et servez selon les procédés décrits plus haut.

Pour les gâteaux de vermicelle, vous panerez le moule; voilà la seule différence.

Détail de l'appareil. Huit onces de vermicelle, quatre verres de lait, six onces de beurre, de sucre, quatre de macarons, deux zestes de citron, quatre œufs, quatre cuillerées de crême à la Chantilly, un grain de sel.

Pour la timbale de semoule, c'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus. Vous emploierez dix onces de semoule au lieu de vermicelle.

Pour les timbales de sagou, de farine de pommes de terre, c'est encore la même manière de procéder. Vous emploierez dix onces de sagou.

Timbale de pommes de terre, et au zeste de bigarades.

Après avoir épluché une vingtaine de belles pommes de terre cuites dans les cendres, vous les parez pour ôter la peau rougeâtre, afin de n'employer que le cœur de la pomme de terre. Vous en peserez deux livres que vous pilerez avec six onces de beurre fin, six de sucre en poudre, quatre de maracons amers et un grain de sel. Lorsque le tout est parfaitement pilé, vous y joignez deux œufs, quatre jaunes, une once de fleur d'orange hachée, les deux blancs fouettés, et quatre cuillerées de bonne crême à la Chantilly. Amalgamez bien ce mélange et retirez-le du mortier pour le mettre dans la timbale. Mettez au four gai, donnez une heure et demie de cuisson. Servez chaud.

Pour le gâteau de pommes de terre, vous glacez le moule au lieu de le foncer en timbale.

On pourra faire des timbales de vermicelle, de semoule, de sagou et de pommes de terre aux raisins de Corinthe et muscat, aux pistaches, aux amandes amères, aux avelines, au zeste d'orange, de citron, de bigarade et de cédrat, ainsi qu'à la vanille, aux rognons et à la moelle. On suivra, à cet égard, les procédés décrits à chacune des timbales de riz.

Gâteau de riz aux rognons.

Prenez un rognon (rôti) de veau, et, après en avoir ôté

les petits fibres qui s'y trouvent intérieurement, vous le hachez menu et le mêlez dans l'appareil, que vous aurez d'ailleurs disposé de même que celui des timbales précédentes. Vous supprimerez, si vous le voulez, les raisins muscat, si c'est l'appareil de la timbale au raisin muscat que vous aurez marqué, ainsi que les pistaches, si vous faites l'appareil des pistaches. Ces sortes de fruits se lient parfaitement avec les petites parties du rognon; et leur réunion rend cet entremets plus aimable. Vous beurrez légèrement le moule d'entremets, et le masquez intérieurement de mie de pain passée au tamis de crin; après cela, vous y versez l'appareil, et faites cuire ce gâteau de la même manière que les timbales.

Au lieu de paner le moule comme ci-dessus, on le glace avec du sucre fin, ainsi que les moules à biscuits de Savoie. (*Voyez* cet article à la quatrième partie.)

Je préfère cette manière. La couleur des gâteaux est infiniment plus claire; mais elle est plus susceptible à la cuisson.

Il est facile de voir que ce qui distingue le gâteau au riz de la timbale est simplement de ce que l'on masque le moule avec de la mie de pain très-fine, au lieu qu'on fonce la timbale de pâte fine. Voilà la différence.

Ainsi donc on pourra faire des gâteaux au riz avec l'appareil des timbales, comme l'on pourra faire une timbale aux rognons.

CHAPITRE XVI.

DES GATEAUX FOURRÉS DE CRÈME-PATISSIÈRE ET DE FRUITS.

Gâteau de Pithiviers aux avelines.

Après avoir entièrement pilé huit onces d'amandes d'avelines (émondées), vous y joignez six onces de sucre fin, quatre de beurre d'Isigny, deux de macarons amers, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Le tout étant bien broyé, vous y ajoutez quatre cuillerées de crême fouettée; ensuite vous faites un demi-litron de feuilletage (*Voyez* cet article

première partie). Lorsqu'il a huit tours, vous le séparez en deux, en donnant les deux tiers de son volume à l'une des parties, puis vous l'abaissez assez grand pour pouvoir le couper rond de neuf pouces de diamètre. Vous moulez les parures de cette abaisse rondes dans le feuilletage qui vous reste, puis vous en formez une abaisse de sept pouces de diamètre, que vous placez sur un plafond.

Vous mouillez ensuite légèrement les bords de cette abaisse, et versez dessus l'appareil. Vous l'étalez également à un doigt près du bord de la pâte; ensuite vous couvrez avec soin l'appareil de l'abaisse de feuilletage, que vous appuyez sur l'autre abaisse, afin de les souder ensemble, pour empêcher l'appareil de fuir à la cuisson : cannelez le bord du gâteau, en découpant (avec la pointe du couteau) la pâte à huit lignes de distance de l'appareil. Dorez légèrement le dessus, puis découpez-y une palmette ou une rosace, ou simplement une jolie rayure. Mettez au four gai. Lorsqu'il est coloré, vous le mettez plus près du côté de la bouche du four, afin que le feuilletage puisse sécher sans prendre plus de couleur. Après trois-quarts d'heure de cuisson (il est de rigueur que les abaisses de pâte doivent se trouver très-croustillante; autrement ces sortes de gâteaux ne sont pas agréables à manger), vous le masquez également avec du sucre fin pour le glacer à une petite flamme vive que vous faites à la bouche du four; ou le glacer à blanc.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, six de sucre, quatre de beurre, deux de macarons, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de crême fouettée, un demi-litron de feuilletage et un grain de sel.

Gâteau de Pithiviers aux amandes amères.

Pilez sept onces d'amandes douces et une d'amères avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner à l'huile; ajoutez aux amandes six onces de sucre fin, quatre de beurre et deux de macarons amers, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Broyez bien ce mélange. Mettez de plus quatre cuillerées de crême fouettée; finissez ensuite l'opération comme je l'ai décrite précédemment.

Ne glacez pas ce gâteau au four : attendez qu'il soit refroidi pour le saupoudrer ensuite à blanc avec du sucre passé au tamis de soie.

Gâteaux de Pithiviers au cédrat.

Vous pilez une demi-livre d'amandes douces, puis vous y joignez cinq onces de sucre (sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un cédrat), quatre onces de beurre fin, deux de cédrat confit, coupé en petits filets, deux onces de macarons, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs et quatre cuillerées de crême à la Chantilly. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Gâteaux de Pithiviers à la fleur d'orange pralinée.

Pilez huit onces d'amandes douces ; mêlez-y six onces de sucre, quatre de beurre, deux de macarons amers, une once de fleur d'orange pralinée, un grain de sel, quatre jaunes, quatre cuillerées de crême fouettée. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Gâteaux de Pithiviers au raisin de Corinthe.

Mêlez dans une demi-livre d'amandes pilées quatre onces de sucre, quatre de beurre fin, quatre de beau raisin de Corinthe bien épluché et lavé, deux onces de macarons amers, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs. Le tout étant bien mêlé, vous y joindrez quatre cuillerées de bonne crême à la Chantilly. Finissez le reste du procédé selon la règle.

Gâteaux de Pithiviers au raisin muscat.

Vous marquez l'appareil comme le précédent. Vous supprimez le raisin de Corinthe, et le remplacez par quatre onces de beau raisin muscat, dont vous séparez chaque grain en deux et en retirez les pepins. Suivez le procédé comme de coutume.

Gâteaux de Pithiviers aux quatre fruits.

Râpez sur un morceau de sucre le quart du zeste d'un citron, ainsi que d'une bigarade, d'un cédrat et d'une

orange bien douce : pesez-en six onces, en le complettant avec du sucre en poudre. Mettez avec ce sucre huit onces d'amandes douces pilées, quatre de beurre fin, deux de macarons, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, et quatre cuillerées de crême à la Chantilly. Finissez selon la règle.

Gâteau de Pithiviers aux rognons.

Hachez menu la moitié d'un rognon (rôti) de veau. Vous le mêlez avec huit onces d'amandes pilées, six de sucre en poudre, quatre de beurre fin, deux de macarons, le zeste d'un citron haché, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, et quatre cuillerées de crême fouettée. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Gâteaux de Pithiviers à la moelle et à la vanille.

Hachez bien fin six onces de moelle de bœuf, que vous mêlez avec huit onces d'amandes pilées, quatre de sucre (avec lequel vous aurez pilé une demi-gousse de vanille), deux de macarons, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de crême fouettée. Suivez le procédé selon la règle.

Gâteaux de Pithiviers anglo-français.

Mettez dans une casserole huit onces d'amandes pilées, quatre de moelle de bœuf hachée bien fine, deux de sucre en poudre, deux de macarons amers, deux de raisin de Corinthe, autant de raisin muscat ~~épépiné~~ *grapelus*, une once de cédrat haché, une demie de fleur d'orange pralinée, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, ensuite un demi-verre de bon vin d'Espagne, et la moitié d'une noix-muscade râpée. Remuez bien ce mélange ; foncez ce gâteau comme les précédens. Vous mettez ensuite sur le bord de l'abaisse du fond une petite bande, étroite et mince dans le genre des tourtes d'entremêts (afin de contenir le liquide de l'appareil qui, autrement, fuirait à la cuisson). Versez-y l'appareil ; couvrez le gâteau avec une abaisse de la même façon que les autres. Finissez ensuite l'appareil de la manière accoutumée.

Gâteaux anglo-français aux pistaches et aux avelines.

Après avoir parfaitement pilé six onces d'amandes d'avelines, vous y mêlez six onces de sucre en poudre, six de beurre d'Isigny, deux de macarons amers, une demie de cédrat confit, une bonne pincée de fleur d'orange pralinée, la moitié d'une gousse de vanille hachée, quatre jaunes d'œufs, un demi-verre de vin de Malaga, le quart d'une noix-muscade râpée, un grain de sel. Le tout bien broyé, vous y joignez quatre onces de pistaches entières, ensuite vous garnissez de cet appareil ce gâteau, qui sera disposé de la même façon que le précédent. La cuisson est aussi la même.

Gâteaux fourrés de crême au café Moka.

Vous le préparez comme le précédent, c'est-à-dire qu'après l'avoir foncé rond, et de sept pouces de diamètre, vous mouillez le bord de cette abaisse, et placez dessus une petite bande de feuilletage, large de six lignes et épaisse de quatre; ensuite vous y versez l'appareil, que vous aurez marqué selon la crême-pâtissière (*Voyez* cet article, 7e partie). Finissez ce gâteau de la manière accoutumée.

On pourra faire autant de sortes de gâteaux fourrés qu'il y a de genres différens de crêmes contenues dans le chapitre des *crêmes-pâtissières*.

On pourra également faire des gâteaux fourrés avec le même appareil, ainsi que des timbales de riz, de vermicelle, de semoule, de sagou, de farine de pommes de terre et de marrons; mais la moitié de l'un de ces appareils sera suffisant pour un gâteau fourré.

Gâteaux fourrés de marmelade de pêches.

Votre gâteau étant préparé de la même manière que ci-dessus (mais sans bandes), vous le garnissez de marmelade de pêches. Voilà la différence.

Les gâteaux fourrés de marmelade d'abricots, de coings, de poires, de pommes, d'ananas, de groseilles de Bar rouges ou blanches, d'épines-vinettes, de verjus, de cerises

de même. Toutes ces sortes de gâteaux se glacent au four ou à blanc, après qu'ils sont refroidis.

Gâteaux fourrés à la d'Artois.

Prenez quatre cuillerées de marmelade d'abricots, quatre de marmelade de pomm-s de rainettes; joignez-y deux cuillerées de beurre fin que vous aurez fait fondre. Remuez ce mélange ; garnissez et finissez ce gâteau de la manière accoutumée.

CHAPITRE XVII.

DES GATEAUX FOURRÉS A LA PARISIENNE.

Gâteaux fourrés à la parisienne.

Epluchez et coupez par quartier douze pommes de rainette bien saines ; faites-les cuire à moitié (et à petit feu) avec quatre onces de beurre fin , quatre de sucre en poudre , sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un beau cédrat, ou celui d'une orange , d'un citron ou d'une bigarade. Lorsque vos pommes sont refroidies , vous faites une abaisse , et posez sur le bord une bande de la même largeur et épaisseur que celle du gâteau de crême au café : vous rangez au milieu de cette tourte toutes vos pommes, vous conservez les quartiers les plus entiers , pour mettre les autres par dessus. Ces pommes doivent former une espèce de dôme; ensuite vous faites une abaisse de parure de feuilletage. Après avoir mouillé le dessus de la bande, vous y placez l'abaisse , de manière que ce gâteau ressemble beaucoup à la tourte d'entrée. La pâte qui couvre les pommes ne doit point dépasser le bord de la bande , dont vous appuyez l'abaisse dessus, afin de les souder. Dorez légèrement la surface du gâteau avec du blanc d'œuf, pour semer dessus du gros sucre avec du sucre en poudre, afin que l'entremêts se trouve parfaitement masqué. Mettez-le au four chaleur douce, donnez-lui une heure de cuisson , afin que la pâte soit bien croustillante. Servez

chaud et bien blond. Cette sorte d'entremêts est très-agréable.

Détail de l'appareil. Douze belles pommes de rainette, quatre onces de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un cédrat, quatre onces de beurre fin, deux de gros sucre, un demi-litron de feuilletage.

Gâteaux à la parisienne aux pommes et au raisin.

Après avoir épluché douze pommes de rainette, vous les coupez en quartier, et chaque quartier en quatre parties. Sautez ces pommes dans une casserole avec quatre onces de beurre fin, deux de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une belle orange de Malthe, deux cuillerées de marmelade d'abricots, et quatre onces de raisin de Corinthe (bien lavé). Après avoir sauté ce mélange trois minutes sur un feu modéré, vous le laissez refroidir. Garnissez et finissez votre gâteau de même que le précédent : vous le dorerez seulement, et le ferez cuire sans mettre du gros sucre dessus. Lorsqu'il est parfaitement ressuyé à la cuisson, vous le laissez un peu refroidir, puis vous prenez (fouettés) deux blancs bien fermes, et les mêlez avec deux onces de sucre fin, ensuite vous masquez le dessus de votre gâteau avec ce blanc d'œuf, que vous saupoudrez légèrement de sucre fin. Ce sucre, fondu bientôt par l'humidité du blanc d'œuf, vous semez, sur le dôme seulement, du gros sucre mêlé avec des raisins de Corinthe (lavés et séchés au four) ; vous placez ensuite à l'entour du dôme, ou plutôt sur la bande, une couronne de petites méringues, que vous formez avec le reste du blanc d'œuf : vous les masquez de sucre fin, et leur faites prendre une belle couleur jaunâtre. Servez en sortant du four.

Détail de l'appareil. Douze pommes de rainette, quatre onces de beurre fin, quatre de raisin, deux de sucre, le zeste d'une orange, deux cuillerées de marmelade d'abricots, deux blancs d'œufs fouettés, deux onces de sucre.

Pour le faire au raisin muscat, vous emploierez six onces de ce raisin en place de celui de Corinthe.

Gâteaux à la parisienne aux pommes et pistaches.

Epluchez et coupez douze pommes comme les précédentes, et sautez-les de même avec quatre onces de beurre fin, quatre de sucre, sur lequel vous avez râpé le zeste d'un beau citron, trois de pistaches émondées, que vous laissez entières, et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Lorsque l'appareil est froid, vous finissez le gâteau comme ci-dessus, puis vous le masquez de blancs d'œufs, et placez sur la bande une couronne de petites méringues. Saupoudrez le tout avec du sucre très-fin : lorsque ce sucre est fondu, vous semez sur le dôme seulement du gros sucre, des pistaches (coupez en six parties chaque amande), ensuite vous placez une pistache au milieu de chaque petite méringue. Mettez au four chaleur molle, et servez-le de belle couleur blonde. Vous pouvez faire de la même manière des gâteaux de poires de toute espèce, de coings, de pommes de calville et d'api.

Vous pouvez servir ce gâteau en forme d'hérisson aux pistaches. A cet effet, vous coupez deux onces de pistaches en quatre filets; après avoir masqué le dôme avec du blanc d'œuf comme le précédent, vous le glacez avec du sucre fin, ensuite vous y piquez avec symétrie les filets de pistaches. Faites-le sécher au four de manière que le méringué conserve sa blancheur. Pour avoir une idée de cet entremets, *Voyez* les *pommes méringuées en forme d'hérisson*, 7e partie.

Gâteaux à la parisienne aux abricots.

Pelez quinze beaux abricots de plein-vent et de bonne maturité; vous les séparez ensuite par quartiers, et les sautez (sans les mettre sur le feu) dans une casserole avec quatre onces de beurre fin (fondu), quatre de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un beau citron; vous cassez les noyaux, émondez les amandes que vous séparez en deux, et les mêlez avec le fruit. Ensuite vous les placez avec attention dans le gâteau, lequel sera préparé et terminé comme les précédens; après l'avoir masqué de blancs

d'œufs, vous semez dessus du gros sucre seulement.

Détail de l'appareil. Quinze abricots, quatre onces de sucre, quatre de beurre, un zeste de citron.

Gâteaux à la parisienne aux pêches.

Prenez douze belles pêches de vigne et de bon fruit, ôtez la pelure et coupez-les en quatre; sautez-les avec quatre onces de beurre fin fondu, quatre de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une belle orange. Placez le fruit en forme de dôme selon la règle; vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Gâteaux à la parisienne aux brugnons.

On procède de la même manière que ci-dessus, avec cette seule différence que l'on emploie des brugnons de bonne maturité au lieu de pêches.

Gâteaux à la parisienne aux prunes de mirabelle.

Otez les noyaux à deux cents petites prunes de mirabelle; après les avoir sautées avec quatre onces de beurre tiède, autant de sucre en poudre, sur lequel vous aurez rapé le zeste d'un citron, suivez le reste du procédé comme je l'ai enseigné précédemment.

Gâteaux à la parisienne aux prunes de reine-claude.

Prenez un demi-cent de prunes de reine-claude de bonne maturité; séparez-les en deux, retirez-en le noyau : ensuite vous les sautez avec le beurre tiède, le sucre nécessaire et le zeste d'une bigarade. Vous suivez le reste de l'opération selon la règle.

Gâteaux à la parisienne aux prunes de sainte Catherine.

Ayez quinze belles prunes de sainte Catherine, et après les avoir séparés en deux, vous les sautez dans quatre onces de beurre et quatre de sucre. Vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

Gâteaux à la parisienne aux cerises douces.

Epluchez une livre et demie de belles cerises douces,

et roulez-les dans quatre onces de beurre tiède, autant de sucre fin; puis vous suivez l'opération de la manière accoutumée.,

Vous procéderez de même pour garnir votre gâteau aux merises ou aux bigarreaux.

Gâteaux à-la parisienne aux fraises.

Epluchez un panier de belles fraises un peu fermes, puis vous les roulez avec le beurre et le sucre nécessaire. Le reste du procédé est le même que ci-desus. Faites ce gâteau le plus mince de pâte possible, afin qu'il ne reste qu'une demi-heure au four, par la raison que ce fruit n'a pas de cuisson.

Vous pouvez, avant de servir ce gâteau, y placer, entre chaque petites méringues, une belle fraise que vous aurez eu le soin de conserver.

C'est la même manière de procéder pour les fraises ananas et framboises.

Gâteaux à la parisienne aux groseilles rouges ou blanches.

Egrenez une livre et demie de belles groseilles rouges et bien claires; vous les sautez avec le sucre et le beurre, selon la règle. Vous terminez par les procédés décrits ci-dessus.

Gâteaux à la parisienne aux groseilles vertes et roses.

Epluchez deux litrons de belles groseilles vertes, puis un autre litron du même fruit, mais de couleur rouge. Ayez soin que ces fruits soient dans leur pleine maturité. Retirez les pépins, sautez-les dans le beurre tiède et le sucre en poudre nécessaire à l'opération. Garnissez et finissez votre gâteau selon la règle.

On peut servir ces entremets froids, mais alors on supprime le beurre des fruits.

CHAPITRE XVIII.

DES FLANS DE FRUITS DE TOUTES ESPÈCES.

Flans de pommes au beurre et au cédrat.

Epluchez et coupez en quatre douze belles pommes de rainette (d'api ou de calville), mettez-les dans une casserole avec quatre onces de beurre fin et quatre de sucre, sur lequel vous avez râpé le zeste d'un cédrat. Faites cuire vos pommes à moitié, laissez-les refroidir. Pendant ce temps, vous détrempez un demi litron de pâte fine à huit livres (*Voyez* cet article, 1re partie) un peu ferme, puis vous la moulez et l'abaissez de onze pouces de diamètre; vous dressez cette pâte à deux pouces de hauteur, ce qui vous donnera un flan de sept pouces de largeur, vous le placez sur un petit plafond. Vous le pincez ou le décorez légèrement autour, ensuite vous le garnissez en plaçant en couronne les quartiers de pommes les plus cuites; puis vous mettez par dessus le sirop de beurre et de sucre, dans lequel vos pommes ont été passées, et avec les vingt-quatre quartiers de pommes qui doivent vous rester (c'est-à-dire que vous ne devez mettre que la moitié des quartiers dans le fond du flan), vous les placez avec soin sur l'autre couronne : mettez une bande de papier fort, et beurrez à l'entour du flan, ensuite vous le mettez au four chaleur gai. Après trois quarts-d'heure de cuisson, vous ôtez la bande de papier, et dorez légèrement la croûte. Remettez-le quelques minutes au four; ensuite vous saupoudrez la croûte avec du sucre passé au tamis de soie. Vous le glacez à la flamme d'un petit feu clair que vous faites à la bouche du four. Au moment du service, vous le masquez avec quelques cuillerées de gelée de pommes, d'abricots ou de groseilles, ou simplement avec du sirop de sucre. Servez chaud.

Si vous voulez servir ce flan froid, ne mettez pas de beurre dans les pommes.

Pour les flans de pêches, de brugnoles et d'abricots, vous procéderez de la même manière.

Flans de pommes à la portugaise.

Prenez trente pommes de rainette, coupez, avec un vide-pomme, le cœur de dix pommes d'égale grosseur. Ensuite vous les tournez et les faites cuire, un peu ferme, dans un poêlon d'office, avec un sirop léger que vous avez fait avec six onces de sucre. Épluchez le reste des pommes, et après les avoir coupées menu, vous les faites fondre dans le sirop des pommes tournées. Hachez très-fin le zeste d'une orange, et mêlez-le dans les pommes, que vous remuez avec une spatule, afin qu'elles ne s'attachent pas au poêlon. Lorsqu'elles sont en marmelade un peu ferme, vous les passez au tamis de crin; ensuite vous faites les trois quarts d'un litron de pâte fine à huit livres (*Voyez* cet article, 1re partie), un peu ferme. Vous dressez votre flan de la même manière que le précédent, mais un peu plus haut. Mêlez deux cuillerées de marmelade d'abricots dans celle de pommes, dont vous en mettez quatre dans le flan; placez dessus vos pommes tournées, que vous avez garnies intérieurement de marmelade d'abricots, garnissez ensuite le flan avec le reste de la marmelade de pommes, mais arrangez vous de manière que la surface des pommes tournées ne soit pas masqué. Placez au tour du flan une bande de papier beurré, et mettez-le au four gai. Après trois quarts-d'heure de cuisson, vous le glacez de la même manière que le précédent. Au moment de le servir (chaud ou froid), vous le masquez avec quelques cuillerées de gelée de pommes ou de belle marmelade d'abricots, de coings, de jus de cerises ou de verjus. Au milieu de chaque pommes, vous y mettez une belle cerise ou un grain de verjus confit.

Vous procéderez de la même manière pour les flans de pommes d'api et de poires, en général.

On peut mettre dans la marmelade deux onces de beurre.

On fait de ces sortes de flans pour grosses pièces d'entre-

mets. Je les ai détaillées au chapitre des *grosses pièces de fonds*, 4e partie.

Flans aux cerises de Montmorency.

Après avoir épluché deux livres de belles cerises à courtes queues, vous les mettez dans un poêlon d'office avec huit onces de sucre en poudre, et lorsqu'elles sont presque cuites, vous les égouttez sur plusieurs assiettes; ensuite vous passez le sirop dans un tamis de soie, et le faites réduire à point, ce que vous apercevez facilement, lorsqu'il commence à s'attacher aux doigts : alors vous y versez le quart des cerises avec le suc qu'elles ont rendu en égouttant. Faites réduire encore le sirop, et retirez-le du feu lorsqu'il forme la nappe. Votre flan étant dressé selon la règle, vous y versez les cerises égouttées; ensuite vous le mettez au four gai, et après trois quarts-d'heure, vous le dorez et le glacez comme de coutume. Au moment du service, vous le masquez bien également avec le quart des cerises cuites au sucre, et y joignez le sirop par-dessus.

Les flans de merises et de bigarreaux se font de la même manière.

Flans de prunes de reine-claude.

Séparez en deux un demi-cent de belles prunes de reine-claude un peu fermes au toucher, puis roulez-en quarante dans quatre onces de sucre en poudre. Dressez votre flan de trois pouces de hauteur, et après l'avoir pincé ou décoré, garnissez-le avec soin, en plaçant le plus près possible des unes des autres, les prunes au sucre. Entourez le flan de papier beurré; mettez-le au four gai, et finissez-le de la manière accoutumée. Pendant qu'il est au four, vous faites cuire le reste des prunes dans un quarteron de sucre en poudre et un demi verre d'eau. Après les avoir égouttées, vous faites réduire le sirop de la même manière que le précédent. Ayez soin que vos prunes ne soient que blanchies dans ce sirop; afin qu'elles se conservent entières, puis ôtez-leur la peau.

Flans de prunes de mirabelle.

Prenez deux cents prunes vraies mirabelle : ouvrez-les le moins possible pour ôter leur noyaux ; puis vous en roulez les trois quarts dans quatre onces de sucre en poudre ; garnissez, et faites le flan comme les précédens. Faites cuire le reste des prunes avec quatre onces de sucre et un demi-verre d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, et que le sirop est réduit selon la règle, vous masquez le flan, et le servez chaud.

Flans d'abricots glacés.

Séparez en deux vingt beaux abricots de plein-vent ; sautez-en douze dans quatre onces de sucre en poudre, et garnissez-en le flan, qui doit être dressé de deux bons pouces de hauteur. Faites-le cuire et glacer comme de coutume.

Mettez dans un poêlon d'office un verre d'eau et quatre onces de sucre fin ; ajoutez-y le reste du fruit, que vous faites cuire. Ensuite faites réduire le sirop à point ; ôtez la peau des abricots, placez-les avantageusement sur le flan. Au milieu de chaque moitié d'abricot, placez une amande (d'abricot) ; au moment du service, vous masquez avec le sirop : servez chaud ou froid.

Vous procédez de même que ci-dessus pour les flans de pêches et de brugnons.

CHAPITRE XIX.

DES FLANS DE CRÊME-PATISSIÈRE.

Flans de crême-pâtissière glacée.

Votre flan étant dressé comme les précédens, vous l'entourez d'une bande de papier de quatre pouces de hauteur ; ensuite vous l'emplissez d'une bonne crême-pâtissière (*Voyez* cet article, 7e partie) ; mais n'y mettez pas tout-à-fait autant de beurre, c'est la seule différence. Après trois quarts-d'heure de cuisson, ôtez la bande de papier, dorez la croûte du flan ; saupoudrez le dessus de la crême, et glacez-la avec le fer à glacer presque rouge.

Vous pouvez garnir ce genre de flans avec tous les appareils contenus dans le chapitre *des crêmes-pâtissières*, ainsi qu'avec la moitié de l'appareil qui compose les timbales de riz, de vermicelle, de semoule, de sagou, de pommes de terre : vous garnissez encore ces flans avec les appareils de talmouses, de darioles, de ramequins, de flans suisse et à la milanaise. En faisant cuire cette croustade séparément, vous pourrez après la garnir (la moitié seulement) de tous les appareils des soufflets d'entremets, et même des fondus.

CHAPITRE XX.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE FRUITS.

Tourtes d'abricots glacés.

Après avoir foncé votre tourte de la même manière que les gâteaux fourrés, vous y placez aussi une bande de feuilletage, mais un peu plus large et plus épaisse. Ayez soin que les deux extrémités de la bande se croisent de deux bons pouces, afin qu'elle ne fasse point un mauvais effet à la cuisson. Vous devez couper en biais les deux bouts de la pâte, de manière qu'après les avoir placés l'un sur l'autre, leurs joints se trouvent d'égale épaisseur. Avant de les souder, vous les mouillez légèrement, et les appuyez pour les joindre parfaitement; appuyez de même le reste de la bande. Ensuite semez une cuillerée de sucre fin sur le fond de la tourte. Vous placez par-dessus et en couronne vingt-quatre quartiers d'abricots, que vous avez roulés dans quatre onces de sucre en poudre. Ayez l'attention de ne point laisser tomber du sucre sur la bande, cela la ferait noircir à la cuisson. Dorez le dessus de cette bande, et mettez la tourte au four gai. Après dix minutes de cuisson, regardez si la bande s'élève également, car quelquefois il arrive qu'elle est arrêtée par place : cela dépend de l'extrême chaleur du four, qui saisit et comprime l'épaisseur du feuilletage. Cela fait le même effet, lorsque le feuilletage est touré négligemment. Pour éviter cet inconvénient, vous détachez avec la pointe du couteau la partie retenue, puis vous remettez

la tourte au four : cette opération doit se faire avec vîtesse, car il vaudrait autant ne pas la faire. Lorsque la tourte est parfaitement ressuyée, vous la saupoudrez dessus et autour avec du sucre passé au tamis, puis vous glacez à une flamme légère, que vous placez à la bouche du four.

Vous faites cuire ensuite dans quatre onces de sucre et un verre d'eau, huit gros abricots de plein-vent, les plus rouges possibles ; ensuite vous les égouttez sur deux assiettes ; vous en retirez les peaux et faites réduire le sirop à point. Cassez les noyaux, émondez les amandes. Placez en couronne les moitiés d'abricots ; arrangez-les de manière à ce que le côté le plus rouge s'offre à la vue. Placez vos amandes, et ne masquez le tout avec le sirop qu'au moment du service.

On procédera de la même manière que ci-dessus pour les tourtes de fruits en général. On garnira seulement la tourte de la moitié du fruit que l'on se propose de mettre dedans ; ensuite on fait cuire l'autre moitié au sirop, afin afin que le dessus de la tourte soit de meilleure mine et plus séduisante à la vue.

On fait aussi ces bandes de tourtes sans soudure ; à cet effet, vous abaissez un litron de feuilletage de dix ou onze pouces carrés ; ensuite vous placez au milieu un couvercle de casserole de sept pouces de diamètre ; puis vous coupez et cannelez la pâte de la largeur du couvercle. Otez ce couvercle pour en remettre un autre en place, plus petit de deux pouces ; coupez la pâte sans la canneler, alors votre bande doit avoir un pouce de largeur. Ployez-la en deux, afin qu'elle soit plus aisée à placer.

Je préfère cette manière (c'est le genre de maison) à la précédente, attendu que celle-ci est moins susceptible de se déformer à la cuisson, et cela est sensible, puisqu'elle est sans soudure ; mais il est des circonstances où on ne peut se dispenser de les souder, comme, par exemple, dans nos boutiques, où l'on a une vingtaine de tourtes d'entremets à bander.

CHAPITRE XXI.

DES VOL-AU-VENT DE FRUITS.

Vol-au-vent garnis de pêches.

Après avoir abaissé un lifron de feuilletage (à six tours) ainsi que le précédent, vous le coupez avec un couvercle de sept pouces de diamètre. Mettez-le sur une petite abaisse bien mince de pâte fine; dorez le dessus, et avec la pointe du couteau (à deux lignes de profondeur) vous marquez la largeur d'une bande ordinaire. Mettez à four gai; lorsqu'il est d'une parfaite cuisson, vous le videz et le mettez ressuyer au four quelques minutes, après quoi vous le saupoudrez dessus et autour de sucre fin; vous le glacez à la flamme selon la règle; ensuite vous prenez douze moyennes pêches de bonne maturité et les plus rouges possible. Coupez-les en deux et faites-les cuire dans un petit sirop de six onces de sucre. Après les avoir égouttés, vous en séparez les pelures, et vous placez en couronne (dans le vol-au-vent) les douze moitiés de pêches les moins colorées, et sur celle-ci vous placez de la même manière le reste du fruit et quelques amandes de pêches placées çà et là. Au moment du service, vous masquez le fruit avec le sirop, qui sera réduit de la manière accoutumée.

Cette manière de servir les fruits en vol-au-vent est plus riche, plus élégante, sans contredit, que la tourte d'entremets; mais ce vol-au-vent est bien plus difficile à la cuisson, car si on le vide avant sa cuisson parfaite, on le voit aussitôt s'abaisser, devenir de pauvre mine, et perdre ainsi en un instant cette physionomie qui le distingue d'une manière toute particulière. D'un autre côté, il n'est pas du tout aisé à glacer; enfin, malgré son élégance, je préfère l'humble tourte d'entremets, sous le rapport qu'elle est plus onctueuse, plus aimable à manger, et que la croûte s'est nourrie en s'imbibant du fruit à la cuisson.

On fait des vol-au-vent avec tous les fruits possibles, de la même manière que ci-dessus.

CHAPITRE XXII.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE FRUITS CONFITS.

Tourtes de marmelade d'abricots pralinés.

Foncez cette tourte de la manière décrite ci-dessus. Faites une autre abaisse de feuilletage très-mince; puis vous la découpez selon votre idée. Vous versez ensuite un pot de marmelade d'abricots, sur le fond de la tourte; vous l'étalez à huit lignes près du bord, que vous avez légèrement mouillé. Placez l'abaisse découpée sur l'abricot. Appuyez-la, afin de souder ces deux abaisses, dorez légèrement, mais seulement la pâte qui couvre la confiture; mettez dessus deux onces d'amandes d'avelines hachées très-fines, mêlées avec deux onces de sucre fin et la huitième partie d'un blanc d'œuf; ensuite mouillez le tour de l'abaisse, et placez-y la bande, ainsi que vous l'avez fait aux tourtes décrites plus haut. Après avoir doré le dessus, vous la mettez au four gai : si vos amandes se coloraient trop vîte, vous les masqueriez d'un double rond de papier. Lorsque la tourte est cuite à point, vous la glacez comme de coutume.

Lorsqu'on ne veut point y mettre d'amandes, on décore le dessus de la confiture de cette manière : vous faites une petite abaisse de feuilletage très-mince, que vous saupoudrez légèrement de farine; vous la pliez en deux, et la coupez par petites bandes étroites de deux lignes. Dépliez ces petites bandes qui doivent se trouver longues de neuf à dix pouces; ensuite la tourte étant garnie d'abricots, et mouillés à l'entour, vous posez une petite bande en travers de la marmelade, puis une autre en croix. Appuyez-les sur l'abaisse qui n'est pas masquée de confiture; vous les placez (à deux lignes de différence, de manière qu'elle forme une espèce de mosaïque) une autre bande à droite de la première et une à gauche; puis vous en placez deux de la même manière à l'autre bande, qui fait sa croix. Recommencez successivement à placer une bande à droite

et une à gauche de chaque bande du milieu, ensorte que l'abricot se trouve masqué par l'entrelacement de ces bandes, lesquelles forment une espèce de cul de panier à jour.

Vous procédez de même pour faire une étoile, avec cette différence que vous placez trois bandes en croix; et si vous vous voulez faire l'étoile à huit pans, vous posez quatre bandes en double croix.

Les tourtes de fruits confits en général, se disposent de la même manière que celle-ci.

CHAPITRE XXIII.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE CRÊME.

Tourtes à la moelle pralinée.

Après avoir foncé et posé la bande, ainsi que vous le pratiquez pour les tourtes de fruits, vous garnissez celle-ci d'une bonne crême-pâtissière à la moelle de bœuf. (A cet effet, opérez selon la recette décrite au chapitre des *crêmes-pâtissières. Voyez* la 7e partie.) Vous semez sur la crême deux onces d'amandes d'avelines, hachées et mêlées avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf; ensuite vous dorez légèrement le dessus de la bande, et mettez au four gai. Terminez l'opération de la manière accoutumée; servez chaud.

Tourtes aux rognons de veau et aux pistaches.

Hachez menu un rognon (roti) de veau dont vous aurez retiré les parties fibreuses; mêlez-y gros comme un œuf de la graisse du rognon, que vous joignez dans la dose de crême décrite à l'article *crême-patissière au citron.* (*Voyez* la 7e partie.) Ensuite émondez deux onces de pistaches, et mêlez-les avec une cuillerée de sucre dans la crême dont vous garnissez la tourte; dorez légèrement, et mettez-la au four. Servez chaud.

Vous pouvez masquer cette crême avec des amandes comme la précédente.

Vous faites aussi cette tourte aux rognons, sans y mettre de pistaches.

Tourtes de crême aux épinards pralinés.

Après avoir épluchés, lavés et blanchis à fond deux grosses poignées d'épinards fraîchement cueillis, vous les hachez bien fin; puis vous les mettez dans une casserole avec trois onces de beurre fin; placez la casserole sur un feu modéré, et remuez-les avec une spatule, afin d'évaporer l'humidité. Vous y joignez ensuite quatre cuillerées de crême-pâtissière, un demi-verre de crême double, trois onces de sucre en poudre, deux de macarons amers pulvérisés, une pincée de fleur d'orange pralinée, un grain de sel. Amalgamez le tout, et versez-le dans la tourte qui sera disposée selon la règle; masquez le dessus de la crême avec des amandes avelines préparées de même que les précédentes. Suivez le reste du procédé comme de coutume. Servez chaud.

On peut faire cette tourte aux épinards à la moelle et aux rognons.

On passe quelquefois cette crême en purée par l'étamine fine. Lorsqu'on voudra faire des tourtes de crême au café, au chocolat, au cacao, à la vanille, à l'orange, au citron, à la bigarade, au cédrat, à la fleur d'orange pralinée, à la rose, au lait d'amandes d'avelines, aux pistaches, au raisin de Corinthe et de muscat, au rum et au marasquin, on procédera ainsi que ces articles sont décrits dans le chapitre des *crêmes-pâtissières*. (*Voyez* la 7ᵉ partie.)

Lorsque vous voulez faire ces tourtes soufflées, vous mêlez à l'appareil trois blancs d'œufs fouettés bien fermes; mais ces entremêts demandent à être servis en sortant du four, autrement ils perdent leur qualité.

Tourtes de crême à la manière anglaise.

Préparez votre tourte selon la coutume, et disposez ensuite la moitié, de l'appareil de la crême-pâtissière ordinaire, mais un peu plus ferme: mêlez-y deux onces de beau raisin de Corinthe bien lavé, deux de raisin muscat, dont

vous séparez chaque grain en deux et en ôtez les pépins; une once de cédrat coupé en dés, une demie de fleur d'orange pralinée, le zeste d'un citron râpé sur un peu de sucre, le quart d'une noix-muscade pulvérisée et un demi-verre de bon vin d'Espagne. Lorsque le tout est bien mêlé, vous garnissez la tourte et la faites cuire de la manière accoutumée. Servez-la chaude.

CHAPITRE XXIV.

DES ENTREMETS DÉTACHÉS, FOURRÉS DE CRÊME ET DE CONFITURE, MASQUÉS DE GROS SUCRE, PRALINÉS ET GLACÉS.

Petits gâteaux aux pistaches glacés.

Donnez quatre tours à des parures de feuilletage, si vous en avez; autrement faites un litron faible de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), et donnez-lui dix tours. Abaissez-le le plus mince possible en deux parties égales (ces deux abaisses doivent avoir treize pouces de longueur sur huit de largeur). Mouillez ensuite légèrement une plaque ou un plafond assez grand pour y placer une abaisse: lorsqu'elle est y est placée, vous mettez dessus l'appareil (froid) de crême aux pistaches, décrit au chapitre *Crême-pâtissière*, 7e partie. Vous l'étalez d'égale épaisseur et à six lignes près du bord de la pâte, que vous mouillez légèrement tout au tour de la crême; ensuite vous roulez l'autre abaisse à l'entour du rouleau, et commencez à la placer sur le bord de la pâte mouillée; vous la déroulez avez soin, vous en masquez l'appareil, et appuyez les bords des abaisses l'un dessus l'autre, afin de contenir la crême entre elles, et par ce moyen l'empêcher de fuir à la cuisson. Dorez légérement; puis, avec la pointe du couteau, faites une ligne droite au milieu de l'abaisse, mais ayez l'attention de la faire très-peu profonde, afin de ne pas séparer l'abaisse, qui ensuite ferait un très-mauvais effet au four. Vous procédez avec les mêmes soins en traçant encore trois lignes de chaque côté de la première, et à dix-huit lignes de distance entre elles. Après cela, vous faites de même une

ligne droite au milieu des autres, puis deux autres encore et à trois pouces de distance, de manière que toutes ces lignes vous donnent vingt-quatre petits gâteaux parfaitement semblables en longueur et en largeur. Mettez au four gai, et ne glacez cet entremets que lorsque la pâte de dessous aura atteint une belle couleur jaunâtre. Le dessus étant saupoudrez également avec du sucre passé au tamis de soie, vous le glacez à la flamme selon la règle. Lorsque vos gâteaux sont refroidis, vous les séparez en les coupant selon les lignes décrites, puis vous parez ensuite chaque petits gâteaux séparément.

On peut couper ces gâteaux en losange : à cet effet, après avoir marqué les sept lignes droites, vous tracez six lignes inclinées sur chacune d'elles, de manière qu'elles forment cinq losanges dans chaque bande; ce qui vous donnera trente petits gâteaux.

Vous les coupez également en rond avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre; puis on les coupe encore en croissant de trois pouces de long sur dix-huit lignes de large.

Vous aurez soin de cerner ces derniers avec la pointe du couteau, après les avoir tracés avec le coupe-pâte.

Si vous voulez faire ces sortes de gâteaux aux avelines ou aux amandes pralinées, vous hachez trois onces d'amandes, et les mêlez avec un peu de blanc d'œuf et une once de sucre fin. Vous les semez ensuite sur les gâteaux, après les avoir humectés avec du blanc d'œuf. Vous saupoudrez les amandes très-légèrement avec du sucre en poudre, et vous marquez vos gâteaux selon votre goût, et de la même manière que les précédens. Mettez au four chaleur modérée, et coupez-les étant froids.

Pour les faire au gros sucre, vous en semez en place d'amandes.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour garnir ces sortes de gâteaux de crême au chocolat, au café, à la vanille, à la rose, au marasquin, au rum, aux raisin de Corinthe ou de muscat, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, à la fleur d'orange pralinée, au

zeste de bigarade, de citron, de cédrat, d'orange, à la moelle et aux rognons de veau.

Petits gâteaux fourrés de riz au raisin de Corinthe.

Après avoir préparé deux abaisses, ainsi que vous l'avez fait pour les précédentes, vous les garnissez avec la moitié de l'appareil de la timbale de riz aux raisins de Corinthe; à cet effet, vous suivrez les procédés décrits à l'article consigné dans la 3e partie. Vous finissez ensuite vos gâteaux de la même manière que ci-dessus, glacés ou pralinés, aux avelines ou aux amandes ordinaires, ou bien au gros sucre.

Vous pouvez fourrer ces gâteaux avec toutes les sortes de riz décrits dans le chapitre des timbales de riz.

Petits gâteaux fourrés à la manière anglaise.

Lorsque vos abaisses sont disposées selon la règle, vous les garnissez avec l'appareil décrit pour la tourte à l'anglaise (*Voyez* cet article). Ensuite vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

Petits gâteaux fourrés à la crême aux épinards.

Vous garnissez vos abaisses avec l'appareil de la tourte à la crême d'épinards qui se trouve décrite dans la 3e partie; puis vous suivez les procédés ordinaires pour glacer ces gâteaux, ou les praliner aux avelines, aux amandes douces ou au gros sucre.

Petits gâteaux fourrés de marmelade d'abricots.

Votre abaisse étant disposée selon la coutume, vous la garnissez avec un pot de marmelade d'abricots; et après avoir marqué la forme de vos gâteaux (comme je l'ai indiqué au *gâteau aux pistaches*), alors avec la pointe du couteau vous découpez le milieu de chaque petit gâteau en forme d'épi; je dis découper, parce que vous devez percer la pâte (de dessus seulement), et y marquer avec la pointe du couteau le dessin indiqué, de manière qu'il s'entrouve à la cuisson, cela fait un très-bon effet. Vous les cuisez à four gai et les glacez (à la flamme) selon la règle.

Vous pouvez également masquer ces gâteaux avec des amandes ordinaires, avec des avelines ou au gros sucre.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour faire des gâteaux fourrés de marmelade de pommes, de poires, de coings, de pêches, d'ananas, de groseilles, d'épine-vinettes, de verjus et de cerises.

Petits gâteaux fourrés de groseilles rouges.

Ayez deux livres de groseilles rouges égrenées dont les pepins seront ôtés. Après avoir égoutté ce fruit, vous le mêlez avec huit onces de sucre en poudre; vous en garnissez aussitôt vos abaisses, lesquelles seront disposées selon la coutume; ensuite vous suivez l'opération ordinaire.

Vous procéderez de même pour faire ces gâteaux aux groseilles blanches.

Petits gâteaux fourrés de fraises ou de framboises.

Après avoir épluché un moyen panier de fraises de bon fruit, mais un peu ferme de maturité, vous les mêlez avec six onces de sucre fin. Vous terminez vos gâteaux de la manière accoutumée.

Ces entremêts sont délicieux; mais la pâte doit être extrêmement mince.

Petits gâteaux d'abricots glacés.

Faites une abaisse de la même dimension que les précédentes, puis masquez-la également avec un pot de marmelade d'abricots, dont vous en retirerez les amandes susceptibles de s'y trouver. Mettez au four chaleur modérée. Lorsque la pâte est bien ressuyée, vous retirez l'entremêts du four, et lorsqu'il est refroidi, vous coupez ces gâteaux selon les formes ordinaires, c'est-à-dire en rond, en long, en croissant et en losange. La marmelade d'abricots se colore d'un glacé rougeâtre.

Cet entremêts, à la marmelade d'abricots, est très-agréable.

Petits gâteaux de marmelade de pommes de rainette.

Faites votre abaisse comme de coutume; masquez-la de

marmelade de vingt-quatre pommes de rainette (que vous aurez préparées selon la règle) avec quatre onces de sucre et le quart d'un pot de marmelade d'abricots, le zeste d'un citron haché. Vous saupoudrez ensuite légèrement le dessus avec du sucre en poudre. Mettez au four chaleur modérée. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Petits gâteaux de pommes aux pistaches.

C'est la même manière que ci-dessus. Lorsqu'ils sont cuits, vous masquez légèrement la surface des pommes avec un peu de marmelade d'abricots, puis vous semez dessus quatre onces de pistaches coupées en filets; vous remettez au four quelques minutes, afin que l'abricot se ressuie. Lorsqu'il est refroidi, vous détaillez vos gâteaux selon les formes accoutumées.

Petits gâteaux de pommes bandées.

Lorsque l'abaisse est garnie ainsi que la précédente, et que la marmelade est d'une égale épaisseur, vous y placez des petites bandes roulées, mais vous les placez en travers de l'abaisse, et à trois lignes de distance entr'elles. Marquez la forme de vos gâteaux, et mettez-les au four chaleur modérée. Lorsque la pâte de dessous est cuite, vous les coupez selon les formes décrites précédemment.

Petits gâteaux de pommes aux amandes pralinées.

La marmelade de pommes étant placée sur l'abaisse comme ci-dessus, vous couvrez ensuite la pomme avec des amandes coupées en filets. Après les avoir appuyés légèrement, vous les masquez avec du sucre en poudre, puis vous les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'ils seront cuits ou refroidis, vous les couperez de même que les précédens.

Petits gâteaux de Pithiviers pralinés.

Faites votre abaisse comme de coutume, et masquez-la avec l'appareil du gâteau de Pithiviers ordinaire. Ensuite semez dessus quatre onces d'amandes coupées en filets et mêlées avec deux onces de sucre en poudre; puis vous les

mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elle est de belle couleur et refroidie, vous la coupez soit en croissant, en rond, en losange ou en long.

Petits gâteaux de Pithiviers aux avelines.

Masquez l'abaisse de l'appareil (décrit aux *gâteaux de Pithiviers aux avelines*) avec quatre onces d'avelines hachées et mêlées avec deux onces de sucre en poudre et un peu de blanc d'œuf. Suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

CHAPITRE XXV.

DES GIMBLETTES EN FEUILLETAGE BRALINÉES.

Gimblettes d'abricots aux avelines.

Faites deux abaisses de même que les précédentes; mais donnez-leur treize pouces carrés, ensuite versez dessus un peu de marmelade d'abricots; et, après l'avoir masqué avec l'abaisse disposée à cet effet, détaillez vos gimblettes avec un coupe-pâte rond de deux pouces de largeur, ensuite videz-les en coupant le milieu avec un petit coupe-pâte de huit lignes de diamètre. Dorez-les après légèrement, et placez-le côté doré sur quatre onces d'avelines hachées et mêlées avec deux onces de sucre fin et un peu de blanc d'œuf. Au fur et à mesure que vous masquez ainsi vos gâteaux, vous les placez sur une plaque ou sur un plafond. Lorsque vous avez terminé ce travail, vous saupoudrez vos avelines de sucre en poudre. Mettez au four chaleur modérée; servez chaud ou froid et de belle couleur.

Gimblettes de prunes aux amandes.

Vous procédez de même que ci-dessus; mais vous remplacez l'abricot par un pot de marmelade de prunes de reine-claude, puis vous hachez quatre onces d'amandes douces, et les mêlez avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf : le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Gimblettes de pêches aux pistaches.

Préparez vos abaisses comme de coutume : garnissez-les avec un pot de marmelade de pêches, et après les avoir détaillées selon la règle, mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre passé au tamis de soie, et presque la moitié d'un blanc d'œuf. Remuez bien ce mélange, et masquez-le avec vos gâteaux. Dans ce qui vous reste de glace, vous y joignez un peu de blanc d'œuf, et roulez dedans quatre onces de pistaches entières. Vos pistaches étant entourées légèrement de sucre, vous les placez en couronnes sur les gimblettes, que vous remettez au four, afin que le glacé se colore d'un beau blond.

Si vous voulez faire le dessus de ces gâteaux d'un beau vert printanier, vous hachez légèrement vos pistaches; et lorsque vos gimblettes sont masquées du glacé, vous semez dessus les pistaches. Mettez au four quelques minutes, afin de sécher le glacé sans le colorer.

Pour faire ces gimblettes au gros sucre, c'est la même manière de procéder. Vous masquez le dessus du glacé avec du gros sucre au lieu de pistaches.

On masque également ces sortes de gâteaux au sucre au cassé rose ou orange; et si l'on veut, on sème sur ce beau glacé des pistaches hachées, du gros sucre ou du raisin de Corinthe, mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches.

CHAPITRE XXVI.

DES ENTREMETS DE FEUILLETAGE EN GÉNÉRAL, GLACÉS AU SUCRE, AU CASSÉ, PRALINÉS, MÉRINGUÉS, AU GROS SUCRE, AUX PISTACHES ET PANACHÉS.

Petits vol-au-vent à la Chantilly et à la violette.

Après avoir donné six tours à-peu-près à un litron de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, première partie), vous l'abaissez à une ligne d'épaisseur, puis avec un coupe-pâte

cannelé de deux pouces de diamètre, vous détaillez l'abaisse en une trentaine de petites abaisses, que vous formez ensuite en anneaux, en coupant le milieu avec un coupe-pâte de quinze lignes de largeur; et avec les parures et le reste du feuilletage, vous faites une abaisse semblable à la précédente, et la coupez pareillement avec le coupe-pâte cannelé. Mouillez légèrement le dessus de ces petites abaisses, et au fur et à mesure que vous les humectez, vous placez dessus un anneau, que vous appuyez ensuite bien également, afin de souder les deux parties. Lorsque votre pâtisserie est placée sur un plafond, vous la dorez comme de coutume, et la mettez à four chaud. Lorsqu'elle est presque cuite, vous la saupoudrez également de sucre passé au tamis de soie; ensuite vous la glacez à une flamme claire, comme de coutume.

Après avoir paré vos petits vol-au-vent par dessous, si cela est nécessaire, étant prêt à les servir, vous les garnissez de crême fouettée à la violette (*Voyez* cet article, 7e partie), vous pouvez garnir ces petits gâteaux avec toutes sortes de confitures.

Petits vol-au-vent glacés au gros sucre garnis de fraises.

Vous faites de petits vol-au-vent de même que ci-dessus, mais vous ne les glacez point à la flamme; vous faites cuire quatre onces de sucre au cassé, puis vous y glacez légèrement le dessus des gâteaux, et vous semez à mesure dessus du gros sucre; ensuite vous épluchez un moyen panier de belles fraises, vous en retirez à-peu-près le quart et les plus mûres, et les pressez fortement par l'étamine fine, afin d'en exprimer le suc. Après cette opération, vous mettez trois onces de sucre avec ce qui est resté du glaçage des gâteaux; et lorsque ce sucre est cuit au petit-cassé, vous y versez le suc des fraises. Ecumez ce mélange, et aussitôt qu'il commence à s'attacher aux doigts, vous l'ôtez du feu. Lorsqu'il est prêt à servir, vous garnissez les petits vol-au-vent des fraises que vous aurez lavées, s'il est nécessaire; puis vous les masquez avec le sirop.

Vous procéderez de la même manière pour garnir cet

entremets de framboises, de groseilles rouges ou blanches, dont vous ôterez les pépins.

Petits vol-au-vent printaniers.

Vous les glacez de même que ci-dessus, au sucre (quatre onces), au cassé; puis vous les masquez de pistaches hachées (quatre onces) à mesure qu'ils viennent d'être glacés. Au moment du service vous les garnissez de crême à la Chantilly à la vanille, puis, au milieu de chaque petit vol-au-vent, vous placez sur la crême une belle fraise ananas ou autres.

On peut garnir cet entremets de crême fouettée à la rose, au marasquin, au rum, à la fleur d'orange pralinée nouvelle, aux framboises, aux fraises, au suc de cerises, de groseilles et de verjus, puis un zeste de citron, de cédrat, de bigarade, d'orange, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, au café, au chocolat et au cacao.

Pour cet effet on consultera le chapitre des *crêmes fouettées*, 7e partie.

Petits vol-au-vent à la crême-plombière et au café.

Vous les glacez de même que les précédens avec du sucre cuit ou cassé; puis vous les masquez avec deux onces de gros sucre, mêlé avec deux onces de pistaches hachées menu. Au moment du service, vous les garnissez d'une crême-plombière au café (*Voyez* cet article, 7e partie); mais afin que cette crême ne perde rien de son moelleux, vous aurez soin de la laisser à la glace jusqu'au moment de la servir.

On peut garnir ces petits vol-au-vent avec toutes les sortes de crêmes-plombières décrites dans la 7e partie.

Petits vol-au-vent au fromage bavarois et aux abricots.

Après avoir épluché et lavé deux onces de petit raisin de Corinthe, vous le faites sécher quelques minutes à la bouche du four, afin qu'il perde son humidité; ensuite vous le mêlez avec deux onces de gros sucre, et vous en masquez le dessus des petits vol-au-vent à mesure que vous les glacez.

Lorsque vous êtes prêt à les servir, vous les garnissez en pyramides avec du fromage bavarois à l'abricot. A cet effet, vous marquerez seulement la moitié de cet appareil, tel qu'il est décrit dans la 7ᵉ partie.

On procédera, pour garnir ces petits entremets avec les différens fromages bavarois, de la manière contenue dans la 7ᵉ partie.

Petits vol-au-vent garnis de crême fouettée.

Après les avoir glacés au sucre au cassé, vous les masquez légérement avec des anis de Verdun blancs ou rouges, puis vous les garnirez de gelée fouettée; mais ne faites que la moitié de cet appareil, tels que je les ai décrits au chapitre des *gelées fouettées*, 7ᵉ partie.

On pourra encore garnir ces petits vol-au-vent de crême glacée décrite dans la 7ᵉ partie, ou de gelées de fruits et liqueurs, sans négliger les crêmes à la française, de même qu'avec les crêmes-pâtissières. Mais pour rendre cette dernière garniture plus aimable encore, on ne doit faire sa crême qu'au moment du service, pour la verser bouillante dans les petits vol-au-vent, qui doivent au moins être tièdes, de manière que ces excellens entremets soient toujours mangés avec un nouveau plaisir.

Ce petit vol-au-vent est véritablement un gâteau privilégié, car si je citais toutes les friandises dont ils est susceptible d'être garni, certainement je pourrais sans exagérer, en porter la série à plus de cent cinquante, ce qui en fait un entremets autant aimable que distingué.

Je donne la préférence à ces sortes de petits gâteaux, parce que le feuilletage étant bien fait et bien cuit, il rend cette pâtisserie très-agréable à manger, attendu qu'elle est croustillante, qu'elle a l'extrême avantage d'être légère et facile à digérer. D'un autre côté, la croûte est très-mince, et son intérieur contient une plus grande quantité de garnitures (toutes plus friandes les unes que les autres), qu'aucun autre gâteau que je connaisse; cet excellent mets est un des plus délicats et des plus exquis. Nos anciens en faisaient un très-grand cas, et le servaient souvent.

Petits puits d'amour aux pistaches.

Après avoir baissé le feuilletage de la même manière que ci-dessus, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses, avec un coupe-pâte de dix-huit lignes de largeur, rond et uni, ensuite vous les coupez au milieu avec un coupe-pâte d'un pouce de diamètre. Vous détaillez encore vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de largeur, et après les avoir placés sur un plafond, vous les dorez légèrement, et placez au milieu l'abaisse en couronne. Vous l'appuyez également; vous dorez le dessus et les mettez au four chaud; lorsqu'elles sont cuites, vous les laissez réfroidir, et après les avoir paré par-dessus, vous glacez le dessus de la couronne dans du sucre cuit au cassé. Aussitôt que vous les sortez du poêlon, vous les posez sur des pistaches hachées très-fines. Cette opération terminée, vous enfoncez le fond du petit puits, afin qu'il contienne davantage de confiture. Après les avoir garnis, vous placez sur la confiture une belle fraise ananas (ou une cerise confite), laquelle par son entourage de pistaches, produit un très-bel effet.

Petits puits d'amour au gros sucre.

Vous procédez de la même manière que ci-dessus, mais vous les masquez de gros sucre au lieu de pistaches. Vous placez au milieu de la couronne un beau grain de verjus confit, une cerise ou une fraise.

On garnit ces petits gâteaux de toutes sortes de confitures et de crêmes; on les fait également en carré, en ovale ou en losange.

Vous les glacez encore au four, saupoudrés de sucre fin. Vous les masquez aussi de raisin de Corinthe mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches hachées, ainsi qu'aux anis blancs ou roses.

Petits gâteaux en mosaïque.

On nomme ces gâteaux mosaïques, parce que c'est réellement une mosaïque à jour qui en fait l'ornement. Cette

mosaïque est ronde et de deux pouces de diamètre : elle est gravée sur une petite planche de bois de noyer de trois pouces carrés; elle se compose de petites bandes d'une bonne ligne de largeur et autant de profondeur, puis elles sont séparées entre elles de deux petites lignes, et se croisent en formant un petit treillage en losange ou en carré. Enfin toutes ces petites bandes se tiennent par le moyen d'une bande circulaire qui les encadre, de deux petites lignes de largeur : ces petites bandes sont triangulaires, dont la pointe de l'angle se trouve au fond de la gravure. Je donne ces détails, afin que les personnes qui ne les connaissent pas puissent les faire graver d'après cet exposé.

Manière de s'en servir. Faites une abaisse d'une ligne d'épaisseur avec de la pâte à dresser les pâtés chauds. Détaillez-la en une trentaine de petites abaisses, avec un coupe-pâte uni de deux pouces de diamètre; saupoudrez légèrement de farine la pâte et la mosaïque; appuyez la pâte, afin de l'incruster dans la gravure, puis vous passez légèrement la lame du couteau entre la pâte et la planche; ensuite avec la pointe du couteau vous levez une partie du bord de la mosaïque, puis avec le bout des doigts vous la séparez de la planche, de manière que l'abaisse se trouve découpée de l'empreinte parfaite de la gravure. Vous procéderez de la même manière pour lever successivement toutes vos mosaïques.

Ayez un litron de feuilletage à six tours, et après l'avoir abaissé de deux bonnes lignes d'épaisseur, vous le détaillez avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de diamètre; vous en placez trente sur une plaque que vous aurez légèrement mouillée; ensuite vous humectez le bord des abaisses, et posez au milieu de chacune d'elles le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, de pêches, d'ananas ou de coings. Arrangez également cette marmelade et masquez-la avec une mosaïque que vous appuyez ensuite sur l'abaisse, afin de les unir pour contenir entr'elles la confiture; dorez légèrement et mettez au four chaud. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur et prêtes à servir, vous

masquez les mosaïques avec du sirop de pommes, de groseilles, de cerises ou de verjus, ou simplement du sirop ordinaire.

Mosaïques glacées au sucre rose.

Lorsque vos mosaïques ont été préparées et cuites de la même manière que les précédentes, vous faites cuire quatre onces de sucre au cassé, dans lequel vous aurez joint une petite infusion de cochenille; vous y glacerez le dessus des mosaïques.

Mosaïques aux pistaches.

Après avoir pilé quatre onces de pistaches, vous les broyez avec le quart d'un pot de marmelade d'abricots, et garnissez de ce mélange vos mosaïques, que vous aurez préparées selon la règle. Lorsqu'elles sont cuites, vous les glacez de même que ci-dessus (vous n'y mettez point de cochenille), et au fur et à mesure que vous les sortez du poëlon, vous roulez le bord de la mosaïque sur des pistaches hachées, de sorte que cette couronne de verdure rende plus brillant encore le milieu du glacé.

Mosaïques aux avelines et au gros sucre.

Vous suivez les mêmes procédés décrits précédemment, en pesant quatre onces d'avelines grillées en place de pistaches; après les avoir glacées de sucre au cassé, vous roulez le bord de la mosaïque sur du gros sucre, de manière que le glacé se trouve encadré du gros sucre, ce qui produit un très-bel effet.

Pour faire ces mosaïques aux amandes amères, vous pilerez une once de ces amandes, et trois de douces; le reste de l'opération est la même chose que ci-dessus.

Tartelettes mosaïques à la marmelade de pêches.

Après avoir fait trente mosaïques pareilles aux précédentes, vous foncez trente moules à tartelettes avec de petites abaisses de feuilletage à dix tours, de deux pouces de largeur et d'une bonne ligne d'épaisseur; vous les garnissez de marmelade de pêches, et les mouillez légèrement sur le

bord; vous y placez ensuite la mosaïque, et la soudez au bord de la tartelette. Dorez et mettez au four chaud. Après être retirées du four, vous les masquez de sirop de sucre ou de confitures.

Vous procéderez de la même manière pour faire ces sortes de tartelettes à la marmelade d'abricots, d'ananas, de coings, de poires, de pommes d'api et de rainette, à la vanille; vous glacerez ces entremets au sucre au cassé rose, blanc, ou au caramel.

Tartelettes mosaïques de cerises confites.

Égouttez deux pots de cerises; foncez vos tartelettes comme de coutume, et après les avoir garnies chacune de huit ou neuf cerises, vous les masquez de même que ci-dessus avec une mosaïque. Dorez-les et mettez-les au four chaud. Lorsqu'elles sont cuites, vous les masquez légèrement du sirop de cerises.

C'est la même manière de procéder pour les faire au verjus.

Tartelettes mosaïques aux pistaches glacées.

Après avoir émondé et lavé huit onces de pistaches, vous en pesez six (hachez le reste) que vous mêlez avec presque un pot de confitures d'abricots; ensuite vos tartelettes étant terminées de la manière accoutumée, et cuites de même, vous les glacez au sucre au cassé, et à mesure vous semez dessus les pistaches hachées; mettez-en peu sur chacune d'elles, afin d'en avoir assez pour le tout.

Tartelettes mosaïques aux avelines glacées.

Pilez huit onces d'amandes d'avelines, et mêlez-les avec un pot de marmelade d'abricots; garnissez, finissez et cuisez vos tartelettes comme de coutume; puis glacez-les au sucre au cassé, et semez dessus du gros sucre.

Tartelettes mosaïques aux amandes amères glacées.

Pilez parfaitement trois onces d'amandes douces et une once d'amères; le reste de l'opération est absolument la même chose que ci-dessus.

Tartelettes mosaïques glacées au raisin de Corinthe.

Après avoir nettoyé huit onces de raisin de Corinthe, vous en mêlez six avec un pot de marmelade d'abricots, et terminez vos tartelettes selon la règle. Lorsqu'elles sont cuites, vous les glacez au sucre au cassé, et semez dessus des raisins de Corinthe lavés et séchés au four, afin de leur ôter leur humidité, et qu'ils puissent s'attacher au glacé.

Tartelettes mosaïques de pommes pralinées à la vanille.

Epluchez douze pommes de rainette, et faites-les cuire avec quatre onces de sucre et une demi-gousse de vanille hachée très-fine; votre marmelade de pommes étant desséchée à point, vous la laissez refroidir; ensuite vous y mêlez deux cuillerées de marmelade d'abricots. Garnissez-en vos tartelettes, lesquelles seront foncées selon la règle; vous masquez ensuite vos trente tartelettes avec des mosaïques que vous dorez et masquez avec quatre onces d'amandes douces, hachées et mêlées avec deux onces de sucre en poudre, et le demi-quart d'un blanc d'œuf. Vous appuyez légèrement ces amandes dessus et autour des tartelettes; vous les saupoudrez de sucre en poudre, et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont colorées dessus et dessous d'une belle teinte rougeâtre, vous les ôtez du four.

Pour les praliner aux avelines, vous hacherez quatre onces d'amandes d'avelines en place d'amandes ordinaires; voilà toute la différence.

On procédera de la même manière pour praliner aux avelines ou aux amandes les tartelettes de marmelade d'abricots, de pêches, d'ananas, de coings, de pommes d'api, de poires, de cerises, de verjus, ainsi que celles de pistaches et d'abricots, ou d'avelines et d'abricots, telles que je les ai décrites à l'article précédent.

Vous pouvez encore masquer ces sortes de tartelettes de cette manière: Lorsque votre entremêts est cuit, vous masquez un peu épais le dessus des tartelettes avec un blanc

d'œuf fouetté, et y mêlez une cuillerée de sucre fin; après les avoir saupoudré de sucre, vous semez dessus du gros sucre ou des pistaches, ou des raisins de Corinthe mêlés avec du gros sucre; ensuite vous les remettez au four pour y prendre couleur.

Petits gâteaux renversés à la gelée de groseilles.

Abaissez un litron de feuilletage à sept tours (*Voyez* cet article, première partie), à une ligne d'épaisseur; puis vous le détaillez avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre; et après l'avoir mouillé très-légèrement, vous le pliez en deux, et appuyez dessus avec le bout des doigts. Rangez les deux parties en vingt-quatre sur un plafond un peu mouillé; mettez-les à deux pouces de distance les unes des autres; puis après les avoir dorés, vous les mettez au four chaud. Lorsqu'ils sont presque cuits, vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez au four à la flamme.

Au moment du service, vous placez sur chacun d'eux un filet de belle gelée de groseilles roses.

Petits gâteaux renversés glacés aux pistaches.

Faites-les de la même manière que les précédens, et ôtez-les du four sans les saupoudrer de sucre; alors faites cuire au cassé (*Voyez* cet article, 8e partie) quatre onces de sucre. Trempez-y légèrement le dessus des gâteaux; et à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez dessus des pistaches coupées en filets.

Vous procéderez de même pour les masquer de gros sucre, ou raisin de Corinthe mêlé de gros sucre, de même du gros sucre mêlé de pistaches hachées.

Puis vous les glacez de même avec du sucre rose au safran ou au caramel; le gros sucre fait un bel effet sur ces trois couleurs.

Canapés garnis d'abricots.

Donnez sept tours et demi à un litron de feuilletage (*Voyez* cet article, 1re partie), et en le tourant, vous le disposez comme pour une bande de tourte d'entremêts. Ce

feuilletage doit avoir trois pouces de largeur sur deux petites lignes d'épaisseur ; coupez vos canapés avec la pointe du couteau, en leur donnant trois bonnes lignes de largeur ; ensuite vous les placez du côté coupé sur la plaque. Vous en rangerez cinquante, et les mettrez à deux pouces de distance les uns des autres (ces sortes de gâteaux ne se dorent point). Mettez-les à four chaud ; lorsqu'ils sont colorés bien blond, vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez à la flamme, et aussitôt qu'ils sont sortis du four, vous les détachez et les changez de plafond.

Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous les masquez légèrement avec de la marmelade d'abricots, puis vous les dressez en couronnes.

Canapés aux pistaches garnis de gelée de pommes.

Vous les faites comme les précédens. Lorsqu'ils sont glacés, vous fouettez un blanc d'œuf et le mêlez avec une once de sucre fin ; vous masquez légèrement le pourtour des canapés, et les masquez ensuite de pistaches hachées très-fines. Vos gâteaux ainsi préparés, vous les mettez deux minutes seulement au four ; lorsqu'ils sont refroidis, vous les garnissez avec de la gelée de pommes. Cet entremets est très-distingué.

Vous procéderez de même pour les entourer au gros sucre : vous garnissez alors ceux-ci de gelée de groseilles roses. Vous les garnirez aussi avec toutes les sortes possibles de confitures.

Vous pouvez encore les garnir de marmelade de coings, de poires, de pommes ; vous les masquerez ensuite avec un peu de gelée de pommes.

Vous pouvez aussi masquer ces sortes de gâteaux de toutes sortes de glaces royales de couleur.

Petits gâteaux d'abricots.

Donnez sept tours à un litron de feuilletage, et, après l'avoir abaissé à une ligne d'épaisseur et de quinze pouces de longueur, placez dessus et à deux pouces près du bord de l'abaisse six fois le quart d'une cuillerée de marmelade

d'abricots, c'est-à-dire à six reprises différentes et à deux pouces et demi de distance les uns des autres. Mouillez légèrement le tour de la pâte où est placée la confiture; ployez le bord de l'abaisse de deux pouces de largeur; appuyez la pâte à l'entour de la confiture, afin de souder les deux abaisses et qu'elles contiennent parfaitement entr'elles la marmelade d'abricots. Vous les détaillez ensuite avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces et demi de diamètre; mais vous ne coupez vos gâteaux que demi-circulaires, c'est-à-dire qu'avec la moitié du coupe-pâte vos gâteaux doivent avoir deux petits pouces de largeur sur deux et demi de longueur. Vous recommencez quatre fois cette opération, ce qui vous donnera vingt-quatre gâteaux. Placez-les à deux pouces de distance les uns des autres sur une plaque légèrement mouillée, et, après les avoir dorés comme de coutume, vous les mettez à four chaud; lorsqu'ils sont presque cuits, vous les saupoudrez de sucre, ensuite vous les glacez à la flamme.

Petits livrets d'abricots.

Vous les préparez absolument de même que ci-dessus; vous les coupez avec la pointe du couteau, et leur donnez deux pouces et demi de longueur sur dix-huit de largeur. Vous suivrez le reste du procédé comme il est dit précédemment.

Si vous humectez le dessus de ces petits livrets avec du blanc d'œuf, et que vous les masquiez ensuite de sucre écrasé; vous les ferez cuire à four chaleur modérée. Ces gâteaux s'appellent alors *des feuillantines*.

Vous pouvez garnir les trois espèces de gâteaux décrits ci-dessus, avec toutes sortes de marmelades de fruits, et avec les diverses crêmes-pâtissières contenues dans la 7e partie.

Petits cannelons glacés et garnis de gelée de pommes.

Abaissez un demi-litron de feuilletage à dix tours; donnez à cette abaisse dix-huit pouces carrés, et détaillez-la en vingt-quatre petites bandes de neuf lignes de largeur:

ayez près de vous vingt-quatre petites colonnes de bois de hêtre tourné, de six pouces de longueur sur six lignes de diamètre, et qu'ils perdent une ligne de fût d'un bout à l'autre, afin que le bout le plus petit quitte plus facilement la pâte quand elle sera cuite. Beurrez ensuite légèrement ces colonnes, puis, après avoir humecté six bandes de feuilletage seulement, vous commencez avec le bout d'une bande à masquer le bout le plus mince d'une colonne, en tournant la colonne de manière que vous formiez une espèce de vis tournante, de quatre pouces de longueur; vous suivez les mêmes procédés pour le reste des colonnes, que vous placez sur deux plaques, à deux pouces de distance entre elles. Dorez légèrement le dessus, et mettez au four chaud. Lorsque ces cannelons sont cuits de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin et les glacez au four à la flamme selon la règle; aussitôt qu'ils sont sortis du four, vous ôtez les colonnes, et placez au fur et à mesure les cannelons sur un plafond froid. Au moment du service, vous les garnissez de gelée de pommes, ou de telles confitures que vous voudrez employer,

Cannelons pralinés aux avelines.

Hachez très-fin quatre onces d'amandes d'avelines, et mêlez-les avec deux onces de sucre et le demi-quart d'un blanc d'œuf; vos cannelons étant préparés de même que ci-dessus et prêts à mettre au four, vous les placez tour-à-tour du côté doré sur les avelines, afin de les masquer de ce mélange; et au fur et à mesure, vous avez soin de les replacer à la même place qu'ils tenaient sur le plafond où ils étaient rangés. Mettez au four chaleur modérée, donnez-leur une belle couleur jaunâtre, et terminez l'opération comme la précédente.

Cannelons au gros sucre.

Vous les préparez selon la règle, et après les avoir terminés, vous les posez du côté doré sur du gros sucre, et aussitôt qu'ils sont tous masqués, vous les mettez au four chaleur modérée. Etant cuits bien blonds, vous ôtez

les colonnes, et finissez le reste du procédé comme de coutume.

Cannelons méringués aux pistaches.

Vous mettez vos cannelons à four chaud, lorsqu'ils sont dorés seulemens; ensuite vous les cuisez de belle couleur. Une heure après être réfroidis, vous fouettez un blanc d'œuf que vous mêlez avec une once de sucre; masquez légèrement six cannelons de ce mélange : saupoudrez-les ensuite de sucre fin, et masquez-le de pistaches (quatre onces) coupées en filets. Lorsque tous vos cannelons sont ainsi préparés, vous les remettez au four quelques minutes, afin qu'ils se colorent légèrement; suivez l'opération de la manière accoutumée.

Cannelons méringués au raisin de Corinthe.

Lorsque vos cannelons sont masqués comme ci-dessus de blanc d'œuf et de sucre, vous y semez deux onces de gros sucre, mêlé avec deux onces de raisin de Corinthe, bien lavé et séché ensuite à la bouche du four. Suivez le reste du procédé comme je l'ai décrit précédemment.

Cannelons méringués.

Fouettez deux blancs d'œufs, et, après les avoir mêlés avec deux cuillerées de sucre fin, vous en masquez vos cannelons comme de coutume. Ensuite vous écrasez quatre onces de sucre pour en masquer les cannelons que vous mettez à four doux. Donnez une belle couleur blonde, et lorsqu'ils sont retirés du four, vous ôtez à l'instant les colonnes des cannelons. Au moment du service, vous les garnissez selon la règle.

Petites bouchées glacées à la pâtissière.

Après avoir donné dix tours à un litron de feuilletage, vous en faites une abaisse de l'épaisseur d'une bonne ligne; puis, vous la détaillez avec un coupe-pâte rond-uni de deux petits pouces de diamètre. Vous coupez ensuite une trentaine de ces petites abaisses en forme d'anneaux avec

un petit coupe-pâte de quinze lignes de largeur; puis avec toutes les parures, vous faites une abaisse pareille à la précédente, et la détaillez de même. Mouillez légèrement le dessus de ces fonds pour y placer les anneaux, et appuyez-les également; humectez (très-peu) les dessus, au fur et à mesure que vous les finissez. Lorsqu'ils sont terminés, et que leur humidité se trouve presque sèche, vous les saupoudrez alors légèrement et également de sucre en poudre. Vous les placez à distance égale sur un plafond, et les mettez au four gai.

Cette cuisson n'est pas très-aisée, en ce que le sucre se fond et se colore à mesure que la cuisson s'opère. Lorsque ces gâteaux sont d'une parfaite cuisson, leur glacé doit être d'un beau brillant rougeâtre, ressemblant, en quelque façon, au glacé du sucre cuit (au poêlon) au caramel. Vous garnissez vos petites bouchées de confitures de toute espèce, ainsi qu'avec les crêmes fouettées (*Voyez* 7e partie.)

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour faire ces petites bouchées de forme carrée, ovale, en losange et en croissant.

Petites bouchées méringuées aux pistaches.

Vos gâteaux étant disposés comme les précédens, vous semez dessus du sucre fin, mais sans humecter la pâte. Mettez-les au four chaleur modérée: le dessus de ces bouchées doit être d'un beau blond.

Mêlez ensuite quatre onces de sucre fin avec trois blancs d'œufs fouettés, et masquez légèrement, avec ce mélange, le bord de six bouchées, et glacez-les de sucre fin. Ayez ensuite tout prêt quatre onces de pistaches émondées, dont vous aurez coupé chacunes d'elles en travers et en biais, de manière que chaque moitié étant posée sur le côté coupé, doive s'incliner; vous les placez ainsi en couronne sur le bord des bouchées, ensorte que la perle de pistaches se trouve penchée sur le bord extérieur du gâteau.

Votre entremets étant terminé, vous le mettez au four

quelques minutes pour que le blanc d'œuf s'y colore légèrement; puis, après avoir remué le reste du blanc d'œuf, vous en faites trente petites méringues, que vous formez en coquille de limaçon sur du papier. Lorsque vous avez saupoudré de sucre fin, et que ce sucre est fondu par l'humidité de la méringue, vous les placez sur une planche, et les mettez au four chaleur douce. Lorsqu'elles sont de belle couleur, vous les séparez du papier, placez le côté coloré sur un plafond, et les remettez au four pour sécher intérieurement.

Au moment du service, vous garnirez vos bouchées de crême fouettée aux pistaches (*Voyez* cet article, 7e partie), puis vous couvrez chaque gâteau avec une moitié de méringue.

On peut, après avoir masqué les bords de ces bouchées de blanc d'œuf, les masquer de nouveau de gros sucre ou de pistaches hachées très-fines. Ces deux genres de bordures font un bel effet.

On peut également garnir l'intérieur de toutes les crêmes et confitures possibles.

Petites bouchées perlées.

Vos bouchées étant cuites comme les précédentes, vous prenez (fouettés) deux blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec quatre cuillerées de sucre passé au tamis de soie: quand ce mélange est bien amolli, vous en masquez six bouchées seulement; puis, avec du blanc d'œuf, vous formez, avez la pointe du couteau, des perles grosses comme un beau grain de raisin (ou plus petites), et les posez au fur et à mesure en couronnes sur le masqué et à quatre lignes de distance entre elles. Ensuite vous les saupoudrez légèrement de sucre passé au tamis de soie. Suivez de la même manière pour le reste de l'entremets, et mettez-le au four pour y sécher seulement le blanc d'œuf; mais ayez soin qu'il conserve sa blancheur. Lorsqu'il est refroidi, vous mettez entre chaque perle une plus petite de gelée de groseilles roses; ce qui fait le plus joli effet possible: on croit voir un petit bracelet entouré de perles et de

rubis. Garnissez l'intérieur de marmelade d'abricots, de gelée de pommes, de crême aux pistaches, ou aux roses tendres.

Pour les garnir à la gelée de groseilles roses, au verjus, à la gelée de pommes, vous mettez une petite perle de marmelade d'abricots en place de la groseille rose.

Un jour j'eus la patience de glacer au sucre au cassé des grains de raisin de Corinthe bien égaux en grosseur, et que j'avais placés entre chaque petite perle. Je fus un peu long, il est vrai; mais cet entremets étant garni de belle gelée de groseilles roses, fut d'une grande beauté. On pourrait dans des momens de loisir, garnir de la même manière les entremets qui, en général, sont ornés de perles.

Petites bouchées perlées au raisin de Corinthe.

Lorsque vos bouchées sont perlées et glacées de sucre comme les précédentes, vous placez au milieu de chaque petite perle un petit grain de raisin de Corinthe, puis encore un grain entr'elles, et les mettez sécher quelques minutes au four. Après être refroidi, vous masquez les grains de raisin avec un peu de gelée de pommes. Garnissez vos bouchées de la manière accoutumée.

Petites bouchées perlées aux pistaches.

Après avoir perlé et glacé de même que ci-dessus, vous placez entre chaque perle la moitié d'une pistache coupée en long. Mettez quelques minutes au four pour y sécher le blanc d'œuf; lorsqu'elles sont froides, vous masquerez légèrement les pistaches avec un peu de gelée de pommes, puis vous garnirez selon la règle.

On peut laisser ces bouchées plus de temps au four, afin qu'elles s'y colorent d'un beau blond.

On perle encore ces bouchées d'une autre manière : on forme les petites perles ovales, puis on les place de manière que la bordure de la bouchée ressemble un peu à une vis. Glacez, et faites sécher au four comme de coutume; puis, entre chaque petites cannelures, vous mettrez un petit

filet de gelée de groseilles roses ou de marmelade d'abricots, ou un petit filet de pistaches placé avant de faire sécher le blanc d'œuf.

Petites bouchées au gros sucre.

Ce sont les mêmes que ci-dessus, c'est-à-dire qu'après les avoir faites, vous les masquez légèrement avec un mêlange de sucre très-fin et de blanc d'œuf un peu ferme, ensuite vous posez le côté glacé sur du gros sucre; après être masqué, vous les mettez au four, deux minutes seulement. Au moment du service, vous les garnirez de belle gelée de groseilles roses ou de marmelade d'abricots, ou de crême au chocolat, à la rose, aux pistaches ou au café.

Petites bouchées au raisin de Corinthe.

Epluchez et lavez bien deux onces de raisin de Corinthe; mettez-les quelques minutes sécher au four, et mêlez-y deux onces de gros sucre; masquez vos bouchées de même que les précédentes, et masquez-les encore avec le mélange de gros sucre et de raisin. Garnissez-les de marmelade d'abricots, d'ananas, ou de gelée de groseilles de Bar et de gelée de pommes de Rouen, de crême à la rose, à la violette, à l'orange ou aux pistaches.

Petites bouchées aux pistaches.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches, vous les séparez en deux et en longueur; puis vous masquez les bouchées comme les précédentes, mais cinq ou six à-la-fois seulement; vous placez ensuite sur chaque bouchée douze moitiés de pistaches en forme de zig-zag ou en forme de tresse, ou vous les poserez toutes du même sens à côté les unes des autres et à trois lignes de distance entr'elles. Mettez-les au four deux minutes, et, au moment du service, vous les garnirez de crême à la vanille, au café, à la rose, au chocolat, à la marmelade d'abricots, à la gelée de groseilles rouges ou blanches, ou de gelée de pommes.

Vous pouvez hacher les pistaches pour en masquer les bouchées : cette manière fait plus d'effet.

Petites bouchées aux anis roses de Verdun.

Vous masquez vos bouchées de la manière accoutumée, et sur le masqué vous y joignez des anis roses. Garnissez de crême blanche, de gelée de groseilles blanches, de pommes ou de marmelade d'abricots.

Petites bouchées aux anis blancs.

Vous procédez de même que ci-dessus, et masquez vos bouchées d'anis blancs; vous les garnissez de gelée de groseilles roses, de verjus, d'abricots, ou de crême fouettée à la rose, à la violette, à l'orange, à la pistache et au chocolat.

Petites bouchées glacées (à la royale) au chocolat.

Vous les masquez de même que les précédentes, mais avec un glacé royal (*Voyez* la manière de le faire, 8e partie). Vous les garnissez comme de coutume.

On masque également ces bouchées à la glace royale, au café, au safran, à la violette, à la rose, à l'orange, au citron et à la pistache.

On met quelquefois sur ces sortes de glaces de couleur du raisin de Corinthe, des pistaches, des anis blancs et roses, du gros sucre; mais toutes ces bigarures sont de mauvais goût. Le gros sucre seul peut y être admis, attendu qu'il convient à toute chose; il enrichit, donne du ton et de l'élégance, et tout par lui est distingué. On les glace encore au sucre au cassé de toutes sortes de couleurs.

Petites fantaisies aux pistaches.

Donnez dix tours à un litron de feuilletage, et, après l'avoir abaissé à une ligne d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte large de deux pouces, rond, et à huit cannelures seulement; vous faites ensuite un pareil nombre de petites abaisses. Détaillez avec un coupe-pâte rond-uni de quinze lignes de largeur; videz ceux-ci avec un coupe-pâte de onze lignes de diamètre; mouillez légèrement le dessus de ces petites couronnes,

que vous placez sur les abaisses cannelées. Appuyez-les un peu, afin de souder les deux parties ; saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre, et après les avoir rangés sur un grand plafond, mettez-les au four chaleur modérée. Lorsqu'ils sont cuits bien blonds et refroidis, vous masquez le dessus des cannelures de la grande abaisse avec du blanc d'œuf mêlé de sucre ; vous semez dessus du gros sucre, et les mettez deux minutes au four seulement, afin que le blanc ait le temps de s'y ressuyer. Vous masquez encore le dessus de la couronne de blanc d'œuf ; puis vous les retournez de ce côté. Mettez dessus des pistaches hachées très-fines ; remettez deux minutes encore vos gâteaux au four. Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous garnissez l'intérieur des couronnes aux pistaches, de gelée de pommes ou de groseilles, ou de belle marmelade d'abricots.

Petites fantaisies au gros sucre.

Vous les faites ainsi que les précédentes ; mais vous masquez la couronne au gros sucre, et dessus les cannelures vous y mettez des pistaches hachées ; voilà toute la différence. Vous garnissez ces sortes de gâteaux avec toutes les confitures possibles ou avec les crêmes à la Chantilly de toutes odeurs (*Voyez* la 7e partie.)

Vous pouvez également glacer le dessus des couronnes au sucre de couleur cuit au cassé, ou avec les glaces royales de diverses couleurs. Vous ne masquerez pas moins le dessus des cannelures comme ci-dessus, avec du gros sucre ou des pistaches.

Petits quadrilles aux quatre fruits.

Ayez un coupe-pâte de deux pouces carrés, c'est-à-dire que ce moule se compose de quatre grandes cannelures, dont chacune d'elles doit avoir un pouce de diamètre. Après avoir donné neuf tours à un litron de feuilletage, vous l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur ; ensuite vous détaillez vingt-quatre gâteaux avec le coupe-pâte ci-dessus : avec les parures, vous faites une petite abaisse d'une ligne d'épaisseur, que vous détaillez en quatre-vingt-seize petites

abaisses avec un coupe-pâte rond-uni d'un pouce de diamètre. Vous coupez ensuite le milieu de ces petites abaisses avec un coupe-pâte rond de huit lignes de diamètre : vous mouillez ensuite légèrement quatre de ces petites couronnes, et vous en placez une sur chaque cannelure du gâteau : vous les appuyez un peu pour souder les deux abaisses. Comme cette opération est longue, lorsque vous avez six gâteaux, couverts de quatre anneaux chacun, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les rangez de suite sur un grand plafond. Vous recommencez trois fois encore la même opération, ce qui vous donnera vingt-quatre quadrilles. Mettez-les au four chaleur modérée; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur et refroidis, vous masquez légèrement le dessus des quatre petites couronnes de chaque gâteau avec du blanc d'œuf mêlé de sucre ; puis vous les masquez encore avec des pistaches hachées très-fines ou du gros sucre très-fin. Lorsque l'entremets est ainsi préparé, vous le remettez quelques minutes au four ; et au moment du service, vous garnissez de cette manière les quatre couronnes de chaque gâteau : dans l'une vous mettez de la gelée de pommes, à côté de celle-ci de la marmelade d'abricots; ensuite de la gelée de groseilles blanches, puis de la marmelade de prunes de mirabelle.

Mais pour servir ces sortes de gâteaux dans toute la beauté dont ils sont susceptibles, vous les finirez de cette manière : lorsqu'ils sont cuits, vous masquez les deux couronnes qui se trouvent en face l'une de l'une de l'autre avec de la glace blanche à la royale (*Voyez* cet article) ; puis vous semez dessus des pistaches hachées bien fines. Vous masquez ensuite les deux autres couronnes avec de la glace royale couleur pistache, et dessus du gros sucre un peu fin, de manière que vous ayez une couronne aux pistaches sur un fond très-blanc, et l'autre au gros sucre sur un fond couleur pistache : à côté de celle-ci, une aux pistaches fond blanc; l'autre au gros sucre fond pistache. Garnissez ces jolis gâteaux d'une seule couleur de confiture, comme, par exemple, de gelée de pommes ou de groseilles roses de Bar, ou de marmelade d'abricots. Ces

gâteaux, quoique de trois couleurs tranchantes, ne sont pas moins très-distingués et très-pittoresques à la vue.

Vous pourrez encore masquer les couronnes de glace rose et y semer du gros sucre, ou bien masquer de glace au chocolat et ensuite au gros sucre.

Quadrilles pralinés aux avelines.

Lorsque vos gâteaux sont préparés, ainsi que les précédens, avant d'être cuits, vous dorez légèrement le dessus des petites couronnes, et les placez de ce côté sur quatre onces d'avelines hachées fines, et mêlées avec deux onces de sucre fin et le quart d'un blanc d'œuf. Vous masquez ainsi tour à tour les vingt-quatre quadrilles. Lorsqu'ils sont rangés bien également sur un plafond, vous les mettez au four chaleur modérée, et les cuisez d'une belle couleur blonde. Au moment du service vous les garnissez de toutes sortes de confitures.

Quoique ces quadrilles ne soient point autant brillans que les précédens, ceux-ci sont pourtant plus agréables à manger; ce sont les avelines qui leur donnent cette prééminence.

Vous les pralinez de même avec des amandes ordinaires.

Petites rosaces au gros sucre.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni, du diamètre de deux pouces; donnez ensuite un tour aux parures, et avec un coupe-pâte uni de quinze lignes de diamètre, détaillez des petits croissans de deux lignes de largeur; mouillez cinq de ces croissans, que vous placez ainsi: posez le bout d'un croissant au milieu d'une petite abaisse ronde, et faites-le tourner jusqu'auprès du bord de l'abaisse, ensuite, posez la pointe d'un autre croissant encore au milieu, et faites-le tourner à un bon pouce de distance de celui déjà placé. Vous faites tourner la pointe de façon qu'elle vienne se joindre tout prêt du premier croissant; placez

encore trois croissans de la même manière, afin que ces cinq croissans forment une espèce de rosace tournante, qui masque toute la surface du gâteau. Lorsque vous avez six gâteaux terminés, vous les masquez légèrement de sucre fin, puis vous les rangez sur un grand plafond. Vos rosaces étant terminées, vous les mettez au four chaleur modérée; ensuite, avec le reste de l'abaisse, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond de huit lignes de diamètre, dont vous coupez le milieu avec un coupe-pâte de cinq lignes de largeur. Saupoudrez ces petites couronnes de sucre fin, puis, faites-les cuire sur un plafond séparément.

Vos rosaces étant cuites et légèrement colorées, vous masquez le dessus des petits croissans avec du blanc d'œuf (un blanc fouetté et mêlé avec une once de sucre), et placez au milieu de la rosace une petite couronne. Vous masquez ensuite de gros sucre les petits croissans, et lorsque vous en avez douze de préparés, vous les mettez au four deux minutes seulement. Finissez le reste comme ci-dessus, et masquez le dessus des petites couronnes de blanc d'œuf, ensuite de pistaches hachées bien fines. Vous remettez vos gâteaux deux minutes au four. Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous garnissez l'entre-deux des petits croissants de gelée de groseilles roses, et dans le milieu de la petite couronne de la gelée de pommes.

Vous pouvez masquer le dessus des petites couronnes au gros sucre, et les petits croissants de pistaches hachées. Vous les masquerez pareillement avec des glaces de couleur à la royale.

Petits trèfles perlés aux pistaches.

Pour former ces sortes de petits gâteaux, servez-vous d'un coupe-pâte de deux pouces de diamètre, qui se compose de trois grandes cannelures d'un pouce de largeur qui ressemblent beaucoup aux trèfles ordinaires.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours), à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petits trèfles avec le coupe-pâte en question; faites ensuite

une petite abaisse de l'épaisseur d'une ligne, détaillez-la avec un coupe-pâte rond-uni de quinze lignes de diamètre, puis avec un coupe-pâte uni d'un petit pouce de largeur, vous coupez le milieu de ces petites abaisses pour en faire vingt-quatre petites couronnes : Mouillez légèrement le dessus de six de ces couronnes ; placez-en une au milieu de chaque trèfle, et appuyez-les afin de les souder ; lorsque tous vos trèfles sont ornés d'une couronne, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin. Après les avoir rangés avec soin sur une plaque, vous les mettez au four chaleur modérée : lorsqu'ils sont cuits bien blanc, fouettez deux blancs d'œufs et mêlez-les avec deux cuillerées de sucre fin ; vous en masquez légèrement le dessus des trois parties qui forment le trèfle, et sur chacune de ces parties vous posez tout près du bord cinq petites perles formées de blancs d'œufs. A mesure que vous avez ainsi perlé six gâteaux, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les remettez deux minutes à la bouche du four, afin que les perles se sèchent sans prendre de couleur. Recommencez trois fois encore la même opération, ensuite vous masquerez le dessus des petites couronnes de blanc d'œuf pour les poser de ce côté sur des pistaches hachées ; remettez encore au four, une minute seulement. Au moment du service, vous garnissez ces petites couronnes avec de la gelée de pomme ou de marmelade d'abricots, puis entre chaque petite perle vous en mettez une plus petite, formée de gelée de groseilles roses.

Petits tressés perlés au gros sucre.

Vous les faites de la même manière que les précédens, mais vous donnez aux perles une belle couleur blonde, et masquez le dessus des petites couronnes de gros sucre. Garnissez-les de gelée de groseilles roses ou de marmelade d'abricots ; puis vous posez entre les perles un beau grain de raisin de Corinthe. Masquez ensuite de gelée de pommes.

Vous pouvez également masquer le dessus des couronnes de glace royale de différentes couleurs, ou au sucre de couleur cuit au cassé.

Petits tressés pralinés aux avelines.

Lorsque vos gâteaux sont préparés comme ci-dessus, vous dorez légèrement le dessus des couronnes, puis vous les posez de ce côté sur quatre onces d'amandes d'avelines hachées très-fines, et y mêlez deux onces de sucre fin et le demi-quart d'un blanc d'œuf. Votre entremets ainsi masqué, vous le mettez à four chaleur modérée, et le cuisez de belle couleur; vous le perlez comme de coutume et le garnissez de même.

Vous pralinerez pareillement vos tressés aux amandes ordinaires.

Petites étoiles au gros sucre.

Ayez un coupe-pâte de deux pouces de diamètre formant l'étoile à cinq pans, et un autre de même forme, mais de dix-huit lignes de largeur seulement.

Donnez neuf tours à un litron de feuilletage, et abaissez-le à deux lignes d'épaisseur. Détaillez ensuite vingt-quatre étoiles; donnez un tour aux parures, et abaissez-les d'une petite ligne. Détaillez de nouveau vingt-quatre étoiles, ensuite coupez le milieu avec le petit coupe-pâte de la même forme. Mouillez légèrement le dessus de six de ces étoiles à jour, et passez-le ensuite sur les premières abaisses, afin que les deux étoiles n'en forment plus qu'une. Appuyez les deux parties, afin de les souder; lorsque toutes vos étoiles sont ainsi préparées, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez la surface avec du blanc d'œuf; mêlez un blanc avec une once de sucre, ensuite de gros sucre, et mettez-les au four deux minutes seulement.

Au moment du service, vous garnissez l'intérieur de gelée de groseilles de Bar (roses) ou de marmelade d'abricots.

Petites étoiles aux pistaches.

Vous procédez de même que ci-dessus, mais vous masquez celle-ci avec des pistaches hachées très-fines. Vous les

garnissez de gelée de pommes, de groseilles roses ou blanches, ou de marmelade d'abricots.

Vous pouvez perler le dessus de ces étoiles ou les masquer de glace de couleur, ou au sucre de couleur cuit au cassé, ou vous le pralinez aux avelines et aux amandes douces.

Vous pouvez encore faire vos étoiles de cette façon : au lieu d'y mettre une double étoile à jour, mettez sur la première une couronne de quinze lignes de diamètre, dont le milieu aura été coupé avec un coupe-pâte d'un petit pouce de largeur. Vous les saupoudrez de sucre et les cuisez de même ; ensuite vous mettez une petite perle sur le bout des angles de l'étoile qui dépassent la couronne, et les saupoudrez de sucre. Remettez-les au four prendre couleur, ensuite masquez les couronnes au gros sucre ou aux pistaches.

Petites couronnes aux pistaches.

Ce coupe-pâte a trois pouces de longueur sur un pouce seulement de largeur ; il s'arrondit aux deux extrémités, puis au milieu, de manière qu'il forme trois espèces de coupe-pâte, ronds, parfaitement unis au bout l'un de l'autre.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à l'épaisseur de deux lignes, vous détaillez vingt-quatre gâteaux avec le coupe-pâte ci-dessus ; et, avec les parures, vous faites une petite abaisse d'une ligne d'épaisseur. Vous détaillez soixante-douze petites abaisses avec un coupe-pâte rond d'un pouce de largeur ; vous les coupez ensuite au milieu avec un coupe-pâte de huit lignes de largeur. Mouillez-les légèrement, ensuite posez-en trois à côté l'une de l'autre sur le gâteau qui se trouve disposé à cet effet. Appuyez-les un peu, afin de souder les parties plus intimément. Après que tous vos gâteaux sont ornés chacun de trois couronnes, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les mettez au four chaleur modéré. Lorsqu'ils sont cuits, vous masquez la couronne du milieu seulement avec du blanc d'œuf (mêlé de sucre), et la masquez encore

de pistaches hachées. Remettez-les deux minutes au four, et masquez les deux couronnes (de chaque gâteau) au blanc d'œuf, ensuite au gros sucre, et remettez-les encore deux minutes à la bouche du four.

Vous garnissez les deux couronnes au gros sucre de gelée de groseilles roses; celle aux pistaches de gelée de pommes.

Vous pouvez masquer ces petites couronnes suivant les procédés décrits précédemment.

Vous masquerez, par exemple, la couronne du milieu au gros sucre, puis les deux autres aux pistaches, ou bien vous les masquerez toutes trois au gros sucre ou aux pistachés, et les garnirez d'une seule couleur de confiture. Vous pouvez encore masquer la couronne du milieu de très-petites perles, et les deux autres aux pistaches très-fines.

Petites feuilles de chêne perlées.

Ce coupe-pâte a trois pouces de longueur sur quinze lignes de largeur; sa cannelure doit représenter la forme d'une feuille de chêne. Vous détaillez ces gâteaux avec ce coupe-pâte, comme de coutume, et les faites cuire de même; ensuite vous fouettez trois blancs d'œufs, et les mêlez avec quatre onces de sucre fin. Vous masquez légèrement le dessus des gâteaux, et faites une ligne droite au milieu et en long. Vous formez avec la pointe du couteau une petite perle ovale de blanc d'œuf, que vous placez ainsi: posez-la tout près de la ligne droite en l'inclinant un peu, et terminez-la au bout de la première cannelure; ensuite posez-en une autre de la même manière et à une bonne ligne de distance. Vous en posez six de la même façon et du même côté; puis six autres du côté opposé, mais du sens contraire, de manière qu'elles forment six espèces de chevrons. Saupoudrez-les de sucre fin: lorsque vos gâteaux sont ornés, vous les mettez au four, et leur donnez une couleur légère. Mettez sur le milieu de chaque perle un petit filet de glace royale aux pistaches, et entre chacune d'elles un filet de gelée de groseilles roses ou de gelée de

pommes, et un grand filet sur le milieu qui doit séparer les perles.

Petits paniers au gros sucre.

Ayez un coupe-pâte ovale et cannelé de deux pouces et demi de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Quand votre feuilletage (à neuf tours) est abaissé à trois petites lignes d'épaisseur, vous coupez vingt-quatre petits paniers que vous saupoudrez légèrement de sucre fin, et vous les rangez sur un plafond un peu humecté; ensuite, avec la pointe du couteau, vous tracez à une ligne de profondeur une anse au milieu du panier, et d'un côté de cette anse, vous tracez une ligne circulaire qui fait la moitié du tour du gâteau et à deux lignes de distance près de la cannelure. Faites la même chose de l'autre côté, et ainsi de suite, au reste des petits paniers. Vous les faites cuire comme de coutume; ensuite vous les masquez de blanc d'œuf (mêlé de sucre) et ensuite de gros sucre. Remettez-les deux minutes au four; puis au moment du service, vous les garnissez de toutes sortes de confitures. Vous pouvez les masquer aussi aux pistaches hachées, et de toutes sortes de glaces de couleur.

Petits paniers pralinés aux avelines.

Lorsque vos gâteaux sont détaillés, vous tracez les deux compartimens; puis dorez légèrement le bord et l'anse des petits paniers, et les posez de ce côté sur quatre onces d'avelines hachées, mêlées avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf. Lorsque tous vos paniers sont ainsi masqués, vous les mettez au four chaleur modérée, et leur donnez une belle couleur blonde.

Vous les pralinez de même aux amandes douces.

Petits diadêmes aux pistaches.

Donnez neuf tours à un litron de feuilletage et abaissez-le à trois lignes d'épaisseur; ensuite, avec un coupe-pâte rond-uni de trois petits pouces de diamètre, vous coupez vingt-quatre croissans de quinze lignes de largeur : au milieu,

saupoudrez-les de sucre fin. Vous posez ensuite sur le milieu un coupe-pâte rond de huit lignes de diamètre, et l'appuyez à une ligne de profondeur. Vous faites la même opération à trois lignes de distance de cette couronne avec un coupe-pâte de six lignes de largeur, et la même chose à trois lignes de distance, mais avec un coupe-pâte de quatre lignes de diamètre. Vos croissans étant ainsi marqués de cinq trous, vous les faites cuire de la manière accoutumée, puis vous enfoncez avec la pointe du couteau, les cinq petits boutons des petits trous; masquez légèrement le dessus d'un croissant : entourez-le en passant le bord sur des pistaches hachées, et masquez le reste avec du gros sucre. Lorsque vos gâteaux sont ornés de cette manière, vous les mettez deux minutes au four; puis au moment du service, vous les garnirez de jolies confitures.

Vous pouvez également les encadrer au gros sucre, et masquer le reste aux pistaches et aux glaces de couleur.

Vous pouvez encore perler le bord extérieur des croissans avec de très-petites perles formées de blanc d'œuf. Vous les saupoudrez de sucre, et les faites sécher blanches au four; puis, entre chaque perle, vous en mettez une plus petite de gelée de groseilles roses, ou bien un petit grain de raisin de Corinthe; masquez ensuite d'un peu de gelée de pommes. C'est alors que ces sortes de croissans ressemblent en quelque façon à un diadême. Cet entremets, dressé avec goût, a fort bonne mine.

Panachés en diadême au gros sucre.

Votre feuilletage ayant neuf tours (un litron), vous l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur. Détaillez trente croissans de quinze lignes de largeur avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces et demi de diamètre; saupoudrez légèrement vos gâteaux de sucre fin, et mettez-les au four selon la règle. Lorsqu'ils sont colorés blonds et refroidis, vous masquez la moitié de la largeur du croissant de blanc d'œuf, ensuite de gros sucre, de manière qu'il couvre la moitié de la largeur du croissant d'une pointe à l'autre. Remettez-les deux minutes au four; ensuite sur la partie

non masquée, vous placez en travers des petites perles longues, de cette manière : formez une petite perle (avec du blanc d'œuf mêlé de sucre) de sept lignes de longueur sur trois petites de grosseur ; vous placez la pointe tout près du gros sucre, de manière qu'elle vienne terminer au bord du croissant ; puis vous en placez encore quatre autres de chaque côté de celle-ci, laquelle se trouve tenir le milieu du croissant ; vous les posez à une ligne de distance l'une de l'autre, puis vous les diminuez de longueur et grosseur au fur et à mesure que vous approchez de la pointe du croissant. Lorsque vous avez ainsi orné six croissans, vous saupoudrez seulement la partie perlée de sucre fin sans en mettre sur le gros sucre, ce qui ternirait son brillant. Lorsque tous vos gâteaux sont perlés et saupoudrés de sucre, vous les remettez au four seulement deux minutes.

Au moment du service, vous placez entre chaque perle un petit filet de gelée de groseilles roses.

Panachés perlés aux raisins de Corinthe.

Ce sont les mêmes que les précédens. Lorsqu'ils sont perlés, vous placez entre chaque perle du milieu cinq petits grains de raisin de Corinthe, et entre la seconde perle quatre, ensuite trois, deux et un grain : vous diminuerez ainsi leur nombre à mesure que vous approcherez de la pointe du croissant. Lorsque tous vos gâteaux sont ornés de raisins, vous les remettez au four, et donnez le temps aux perles de se colorer légèrement. Vous pouvez mettre en place de raisin, des filets de pistaches.

Au moment du service, vous masquez le dessus des raisins avec un filet de gelée de pommes.

Panachés aux pistaches et au gros sucre.

Vous les faites de même que ci-dessus ; mais vous ne les masquez ni de gros sucre, ni de perles. Lorsqu'ils sont cuits bien blond, vous masquez l'épaisseur du croissant de blanc d'œuf (vous aurez soin de ne pas en mettre dessus ni dessous le gâteau), ensuite de gros sucre un peu fin. Vous en masquez quinze au gros sucre, et les mettez au

four deux minutes; ensuite, les quinze autres aux pistaches hachées très-fines, vous les mettez pareillement au four.

Une demi-heure avant le service, vous masquez légèrement le dessus des croissans avec de la gelée de pommes que vous aurez fait dissoudre au bain marie (que votre gelée ne soit que tiède seulement; un demi-pot suffit). Vous placez ensuite dans le même genre des perles, des petits filets d'une bonne ligne carrée, formés de gelée de groseilles roses. Lorsque vous les dresserez, vous placerez en formant la couronne, un croissant entouré de gros sucre, ensuite un aux pistaches, et ainsi de suite.

Cet entremets est d'un fort bel effet à la vue.

Vous pouvez masquer le tour seulement au gros sucre, ainsi qu'aux pistaches. Vous pouvez aussi les masquer de pistaches et de gros sucre mêlés.

Panachés ronds aux pistaches.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond de deux pouces de diamètre et à très-petites cannelures; donnez un tour aux parures, et abaissez-les à une petite ligne d'épaisseur; détaillez-la en vingt-quatre petites abaisses rondes-unies de dix-huit lignes de largeur; ensuite vous les coupez au milieu avec un petit coupe-pâte de quatorze lignes de diamètre; mouillez légèrement le dessus de ces petites couronnes: posez et appuyez-les sur les abaisses cannelées, puis vous les saupoudrez légèrement de sucre fin et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez légèrement de blanc d'œuf (mêlé de sucre) le dessus des petites couronnes, et vous les ornez avec de très-petites perles ovales que vous placez à une ligne de distance et un peu inclinées, de manière qu'elles doivent former sur la couronne une espèce de corde à pain de sucre, et au fur et à mesure que vous les perlez, vous les saupoudrez de sucre fin. Lorsqu'elles sont toutes terminées, vous les faites sécher au four; mais ayez soin qu'elles ne prennent point de couleur. Vous

avez tout prêt quatre onces de pistaches émondées, dont chaque amande est coupée en quatre filets d'égale grosseur ; piquez un de ces filets sur chaque cannelure qui se trouve à l'entour de la couronne : vous les enfoncez peu, et les faites pencher légèrement du haut. Au moment du service, vous placez entre chaque filet de pistaches une petite perle de gelée de groseilles roses, puis entre chaque perle de la couronne vous posez un petit filet (d'une ligne carrée) de gelée de groseilles roses, et garnissez l'intérieur des couronnes de belle marmelade d'abricots.

Panachés ronds au raisin de Corinthe.

Ce sont les mêmes que les précédens. Lorsqu'ils sont cuits vous masquez le tour et le dessus des petites couronnes et le dessus des cannelures avec de la gélée de groseilles blanches, ou avec la gelée de pommes à peine fondues au bain marie; vous poserez sur chaque cannelure un petit grain de raisin de Corinthe, que vous masquez ensuite de gelée de pommes.

Vous faites ensuite avec de belle gelée de groseilles rouges des petits filets d'une bonne ligne carrée; puis vous les placez droit à l'entour et dessus la couronne, de manière qu'ils touchent les raisins de Corinthe d'un bout, tandis que l'autre va se terminer dans l'intérieur de la couronne. Vous les posez à trois lignes de distance les uns des autres. Ces petits filets, ainsi disposés, rendent le tour et le dessus des couronnes comme cannelés, ce qui produit un bel effet. Vous garnissez les couronnes de belle marmelade d'abricots ou de beaux grains de verjus.

Ces sortes de panachés, ainsi décorés avec des glaces de couleur à la royale, vous les faites sécher au four. Vous masquez ensuite ces décorations avec de petites lames de gelée de pommes que vous coupez le plus mince possible; ce masqué est d'un transparent très-brillant. Vous pouvez les garnir des crèmes fouettées de toutes sortes d'assaisonnemens.

Petits gâteaux royaux à la vanille.

Hachez très-fin un bâton de vanille que vous pilez avec

six onces de sucre ; passez le tout au tamis de soie, et mêlez-le dans une petite terrine avec du blanc d'œuf : remuez ce mélange avec une cuillère d'argent pendant quelques minutes pour en former un glacé un peu mollet. Vous abaissez ensuite un litron de feuilletage de l'épaisseur de deux lignes; puis vous détaillez trente gâteaux avec un coupe-pâte ovale de deux pouces et demi de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Cette forme ovale doit se terminer en pointes aux deux extrémités, au lieu d'être arrondie. Mettez le quart d'une cuillerée de glace sur un gâteau, et, avec la lame du couteau, vous étalez cette glace afin que toute la surface du gâteau se trouve parfaitement masquée, et sur-tout d'égale épaisseur : cette épaisseur doit être au moins d'une ligne. Lorsque tous vos gâteaux sont masqués, vous attendez une demi-heure avant de les mettre au four chaleur modérée. Cet espace de temps est pour que le glacé se hâte par l'action de l'air. Cette opération est très-nécessaire pour que le masqué conserve son glacé lisse et uni, ce qui fait toute la beauté de ces sortes de gâteaux ; au lieu qu'en les mettant au four après les avoir masqués, le glacé se ride, se ratatine et se fond par places, et, par ce triste résultat, ce bon entremets devient de pauvre mine.

La couleur de ces gâteaux doit être rougeâtre et le dessus légèrement coloré.

En les ôtant du four, vous aurez soin d'appuyer le glacé des gâteaux sur lesquels il aurait fait trop d'effet à la cuisson, ce qui arrive presque toujours; si l'on n'a pas cette attention (et ce glacé est très-fragile), lorsqu'il se trouve brisé, cela dépare singulièrement cet entremets.

Ces gâteaux réclament beaucoup de soins, mais particulièrement à la cuisson ; car, si le four agit avec trop de vîtesse sur le glacé, alors celui-ci se fond tout à l'entour et prend la couleur du caramel ; et si, pour empêcher qu'il ne se colore davantage, on les retire avant qu'ils ne soient cuits à point, alors votre entremets est manqué complètement, attendu que le feuilletage manquant de cuisson, s'aplatit et devient tout-à-fait galette.

Mais lorsque cet entremets est fait selon la règle, ces pe-

tits gâteaux sont infiniment agréables, par la raison que le feuilletage et le glacé sont croustillans et fondans dans la bouche, et y laissent au palais le parfum embaumé de la vanille.

Petits gâteaux royaux à la fleur d'orange.

Pilez une once de fleur d'orange avec six onces de sucre; passez le tout au tamis de soie. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Petits gâteaux royaux au cédrat.

Râpez sur un morceau de sucre du poids de six onces le zeste d'un cédrat; écrasez ce sucre et mettez-le quelques minutes à la bouche du four. Lorsqu'il est bien sec, vous le pilez et le passez au tamis de soie. Finissez l'opération de la manière accoutumée.

Vous procéderez de même pour les parfumer de zestes de bigarade, de citron et d'orange.

Petits gâteaux royaux aux avelines.

Emondez deux onces d'amandes d'avelines et pilez-les parfaitement, en les mêlant peu à peu avec le quart d'un blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Vous les passez au tamis de crin bien fin, de manière qu'aucun fragment d'amandes ne soit aperçu. Mêlez ces amandes dans une terrine avec six onces de sucre passé au tamis de soie et un blanc d'œuf; le tout bien amalgamé pendant quelques minutes, vous en masquez le dessus des gâteaux et terminez le procédé selon la règle.

Vous tenez le glacé de ceux-ci un peu plus épais que de coutume par rapport aux avelines.

Petits gâteaux royaux aux amandes amères.

Pilez six gros d'amandes amères, passez-les par le tamis de crin, mêlez-les avec six onces de sucre et presque un blanc d'œuf. Terminez l'opération comme de coutume.

Petits gâteaux royaux au chocolat.

Râpez trois onces de chocolat à la vanille, et mêlez-le

avec quatre onces de sucre fin passé au tamis de soie; délayez ce mélange avec un blanc d'œuf: peut-être serez-vous obligé d'en ajouter encore un peu, afin que le glacé se trouve mollet, comme de coutume; vous finissez vos gâteaux selon les procédés décrits précédemment, mais vous mettez ceux-ci à four un peu plus modéré.

Lorsque ces gâteaux sont soignés à la cuisson, leur glacé, quoique de couleur brune, n'en a pas moins d'éclat que les autres.

Vous faites ces sortes de gâteaux dans toutes les formes possibles, comme rondes, longues, carrées, en losange ou en croissant.

Petits gâteaux royaux aux abricots.

Faites deux abaisses de feuilletage de quatorze pouces carrés, vous en masquez une avec un pot de marmelade d'abricots; puis vous couvrez la confiture avec l'autre abaisse. Vous détaillez vos gâteaux comme de coutume, et les terminez selon les procédés indiqués précédemment.

Vous pouvez garnir ces sortes de gâteaux de marmelade de pêches, de prunes et d'ananas.

Petites bouchées royales à la gelée de pommes.

Abaissez un litron de feuilletage (à neuf tours) à une bonne ligne d'épaisseur, détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces de diamètre; puis faites-en vingt-quatre autres, mais un peu plus minces. Vous coupez ces dernières au milieu avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre: mouillez légèrement le dessus de ces couronnes, que vous posez sur les autres abaisses; ensuite vous masquez les autres couronnes de même que les gâteaux précédens. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous garnissez (au moment du service) l'intérieur des couronnes de gelée de pommes, ou de groseilles rouges ou blanches.

Ces sortes de bouchées sont fort croustillantes et très-aimables.

Petits gâteaux pralinés aux avelines.

Hachez quatre onces d'avelines; mêlez-les avec deux onces de sucre en poudre, et le demi-quart d'un blanc d'œuf. Lorsque le feuilletage est abaissé à deux bonnes lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre croissans larges de quinze lignes et de trente de longueur. Dorez légèrement le dessus, puis masquez-les avec des amandes. Vous les appuyez un peu, afin de les rendre d'égale épaisseur; ensuite vous semez dessus du sucre fin. Mettez au four chaleur modérée, et donnez-leur une belle couleur blonde. Lorsqu'ils sont réfroidis, vous pouvez les dresser.

Vous procéderez de même pour les amandes ordinaires. Vous pouvez faire ces gâteaux de toutes sortes de formes.

Petits gâteaux pralinés à la marmelade de prunes de mirabelle.

Faites une abaisse d'une bonne ligne d'épaisseur, et de quatorze pouces carrés; masquez cette abaisse avec un pot de marmelade de mirabelle; ensuite faites-en une autre pareille à la première, mais abaissez-la le plus mince possible. Vous en masquez la marmelade, et détaillez vos gâteaux en croissant de même que ci-dessus. Dorez-les légèrement, et masquez-les ensuite d'avelines, comme je l'ai indiqué pour les gâteaux précédens. Mettez au four chaleur modérée, et servez-les de belle couleur.

Petites couronnes de feuilletage aux pistaches et au gros sucre.

Abaissez un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, puis, avec un coupe-pâte rond-cannelé, et de deux pouces de largeur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses, dont vous coupez ensuite le milieu avec un coupe-pâte uni de dix lignes de diamètre. Humectez légèrement le dessus avec du blanc d'œuf seulement; placez y ensuite en zig-zag des filets de pistaches, puis vous posez la couronne sur du gros sucre, afin d'en masquer les parties qui se trouvent entre la pistache. Mettez au four doux, et donnez-leur une légère couleur.

Petites couronnes de feuilletage pralinées à la vanille.

Hachez une gousse de vanille, pilez aussi trois onces de sucre. Passez le tout au tamis de soie, et mêlez-y quatre onces d'amandes hachées très-fines, puis le peu de blanc d'œuf nécessaire à cette opération. Dorez légèrement les couronnes que vous aurez détaillées comme les précédentes; masquez-les ensuite avec les amandes, puis vous les cuisez selon la règle. Ces petites couronnes sont extrêmement aimables. Pour les faire à l'orange, vous râperez le zeste d'une orange sur un morceau de sucre de trois onces, puis vous l'écraserez et le mêlerez avec quatre onces d'amandes. Vous procéderez de même pour les faire au cédrat, à la bigarade ou au citron. Vous pouvez vous servir de ces sortes d'amandes pour tous vos gâteaux pralinés.

Petites bouchées pralinées au sucre de couleur.

Après avoir abaissé votre feuilletage comme de coutume, vous détaillez trente petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni de vingt-lignes de diamètre; ensuite vous donnez un tour aux parures. Faites-en une abaisse d'une petite ligne d'épaisseur; détaillez-la comme la précédente. Vous les coupez au milieu avec un coupe-pâte de quatorze pouces de largeur; mouillez légèrement ces petites couronnes, et posez-les sur les autres abaisses: dorez-les et mettez-les au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez le dessus des petites bouchées de blanc d'œuf (mêlé de sucre), et ensuite avec des amandes hachées très-fines, mais n'y mettez point de sucre. Remettez-les quelques minutes au four, afin d'y sécher les amandes; ayez soin qu'elles conservent leur blancheur, et ensuite vous semez par-dessus du sucre rose passé au tamis. Mettez très-peu de sucre, afin de ne point masquer les amandes entièrement.

Vous mettrez pareillement sur ces amandes du sucre en poudre rouge, jaune, violet, et aux pistaches. (*Voyez* la manière de faire ce sucre de couleur, 4ᵉ partie).

Vous garnissez ces bouchées avec toutes les confitures et crêmes possibles.

Vous pouvez praliner de la même manière toutes les formes de gâteaux susceptibles de se garnir de confitures et de crême à la Chantilly.

Ici se termine la description des entremets détachés et autres.

Cette série pourrait être beaucoup plus longue, quoique, cependant, elle décrit presque quatre cents entremets divers. Ceux que j'ai omis sont des formes bizarres, qui ne conviennent ni au goût, ni à l'élégance de la pâtisserie moderne. D'ailleurs, ce nombre m'a paru suffisant, pour mettre les jeunes praticiens à même de varier selon les goûts et les circonstances qui, quelquefois nous forcent de simplifier notre travail, et de le rendre prompt afin d'arriver à l'heure prescrite pour le service. C'est le premier devoir de l'ouvrier; et je me rappelle que M. Avice, qui a joui long-temps d'une réputation fort distinguée, comme excellent pâtissier de fonds et parfait décorateur, avait la manie de toujours faire attendre son service au moment où il devait paraître sur la table. J'ai plusieurs fois entendu dire à ces Messieurs qui l'ont employé dans leurs grands travaux, que, sans ce défaut, M. Avice aurait été le premier pâtissier du monde.

CHAPITRE XXVII.

DES SUCRES ODORIFÉS.

Les pâtissiers de boutiques emploient des essences distillées, telles que de citron et de bergamotte, de l'eau de rose et de fleur d'orange, de la poudre d'iris; voilà ce qui compose l'assaisonnement de leurs biscuits et entremets.

Mais le vrai pâtissier de maison doit rejeter ces sortes d'odeurs, et parfumer ses entremets et ses grosses pièces de fonds de l'aimable arome de l'orange, du cédrat, de la

bigarade, du citron, de la fleur d'orange, du café, de la vanille, des anis verts et du safran.

Il doit avoir alors ces diverses odeurs toutes préparées dans de petits flacons de verre ou dans de petits boucauts qui se ferment hermétiquement, ou bien les préparer au fur et à mesure qu'il en a besoin.

Sucre au zeste d'orange.

Ayez des oranges de Malte douces, dont l'écorce se raffine; vous râpez alors le zeste sur un morceau de sucre, mais légèrement, afin de ne pas anticiper sur la peau blanchâtre qui se trouve immédiatement sous le zeste, attendu qu'elle contient beaucoup d'amertume qui dénaturaliserait l'arome du fruit.

A mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau, pour en séparer l'esprit du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré. Vous recommencez l'opération avec les mêmes soins; ensuite vous faites sécher ce sucre à l'étuve ou à la bouche du four doux, et, après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis de soie.

Pour les sucres de bigarade, de citron et de cédrat, on procédera de la même manière que ci-dessus.

Sucre de vanille.

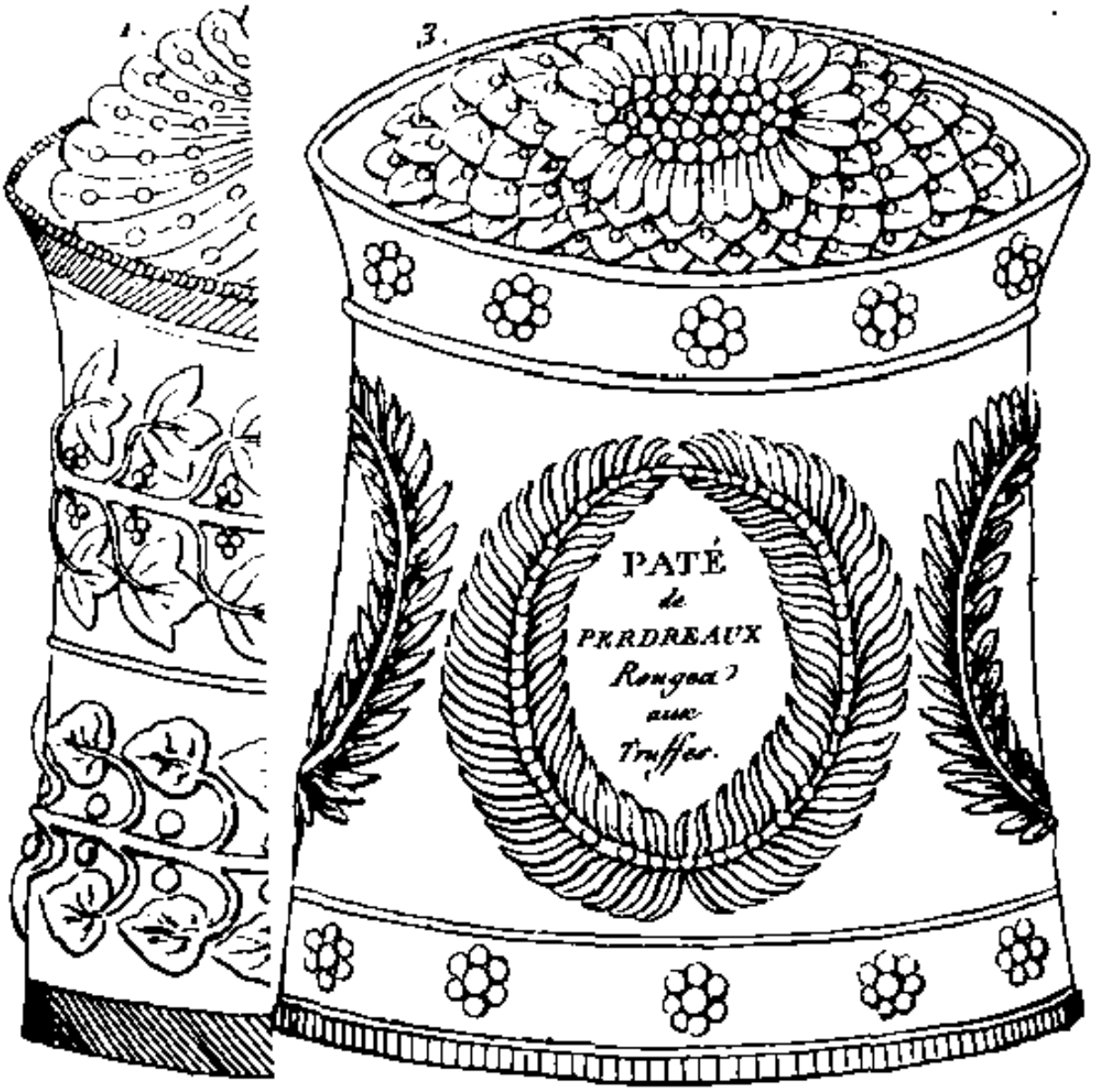
Coupez en deux une gousse de vanille bien grosse et bien givrée. Divisez-la en petits filets très-minces; ensuite hachez-la en y joignant une cuillerée de sucre en poudre; après cela, vous pilez le tout avec une seconde cuillerée de sucre. Passez-la ensuite par le tamis de soie; pilez de nouveau avec une cuillerée de sucre la vanille qui n'a pas pu passer au tamis, et faites-la passer après.

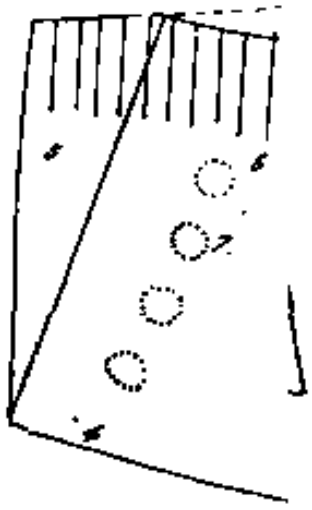
Sucre de café Moka.

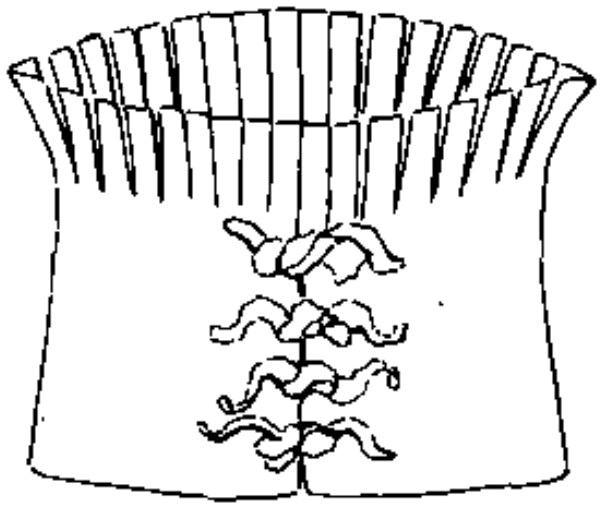
Mettez dans un petit poêlon d'office une tasse de café bien forte; vous y mêlez assez de sucre en poudre pour le rendre un peu épais. Mettez-le sur un feu modéré, et remuez-le continuellement avec une petite spatule; aussitôt

qu'il commence à bouillonner, vous l'ôtez du feu, en y mêlant deux cuillerées de sucre en poudre. Remuez le tout avec une cuillère d'argent, en graissant le sucre le long des parois du poêlon; à mesure qu'il se refroidit, vous le voyez se ternir en s'épaississant, et devenir absolument en cassonade. Vous le mettez sécher à l'étuve, et le faites passer ensuite par le tamis de soie.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON


1.
3.
PATÉ
de
PERDREAUX
Rongeat
aux
Truffes.


6.



LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

QUATRIÈME PARTIE,

CONCERNANT LES GROSSES PIÈCES DE FONDS.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Nous avons deux genres bien distincts de grosses pièces de pâtisserie; le premier comprend les pièces de fonds, et le second les pièces montées ou colifichets.

Nous entendons par pièces de fonds, toutes pièces de pâtisserie susceptibles de former une grosse pièce entière, soit par la composition de leur détrempe ou appareil, et surtout par une physionomie particulière qui les caractérisent, comme, par exemple, les pâtés froids, les biscuits de Savoie, les grosses brioches, les babas, les gâteaux de Compiègne à la française, à la parisienne, à la royale; les couglauffles, les poupelins, les gâteaux de mille feuilles, les croque-en-bouche, les nougats, les croquantes de pâte d'amandes, la belle sultane, les flans à la portugaise et les soufflés.

Ici finit la série des pièces de fonds, tandis que le nombre

SUJETS DE LA PLANCHE VIII.

Le n° 1 représente un gros pâté froid dressé et garni à la moderne.

Le n° 2, un buisson de petits pâtés à la gelée garnis de cailles.

Le n° 3, un pâté chaud-froid, garni de perdreaux rouges aux truffes.

Le n° 4, un carton pour soutenir les gros pâtés à la cuisson.

des pièces montées est au moins cinq fois plus considérable.

De l'assaisonnement.

Je vais essayer de décrire la cause de l'assaisonnement de haut goût et parfait ; d'abord il dépend non-seulement du tact fin et précis de celui qui assaisonne, mais particulièrement de la qualité des épices.

Voilà en partie la cause la plus généralement reconnue, qui constitue le bon assaisonnement ; car tous les soins et toutes les combinaisons possibles seront toujours vains, puisque nous ignorons la composition de ces mauvaises épices qui n'ont aucune saveur, et qui font écheoir les talens les plus parfaits.

C'est par cette raison qu'il serait de notre devoir de confectionner nous-mêmes des épices qui fussent toujours de la même qualité. Cette vérité est assez importante pour être prise en considération par nos confrères. Le pâtissier de maison, jaloux de sa réputation, devrait avoir avec lui une petite boîte remplie de ces épices ; voici la description et la manière de les faire.

Mettez dans un mortier quatre gros de muscade râpée, quatre de clous de girofle râpés, deux de poivre blanc concassé, deux de piment, deux de macis concassé, deux de laurier franc, deux de basilic et deux de thym. (Le thym, le laurier et le basilic, doivent être séchés au four).

Après avoir pulvérisé le tout en poudre impalpable, vous le faites passer par le tamis de soie ; ensuite le mettez dans une boîte de fer-blanc, que vous tenez fermée le plus possible, afin que vos épices ne perdent point, par l'évaporation, une grande partie de leur esprit aromatique.

Voilà assurément des épices telles que devrait nous les fournir le commerce ; mais il en est bien autrement ! Nos épiciers considérant la cherté de ces sortes de denrées coloniales, ne mettent point de muscade dans leurs épices, fort peu de girofle, mais en revanche, beaucoup d'herbes aromatiques.

Maintenant, il me faut donner une idée raisonnée et

pratique sur la manière d'employer ces épices. Pour arriver à ce but, voici ce que j'ai fait : D'abord, j'ai réglé un sel épicé qui pût seul donner un assaisonnement reconnu généralement bon. Dire qu'il plaira à tout le monde, ce serait faire plus que mon art ne peut; car telle personne aime l'assaisonnement qui stimule l'appétit, tandis que telle autre ne peut souffrir que les choses fades : ainsi donc je n'ai point cette vaine prétention.

Je procède à la manière de préparer mon sel épicé.

Pesez une livre de sel blanc séché au four ou à l'étuve; et après l'avoir parfaitement pilé, passez-le au tamis de crin, puis mêlez-le avec une once de vos épices : le tout étant bien amalgammé, vous le serrez dans une boîte de fer-blanc qui se ferme hermétiquement. Vous vous en servirez de cette manière : Pour une livre de veau désossé, vous mettez quatre gros (une demi-once) de sel épicé. Pour m'assurer de ce procédé, j'ai répété la même expérience dans différentes occasions, et toujours mon sel épicé a eu les mêmes résultats.

Je vais donner des détails plus substantiels, en décrivant la manière de confectionner de gros pâtés froids, façon ancienne et moderne.

CHAPITRE II.

PATÉS FROIDS DE JAMBON.

Faites six litrons de pâte à dresser de la manière indiquée dans la première partie. Couvrez-la d'une serviette légèrement mouillée; ensuite parez une belle noix de veau bien blanc, c'est-à-dire, ôtez-en les peaux et les nerfs; parez de même une partie de la sous-noix, et pesez-en une livre que vous hachez avec une livre et demie de lard gras. Cette farce étant parfaitement hachée, vous la mettez dans un mortier, et vous y joignez cinq gros de sel épicé, deux échalottes hachées très-fines, que vous blanchissez en les jetant dans l'eau bouillante et en les pressant dans un linge. Ajoutez une cuillerée à bouche de persil, puis le double de

champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Broyez ce mélange avec deux œufs et une cuillerée à ragoût de velouté ou d'espagnole. Otez cette farce du mortier pour la mettre dans une terrine ; faites nettoyer le mortier et le hachoir aussitôt après. Ensuite coupez une livre de lard en lardons menus et de trois pouces de longueur : vous les mêlez avec une bonne cuillerée de fines herbes désignées ci-dessus pour la farce, et quatre gros de sel épicé. Alors vous piquez votre noix de veau, en plaçant avec une lardoire ces lardons à travers le fil de la viande, c'est-à-dire droit dans l'épaisseur de la noix. Vous coupez tout près du veau le bout des lardons qui excède des deux côtés.

Coupez à-peu-près le quart de votre pâte à dresser ; et après avoir moulé la plus forte partie, vous l'abaissez ronde et à un pouce d'épaisseur. Vous dressez votre pâté de huit pouces de diamètre et de huit à neuf pouces de hauteur. N'y faites point de pieds : cette bordure de pâte noircit à la cuisson (Pour la forme, *Voyez* le dessin n° 1 de la planche 8e). Voilà, par exemple, de ces choses que des commentaires ne sauraient démontrer ; car, quand je dirai à une personne qui n'a jamais touché de pâte à dresser : Appuyez la pâte de la main droite sur le tour, en la tournant pou-à-peu : elle deviendra ronde et unie à sa surface ; voilà qui est impossible, et cela est facile à concevoir. La pratique a des prérogatives qu'on ne peut atteindre sans elle ; il en est de même de tous les arts et métiers qu'il faut exercer pour en connaître les difficultés ; car, que pourrait faire une personne qui n'a jamais dressé, lorsque je lui dirais : Abaissez cette pâte ; imprimez avec le bout des doigts, sur le milieu de l'abaisse, un rond de six pouces de diamètre pour marquer le fond du pâté ; ensuite montez cette pâte, en relevant le bord et la foulant par la pression des doigts sur elle-même, afin qu'elle se tienne droite. Malgré ces indications, comment arriver jamais à la monter à six ou neuf pouces de hauteur ? Je le répète encore, c'est la chose impossible sans la pratique.

Je dois dire aussi aux apprentis (1) de s'habituer à tenir

(1) J'avais l'habitude de faire dresser mes apprentis dès les premiers

leurs doigts étendus en dressant, et d'avoir toujours les mains près l'une de l'autre en montant la pâte, afin de ne pas la plisser, et sur-tout de dresser d'égale épaisseur. Avec ces soins, de l'adresse et du goût, ils pourront, après des années de pratique, arriver à dresser un gros pâté de cette forme, tout-à-la-fois mâle et élégant. (*Voyez* les dessins de ce chapitre). Tels nous les dressons aujourd'hui dans nos grandes maisons ; mais il ne faut pas s'y tromper, ces sortes de gros pâtés sont infiniment plus difficiles à bien dresser que nos pâtés de boutique, et cela est tout simple : ces derniers demandent de l'apparence, tandis que les autres exigent de l'élégance, qu'on ne peut obtenir que par l'élévation.

Enfin, lorsque le pâté est dressé selon la règle, vous parez un jambon de Bayonne que vous aurez fait cuire la veille (1), c'est-à-dire que vous en ôtez la couenne et les parties du gras qui pourraient être jaunes, plus les parties du dessous qui se trouveraient noircies par le hâle. Conservez le gras de dessus le plus épais possible ; ensuite vous coupez la noix de forme ronde, et égale au diamètre de l'intérieur du pâté. Après cela, vous coupez en dés toutes les parures qui restent du jambon, mais le maigre seulement : alors vous mêlez ces dés dans la farce avec les parures des lardons de la noix de veau. Cela fait, vous mettez la moitié de cette farce dans le pâté ; vous en garnissez légèrement le tour de la hauteur de cinq à six pouces, puis vous égalisez celle du fond. Pesez la noix de veau, et si elle pesait trois livres, vous mettriez une once et demie

---

mois qu'ils étaient avec moi ; ils faisaient leur pâte eux-mêmes et à leur frais ; lorsqu'ils avaient un moment à eux, c'était pour dresser un petit pâté froid ; ils le garnissaient de farine, le finissaient, le pinçaient et le décoraient comme s'il eût été pour servir ; ensuite ils ôtaient la farine de l'intérieur, mouillaient légèrement la surface du pâté, le déformaient et moulaient la pâte pour resservir le lendemain. S'il en était ainsi dans nos boutiques, les apprentis seraient meilleurs ; car qu'est-ce qu'un pâtissier qui ne sait pas dresser un pâté ?

(1) A l'eau tout simplement pendant six heures. Lorsque le jambon est de primeur, vous le dessalez un jour seulement ; autrement vous le laissez tremper deux jours à l'eau fraîche.

d'assaisonnement; mais on doit la peser avant de la piquer. Ensuite vous la parez de même que la noix de jambon, et la posez dans le pâté. Ayez soin qu'elle soit parée bien ronde, afin qu'elle ne déforme pas la pâte. Avec les parures, vous garnissez les parties inégales de la noix de veau; vous mettez à l'entour un cordon de farce, ensuite vous la masquez avec son sel épicé.

Recouvrez la noix de veau d'un pouce de farce, et posez dessus la noix de jambon, qui doit entrer avec facilité. Mettez de la farce à l'entour, afin que la surface du pâté se trouve également garnie, quoique bombée dans le milieu, sur lequel vous posez deux feuilles de laurier. Maniez une livre de beurre d'Isigny pour masquer le jambon; couvrez le tout de bardes de lard très-minces, ou avec le gras du jambon conservé, que vous aurez coupé en rond, du diamètre du pâté. Alors, avec la lame du couteau, vous détachez bien la farce des contours du pâté.

Moulez les trois quarts du reste de la pâte, que vous abaissez tout juste de la largeur du pâté. Mouillez légèrement la bordure qui est à l'entour de la garniture; mouillez pareillement l'abaisse, et posez-la de ce côté sur ce pâté; appuyez le bord sur celui de l'abaisse pour les souder parfaitement, afin de contenir le jus que l'ébullition va donner au pâté; ensuite faites un trou au milieu du couvercle, afin que l'air qui se trouve comprimé dans le pâté puisse s'évaporer. Vous coupez droit le bord de l'abaisse et donnez un peu d'évasement. (*Voyez* le dessin). Ensuite, vous pincez la crête, c'est-à-dire le bord, et décorez le dessus d'une jolie rosace; enfin vous pincez le tour, et le décorez à votre idée, ou comme le dessin.

Vous préparez un carton de la même forme que je l'ai indiquée sur la planche de ce chapitre, sous les nos 4 et 5. A cet effet, ayez une grande feuille de carton lissé, que vous coupez au milieu de sa largeur. Coupez le bord, de la largeur d'une moitié de ce carton; cousez-la au bout de l'autre moitié, en les doublant l'une et l'autre de deux pouces seulement. Alors vous tracez sur le bord de leur longueur une ligne droite (*Voyez* le no 1er du carton des-

siné); vous tracez une autre ligne un peu circulaire, qui doit se terminer à vingt-quatre pouces de longueur. Ces deux lignes doivent se joindre à leur extrémité, comme le n° 2 du carton l'indique; elles doivent se trouver écartées à leur milieu de deux pouces, comme le décrit la ligne du carton, sous le n° 3. Ensuite vous tracez au-dessous de la ligne circulaire une autre ligne pareillement circulaire, et à huit pouces de distance, si le pâté se trouve avoir huit pouces de hauteur. Si le pâté n'a que six pouces de hauteur, vous devez tracer la seconde ligne circulaire à six pouces de distance de la première : cette seconde ligne doit avoir vingt-six pouces de longueur, telle qu'elle est marquée sous le n° 4 du carton.

Vous coupez ensuite avec des ciseaux le carton, en suivant le tracé des lignes circulaires; mais vous lui donnez deux pouces de longueur de plus, en le coupant carrément aux deux extrémités, comme je l'ai indiqué par le n° 5. Vous coupez droit le haut du carton à deux pouces de profondeur, et à six lignes de distance l'une de l'autre : elles sont désignées sous le n° 6; puis vous faites courber ces espèces de petites handes, en les appuyant sur un rouleau ordinaire.

Entourez le pâté avec ce carton, qui doit parfaitement l'emboîter; vous devez vous apercevoir que les petites ciselures courbées du haut du carton sont disposées ainsi, pour conserver l'évasement du pâté, ce qui fait une grande partie de sa beauté. Ensuite il faut coudre quatre cordons d'un pied de longueur à chaque bout du carton, mais à trois pouces près du bord, comme je l'ai indiqué par le n° 7. Ce carton est une des bonnes idées que j'aie eu pour l'amélioration de mon état; car sa forme soutient tellement le pâté au four, qu'il ne peut faire aucun effet à la cuisson; alors, par ce nouveau procédé, je conserve aux pâtés leur belle forme mâle et élégante.

On pourrait facilement faire faire cette forme en ferblanc. Ce moule s'ouvrirait en deux par le moyen d'une charnière; on le fermerait par des agrafes; et au lieu d'être ciselé par le haut, comme le carton, on l'évaserait au mar-

teau : mais pour le bien faire, il faudrait dresser le pâté de sa parfaite largeur et hauteur.

Revenons à notre opération. Après avoir parfaitement doré le pâté, vous faites une petite bande de papier beurré, que vous placez à l'entour du bord de la crête; vous la faites tenir, en posant par dessus celle-ci une autre petite bande de papier imbibé de dorure. Vous mettez votre pâté au four gai; et, dix minutes après, vous l'ôtez pour l'entourer du carton avec promptitude; vous le remettez au four de suite, et lorsque le dessus est coloré d'un beau blond, vous le couvrez avec quatre feuilles de papier double.

Donnez au pâté quatre heures de cuisson, et en le sortant du four, versez dedans quatre verres de bon consommé clarifié au vin de Madère; bouchez aussitôt avec un peu de pâte l'ouverture du milieu du couvercle. Lorsque le pâté est un peu refroidi, vous dénouez et ôtez le carton, que vous serrez afin de vous en servir dans pareille occasion; je me suis servi du même jusqu'à huit fois.

Ces sortes de gros pâtés ont la belle couleur blonde des pâtés de Strasbourg; mais elle est plus luisante, et leur tournure est infiniment plus distinguée.

En emploiera les mêmes procédés pour faire de ces sortes de carton à entourer des pâtés froids et chauds de toute grandeur et hauteur.

CHAPITRE III.

TIMBALE GARNIE D'UNE DINDE EN GALANTINE TRUFFÉE.

Ces sortes de gros pâtés sont très-agréables pour les parties de campagne ou de chasse, et sur-tout pour les grands déjeûnés, où une grosse pièce solide est si nécessaire.

Manière d'opérer. Flambez deux moyens dindonneaux bien en chair, épochez-les; coupez l'abattis; ressuyez votre volaille et posez-la sur une serviette du côté de l'estomac. Vous séparez la peau du dos; vous glissez la pointe du couteau le long des os pour en détacher les chairs. Etant

arrivé à l'estomac, vous coupez la peau à la moitié de la longueur du cou, pour séparer avec soin les filets.

Lorsque vous êtes aux cuisses, vous détachez bien la chair du solilème; vous rompez le joint des cuisses, en les renversant sur le dos; vous détachez le reste de la peau, ainsi que tous les petits os du bréchet, des ailerons et des cuisses, et sur-tout les chairs nerveuses. Vous ôterez aussi la couronne du boyau d'où sortent les déjections.

Vous séparez la peau de l'estomac de l'autre dindonneau; vous glissez la pointe du couteau le long du bréchet, afin d'en séparer les filets; ensuite vous déjoignez les cuisses, en les renversant sur le dos; et, après avoir désossé les filets et les cuisses, vous ôtez toutes les parties nerveuses; vous retirez la chair des cuisses du dindonneau qui est désossé en entier, et substituez à la place la chair blanche des deux filets détachés.

Cette opération terminée, vous pesez la chair des quatre cuisses pour completter une livre et demie, que vous hachez parfaitement avec deux livres quatre onces de lard gras. Pilez cette farce, et passez-la ensuite au tamis à quenelle.

Vous pilez et passez au tamis à quenelle une demi livre de panade au consommé de volaille. Vous la pilez avec la farce; le tout étant parfaitement mêlé, vous y joignez douze gros de sel épicé, quatre jaunes d'œufs, deux grandes cuillerées de velouté ou de béchamel. Vous relevez cette farce dans une terrine : ajoutez-y une cuillerée d'échalottes hachées et blanchies, deux de persil, quatre de champignons, quatre de truffes, le tout haché bien fin. Après cela, vous coupez en petits dés de cinq lignes carrées douze onces de langue de bœuf à l'écarlate, dont vous aurez ôté les peaux. Coupez de même trois quarterons de tétine de veau que vous aurez fait cuire d'avance. Lorsqu'on n'a pas de tétine, on met ce même poids de lard gras que l'on fait blanchir quelques minutes à l'eau bouillante.

Cette opération terminée, vous mettez dans une grande terrine d'eau tiède quatre livres de truffes du Périgord. Vous les brossez et lavez bien, afin que leur surface brisematique soit dégagée de toute la terre et du gravier; et,

après les avoir épluchées, vous coupez chaque truffe en deux parties. Vous en coupez quelques-unes en dés, comme ci-dessus, que vous mêlez ensuite dans la farce.

Coupez une livre de lard gras en petits lardons de trois lignes carrées et de trois pouces de longueur. Remuez-les bien avec quatre gros de sel épicé et une bonne cuillerée de fines herbes, comme les précédentes. Ensuite pesez le dindonneau désossé, et pesez après quatre gros de sel épicé, par livre de chair. Vous étalez les chairs, et les piquez de quelques lardons; vous coupez les parties les plus élevées, afin d'en garnir les places de la peau qui se trouvent peu charnues. Semez ensuite la moitié du sel épicé qui a été pesé selon le poids de la chair sur la galantine; ajoutez la moitié des truffes que vous placez çà et là; mettez par-dessus le quart de la farce, que vous étalez un peu; placez dessus quelques truffes, puis remettez la moitié de la farce restante. Vous formez une espèce de ballon en enveloppant votre farce dans le dindonneau, que vous posez ainsi dans une moyenne terrine, afin qu'il ne se dérange pas. Parez une belle noix de veau; et, après en avoir ôté les peaux et les nerfs, vous la piquez avec les lardons préparés à cet effet. Coupez le bout de ces lardons qui dépassent le veau, que vous placez ensuite sur une assiette.

Après avoir ainsi préparé toutes vos garnitures, vous mettez sur le tour six litrons de farine tamisée, que vous détrempez. Tels sont les procédés décrits pour la pâte à dresser à huit livres. Ensuite vous beurrez un grand moule à côte; ce moule doit avoir huit pouces de largeur et autant de hauteur. Coupez le quart de la pâte, moulez la plus forte partie; et, après l'avoir abaissée à un pouce d'épaisseur, vous commencez à la dresser de cinq ou six pouces de hauteur, comme pour un gros pâté. Posez-la ensuite dans le moule; et, avec le reste de la pâte que vous moulez, vous la faite monter en l'appuyant contre le moule. Ayez soin qu'elle soit montée d'égale épaisseur, et sur-tout évitez qu'il ne s'y trouve des petits globules d'air comprimés entr'elle et le moule. Lorsque vous en voyez, vous devez piquer la pâte avec la pointe du couteau, pour en dégager l'air.

Masquez le fond et le tour de la timbale de bardes de lard très-minces. Ajoutez sur le fond la moitié du reste de la farce; enfoncez dedans le reste des truffes; mettez par-dessus la galantine, que vous posez du côté de l'estomac; élargissez-la par le haut pour lui faire prendre la forme du moule; mettez dessus un cordon de farce, et le reste du sel épicé de la chair du dindonneau. Parez la noix de veau convenablement, et mettez-la par-dessus la galantine; masquez-la ensuite avec le sel épicé que vous aurez pesé selon le poids de la chair de la noix de veau; mettez le reste de la farce dans les endroits où elle sera nécessaire, afin d'égaliser la garniture. Recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny manié. Mettez deux feuilles de laurier et des bardes de lard bien minces; moulez les trois quarts du reste de la pâte, et abaissez-la de la largeur du moule; mouillez ensuite le bord de la pâte de la timbale et le dessous de l'abaisse, que vous placez pour servir de couvercle; appuyez parfaitement le bord sur la pâte de la timbale, afin de les souder. Coupez le bord de la timbale à un pouce au-dessus du niveau du couvercle, que vous mouillez légèrement; puis, avec la pointe du couteau, détachez le bord de la timbale, que vous ployez et appuyez sur le couvercle; faites avec le reste de la pâte une abaisse. Mouillez le couvercle de la timbale et masquez-le avec l'abaisse, que vous appuyez dessus pour les souder; coupez le bord, en suivant la forme du moule; faites un trou au milieu du couvercle; dorez-le, et rayez-le légèrement; mettez au four gai, et donnez quatre heures de cuisson; couvrez la timbale de quelques feuilles de papier, lorsqu'elle aura atteint une belle couleur blonde; en la retirant du four, vous y versez le consommé que vous aurez marqué ainsi: Mettez dans une petite marmite les ossemens des volailles, un jaret de veau et les parures de la noix, trois cuillerées à pot de bon bouillon, deux carottes, deux oignons, dans l'un desquels vous piquez trois clous de gérofle, un bon bouquet de persil et de ciboules, avec deux feuilles de laurier, une branche de thym et autan de basilic, le tout lié d'une ficelle; ensuite, une poi-

gnée de parure de champignons, les débris des truffes. Après l'avoir écumé, vous mettez le consommé mijoter pendant deux heures, et le passez à la serviette. Vous faites réduire un bon verre de vin de Madère; vous y joignez le consommé en le tirant à clair; puis, lorsque ce mêlange est réduit à trois bons verres, vous le versez bouillant dans la timbale que vous bouchez de suite avec un peu de pâte mise de côté. Quand la timbale est à peu près refroidie, vous retournez le moule sur un moyen plafond où vous aurez mis un rond de papier; enfin vous ôtez le moule et mettez la timbale dans un lieu froid.

Ces sortes de timbales sont d'un goût exquis; la croûte est plus délicate et plus moelleuse que celle du pâté froid; et cela est tout simple, puisqu'elle est plus fine en beurre.

On procédera de la même manière pour faire cette timbale avec toutes sortes de volailles et de gibier.

Lorsqu'on sera jaloux de servir quelque chose d'agréable pour des petits déjeûners, on pourra confectionner, dans le même genre que celle-ci, une petite timbale garnie seulement de deux beaux perdreaux rouges désossés et garnis en galantine, avec une bonne farce de gibier rehaussée d'une livre de truffes bien mûres, de la réduction de vin de Madère, et du fumet de gibier truffé. Voilà assurément un plat de pâtisserie qui sera toujours savouré avec plaisir.

On procédera de même que ci-dessus pour préparer et foncer les timbales, que l'on pourra garnir ensuite de la manière indiquée ci-après dans les *Garnitures des gros pâtés* dont je vais parler successivement.

On pourra pareillement garnir des gros pâtés froids avec toutes sortes de volailles et de gibiers, que l'on prépare de la même manière que je l'ai décrite ci-dessus pour la timbale de dindonneaux en galantine et aux truffes.

CHAPITRE IV.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE CAILLES, n° 3.

OBSERVATION: Ce buisson de petits pâtés à la gelée est une grosse pièce de fonds du plus riche effet. Son élégance et

sés formes lui donnent une physionomie toute particulière; mais aussi quel temps, quelle patience elle réclame! Pour former cette grosse pièce, il faut au moins trente-six de ces petits pâtés, et chacun d'eux doit être dressé, garni, fini et décoré séparément : à coup sûr, ce laps de temps ne peut réellement s'obtenir qu'en passant une partie de la nuit; tel est le sort des pâtissiers modernes. Nous avons amélioré, embelli notre état aux dépens de notre repos; mais tout homme, jaloux de faire briller les beautés de son art, doit se conduire ainsi.

Pour moi, j'aimais mieux passer une partie des nuits, afin d'avoir le temps de finir mes travaux; aussi ai-je toujours eu le plaisir de ne jamais faire attendre mon service, point d'honneur de nos opérations.

Mais revenons à nos petits pâtés à la gelée.

Manière d'opérer. Commencez par faire six litrons de pâte à dresser à six livres (*Voyez* cette détrempe, 1re partie); ensuite enveloppez-la dans une serviette légèrement mouillée, et mettez-la de côté.

Flambez trente-six belles cailles de vigne et bien en chair. Vous les épluchez, et leur coupez les pattes et le cou. Vous les désossez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que ces petits oiseaux réclament plus d'attention, eu égard à leur délicatesse.

Lorsque cette partie de l'opération est terminée, vous levez les chairs de deux lapereaux de garenne; et, après en avoir ôté les nerfs, vous en pesez une livre et demie, que vous hachez avec deux livres quatre onces de lard gras. Etant bien hachée, vous pilez cette farce, en y joignant huit gros de sel épicé (*Voyez* cet article), un œuf et deux jaunes, et passez-la ensuite au tamis à quenelle : vous la mêlez dans une terrine avec deux cuillerées à bouche de persil, le double de champignons et une échalotte; le tout bien haché. Vous y joignez une livre de truffes, lavées comme ci-dessus, épluchées et coupées en petits dés, et une grande cuillerée de velouté ou d'espagnole.

Vous coupez et moulez la pâte en quatre parties; vous en abaissez trois à une bonne ligne d'épaisseur : coupez-les

ensuite par bandes de six pouces huit lignes de largeur ; mettez quatre de ces bandes l'une sur l'autre, et coupez-les en travers, en leur donnant de hauteur deux pouces quatre lignes, ce qui vous donnera quatre petites bandes longues de six pouces huit lignes, sur deux pouces quatre lignes de largeur. Coupez ainsi trente-six petites bandes pareilles en longueur et largeur; posez en neuf l'une sur l'autre; couvrez-les avec la serviette qui a servi à la pâte à dresser. Faites une abaisse des parures d'une bonne ligne d'épaisseur; détaillez-la avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces deux lignes de diamètre : vous rangez alors trente-six de ces petites abaisses, neuf par neuf, et les placez sous la serviette; ensuite vous rassemblez les parures avec quelques gouttes d'eau : après cela, vous prenez sous la serviette une petite abaisse ronde avec une bande; vous mouillez légèrement l'épaisseur, c'est-à-dire le tour de l'abaisse, et posez de suite la bande droite à l'entour. Mouillez les deux bouts de la bande, que vous amincez avec le bout des doigts, afin qu'elle se croise davantage; soudez-la en l'appuyant sur elle-même. Vous l'appuyez de même à l'entour de l'abaisse. Mettez cette petite croustade sur un petit rond de papier de trois pouces de diamètre, dont vous en aurez fait trente-six.

Faites ensuite une petite bande roulée de six pouces six lignes de longueur sur deux lignes de diamètre : mouillez légèrement cette bande, et posez-la dans la croustade, en l'appuyant sur la soudure qui réunit les deux abaisses au pied de la croustade. Finissez votre croustade, en la serrant du haut pour lui donner la grâce et l'évasement d'un gros pâté froid ordinaire.

Vous finissez tour à tour, et de la même manière, les trente-six petits pâtés. Au fur et à mesure que vous les dressez, vous les placez en ligne et les couvrez d'une serviette, afin que l'action de l'air ne les hâle point : vous garnissez ensuite le fond de chacune d'elles avec une cuillerée de farce, et pesez les cailles. Si elles pèsent quatre livres, alors vous peserez deux onces de sel épicé. Elargissez vos cailles sur le tour, en les plaçant tout près les unes des

autres; puis vous semez dessus, et le plus également possible, la moitié du sel épicé (les deux onces); ensuite vous employez le reste de la farce, en la mettant par parties égales sur chacune des cailles, que vous formez en petits ballons, dans lesquels la farce est contenue; et à mesure que vous disposez ainsi vos cailles, vous en placez une dans chaque petit pâté, mais vous la placez de manière que l'estomac soit dessus. Lorsque toutes vos petites croustades sont garnies, vous les assaisonnez en employant le reste du sel épicé; puis vous versez doucement sur chaque caille une cuillerée à bouche de beurre fin, que vous aurez à peine fait tiédir; et pendant que ce beurre se fige, vous abaissez le reste de la pâte à une ligne d'épaisseur, et la détaillez avec le coupe-pâte rond-uni de deux pouces huit lignes de diamètre. Mettez ces petites abaisses, neuf par neuf, l'une sur l'autre : rassemblez et moulez le reste des parures; ensuite étalez sur le tour des bardes de lard très-minces, et coupez-les en rond avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre. Mettez sur chaque caille une de ces petites bardes rondes; mouillez légèrement le bord de la pâte en dedans du pâté; placez dessus une petite abaisse ronde pour servir de couvercle, et appuyez-la sur le bord du pâté, afin de les souder.

Etant montés également, vous coupez droit le bord de la crête, et la pincez. Lorsque tous vos petits pâtés sont ainsi couverts, vous en dorez un et le décorez à petites palmettes (*Voyez* le dessin); puis vous en dorez et décorez un autre après celui-là, et ainsi de suite.

Lorsqu'ils sont tous décorés, vous les redorez avec attention, afin qu'ils prennent une couleur bien égale. Placez-les sur plusieurs plaques, et à quatre pouces de distance l'un de l'autre; ayez soin que la crête ne soit point trop évasée; mettez-les à four gai, et aussitôt que la crête commence à se colorer, vous les couvrez de plusieurs feuilles de papier. Après une demi-heure de cuisson, vous retirez les plaques à la bouche du four, afin de retourner les petits pâtés qui se trouvent près du bord de la plaque,

lesquels sans cela prendraient plus de couleur d'un côté que de l'autre.

Lorsque vos pâtés ont subi une heure de cuisson, vous les ôtez du four et les placez sur des plafonds, pour les mettre ensuite dans le garde-manger, comme étant un lieu frais. Le lendemain, lorsqu'il est temps de dresser votre grosse pièce, vous ôtez le couvercle des petits pâtés, pour le remplacer ensuite avec de la bonne gelée (*Voyez* la manière de la faire, 6e partie) savoureuse et bien transparente, que vous hachez menu, afin qu'elle ait plus de brillant.

Ployez proprement une belle serviette damassée, et placez-la sur le plat. Ayez soin que cette serviette soit élevée du dessous, afin qu'elle soit à la hauteur des bords du plat. Vous dressez ensuite ce buisson comme le représente le dessin n° 2.

Petits pâtés à la gelée, garnis de mauviettes.

Flambez et épluchez soixante-douze mauviettes, que vous désossez avec soin. Vous en mettez deux dans chaque petit pâté; voilà ce qui les distinguent des précédens. Le reste du procédé est absolument le même; cependant vous mettrez leur déjection dans la farce.

Petits pâtés à la gelée, garnis de bécassines.

Ayez dix-huit belles bécassines, et après les avoir flambées, épluchées et désossées, vous les séparez en deux parties, afin de garnir deux petits pâtés avec chaque bécassine; puis vous terminez l'opération comme ci-dessus. Mettez leur déjection dans la farce.

Vous procéderez de même pour les faire aux perdreaux rouges : vous en désosserez dix-huit pour trente-six petits pâtés.

On procédera de même pour garnir ces pâtés de petits pigeons innocens, de ramereaux, de cailletaux, de bécots, de grives, de gélinottes, de rouge-gorges, de guignards,

de vanneaux, de pluviers, de merles, de bec-figues et d'ortolans.

Petits pâtés à la gelée garnis de filets de lapereaux.

Après avoir levé les filets à dix-huits lapereaux de garenne, vous ôtez les peaux nerveuses, puis vous les tapez doucement avec la lame du couteau, afin de leur donner plus de largeur; vous les assaisonnez comme de coutume. Commencez ensuite à rouler un filet par le bout le plus mince : roulez-le sur lui-même, de manière qu'il se trouve ramassé en une pelotte; alors vous le placez droit dans le pâté, en l'entourant de farce pour l'arrondir. Vous préparez la farce comme de coutume, avec une partie de la chair des cuisses des lapereaux.

Vous suivrez les procédés décrits précédemment pour dresser ces petits pâtés, pour les garnir, les assaisonner et les cuire.

Petits pâtés à la gelée garnis de filets de volaille.

Lorsque vous avez flambé dix-huit petits poulets à la Reine, vous levez les filets comme pour une fricassée; vous continuez à lever la peau, que vous séparez au milieu du dos, afin que vous puissiez envelopper la farce dedans, et ensuite le formez en petit ballon. Vous faites la farce avec la chair des cuisses; puis vous suivez l'opération de la manière accoutumée.

Petits pâtés à la gelée garnis de foies gras aux truffes.

Faites dégorger vingt-quatre beaux foies gras de chapons dans de l'eau froide; vous les égouttez au bout de trois heures, puis vous coupez chaque foie en deux, et en séparez les parties qui touchent l'amer, ainsi que les fibres. Ensuite vous coupez une livre de truffes en lardons de deux lignes carrées et de deux pouces de longueur; vous coupez chaque lardon au milieu, mais un peu en biais, afin de les rendre pointus de ce côté; ensuite vous piquez droit, avec la pointe d'un atelet, un morceau de foie gras, et à mesure que vous faites un trou, vous mettez dedans un lardon de truffe. Lorsque vous avez ainsi garni de

truffes les trente-six plus beaux morceaux de foie gras; vous les mettez dans une casserole, dans laquelle vous aurez mis une livre de beurre fin, autant de lard râpé, deux échalottes hachées et blanchies, une cuillerée de persil, deux de champignons et autant de truffes, le tout parfaitement haché, et du sel épicé autant qu'il sera nécessaire, afin que l'assaisonnement soit d'un bon sel. Posez la casserole sur un feu modéré, et laissez mijoter vos foies gras pendant quelques minutes, après quoi vous les versez sur un grand plafond. Lorsqu'ils sont refroidis, vous parez les morceaux de foie en rond; vous pilez les parures et le reste des foies gras, et lorsqu'ils sont bien broyés, vous y joignez l'assaisonnement dans lequel vous les avez passés; ensuite vous ajoutez le reste des lardons de truffes que vous coupez en dés, une cuillerée de velouté et deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce fine dans une terrine.

Dressez vos petits pâtés comme de coutume, et garnissez de même. Mettez un peu de farce sur le foie, et peu d'assaisonnement; finissez l'opération en suivant les procédés indiqués pour les petits pâtés de cailles.

Ces pâtés de foie gras sont les moins longs à faire, attendu qu'il ne faut point désosser.

Cela n'empêche pas que, pour faire ce buisson de petits pâtés, il faille encore plus de quatre heures à deux hommes adroits et habiles, pour l'exécuter.

CHAPITRE V.

GROS PATÉ CHAUD-FROID DE PERDREAUX ROUGES ET AUX TRUFFES, N° 3.

Cette espèce de gros pâté est infiniment aimable pour les rendez-vous de chasse, les parties de campagne que l'on fait en société pendant les beaux jours de l'été, et pour les grands déjeûners modernes, sur-tout pour ces gastronomes amateurs de pâtés; car celui-ci doit à l'avenir jouer un grand rôle dans les réunions gastronomiques.

Manière d'opérer. Faites six litrons de pâte à dresser, que vous enveloppez dans une serviette légèrement mouillée. Après cela, vous flambez et épluchez cinq perdreaux rouges, que vous désossez comme de coutume. (*Voyez* la timbale de dindonneaux aux truffes). Pesez la chair de ces perdreaux, et ensuite quatre gros de sel épicé par livre du poids qu'ils vous auront donné; levez les chairs de deux lapereaux de garenne, pesez-en une livre et demie, que vous hachez, avec deux livres quatre onces de lard gras. Lorsqu'elle est bien hachée, vous pilez cette farce en y joignant huit gros de sel épicé, un œuf et deux jaunes, une échalotte hachée et blanchie, une cuillerée (à bouche) de persil, le double de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Passez cette farce au tamis à quenelle, mêlez-la dans une terrine, avec une livre de truffes que vous aurez coupée en petits dés de deux lignes carrées, et une cuillerée de velouté ou d'espagnole. Coupez une livre de lard gras en petits lardons, que vous mêlez avec quatre gros de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes, comme ci-dessus. Parez ensuite une noix de veau; piquez la chair des perdreaux de quelques lardons, mais ayez soin qu'ils ne percent pas la peau; après cela, vous piquez la noix de veau avec le reste des lardons.

Moulez les trois-quarts de la pâte, pour dresser votre pâté de huit pouces de largeur et huit de hauteur. Mettez environ la moitié de la farce dedans, garnissez-le avec, à cinq à six pouces de hauteur; égalisez celle du fond, élargissez vos perdreaux sur le tour, et semez dessus la moitié de leur sel épicé. Mettez dans chacun d'eux une cuillerée de farce, et formez-les en ballon. Piquez çà et là le dessus de la peau avec la pointe du couteau; placez-les ensuite dans la pâte, en leur donnant la forme d'un cœur, afin qu'ils garnissent parfaitement le fond du pâté. Garnissez de farce l'entre-deux des perdreaux, puis vous semez dessus le reste de leur sel épicé. Pesez la noix de veau, et, selon son poids, vous peserez le sel épicé (quatre gros de sel par livre) nécessaire pour son assaisonnement: parez-la bien ronde, et posez-la sur les perdreaux. Garnissez le tour

avec le reste de la farce, et semez dessus son sel épicé : couvrez-la ensuite avec une livre de beurre fin arrangé de manière que le dessus du pâté soit bombé. Masquez le tout de bardes de lard et de deux feuilles de laurier.

Moulez les trois-quarts du reste de la pâte, et abaissez-la à onze pouces de diamètre. Mouillez légèrement l'intérieur du bord du pâté : posez l'abaisse dessus. Faites un trou au milieu, ensuite finissez l'opération en suivant les procédés décrits dans les détails du pâté de jambon. Donnez quatre heures de cuisson. En retirant le pâté du four, bouchez avec un peu de pâte le trou du couvercle.

Lorsqu'il est bien refroidi, vous coupez le couvercle avec soin, et découvrez le pâté pour en ôter la noix de veau, que vous remplacez par un salmi chaud-froid de cinq perdreaux rouges aux truffes, dont vous aurez travaillé la sauce avec le fumet des carcasses du gibier. (*Voyez* la manière de préparer le salmi chaud-froid, 6e partie). Vous placez avec ordre le nombre de perdreaux dans le pâté, puis vous versez par-dessus la sauce et les truffes, que vous masquez ensuite en recouvrant le pâté de son couvercle.

Servez votre pâté sur une serviette, ou bien enveloppez le bien de papier, et placez-le droit, si vous le destinez pour un voyage.

On procédera de la même manière pour faire des pâtés chauds-froids de toutes sortes de volailles, de faisans, de bécasses et de filets de levreaux au sang.

Pour les petits déjeûners on pourra faire de même des petits pâtés chauds-froids, garnis seulement d'un perdreau aux truffes, et d'un perdreau rouge en salmi.

CHAPITRE VI.

GROS PATÉ FROID DE POULARDE AUX TRUFFES.

Faites, de la manière accoutumée, six litrons de pâte à dresser à cinq livres (*Voyez* cet article, 1re partie); enveloppez-la dans une serviette un peu humide.

Mettez trois livres de truffes dans une grande terrine pleine d'eau tiède, brossez-les parfaitement pour en séparer la terre et le gravier; épluchez-les avec attention, afin de couper le moins de chair possible : parez ensuite celles qui sont les plus difformes, et hachez les parures pour les mettre dans la farce.

Flambez et épluchez un belle poularde du Mans, que vous désossez selon la règle (*Voyez* à cet effet la timbale de dindonneaux aux truffes); parez ensuite une noix de veau bien blanche, et une partie de la sous-noix, dont vous pesez une livre, que vous hachez avec une livre et demie de lard gras, et douze onces de jambon de Bayonne. Etant bien hachée, vous y joignez huit gros de sel épicé, un œuf, deux jaunes, une cuillerée de velouté ou d'espagnole, deux échalottes hachées et blanchies, une cuillerée de persil, deux de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Lorsque cet assaisonnement est bien incorporé dans toutes les parties de la farce, vous la mettez dans une terrine; vous coupez en lardons menus une livre et demie de lard gras, que vous mêlez avec six onces de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes. Pesez la poularde; pesez ensuite son assaisonnement, c'est-à-dire, quatre gros de sel épicé par livre de chair. Mettez ce sel de côté; pesez de même la noix de veau, et mettez son sel à part. Après cela, vous piquez de lardons la poularde et la noix de veau; coupez tous les bouts des lardons qui dépassent les chairs.

Lorsque cette partie de l'opération est terminée, vous moulez, ovale, plus que les trois-quarts de la pâte, et l'abaissez en une bande longue de vingt-huit pouces sur dix de largeur. Parez carrément cette abaisse, en la coupant droite, et donnez-lui vingt-deux pouces de longueur sur neuf de largeur; moulez les parures pour en faire une abaisse à un pouce d'épaisseur, que vous coupez ronde, et de sept pouces de diamètre; puis vous la montez un peu à l'entour, en pressant son épaisseur, ce qui doit la diminuer de six lignes de largeur. Placez cette abaisse sur un plafond légèrement beurré au milieu seulement; ensuite

vous passez la lame du grand couteau en travers d'un bout, et à deux pouces près du bord de la bande ; puis vous inclinez le couteau, afin de couper seulement l'épaisseur de la pâte en pente, mais sans cependant diminuer sa longueur. Retournez l'abaisse sens dessus dessous, puis vous coupez l'autre bout de la même manière que le précédent. Présentez cette abaisse à l'entour de la ronde, ce qui doit faire bon effet. Vous avez dû vous apercevoir qu'il était nécessaire d'amincir en pente les bouts de la bande, qui doivent ensuite se croiser de deux bons pouces ; alors, vous ôtez cette bande, et mouillez légèrement les deux extrémités, ainsi que l'épaisseur de l'abaisse ronde. Placez de nouveau la bande à l'entour ; soudez celle-ci sur elle-même en l'appuyant assez, pour que le joint ne soit pas visible. Vous la soudez ensuite pareillement en l'appuyant sur l'épaisseur de l'abaisse du fond. Faites une bande roulée de vingt-un pouces de longueur, sur six lignes de diamètre. Mouillez cette bande, et mettez-la dans le pâté. Vous soutenez la bande en dehors, tandis que vous l'appuyez en dedans. Serrez un peu la pâte du haut, et donnez-lui de l'évasement afin que le pâté ait de la grâce.

Vous élargissez ensuite la poularde sur le tour, et semez dessus la moitié de son sel épicé. Placez-y, çà et là, sept truffes que vous coupez en deux, et par-dessus une livre de farce, dans laquelle vous enfoncez par place trois truffes coupées en deux. Formez une espèce de ballon de la poularde, et piquez-la sur la peau avec la pointe du couteau. Mettez dans le pâté le tiers de la farce, que vous égalisez ; parez ensuite la noix de veau bien ronde, et tout juste du diamètre de l'intérieur du pâté, afin qu'elle ne le déforme pas. Mettez-la dans le pâté avec attention, et entourez-la d'un cordon de farce et de ses parures, que vous placez sur les parties faibles, afin de la rendre d'égale épaisseur. Semez dessus son sel épicé (que vous avez pesé d'avance) et deux truffes coupées en lame, c'est-à-dire chaque truffe en quatre parties. Placez par-dessus la poularde, mais de manière que l'estomac se trouve dessus. Couvrez-la ensuite de son assaisonnement ; masquez-la du reste de la farce.

Coupez en deux les dernières truffes, et incrustez-les dans la farce, en laissant voir leur plus large côté. Mettez dessus deux feuilles de laurier; couvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny (manié) et de bardes de lard; ayez soin que la garniture soit bombée au milieu, afin de donner plus de grace au couvercle du pâté. Détachez un peu avec la lame du couteau la farce qui se trouve près de la pâte du haut du pâté; moulez les trois quarts du reste de la pâte, que vous abaissez de onze pouces de diamètre. Cette abaisse doit avoir trois lignes d'épaisseur; ensuite vous mouillez intérieurement la pâte du haut du pâté. Placez dessus l'abaisse pour servir de couvercle; faites un trou au milieu, appuyez-la sur le bord du pâté, pour les souder parfaitement; coupez le plus droit possible le bord du pourtour de la crête (le bord du pâté); évasez-le un peu, afin de donner de la grâce au pâté. Pincez le bord, faites dessus le couvercle une jolie rosace (*Voyez* les dessins de ce chapitre); puis vous décorez le tour du pâté, ou le pincez un peu gros; dorez-le parfaitement; faites une bande de papier de la largeur d'un pouce; beurrez-la légèrement, et posez-la à l'entour du haut du pâté, pour soutenir le bord de la crête. Vous faites tenir cette bande de papier, par le moyen que vous en mettez une autre imbibée de dorure par-dessus; et, après avoir ôté de dessus le plafond la dorure qui s'est égouttée du pâté, vous le mettez au four gai dix minutes. Vous le retirez du four pour l'entourer avec le carton décrit dans les détails du pâté de jambon (*Voyez* le premier article de cette partie). Lorsque le dessus du pâté est légèrement coloré, vous le couvrez avec quatre feuilles de papier les unes sur les autres; mais vous piquez au milieu une petite cheville de bois, que vous placez ensuite dans le trou du couvercle: cette cheville sert à fixer le papier, afin qu'il ne se dérange pas, en remettant ou en mouvant le pâté dans le four. Donnez quatre heures de cuisson. En le retirant du four, vous versez dedans quatre verres de bon consommé clarifié au vin de Madère, et bouchez le couvercle aussitôt avec un peu de pâte, que vous aurez mis de côté à cet effet. Vous préparez le con-

sommé comme je l'ai décrit pour la timbale de dindonneaux en galantine (*Voyez* cet article).

Observation. Cette manière de dresser le pâté, détaillé ci-dessus, par le moyen d'une bande qui en fait l'élévation et le tour, et par l'abaisse ronde qui en fait le fond, est infiniment simple et facile pour les personnes peu habituées à dresser ces sortes de grosses pièces, et je garantis que sur vingt pâtissiers, dix-neuf au moins pourront aisément dresser un gros pâté avec grâce; tandis que dans le même nombre, on n'en trouverait pas deux capables de dresser, par la pression des doigts, un pâté de grosse pièce comme nous les dressons aujourd'hui, attendu que ces sortes de pâtés doivent au moins avoir huit ou neuf pouces de hauteur. Ce genre de talent n'appartient qu'aux artistes modernes, car nos anciens dressaient assurément avec beaucoup moins de grâce et d'élégance que nous; mais en toute chose, nous les avons surpassés pour l'élégance de notre travail.

En donnant cette manière de dresser, je crois rendre à mon état un service important; car réellement ce procédé a l'avantage d'être facile et commode pour tous les hommes de bouche peu au fait de ces sortes d'opérations. En outre cette manière est prompte dans sa manipulation, et cela est infiniment agréable dans un moment pressé, et surtout dans de grandes affaires, où, quelquefois, le même homme a cinq à six de ces gros pâtés à dresser.

Les pâtés de chapons, de poulets, et autres volailles, se préparent et s'assaisonnent de même que les précédens.

Gros pâté froid de cannetons de Rouen.

Faites six litrons de pâte à dresser de la manière accoutumée; ensuite vous flambez, épluchez et désossez deux beaux cannetons de Rouen (ou de ferme). Vous parez une belle noix de veau bien blanc, et préparez la farce telle qu'elle est indiquée pour le pâté de poularde aux truffes. Vous finissez l'opération de même que ci-dessus.

Pâté froid de levreaux aux truffes.

Après avoir paré trois livres de truffes, vous désossez trois levreaux, et les piquez comme de coutume. Pesez une livre et demie de chair des épaules et des foies, que vous hachez avec deux livres de lard gras et douze onces de bon jambon de Bayonne, dix gros de sel épicé, un œuf et deux jaunes, quatre cuillerées (à bouche) de fines herbes, et une de velouté ou d'espagnole; parez une noix de veau, et piquez-la parfaitement. Dressez et garnissez votre pâté comme de coutume; donnez quatre heures de cuisson. En retirant le pâté du four, vous aurez soin d'y verser un bon consommé, que vous aurez marqué selon la règle avec les ossemens des levreaux et les parures du veau, ainsi que de bon bouillon.

Les pâtés de lièvres, de lapins et de lapereaux de garenne, se font de même.

CHAPITRE VII.

PATÉS FROIDS GARNIS D'UNE NOIX DE BŒUF AU VIN DE MADÈRE.

Faites six litrons de pâte à dresser selon la règle (*Voyez* cet article, 1re partie); vous parez ensuite une belle noix de bœuf et de bonne qualité. Coupez, en lardons de six pouces de longueur et de quatre lignes carrées, une livre de vrai jambon de Bayonne; mais vous n'employez que le maigre et à cru. Coupez de même en lardons deux livres de lard gras; mêlez ces derniers avec une once de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes hachées très-fines; ensuite vous pesez la noix de bœuf; et, selon son poids, vous mettez quatre gros de sel épicé par livre de chair. Mettez ce sel de côté; commencez à piquer la noix de bœuf de cette manière: vous entremêlez successivement un lardon de jambon entre deux de lard, en les écartant à six lignes les uns des autres, afin que la noix se trouve parfaitement garnie; vous placez vos lardons un peu inclinés, et en traversant l'épaisseur de la chair. Ficelez ensuite cette

pièce de bœuf sur son épaisseur seulement, afin de lui donner plus de hauteur, et de la tenir de forme ronde, autant qu'il sera possible. Placez au fond et autour d'une casserole à sauce (attendu que leur hauteur convient pour cette cuisson) des bardes de lard, puis une livre de chair de jambon coupée par lames. Mettez ensuite la noix de bœuf dans cette casserole, entourée de deux carottes, quatre oignons piqués de quelques gérofles, deux bouquets de persil, ciboules, laurier, thym, basilic; ajoutez-y trois cuillerée à pot de bonne graisse de volaille, ou du derrière de marmite, un verre de blond de veau ou de consommé, une bouteille de bon vin de Madère sec, un demi-verre d'eau-de-vie, et le sel épicé que vous avez pesé selon le poids de la noix. Couvrez le tout d'un rond de papier beurré.

Après une demi-heure d'ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse avec du feu dessus et dessous. Laissez ainsi mijoter votre noix de bœuf pendant cinq grandes heures; ayez le soin que l'ébullition ne cesse point.

Vous mettez ensuite la casserole dans un lieu frais, et laissez refroidir la noix de bœuf dans sa cuisson, après quoi vous la placez sur un grand plat. Passez le fond de la cuisson à la serviette; mettez sur une assiette le jambon, pesez deux livres de lard gras, dans lesquelles vous comprenez les bardes cuites avec la noix de bœuf. Hachez ce lard avec une livre de ruelle de veau, et la livre de jambon cuit avec la noix; le tout bien haché. Vous y joignez douze gros de sel épicé, quatre cuillerées de fines herbes, un œuf, deux jaunes, et une cuillerée de velouté.

Mettez cette farce dans une terrine; mêlez-y une langue de bœuf à l'écarlate, que vous aurez parée et coupée en petits dés.

Votre opération terminée, vous dressez votre pâté selon la règle. Mettez la moitié de la farce dedans, et étendez-la à l'entour et au fond; ensuite vous parez la noix de bœuf bien ronde, afin qu'elle ne déforme pas la pâte. Mettez les parures sur la farce du fond du pâté. Placez par-dessus la noix de bœuf, semez dessus une once de sel épicé, que

vous masquez ensuite avec le reste de la farce; couvrez le tout d'une livre de beurre d'Isigny et de bardes de lard. Ayez le soin que cette garniture soit un peu bombée au milieu, afin de donner plus de grace au couvercle du pâté, que vous finissez de la manière accoutumée (*Voyez*, à cet effet, le pâté de jambon). Mettez à four gai, et donnez quatre heures de cuisson.

En sortant du four, vous versez dans le pâté le fond de la cuisson de la noix de bœuf. Ce liquide ne doit pas excéder trois verres; autrement vous le faites réduire convenablement. Bouchez hermétiquement le pâté avec un peu de pâte, que vous avez eu le soin de conserver.

Une bonne noix de bœuf ainsi préparée, est un manger délicieux; ces sortes de pâtés sont infiniment agréables pour un voyage, pour une partie de campagne, un rendez-vous de chasse, et sur-tout pour les grands déjeûners à la fourchette, où cette pièce de bœuf en pâté doit être appréciée, attendu l'appétit que tout bon convive doit ressentir à cette heure du jour. Ce repas, créé et perfectionné depuis vingt-cinq ans, doit immortaliser à jamais les gastronomes français du 19e siècle.

On procédera de la même manière que ci-dessus pour confectionner de gros pâtés garnis de cuisses de sangliers, de chevreuils, de biches, de faons, de daims, de cerfs et marcassins. On réglera la cuisson de ces sortes de viandes, selon leur âge et leur tendreté.

Ces sortes de pâtés de gros gibiers ne paraissent jamais sur nos tables parisiennes; mais on en confectionne quelquefois pour des cadeaux que l'on fait dans les provinces, pour célébrer une grande partie de chasse.

BIBLIOTHÈQUE LYON

CHAPITRE VIII.

GROS PATÉ FROID DE FILETS DE BŒUF AUX TRUFFES.

Ayez deux beaux filets de bœuf de bonne qualité. Après les avoir bien parés de tous leurs nerfs, vous les lardez

dans leur épaisseur de la même manière que la noix de bœuf décrite précédemment : vous faites également la même farce que ci-dessus. Lorsque votre pâté est dressé et garni de farce, vous coupez le bout des lardons de lard et de jambon qui excèdent l'épaisseur des filets. Vous semez dessus le sel épicé, à raison de quatre gros par chaque livre du poids que les filets vous auront donné avant de les avoir piqués. Ensuite vous émincez huit truffes (chaque truffe en quatre), et vous masquez les filets, que vous roulez sur eux-mêmes de cette manière : Commencez par le gros bout, afin que le filet soit plus rond : vous le placez de suite dans le pâté, et mettez dessus çà et là quatre truffes coupées en deux parties. Assaisonnez le tout avec la moitié du sel épicé, mais mettez-en une bonne pincée de plus non pesé pour les truffes. Mettez le tiers du reste de la farce par-dessus ; ensuite vous roulez de même le second filet, et le placez sur l'autre. Masquez-le du reste du sel épicé et de la farce sur laquelle vous incrustez sept ou huit truffes entières. Semez par-dessus une bonne pincée de sel épicé : recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny, avec des bardes de lard et du laurier. Terminez votre pâté comme de coutume, et donnez-lui quatre heures de cuisson. En le sortant du four, vous versez dedans un verre de vin de Madère sec. Bouchez parfaitement le pâté, afin qu'il conserve tout le fumet des truffes.

Ce pâté est d'un manger exquis, et ne laisse rien à désirer au palais friand et connaisseur du vrai gastronome.

On peut faire pareillement des pâtés garnis de filets de porc frais, de noix ou de filets de veau et de filets de mouton.

CHAPITRE IX.

GROS PATÉS DE FAISANS GARNIS A LA MANIÈRE ANCIENNE.

Désossez trois beaux faisans un peu mortifiés, afin qu'ils aient plus de fumet. Vous les piquez de petits lardons, et les élargissez sur le tour ou la table. Vous les assaisonnez

de sel épicé; vous posez sur chacun deux cuillerées de farce et quelques truffes, et en formez des ballons en serrant les bords de la peau avec l'aiguille à brider et de la ficelle. Vous placez vos trois faisans dans une grande casserole ronde du diamètre du pâté, après l'avoir foncée et entourée de bardes de lard et de jambon, et d'une belle noix de veau piquée selon la règle. Elle doit être ficelée, afin qu'elle ne se dérange pas à la cuisson; vous ajoutez le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, les parures de veau, les carcasses de faisans, les parures de truffes avec quatre oignons piqués de trois clous de gérofle, deux belles carottes, et un fort bouquet de persil, de ciboules, de laurier, de basilic et de thym : vous y joignez un verre de bon vin d'Espagne, deux cuillerées à pot de bon consommé, le double de bon dégraissé de volaille ou autre. Il faut observer que la surface des viandes doit être couverte par le mouillement contenu dans la casserole, sinon vous seriez contraint d'ajouter un peu de consommé.

Couvrez le tout de papier beurré; et, après quelques minutes d'ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse avec feu dessus et dessous, et la laissez ainsi mijoter pendant une bonne heure; ayez soin dans cet intervalle que l'ébullition ait toujours lieu; laissez refroidir cette cuisson, après quoi vous en séparez la noix de veau, les faisans, les bardes de lard et le jambon que vous mettez dans la farce qui aura été marquée comme il est indiqué pour le pâté de perdreaux rouges aux truffes. (*Voyez* cet article.)

Lorsque votre pâté est dressé comme de coutume, vous mettez dedans le quart de la farce, puis vous ôtez la ficelle de la noix de veau que vous parez ronde, et la placez dans le pâté. Vous semez dessus un peu de sel épicé, le tiers du reste de la farce, et quatre truffes coupées en deux; ensuite, vous détachez la ficelle des faisans, et les parez un peu pour les faire tenir dans le pâté sans le déformer. Placez entr'eux quelques truffes et une bonne pincée de sel épicé; recouvrez le tout du reste de la farce; enfoncez par-dessus quelques truffes coupées en deux, puis vous y joignez une livre de beurre fin, deux feuilles de laurier et des bardes de

lard, le tout placé avec soin, pour que la garniture se trouve un peu bombée au milieu ; alors, vous finissez votre pâté comme les précédens ; et vous lui donnez trois heures et demie de cuisson. En le sortant du four, vous y versez le consommé que vous aurez passé à la serviette et tiré à clair, et bouchez le trou du pâté avec un peu de pâte.

D'autres personnes aiment mieux faire revenir les viandes dans du beurre tout simplement, et le laisser ainsi mijoter deux heures.

Cette manière de faire revenir les viandes a pour objet, selon les anciens, d'empêcher que le pâté ne fasse mauvais effet à la cuisson, attendu qu'autrement les chairs, pendant qu'elle a lieu, se retirent sur elles-mêmes, et laissent ainsi de grands vides dans la pâte, qui, de son côté, s'élargit toujours un peu. Sans doute cet inconvénient arrive quelquefois ; mais, par mon nouveau procédé de serrer les pâtés avec le carton, il doit disparaître à l'avenir, puisque cette caisse de carton contient le pâté d'une telle manière qu'il lui est impossible de faire aucun mauvais effet.

D'autres personnes prétendent qu'en faisant cuire les viandes avant de les mettre en pâté, elles *perdent une partie* de leur essence, tandis qu'à la manière moderne, les viandes étant placées à cru dans le pâté, doivent conserver tous leurs sucs nutritifs et avoir plus de goût et plus d'onction. Cela est très-probable ; car on ne peut se dissimuler que la volaille et le gibier perdent une partie de leur es*sence et fumet par l'évaporation de l'ébullition*. Cette opinion est fondée sur un fait incontestable, puisque, de l'aveu de tous les gastronomes, les viandes cuites à la broche ou grillées ont plus de goût et de tendreté que lorsqu'elles sont bouillies. Lorsqu'un amateur veut savourer un bon perdreau, il le fait cuire à la broche, et non pas braiser. Que peut-on manger de plus succulent et de plus parfait qu'un bon poulet gras sortant de la broche ? de même aussi rien est-il plus exquis à manger en quittant la broche, qu'un bon chapon de la Flèche, ou une bonne poularde du Mans ?

Voilà pourquoi nous sommes fondés à croire que les pâtés garnis à la moderne doivent être plus onctueux et d'un goût plus exquis.

Cependant je ne puis m'empêcher d'avancer que j'ai mangé certains pâtés confectionnés à la manière ancienne, qui étaient véritablement excellens. Cela est si vrai, que j'estime autant ces deux manières l'une que l'autre, lorsqu'elles sont suivies par un praticien habile et de bon goût; car de telle manière que ce puisse être, pourvu que le résultat soit le même, et qu'il n'y ait point de différence dans la qualité, c'est là le point essentiellement nécessaire dans nos travaux.

Néanmoins, j'ai toujours pratiqué la manière moderne, parce qu'elle est plus accélérée dans l'opération.

CHAPITRE X.

GROS PATÉS DE FOIES GRAS AUX TRUFFES.

Ayez six beaux foies gras de Strasbourg; laissez-les dégorger deux heures à l'eau froide; ensuite vous les mettez dans une casserole d'eau froide sur le feu; et, dès qu'elle commence à bouillonner, vous retirez les foies et les versez dans une grande terrine pleine d'eau fraîche. Les foies étant refroidis, vous les parez en ôtant les fibres et les parties qui se trouvent avoir touché à l'amer. Séparez-les ensuite en deux parties; prenez trois des plus petits morceaux; coupez-les en escalope, et mettez-les dans une casserole avec deux livres de lard blanchi, pilé et passé au tamis à quenelle; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'échalottes hachées et blanchies, autant de persil, le double de champignons, autant de truffes, le tout haché très-fin, et douze gros de sel épicé. Mettez ce mélange sur un fourneau modéré pendant un quart-d'heure; versez-le ensuite sur un grand plafond, et laissez-le refroidir. Après cela, vous épluchez trois livres de belles truffes du Périgord; vous les mettez dans la balance avec les foies; vous pesez du sel épicé selon leur poids, c'est-à-dire quatre gros de

sel épicé par livre de foie et de truffe; mettez le sel de côté; coupez six belles truffes en filets semblables aux lardons ordinaires; faites une cheville de bois de leur même grosseur et pointue, avec laquelle vous piquez les foies, et au fur et à mesure, vous mettez un filet de truffes. Lorsque vos neuf morceaux de foies sont bien garnis de truffes, vous dressez votre pâté comme les précédens. Commencez à broyer dans un mortier les escalopes de foies passées aux fines herbes; vous y joignez le reste de leur cuisson; le tout bien mêlé, mettez quatre jaunes d'œufs et deux truffes coupées en petits dés; mettez le tiers de cette farce dans le pâté; placez par dessus trois morceaux de foies, que vous saupoudrez de sel épicé; masquez-les de farce; mettez dessus deux truffes coupées en deux, et encore trois parties de foies gras, que vous assaisonnez de sel épicé; couvrez-les de la moitié du reste de la farce et de plusieurs truffes entières. Posez par dessus les trois derniers morceaux de foies, qui doivent aussi être les plus beaux; entourez-les du reste des truffes, qui doit être au moins d'une douzaine; semez dessus le reste du sel épicé; puis vous les masquez du reste de la farce, que vous placez bien également. Recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny, deux feuilles de laurier et de bardes de lard. Vous terminez le pâté de la manière accoutumée; donnez quatre heures de cuisson, et en sortant le pâté du four, vous versez dedans un verre de bon vin d'Espagne, et le bouchez hermétiquement avec un peu de pâte.

CHAPITRE XI.

GROS PATÉS D'ESTURGEON AUX TRUFFES.

Ayez six livres d'esturgeon bien frais, et, après l'avoir bien lavé, vous ôtez la peau et toutes les arêtes, et le ressuyez avec une serviette. Vous en pesez la chair, et à chaque livre du poids qu'elle vous aura donné, vous pesez quatre gros de sel épicé (*Voyez* cet article). Ensuite vous levez les filets d'une belle anguille de Seine, que vous cou-

pez en lardons comme à l'ordinaire, et les assaisonnez de même. Coupez pareillement six belles truffes en lardons; alors vous en piquez la chair de l'esturgeon, en mettant un lardon d'anguille, un de truffe, et ainsi de suite, afin que la chair de l'esturgeon se trouve bien garnie de ces lardons. Vous pilez une livre de chair de brochet ou de carpe, et la passez au tamis à quenelle; puis vous la pilez de nouveau avec quatre onces de panade; vous y joignez une livre et demie de beurre fin, ou de tétine de veau, ou de lard râpé. Le tout étant bien mêlé, ajoutez-y quatre jaunes, quatre cuillerées de fines herbes, huit gros de sel épicé, et une cuillerée de velouté. Vous mêlez cette farce dans une terrine, puis vous dressez votre pâté de la manière accoutumée. Garnissez le fond et le tour avec le quart de la farce; placez par-dessus la moitié de l'esturgeon, que vous avez paré convenablement; semez dessus la moitié du sel épicé, et masquez-le de six truffes coupées en deux, que vous recouvrez de farce; parez ensuite le reste de l'esturgeon, et placez-le dans le pâté. Mettez par dessus le reste du sel épicé, une douzaine de truffes et le reste de la farce; masquez le tout avec une livre de beurre et de bardes de lard: suivez l'opération de la manière accoutumée, donnez quatre heures de cuisson. En retirant le pâté du four, vous le remplissez de beurre tiède mêlé de fines herbes, et vous bouchez bien parfaitement le trou du couvercle.

On procédera absolument de la même manière que ci-dessus pour des gros pâtés garnis de saumon ou de saumoneaux, de truite, de cabillaud ou morue fraîche, et autres gros poissons de mer.

CHAPITRE XII.

GROS PATÉS GARNIS DE LAITANCES DE CARPES ET DE FILETS DE TURBOTS.

Ayez une vingtaine de belles laitances de carpes de Seine, puis un turbot bien frais; levez-en les filets et les peaux: faites une farce comme la précédente; mais ajoutez

dans celle-ci un quarteron de filets d'anchois, le tout bien pilé; pesez la chair du turbot et les laitances, et pesez ensuite le sel épicé selon leur poids. Faites tiédir à peine deux livres de beurre fin avec deux cuillerées à bouche d'échalottes, le double de persil, de champignons et autant de truffes, le tout parfaitement haché.

Vous dressez votre pâté comme de coutume : garnissez le fond et le tour de farce; parez les quatre filets de turbots bien ronds; mettez les parures dans le fond du pâté, assaisonnez-les légèrement de sel épicé, masquez-les d'une cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce; placez par dessus cinq laitances que vous saupoudrez de sel épicé, d'une bonne cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce; placez dessus un filet de turbot (paré rond), et masquez-le de sel épicé, d'une cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce. Vous mettez par dessus cinq laitances de carpes, et les assaisonnez; enfin vous garnissez ainsi votre pâté, en remettant dessus les laitances, ensuite du turbot, et ainsi successivement, en les assaisonnant de même que ci-dessus. Vous masquez le tout avec le reste du sel épicé, du beurre aux fines herbes et toute la farce, puis des bardes de lard. Finissez le pâté selon la règle; donnez trois heures et demie de cuisson, et quand le pâté est sorti du four, vous le remplissez de beurre fondu mêlé de fines herbes.

On peut mettre des lames de truffes dans cette garniture de pâté, qui est d'un manger délicieux.

On peut également y ajouter des huîtres bien fraiches et bien grasses.

On suivra les mêmes procédés pour faire de gros pâtés de filets de solles, de perches, de brochets, de lottes, d'anguilles, de saumoneaux, de truites et de barbus.

On peut mettre dans la farce de ces sortes de pâtés, du thon mariné coupé en dés.

CHAPITRE XIII.

GROS PATÉS GARNIS D'ANGUILLES, EN GALANTINE ET AUX TRUFFES.

Après avoir désossé trois belles anguilles de Seine, vous les élargissez dans toute leur longueur sur le tour; vous les assaisonnez selon la règle, et les masquez ensuite à peu près d'un demi-pouce de farce, que vous préparez de la même manière que celle du pâté d'esturgeon; mais vous ajoutez dans celle-ci une livre de truffes coupées en petits dés, et autant de thon mariné coupé également en dés; ensuite vous relevez les peaux de chaque anguille sur la farce, afin de leur donner la même forme qu'elles ont naturellement; et lorsque votre pâté est dressé, et garni de farce comme de coutume, vous roulez une anguille en couronne dans le pâté, et mettez, dans le milieu de cette couronne, un peu de farce et quelques truffes entières. Masquez le tout de sel épicé, en suivant les procédés décrits précédemment: remettez par dessus encore une anguille; placez-la et assaisonnez-la de même que la première; vous placez la troisième anguille en suivant les procédés indiqués ci-dessus.

Recouvrez le tout avec une livre de beurre fin et de bardes de lard.

Terminez l'opération de la manière accoutumée: donnez quatre heures de cuisson; aussitôt que le pâté sort du four, vous le remplissez de beurre tiède mêlé de fines herbes.

Les pâtés en terrine ne diffèrent en rien des pâtés décrits ci-dessus, parce que c'est la même manière d'apprêter et d'assaisonner les viandes; mais on doit avoir l'attention, avant de les mettre au four, de luter parfaitement le joint du couvercle avec un cordon de pâte. On leur donne moins de cuisson, parce que les grosses viandes sont en partie cuites d'avance; et après une demi-heure qu'ils sont sortis du four, on les remplit de lard fondu ou de sain-doux.

Cette série de pâtés froids de différens genres n'appar-

tient assurément qu'à la haute cuisine; car un gros pâté chaud-froid, par exemple, ou froid bien dressé, bien garni, bien décoré et bien cuit, est, à coup-sûr, la grosse pièce de fonds qui réclame le plus de soins et d'adresse, enfin tout le savoir d'un vrai praticien; et, c'est précisément par cette raison là, que la théorie la plus claire ne peut la décrire d'une manière satisfaisante; car ce degré de talent et de combinaisons ne peut réellement s'obtenir que par une longue pratique.

CHAPITRE XIV.

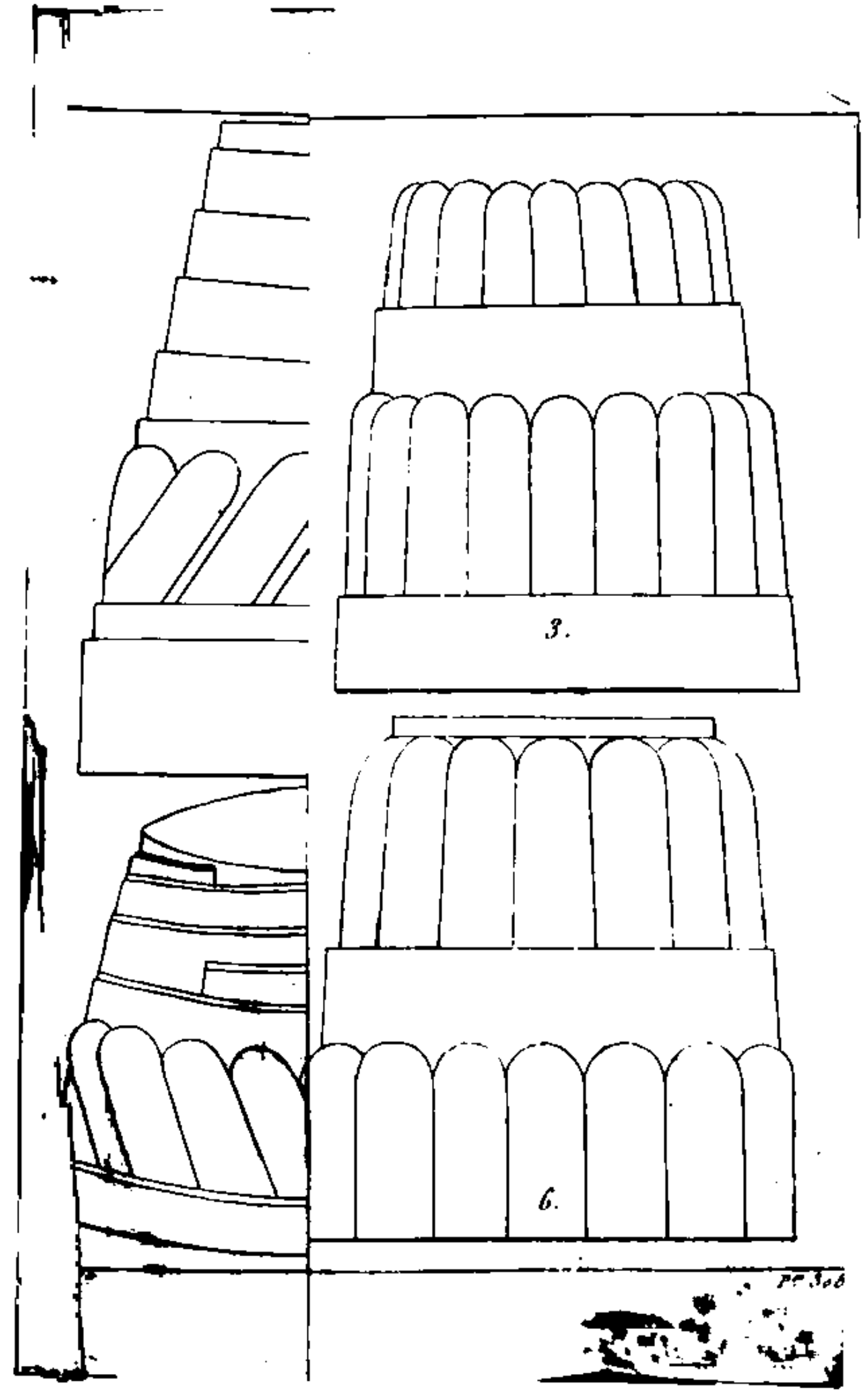
DES GROS BISCUITS DE FÉCULE DE POMMES DE TERRE ET AUTRES.

Observations. Cette grosse pièce de fonds est des plus épineuses pour la parfaite réussite de sa cuisson. Cela provient de ce que nos moules modernes ont plus d'élévation que de largeur, et se terminent volontiers en pointe; alors par ce résultat, la pâte à biscuit, qui est extrêmement légère d'elle-même, devient par cette même raison très-susceptible de se décomposer, lorsqu'elle manque par la chaleur de l'âtre du four. Cet inconvénient est presqu'inévitable, parce que nos moules modernes présentent une très-petite surface à la chaleur de l'âtre. (*Voyez* leur forme au n° 1). Cette chaleur qui est l'ame du four, ne pouvant agir assez vite sur la pâte à biscuit, celle-ci se décompose, tourne en sirop qui se précipite dans le fond du moule, et dès qu'on croit le biscuit d'une belle cuisson, on est étonné, en le sortant du moule, de le voir s'abaisser en formant des plis qui le font toujours pencher plus d'un côté que de l'autre. Sa couleur n'est point égale; celle du haut du biscuit est grisâtre et molle au toucher. C'est alors que

---

SUJETS DE LA PLANCHE IX.

Le n° 1 représente un grand moule à la moderne.
Le n° 4, un moule à l'ancienne.
Les n°s 2, 3, 5 et 6 sont quatre moules du jour.


3.
6.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

cette grosse pièce est de triste figure; voilà des faits qui sont incontestables, et qui arrivent trop souvent à notre désavantage. Ce n'est pourtant pas faute de goût de notre part, mais bien de celle des ouvriers qui fabriquent ces grands moules qu'ils appellent *élégans;* cependant il est très-facile de remédier à cet inconvénient, d'abord en laissant à Messieurs les fabricans de mauvais goût leurs moules à haute taille, et de forme bizarre; puis, en nous habituant à leur commander nous-mêmes des moules de forme propice à notre travail, et sur-tout à cilindre. Pour cela, nous devons prendre le juste milieu entre les moules modernes et les moules anciens; car réellement ces derniers sont par trop matériels (*Voyez* le dessin du n° 4), attendu qu'ils sont plus larges que hauts, et nos moules modernes sont infiniment trop élevés. Je voudrais encore qu'ils ne fussent plus terminés en forme de pain de sucre, c'est-à-dire que le fond du moule conservât à deux ou trois pouces près la même largeur que le diamètre de son ouverture, comme le représentent les moules des n°s 2, 3, 5 et 6. Nos anciens avaient bien senti cette importante observation : leurs moules portent l'empreinte de cette vérité. Ils savaient que la chaleur de l'âtre du four est l'ame de la parfaite cuisson des grosses pièces de fonds qu'ils faisaient toujours bien; mais il faut le dire, ces Messieurs mettaient plus d'importance que nous n'en mettons aujourd'hui dans nos travaux; car dès qu'une grosse pièce entrait au four, ils avaient la bonne habitude et la facilité de tenir les bouchoirs fermés autant qu'ils le croyaient nécessaire, tandis que nous sommes forcés d'agir autrement, et cela parce que notre genre de travail diffère singulièrement de celui de nos anciens, qui ne connaissaient pas nos pièces montées du jour. Ce genre mâle et élégant honore le plus notre pâtisserie moderne qui, sous ce rapport, est infiniment plus difficile que celle de nos anciens. Cependant ils étaient grands amateurs de croquantes; mais Dieu merci, ce genre de grosses pièces a disparu pour jamais de notre manière de faire.

Je ne parlerai point de ces sortes de grosses pièces de

colifichets, je craindrais de m'émanciper involontairement envers nos anciens, que j'estime bien parfaitement; et lorsque je me rappelle les noms distingués des Feuillets, des Constantin, des Tiroloy et des Avice, assurément ces pâtissiers fameux ont fait par leurs aimables productions les délices de la cour somptueuse et splendide du plus galant de nos rois; car le règne long et tranquille de Louis XV, et sur-tout la longue paix du traité d'Utrecht, fut le siècle de l'âge d'or pour le triomphe de la grande cuisine française; elle se répandit bientôt dans toutes les cours de l'Europe.

Mais revenons à notre opération.

Gros biscuits de Savoie au zeste d'oranges.

Détail de l'appareil. Cinquante-six beaux œufs, quatre livres de sucre, le zeste de quatre oranges, et vingt-huit onces de fécule de farine de pommes de terre.

Manière d'opérer. Râpez sur un morceau de sucre le zeste de quatre belles oranges de Malte, et au fur et à mesure que le sucre se colore du zeste, vous le ratissez avec le couteau; vous faites sécher ce sucre à la bouche du four; après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis; ensuite vous prenez une grande terrine et un grand bassin. Cassez vos œufs, un par un, dans une petite terrine, c'est-à-dire que vous mettez le blanc seulement dans la petite terrine, et le jaune dans la grande. Ayez le soin de les flairer tour-à-tour, afin d'éviter les mauvais œufs à la paille, qui ont quelquefois la physionomie des œufs frais du jour, et qui pourtant portent une odeur qui infecte. C'est par cette raison qu'on doit avoir le soin de les casser séparément; et à mesure que vous les cassez, vous mettez les jaunes dans la grande terrine, et les blancs dans le bassin. Lorsque tous vos œufs sont ainsi préparés, vous pesez quatre livres de sucre en poudre, dans lequel vous comprenez le sucre du zeste d'orange. Ce sucre doit être parfaitement sec, sinon son humidité contribue beaucoup à rendre compact ce biscuit, qui sera d'une mauvaisse cuisson.

Mettez la moitié du sucre dans les jaunes, et mêlez-les

de suite avec une spatule, afin qu'il ne soit pas grumeux. Ajoutez le reste du sucre, et travaillez bien ce mélange pendant vingt minutes. Vous fouettez les blancs pour les rendre bien fermes; mais pour les empêcher de tourner en neige (1), vous y joignez une bonne pincée d'alun calciné et pulvérisé.

Lorsque vos blancs sont assez pris (fouettés), ce que vous voyez facilement en séparant le fouet du bassin, les blancs doivent alors former de petites pointes où le fouet a quitté; et si elles se soutiennent bien droites, vous prenez une partie des blancs sur le foie, et les mêlez dans les jaunes; mais vous continuez toujours à travailler vos blancs pendant ce temps, autrement ils tournent rapidement en neige; puis vous faites verser les jaunes doucement sur les blancs, que vous remuez en les tournant avec le fouet, afin de les mêler; ensuite vous faites passer au tamis, et au-dessus de l'appareil, une livre douze onces de farine de fécule de pommes de terre; mais vous aurez soin de l'amalgamer au fur et à mesure qu'on la passe. Votre appareil alors doit avoir une physionomie veloutée et un peu molette; elle doit, en quittant la spatule, couler aisément en formant une espece de cordon bien lisse et délié. Amollissez encore quelques cuillerées de pâte que vous versez dans le fond du moule, afin que le biscuit n'ait pas de petites globules d'air à sa surface lorsqu'il sera cuit; versez douce-

(1) Nos auteurs cuisiniers (ils ne sont ni l'un ni l'autre) recommandent dans leurs livres de prendre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils tournent à la neige. Cela ne m'étonne pas de leur part; mais ces principes n'appartiennent qu'à eux: car les artistes ont grand soin d'éviter cet inconvénient qui nuit singulièrement à la parfaite liaison de la pâte, qui est toute grumeleuse et passe rapidement à sa décomposition. Pour éviter cet accident, nous avons l'habitude d'ajouter aux blancs un peu d'alun calciné et en poudre.

Ces Messieurs recommandent encore de les fouetter avec un balai de branche d'osier, ce qui ne convient nullement à cette opération, parce que ces sortes de fouets sont trop compactes et absorberaient indubitablement la légèreté des blancs; mais telles sont les manières de ces Messieurs; tandis que nous autres, nous avons grand soin de ne nous servir que de fouets formés de rameaux de buis blanchi, et dont les branches sont très-écartées les unes des autres, afin qu'ils soient plus propices à ce travail.

ment le reste de la pâte dans le moule, que vous placez de suite sur un plafond de dix pouces de diamètre; vous aurez mis sur ce plafond un pouce d'épaisseur de cendres; vous enfournez le biscuit au milieu du four, chaleur modérée, et tenez les bouchoirs entr'ouverts pendant une heure. Observez le biscuit sans le toucher, et si vous remarquez que le dessus se colore trop vîte, alors avec la pelle vous portez sur le moule quelques feuilles de papier. Lorsque votre grosse pièce a subi trois heures de cuisson, vous la retirez doucement du four; et si le biscuit paraît avoir une belle couleur à l'entour, et que le dessus soit un peu ferme au toucher, alors vous passez sur le moule un plafond, et retournez de suite le biscuit sens dessus dessous; puis vous enlevez le moule. Si par hasard il quitte difficilement, vous tapez légèrement ça et là dessus le moule en le levant.

Vous serrez ensuite le bas du biscuit avec une large bande de papier double, que vous faites tenir avec une ficelle; puis vous remettez la grosse pièce. Ressuyez un petit quart-d'heure à la bouche.

Mais si, au contraire, le dessus du biscuit se trouve flexible au toucher après trois heures de cuisson, alors vous le laissez encore quelques quarts-d'heures au four, et le retirez lorsqu'il en sera temps. Je ne puis réellement pas donner une heure fixe à la cuisson d'aucune grosse pièce de fonds, et même de la petite pâtisserie. J'en ai démontré les causes dans mes observations sur les connaissances du four, consignées dans la 1re partie.

On emploiera les mêmes procédés pour odorifer ce biscuit au zeste de cédrat, de bigarade, de citron et de fleur d'orange pralinée; on mettra deux onces de cette dernière, que l'on aura soin de pulvériser. Pour la faire à la vanille, on en pilera deux gousses, que l'on passera au tamis de soie.

Lorsque l'on ne peut se procurer de fécule de pommes de terre, n'importe par quelle cause, on doit alors la faire soi-même (*Voyez* à cet effet la manière de procéder pour faire cette fécule, consignée dans la 10e partie).

On peut remplacer la fécule de pommes de terre par de la farine de froment, que l'on fera sécher pendant une heure dans un four très-doux, puis on l'écrase et on la passe ensuite dans un tamis ; alors on doit peser trente-six onces de cette farine, ce qui remplacera parfaitement les vingt-huit décrites dans l'appareil ci-dessus. Vous beurrez le moule au beurre clarifié ou épongé : je préfère cette dernière manière, elle est moins susceptible pour la cuisson du biscuit. A cet effet, vous pressez dans le coin d'une serviette un quarteron de beurre d'Isigny, afin d'en extraire le peu de lait qu'il contient ; alors, avec ce beurre, vous masquez légèrement et bien également la surface de l'intérieur du moule avec le bout des doigts : ayez soin qu'on n'aperçoive aucun coups de doigt, car le beurrage doit être d'un glacé très-uni. Au moment d'emplir le moule, vous y versez une livre de sucre passée au tamis de soie, et en masquez parfaitement l'intérieur, en tournant et en tapant le moule entre les mains pendant une petite minute. Au bout de quelques minutes, vous recommencez la même opération, afin que le sucre puisse s'imbiber dans le beurre pour former un beau glacé à la cuisson. Pendant les chaleurs de l'été, on beurre ces moules dans un lieu frais, pour éviter que le beurre ne tourne à l'huile.

Pour beurrer les moules au beurre clarifié, vous faites fondre dans une petite casserole six onces de beurre fin ; vous avez le soin de l'écumer, et dès qu'il ne pétille plus, vous le laissez reposer un moment; vous le tirez à clair dans une autre petite casserole, et lorsqu'il est assez refroidi pour y endurer le doigt aisément, alors vous le versez dans le moule que vous tournez, en le penchant, afin que le beurre puisse aller jusqu'au bord. Vous renversez le beurre dans sa casserole, et laissez le moule égoutter. Lorsqu'il est refroidi, vous le glacez comme le précédent, en passant dedans, et à deux reprises, du sucre en poudre passé au tamis de soie. Pendant l'hiver, on doit avoir l'attention de tenir le moule dans un lieu d'une chaleur tempérée, afin que le beurre puisse s'égoutter faci-

lement du moule; autrement, lorsque le froid arrête son égouttement, le moule contient trop de beurre, prend par cette raison trop de sucre, et ensuite une couleur brune à la cuisson.

Biscuits de Savoie aux amandes.

Détail de l'appareil. Soixante œufs, quatre livres de sucre, vingt-huit onces de farine et huit d'amandes amères.

Jetez vos amandes dans l'eau bouillante; émondez-les de suite, afin qu'elles s'imbibent le moins possible; lavez-les à l'eau fraîche, et égouttez-les dans un tamis. Après quelques minutes, vous les pressez dans une serviette pour les ressuyer; vous les pilez, en les mouillant peu à peu, avec la moitié d'un blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous les passez au tamis de crin, et les délayez ensuite dans une petite terrine, avec trois ou quatre jaunes (des soixante); ensuite vous les mettez dans les jaunes et le sucre.

Vous préparez et terminez cet appareil en suivant les mêmes procédés décrits précédemment.

Biscuits de Savoie aux avelines.

Emondez et lavez huit onces d'amandes d'avelines, et après les avoir épongées dans une serviette, vous les torréfiez en les mettant dans un poêlon d'office sur un feu modéré, et les remuez continuellement, afin qu'elles se colorent d'une belle teinte jaunâtre. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez de même que les amandes amères.

On procédera selon les détails des recettes contenues dans ce chapitre, pour faire des petits biscuits de Savoie pour entremets.

Les biscuits à la crême, au chocolat, en caisse et à la cuillère, seront décrits dans la partie qui concerne les petits fours en général, pour le dessert (8e partie).

Observation. Voici une expérience singulière dont je ne puis m'empêcher de donner la cause, les effets et les bons résultats qu'elle a eus.

Lorsque j'eus quitté la maison Gendron pour suivre mes extraordinaires, ce qui ne m'empêchait pas cependant d'y aller faire de temps en temps quelques grosses pièces montées pour la maison, et quelquefois pour mon compte, un jour j'y allai pour y faire un gros biscuit qu'un ami m'avait demandé. Je cassai cinquante œufs, et fis peser trois livres de sucre. Je marquai mon appareil à seize œufs pour une livre de sucre (cela se fait très-souvent); j'y ajoutai deux œufs, parce qu'ils étaient très-petits. Je fis prendre les jaunes par les jeunes gens, et je fus prendre mes blancs dans une cave voisine, qui est plus fraîche et plus propice, par conséquent, à ce travail.

Un apprenti, qui n'avait vu peser que trois livres de sucre pour les cinquante œufs, se persuada qu'il en manquait deux livres, attendu que l'usage de la maison pour les petits biscuits de fécule (c'est dans cette boutique que M. Gendron fit le premier des biscuits de farine de pommes de terre, qui lui procurèrent une grande renommée) était de marquer cette sorte d'appareil à dix œufs par livre de sucre; ainsi donc il pesa deux livres de sucre, et les mêla dans l'appareil s'en m'en prévenir.

Lorsque mes blancs furent prêts, j'en pris plein mon fouet, et les fis mêler dans les jaunes; pendant ce temps, je continuai de travailler les blancs.

Enfin, ce ne fut qu'en les mêlant dans les jaunes, que je m'aperçus que l'appareil se trouvait plus ferme qu'il ne devait l'être; j'en demandai la cause, l'apprenti me l'expliqua; dans cette circonstance critique, je demandai l'avis du bourgeois sur cette aventure, il me répondit très-positivement que mon biscuit était perdu sans retour, et que je ne pourrait le réchapper qu'en mettant l'appareil dans des tourtières. Ce conseil ne pouvant me convenir, je commençai à être inquiet sur le sort de mon opération. Je ne savais que résoudre; d'un côté, je craignais que mon biscuit ne se décomposât à la cuisson, ou qu'il ne prît trop vite couleur; dans ce cas, mon biscuit devait être noir ou décomposé. Enfin, je crus prévenir ce dernier et très-mauvais effet, en ajoutant cinq onces de plus de farine de

pommes de terre (ce qui faisait sept onces par livre de sucre); cela, me disais-je, resserrera la pâte, et peut-être l'empêchera de tourner à la décomposition, car je craignais réellement qu'elle ne tournât en sirop, eu égard à son extrême quantité de sucre.

Enfin, mon biscuit entra au four doux, et je priai le fournier de tenir son four fermé. Après quatre heures de cuisson, notre biscuit nous étonna tous, tant il était beau: il avait une belle couleur vive et rougeâtre; son glacé était d'un lisse, d'un poli parfait. Enfin, je n'en vis jamais de plus beau, et le bourgeois ne pouvait se lasser de l'admirer.

Voilà une expérience qui prouve clairement combien l'habitude et le préjugé peuvent être nuisibles à la découverte des nouvelles choses, en n'osant pas enfreindre la routine.

CHAPITRE XV.

GROSSES MÉRINGUES A LA PARISIENNE.

Cette grosse pièce est du plus bel effet; sa jolie physionomie lui donne un caractère tout particulier, ce qui la distingue des autres grosses pièces. Mais il faut le dire, que de soins et de temps elle réclame! et c'est ce dont nous manquons toujours, attendu les détails de ces sortes de travaux; mais nous ne devons pas nous en plaindre, puisque ce sont ces mêmes détails qui honorent notre pâtisserie moderne, et la distingue d'une manière si éclatante de l'ancienne.

Faites deux litrons de pâte d'office selon les procédés décrits dans la 1re partie. Coupez cette pâte en quatre parties; et, après les avoir moulées et abaissées de deux bonnes

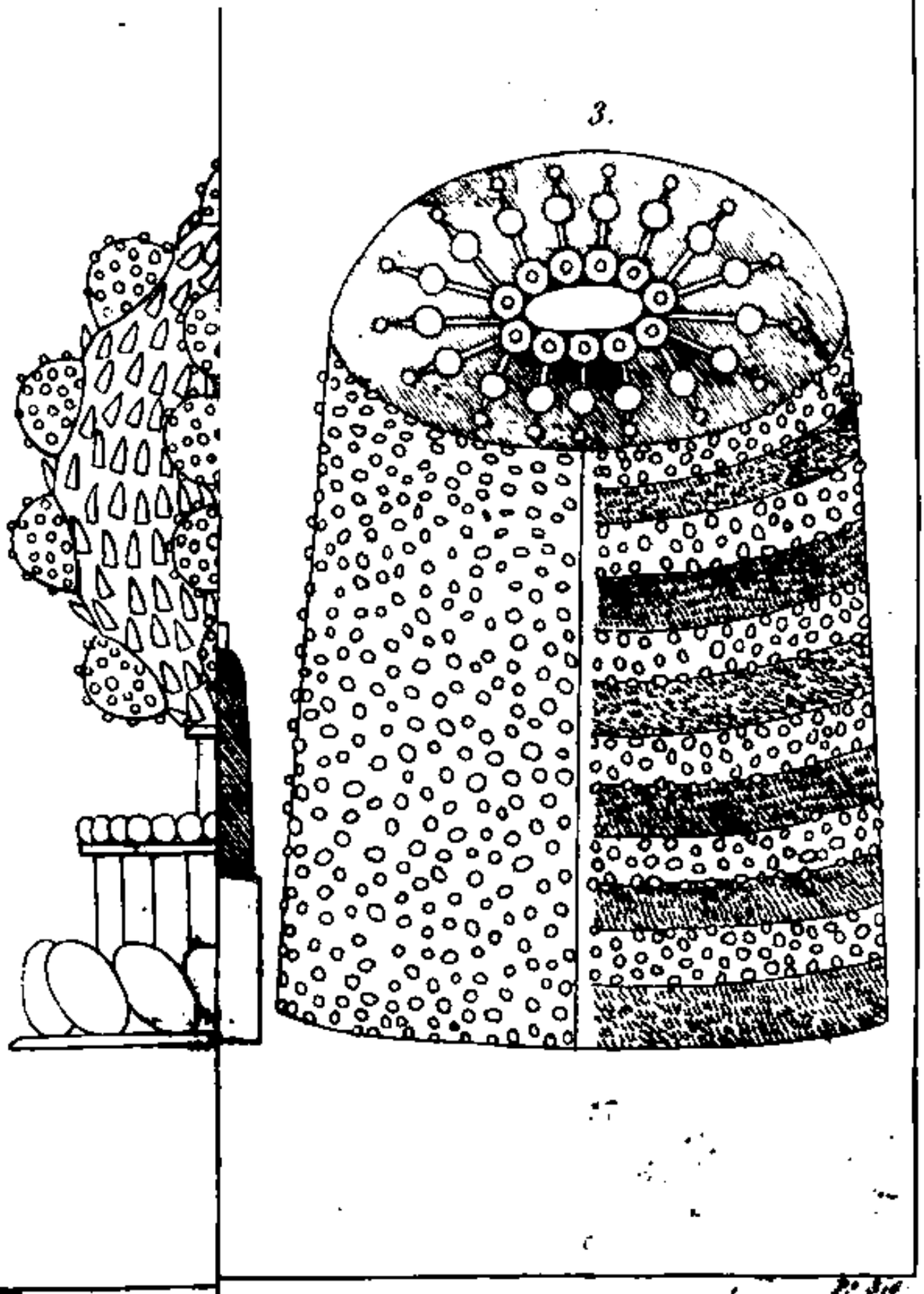
SUJETS DE LA PLANCHE X.

Le n° 1 représente une grosse méringue à la parisienne.

Le n° 2, une croquante de pâte d'amandes historiée de petits anneaux à blanc et de feuilles de biscuits aux pistaches.

Le n° 3, un gâteau de mille feuilles méringuées, au gros sucre et aux pistaches.

3.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

lignes d'épaisseur, vous en placez une sur un grand plafond légèrement beurré, et la coupez ronde, de quinze pouces de diamètre; puis vous en placez une autre sur un moyen plafond beurré, et la coupez ronde de dix pouces de largeur; ensuite vous masquez avec les deux autres abaisses, deux moules pareils formant le dôme, dont les deux réunis doivent former une boule parfaite de huit pouces de diamètre : ces moules doivent être légèrement beurrés. Vous aurez le soin de couper la pâte tout autour et à trois lignes près du bord de l'ouverture du moule. Piquez parfaitement la pâte avec la pointe du couteau, afin que les petites globules d'air qui se trouvent comprimées entr'elles et le moule puissent s'évaporer à la cuisson. Placez ces deux dômes sur deux plafonds; ensuite faites encore une abaisse ronde de six pouces de diamètre et de deux lignes d'épaisseur; et, après avoir rassemblé les parures des abaisses, vous roulez cette pâte en grosses bandes de six bonnes lignes de diamètre, vous les coupez par petites colonnes de treize pouces de longueur, et les placez sur un plafond beurré. Dorez ensuite les trois abaisses, et piquez-les de même que la pâte des dômes. Mettez le tout au four chaleur modérée; dès que les dômes commencent à se colorer, vous les retirez du four, puis vous retournez les trois abaisses, afin qu'elles prennent une belle couleur égale et jaunâtre; alors vous les ôtez du four, et retirerez de même les montans lorsqu'ils seront bien secs.

Ensuite vous faites trente gaufres aux pistaches, que vous préparez selon les détails de cet article. Vous donnez à celle-ci trois pouces de longueur sur trois pouces trois lignes de largeur, et les ployez comme les autres sur le rouleau à gaufre. Ensuite vous faites vingt-quatre petits pains à la duchesse (*Voyez* cet article, 3e partie) de deux pouces de longueur seulement; ayez soin que vos gaufres et les petits pains soient bien blonds; après cela, vous parez le bord des dômes, puis avec la pointe du petit couteau, vous faites une ouverture d'un pouce de largeur sur le milieu de l'un d'eux et sur le milieu de l'autre; vous faites aussi une ouverture, mais de deux pouces six lignes; en-



suite vous fouettez six blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec huit onces de sucre, après l'avoir bien amolli avec la cuillère, comme pour les méringues ordinaires; alors vous mettez la moitié de ce blanc d'œuf sur chaque dôme, vous l'étalez avec la lame du couteau, afin que ce masqué se trouve parfaitement d'égale épaisseur, et le saupoudrez de sucre fin. Mettez-les au four chaleur molle, et donnez-leur une heure de cuisson; pendant ce temps, vous glacez les petits pains au sucre au cassé, puis, après avoir paré le bord des trois abaisses, vous mouillez légèrement l'épaisseur avec du blanc d'œuf, et les masquez ensuite en passant le bord des abaisses sur des amandes vertes ou roses hachées très-fines.

Les dômes étant bien séchés, vous fouettez de nouveau six blancs, et les mêlez comme les précédens, avec huit onces de sucre en poudre; et, après les avoir bien maniés avec la cuillère, vous couchez trente petites méringues d'un pouce de largeur et autant de hauteur; vous les masquez de sucre fin passé au tamis de soie; aussitôt que ce sucre est fondu, vous semez dessus du gros sucre, et les mettez au four de suite. Placez-les avant sur une planche, après cela, faites une méringue de la grosseur ordinaire, mais de forme ronde : vous la masquez de sucre fin, ensuite de gros sucre, puis vous la mettez au four à côté des autres.

Ayez tout prêt une demi-livre de belles pistaches émondées bien vertes, dont vous aurez séparé chacune d'elles en deux filets seulement; puis avec la moitié du blanc d'œu restant, vous masquez bien également le dôme au plus petit trou, et le saupoudrez un peu épais de sucre fin : ce blanc d'œuf est pour tenir les filets de pistaches, que vous piquez sur le dôme avec soin et symétrie; vous les enfoncez peu, et les placez la pointe en l'air, comme je l'ai marqué sur le dessin, afin que vous ne mettiez point de pistaches où vous devez poser les petites méringues, ainsi qu'elles sont indiquées sur le dessin; c'est-à-dire que vous laissez six côtes de blanc d'œuf à distances égales et d'un pouce de largeur où vous ne mettez point de filets de pistaches : ensuite vous

semez du gros sucre sur la partie seulement masqué de pistaches : mettez au four de suite.

Disposez l'autre dôme de la même manière que celui-ci, avec cette différence que vous placez les pistaches dans le sens contraire, c'est-à-dire la pointe en bas. Lorsque vos petites méringues sont cuites, et qu'elles quittent facilement le papier, vous en placez trois sur le dôme au petit trou; vous posez la première sur le blanc non pistaché, et tout près du bord du dôme; puis la seconde à trois lignes au-dessus de la première, et la troisième à trois lignes au-dessus de la seconde. Vous posez ensuite trois méringues de la même manière sur les cinq côtes restantes où vous n'avez point mis de pistaches. Remettez au four, afin que le tout ne fasse qu'une seule et même méringue, et lorsqu'elle est colorée bien également, vous l'ôtez du four.

Au second dôme, vous placez les six méringues sur les places de blancs d'œufs non pistachés, mais à trois lignes de distance du bord du dôme, et les autres trois lignes au-dessus de celle-ci. Mettez au four, et donnez belle couleur.

Vous faites ensuite cuire dans un petit poêlon d'office quatre onces de sucre avec le quart d'un verre d'eau; et au moment qu'il commence à se colorer légèrement, vous le versez aux trois-quarts sur un couvercle de casserole légèrement beurré, puis vous masquez en partie le fourneau avec de la cendre, afin que le feu soit absorbé et conserve néanmoins assez de chaleur pour maintenir le sucre en sirop. Alors vous placez la grande abaisse sur une double feuille de papier qui doit être placée sur un plafond retourné : mettez le côté doré de la moyenne abaisse sur la grande; puis vous trempez un peu le bout d'une gaufre dans le poêlonet, la placez de suite sur la moyenne abaisse et à six lignes près du bord. Vous trempez encore une gaufre dans le sucre au caramel, et la placez tout près de l'autre et à six lignes près du bord de l'abaisse. Placez ainsi vos gaufres, en suivant le même procédé : ayez soin de les poser bien droites et bien également éloignées de six lignes à l'entour du bord de l'abaisse, afin que votre socle soit par-

faitement rond; trempez ensuite le bout de six montans dans le caramel, et placez-les droit sur le bord d'un plafond où est l'abaisse, afin que le caramel qui est après, s'élargisse. Remettez le tiers du sucre conservé dans le poêlon, et remuez-le avec une petite spatule à sucre : lorsqu'il est fondu, vous y trempez le bout des trois montans (déjà trempés dans le caramel), et les placez de suite au milieu de l'abaisse et à deux pouces de distance l'un de l'autre, puis vous trempez les trois autres dans le sucre, et les placez sur l'abaisse tout près des gaufres, et sur-tout à distance égale. Le sucre étant bien chaud, vous en mettez un peu sur le bout des montans disposés à cet effet par le sucre qu'ils contiennent déjà de ce côté. Retournez bien vîte le socle sur le milieu de la grande abaisse; appuyez le dessus afin que les montans se collent plus également. Vous collez ensuite le reste des gaufres sur la petite abaisse, et de la même manière que les précédentes; puis vous trempez les montans dans le caramel, et les placez sur le plafond. Trempez de nouveau l'autre côté, et placez-le de suite sur l'abaisse et tout près des gaufres : faites chauffer le sucre, et versez-en quelques gouttes sur le bout des montans. Retournez de suite le socle sur le milieu du premier, et appuyez-le légèrement.

Vous placez ensuite vos garnitures de petits pains à la duchesse, comme je l'ai indiqué sur le dessin. Collez légèrement vos garnitures avec un peu de caramel, ensuite placez la moitié de la méringue au grand trou sur la petite abaisse, de manière qu'elle fasse l'effet d'une coupe, puis avec huit macarons ou huit croquignoles à la Reine, que vous trempez d'un côté dans le caramel; placez-les de suite sur le fond intérieur de la méringue et de l'abaisse, de manière à les coller ensemble : après cela, vous placez encore huit macarons au haut du bord de même que ceux du bas; mais ceux-ci doivent excéder la hauteur du bord de la méringue. Enfin vous passez le doigt dans le petit trou du second dôme, afin d'avoir plus de facilité de l'enlever pour le placer sur la moitié collée à l'abaisse. Les macarons placés au haut du premier dôme, sont pour

empêcher celui-ci de vaciller et en même temps le tenir fixe; puis vous placez sur le petit trou la plus grosse des petites méringues. Au moment du service, vous ôtez la moitié de la grosse méringue de la même manière que vous l'avez placée; ensuite vous garnissez l'autre partie de la méringue formant coupe, avec de la crême à la Chantilly, assaisonnée de vanille et de sucre fin; puis vous posez sur cette crême, qui doit former la pyramide et dominer le bord de la méringue, de belles fraises ananas ou autres. Recouvrez la méringue, et garnissez également de crême la petite méringue, que vous posez sur la grosse méringue, comme le dessin l'indique. Faites porter cette grosse pièce par un valet de pied adroit; mais pour être plus sûr, portez-la vous-même à sa destination, car cette grosse pièce est un peu fragile.

La personne chargée de la servir devra enlever la moitié de la méringue; et après l'avoir cassée par partie, on servira une cuillerée de crême, puis à côté un fragment de la méringue.

CHAPITRE XVI.

CROQUANTES EN PATE D'AMANDES A L'ANCIENNE, N° 2.

Observation. Ce dessin représente une croquante ornée de feuilles de biscuit aux pistaches et de petites couronnes de pâtisserie blanche : cette croquante est ce que nos anciens avait de mieux après la brillante sultane, qu'ils faisaient, m'a-t-on dit, aussi brillante et aussi élégante que nous : cela est probable.

Mais, je le répète encore, je regrette bien sincèrement que le fameux Tiroloy ne nous ait pas laissé quelques détails sur sa manière de procéder dans ses travaux; car je l'ai toujours entendu citer par ses contemporains comme l'un des bons pâtissiers de fonds de son temps, et comme le plus parfait et le plus adroit pour le pastillage, qui était le plus bel ornement du service de la pâtisserie du siècle dernier.

Cela ne m'étonne pas du tout, attendu que ce fameux Tiroloy était bon dessinateur, et ce talent a sans doute contribué beaucoup à le faire briller d'une manière éclatante au-dessus de tous les pâtissiers justement renommés du temps passé.

Mais, il faut le dire, ces Messieurs étaient trop heureux pour s'occuper d'un ouvrage qui eût réclamé leurs loisirs et leur application; cela ne pouvait leur convenir en aucune manière; et aussitôt que leurs travaux de table étaient faits, ils ne pensaient plus qu'aux plaisirs de la société, où ils jouaient un très-grand rôle : par-tout ils étaient estimés, recherchés même par leur amabilité, leur bonne tenue. Cela n'est pas étonnant, l'extrême bon ton de la cour de Louis XV a singulièrement influé sur la civilisation de toutes les classes de la société, mais particulièrement sur les hommes de bouche, qui, à cette époque, étaient justement considérés des grands : aussi il n'existait pas un cuisinier de seigneur qui n'eût lui-même la tournure et les manières d'un homme de bon ton : l'habit brodé, les manchettes de dentelles et les boucles à diamans étaient leur parure; l'épée était leur armement, et ils savaient la porter.

Lorsque toutes ces belles choses me passent par la tête, j'oublie volontiers la pénible tâche que je me suis imposée(1).

Croquantes de pâte d'amandes d'avelines.

Après avoir émondé et lavé à l'eau fraîche deux livres d'amandes d'avelines, vous les égouttez dans un tamis, et les pressez ensuite dans une serviette, afin de les éponger autant que possible; mettez le quart de ces amandes dans le mortier et pilez-les en les mouillant peu à peu d'une demi-cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous passez cette pâte par le tamis de crin à passer la farine, et vous recommencez trois fois encore la même opération. Mettez vos amandes dans une grande bassine d'office (poêle à confitures), avec vingt-quatre onces de sucre cristallisé et passé au tamis de soie. Remuez ce mélange avec une grande spa-

(1) Cet article fut écrit en 1813.

tale. Posez la poêle sur un grand fourneau d'une chaleur tempérée et bien égale ; remuez la pâte sans discontinuer : aussitôt qu'elle commence à s'échauffer, ayez l'attention de remuer également partout la surface de la bassine, afin que la pâte d'amandes ne s'y attache pas, sinon elle se trouve remplie de petites parties gratinées, dures et jaunâtres qui lui ôtent tout son mérite, et lui donnent un goût d'empyreume fort désagréable. Après avoir travaillé ainsi votre pâte pendant à peu près trois quarts d'heure, vous posez le bout du doigt dessus, et si la pâte s'y attache, alors vous continuez de la dessécher ; mais si, au contraire, elle n'est pas collante au doigt, vous versez de suite la pâte dans le mortier, et, après avoir ôté le peu qui tient nécessairement au fond et à l'entour de la bassine, vous le mettez dans le mortier avec deux gros de gomme adragant, trempée selon la règle, et passée à la serviette. Vous y ajoutez le suc d'un citron ; pilez parfaitement le tout ensemble, ce qui donnera du corps à la pâte d'amandes et l'affermira en même temps, attendu qu'elle se refroidit. Vous l'ôtez du mortier pour la placer sur le tour que vous saupoudrez de sucre passé au tamis de soie ; moulez cette pâte, coupez-en le quart, et couvrez le reste avec une moyenne terrine, afin qu'elle ne se hâle pas par l'action de l'air, faites une abaisse de deux lignes d'épaisseur, avec le quart de la pâte. Ayez soin de la disposer selon la forme du moule que vous aurez légèrement beurré intérieurement. (Je préfère les grands moules unis, ou à côtes du haut en bas). Vous y placez l'abaisse et l'appuyez avec précaution par un peu de pâte d'amandes, afin de lui donner les formes du moule ; mais vous ne pouvez foncer un moule de grosse pièce que par parties, c'est-à-dire, qu'après avoir masqué une partie de ces moulures bien également, vous parez l'abaisse de cette manière : si, par exemple, vous foncez une partie cannelée, alors vous coupez (ou parez) les bords de l'abaisse dessus l'arête qui sépare deux côtes ; de même vous coupez l'abaisse sur l'arête d'un filet qui sépare le moule dans sa hauteur ; mais vous foncez cette espèce de croustade de manière que les joints de l'abaisse ne

soient pas sensibles à la vue ; ensuite vous mettez le moule sur le four ou dans l'étuve pendant trois ou quatre heures, afin que la pâte d'amande s'affermisse en se séchant peu à peu. Vous mettez le moule au four chaleur molle, et le retournez de temps en temps afin que la pâte d'amandes se colore bien également. Lorsqu'elle à atteint une belle couleur blonde, vous ôtez le moule du four, et lorsqu'il n'est plus que tiède, vous détachez légèrement la croquante. Dès qu'elle est détachée du moule, vous la laissez encore dedans, et ne l'ôtez que quand vous êtes prêt à finir cette grosse pièce.

Avec les parures de pâte d'amandes, vous masquez un dôme de deux pouces, moins large que le moule de la croquante ; vous donnez également une jolie couleur blonde à ce dôme, et au moment du service, vous renversez ce dôme sur une grande abaisse de pâte d'office, qui doit avoir un pouce de largeur de plus que le diamètre du moule de la grosse pièce ; vous collez ce dôme avec un peu de sucre, afin qu'il se trouve fixé ; vous le garnirez de crême fouettée à la vanille et en pyramide ; puis vous placez çà et là sur cette crême, de belles fraises ananas ou autres. Vous placez par-dessus ce dôme la croquante, ce qui rend la crême invisible. Servez de suite.

Vous devez avoir décoré votre croquante avant de la servir. A cet effet, vous renversez le moule sur un grand plafond ; vous historiez la grosse pièce de différentes manière, d'abord, dans le genre du dessin du n° 2 de la planche X^e^, avec de petits anneaux de petite pâtisserie blanche, et des feuilles découpées avec du biscuit vert aux pistaches ; mais après avoir placé ces décorations, que vous collez légèrement avec un peu de sucre au cassé, vous masquez le reste de la croquante avec de jolies confitures bien transparentes. Si le moule se trouve être à côtes, vous masquez légèrement une côte avec de la gelée de pomme ; puis vous masquez la côte qui suit avec du sirop de cerises réduit, ou de la gelée de groseilles rouges, ensuite la côte suivante avec de la gelée de pommes, ce qui vous donnera une côte blanche et une rose, et ainsi

de suite, comme le bas du dessin le représente. Lorsque votre croquante se trouve ainsi masquée de confitures, ce qui lui donne une physionomie brillante, et d'un beau glacé, vous la servez; mais on peut servir ces sortes de grosses pièces non masquées de confitures, et sans être même décorées; on pourrait également les décorer avec des guirlandes ou des rosaces de sucre filé. Lorsque ces ornemens sont placés à propos et avec goût, il en résulte le plus joli effet possible.

On peut faire pareillement cette croquante de pâte d'amandes ordinaire; alors, au lieu d'employer deux livres d'amandes d'avelines, vous faites la pâte avec deux livres d'amandes douces : c'est la seule différence; mais si vous voulez faire votre pâte d'amandes bien blanche, il faut, après avoir émondé les amandes, les laisser tremper une demi journée dans de l'eau fraîche, alors elle s'imbibe et blanchit singulièrement. Vous les pilez en les mouillant avec le suc de plusieurs citrons.

CHAPITRE XVII.

Gâteaux de mille feuilles pour grosse pièce ordinaire, n° 3.

Observation. La moitié de ce dessin représente d'un côté un gâteau méringué de mille feuilles, et de l'autre un gâteau à la moderne.

Cette grosse pièce appartient encore à nos anciens; mais elle n'a rien d'agréable dans sa préparation, et sa physionomie n'est pas distinguée. Je n'en dirai pas davantage, et je vais procéder de suite à sa description.

Après avoir donné douze tours à trois litrons de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), vous coupez chaque citron en quatre parties égales, que vous moulez, abaissez et posez sur des plafonds, et vous coupez quatre de ces abaisses de huit pouces de diamètre. A cet effet, vous posez dessus un couvercle de casserole de huit pouces de diamètre, et coupez ainsi vos abaisses bien rondes, en suivant le pourtour du bord du couvercle. Vous coupez

ensuite de la même manière quatre autres abaisses, mais de six lignes plus étroites que les premières : vous en coupez encore quatre plus petites de six lignes, c'est-à-dire, de sept pouces de diamètre. Vous coupez le milieu de toutes ces abaisses avec un coupe-pâte de deux pouces de largeur; vous moulez toutes ces petites abaisses avec les parures, pour en faire encore quatre abaisses de six pouces et demi de diamètre ; vous les videz pareillement au milieu avec le coupe-pâte : ensuite faites une dernière abaisse avec le reste des parures ; vous la coupez du diamètre de six pouces et demi, mais ne la coupez pas au milieu. Lorsque tous vos gâteaux sont dorés, vous les rayez légèrement, et les piquez çà et là. Mettez-les tous au four chaleur modérée, et retirez-les lorsque le feuilletage sera bien séché.

Lorsqu'elle est refroidie, vous posez une grande abaisse de feuilletage sur une abaisse de pâte d'office du diamètre de neuf pouces ; ensuite vous masquez, avec un demi-pot de marmelade d'abricots, le dessus de l'abaisse du feuilletage ; vous posez dessus une seconde grande abaisse, que vous masquez d'un demi-pot de gelée de groseilles roses de Bar, ou autres ; mettez par dessus une troisième grande abaisse, que vous masquez d'un demi-pot de gelée de pommes de Rouen. Recouvrez cette gelée de la dernière grande abaisse, que vous masquez ensuite d'un demi-pot de marmelade de prunes de mirabelle ; enfin placez ainsi tour à tour les douze abaisses restantes, en commençant par les plus grandes, pour terminer le haut du gâteau par les quatre abaisses de six pouces et demi de diamètre. Mais à mesure que vous les placez, vous les masquez successivement de confitures de tous les fruits possibles : ayez soin que le trou du milieu ne soit pas masqué de confitures, de même que l'épaisseur des abaisses.

Cette opération terminée, vous fouettez six blancs d'œufs, et les mêlez avec huit onces de sucre passé au tamis de soie ; alors vous masquez avec ces blancs d'œufs le pourtour du gâteau de mille feuilles, c'est-à-dire, du haut en bas de son extérieur ; mais vous le masquez le plus vite et

le plus également possible : saupoudrez les blancs d'œufs de sucre écrasé seulement, sans le passer au tamis. Après cela, faites une petite flamme claire à la bouche du four, comme pour glacer du feuilletage ; présentez le gâteau à un pied de distance de cette flamme, retournez-le doucement et sans discontinuer; mais tenez le gâteau sur le bouchoir de la bouche du four seulement, c'est-à-dire, qu'il ne doit pas entrer dans le four pour recevoir sa couleur ; car si l'on mettait ce gâteau dans le four, sa chaleur agissant par gradation sur l'intérieur du gâteau, celui-ci s'amollit et s'abaisse singulièrement, par la fragilité des abaisses de feuilletage qui le composent. Par ce triste résultat, cette grosse pièce perd une partie de son élégance ; car au lieu d'avoir un pied d'élévation, elle n'aura plus que sept à huit pouces de hauteur, tandis que par mon procédé de n'employer que la flamme pour colorer le gâteau, on obtient tout le succès désirable, cette flamme légère n'ayant pas le temps d'agir assez profondément pour atteindre le cœur du gâteau.

Je donne cette manière de procéder comme la plus convenable à la réussite de l'opération ; elle est le résultat de différentes expériences qui m'ont fait reconnaître sa validité.

Vous méringuez le dessus de l'abaisse conservée (la dernière faite et qui n'a pas de trou); puis vous placez, à l'entour du bord, une couronne de petites méringues de la grosseur d'une aveline; et sur le milieu de l'abaisse, vous placez avec du blanc d'œuf une jolie rosace : saupoudrez le tout de sucre passé au tamis de soie, et mettez l'abaisse dans le four; aussitôt qu'elle a la même teinte de couleur que le tour du gâteau, vous l'ôtez. Lorsque le gâteau est refroidi, vous décorez le dessus avec goût, en employant des confitures de gelée de pommes, de groseilles, d'abricots, de belles cerises et de verjus.

Au moment du service, vous garnissez de crême fouettée à la vanille l'intérieur du gâteau ; vous placez par dessus l'abaisse historiée : elle doit avoir la même largeur que le dessus du gâteau.

Pour la garniture de cette grosse pièce, on emploie au moins six pots de confitures d'une livre chaque, ce qui rend cette grosse pièce fort coûteuse.

Ce gâteau de mille feuilles méringué a la physionomie représentée dans la moitié du dessin du n° 3. Maintenant je vais procéder au gâteau de mille feuilles à la moderne.

Les anciens faisaient ce gâteau de forme octogone, et incrustaient, dans chaque face, une petite niche, pour en faire une fontaine. Ils masquaient la surface de ce gâteau de pâte d'amandes de diverses couleurs.

Gâteaux de mille feuilles à la moderne.

Lorsque toutes vos abaisses de feuilletage sont préparées et cuites de même que ci-dessus, vous masquez le dessus d'une grande abaisse d'un demi-pot de marmelade d'abricots, vous la recouvrez avec une seconde; ensuite vous masquez l'épaisseur de ces deux abaisses avec du blanc d'œuf préparé comme le précédent. Vous roulez ce gâteau sur des pistaches hachées bien fines, ce qui encadre le gâteau d'une bordure de verdure. Après l'avoir mis dix minutes au four chaleur molle, vous le retirez et le mettez de côté; mais pendant qu'il est au four, vous masquez encore une grande abaisse de confiture de groseilles de Bar, et la couvrez. Vous masquez aussi l'épaisseur de ces deux abaisses avec du blanc d'œuf, et vous les roulez ensuite sur du gros sucre bien égal en grosseur; vous les mettez au four de suite, afin que le gros sucre n'ait pas le temps de se fondre par l'humidité du blanc d'œuf; et, après dix minutes, vous le retirez du four, pour que le blanc d'œuf n'ait que le temps de sécher sans prendre couleur.

Ainsi donc, vous suivrez les mêmes procédés que ci-dessus, pour unir les deux abaisses deux par deux, par le moyen des confitures qu'elles contiennent entr'elles. Au fur et à mesure que vous en avez deux de mariées, vous masquez leur épaisseur de blancs d'œufs, et les roulez tour à tour sur des pistaches et sur du gros sucre, ce qui vous donne réellement, à la fin de cette opération, huit

gâteaux fourrés de deux abaisses chaque, dont quatre seront entourés de pistaches, et les quatre autres de gros sucre.

Lorsque tous ces gâteaux sont bien refroidis, vous commencez à placer sur une abaisse de pâte d'office un gâteau, dont le tour sera masqué de pistaches (mais vous posez les plus grandes les premières, et finissez par les plus petites). Masquez la superficie de gelée de groseilles blanches : placez par dessus le second grand gâteau, dont le bord doit être au sucre; vous enlevez ces gâteaux par le milieu, afin que leurs bordures fragiles ne soient pas déflorées par le toucher des doigts, en les plaçant les uns sur les autres. Après avoir masqué la superficie du second gâteau, vous en placez un troisième par dessus, dont le tour doit être aux pistaches. Masquez la superficie de confitures; recouvrez-le d'un quatrième gâteau entouré de gros sucre. Terminez votre gâteau de mille feuilles, en plaçant successivement un gâteau aux pistaches masqué de confitures, un au gros sucre masqué de confitures, un aux pistaches masqué de même, et ainsi de suite; enfin placez le dernier qui doit être entouré de gros sucre, et qui sera masqué encore de confitures; vous posez par dessus la dernière abaisse que vous aurez méringuée, perlée et décorée de confitures comme la précédente.

Je ne mets point de crême dans l'intérieur de ce gâteau, et je trouve que cela vaut mieux; car cette crême n'a rien d'agréable au palais parmi tant de sortes de confitures.

Ce genre de finir son gâteau est plus facile et infiniment plus riche que le précédent; sa physionomie est plus pittoresque et plus attrayante à la vue; car les rangs de pistaches et de gros sucre font le plus bel effet possible.

CHAPITRE XVIII.

DES GROSSES BRIOCHES EN CAISSE, AU FROMAGE, AU RAISIN DE CORINTHE ET A LA CRÊME DE VANILLE.

Avant d'entrer en matière, je vais donner une idée de la manière de faire ces sortes de caisses, pour cuire une grosse brioche.

Pour une brioche de grosse pièce ordinaire, du poids de huit livres, vous donnez à la caisse huit pouces de diamètre et neuf de hauteur ; mais, pour une brioche de grosse pièce du poids de douze livres, vous donnez à la caisse dix pouces de diamètre et douze de hauteur.

Pour faire cette dernière caisse, vous procédez ainsi : Vous coupez une bande de carton lissé, de la même manière que je l'ai décrit pour les gros pâtés froids de jambons ; mais vous donnez à celle-ci trente pouces de longueur, du côté du haut de la caisse ; elle doit avoir deux pouces de plus dans le bas : c'est pour donner plus de grâce à la caisse. Ensuite, vous collez cette bande de carton à l'entour d'un rond de carton de dix pouces de diamètre, par le moyen de bandes de papier fort, masqué de colle de farine et d'eau, dont vous posez moitié de la longueur sous le fond de la caisse. Vous relevez l'autre partie de ces bandes sur le tour de la caisse ; mais pour lui donner plus de solidité, vous remettez encore autant de bandes de papier placées de même. Vous réunissez les deux extrémités de la bande de carton qui fait le tour de la caisse, en collant sur leurs joints des bandes de papier ; vous en collez au dedans comme au dehors de la caisse ; lorsqu'elle est terminée, vous la mettez sécher au four quelques minutes, et, en la retirant, vous la beurrez intérieurement, mais très-légèrement ; alors vous pouvez vous en servir de suite.

Grosses brioches au fromage.

Lorsque votre brioche (*Voyez* cette détrempe, première partie), est prête à mettre au four, vous élargissez la pâte sur le tour, et semez dessus du fromage de Gruyère coupé en petits dés de six signes carrées (un quarteron de fromage par livre de pâte) ; ensuite, vous commencez à rouler la pâte par le bord, et continuez à la rouler sur elle-même ; coupez à peu près le huitième de cette pâte, et moulez la plus forte partie que vous placez de suite dans sa caisse ; dorez légèrement le tour et le dessus, moulez le reste de la pâte, et placez-la sur l'autre partie, de manière

qu'elle forme la tête de la brioche ; après l'avoir dorée légèrement, vous coupez la pâte qui est à l'entour de la tête ; puis, vous coupez de même l'épaisseur de la tête : mais pour bien faire ces ciselures, appuyez légèrement, et mettez la brioche au four.

Après deux petites heures de cuisson, vous la retirez doucement du four, pour observer si la tête est bien détachée du reste de la masse, autrement, vous y posez la main pour la détacher ; vous la couvrez de plusieurs feuilles de papier, et la remettez bien vîte ; mais, vous la placez un peu plus au milieu du four, et ne la touchez plus que pour la retirer. Ayez soin que le fond de ses grignes soit légèrement coloré, tandis que la tête et le reste de la brioche se trouve d'une belle teinte rougeâtre. Cette différence de couleur fait la beauté de cette grosse brioche.

Grosses brioches au raisin de Corinthe.

Pour une brioche de huit livres de pâte, vous employez une livre huit onces de beau raisin de Corinthe, ce qui fait trois onces par livre de pâte. Lorsque votre raisin est parfaitement bien épluché, lavé et ressuyé dans une serviette, vous le semez sur la pâte, et terminez l'opération de même que ci-dessus.

Vous procédez de la même manière pour faire une brioche au raisin muscat, avec cette différence que vous employez une livre et demie de muscat, dont vous aurez séparé chaque grain en deux parties et ôté en même temps les pépins.

Grosses brioches à la crême de vanille.

Faites infuser dans quatre verres de crême bouillante, quatre gousses de bonne vanille ; après une demi-heure d'infusion, vous passez cette crême à la serviette ; vous la joignez dans la détrempe en supprimant à peu près six œufs. Vous procédez, pour faire cette détrempe, selon la recette décrite au chapitre concernant la pâte à brioches, et pour mouler et cuire celle-ci, vous employez les mêmes procédés indiqués précédemment.

Toutes ces sortes de brioches au fromage, au raisin, ne font pas le même effet à la cuisson que la pâte ordinaire, et cela est tout simple, attendu que ces sortes d'accessoires sont des corps matériels qui ne prennent aucune part à la fermentation, ce qui rend la pâte un peu plus pesante.

Ces sortes de brioches sont agréables pour les thés, et pour servir de grosses pièces dans un déjeûner dînatoire à la moderne.

CHAPITRE XIX.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA PARISIENNE.

Après avoir beurré légèrement un moule pour grosse pièce, vous le foncez le plus mince possible avec de la pâte fine à dix livres (*Voyez* cet article, 1re partie). Ayez le soin que les soudures ne soient pas apparentes; masquez de papier beurré le dessus de la pâte, et garnissez ensuite le moule de farine. Mettez cette croustade au four chaleur gaie, et retirez-la de belle couleur : videz-la bien parfaitement, et ôtez toutes les petites bandes de papier beurré; laissez-la dans le moule que vous mettez de côté. Ensuite faites une livre et demie de biscuit de cette manière : cassez trente œufs, en mettant les jaunes dans une grande terrine, et les blancs dans un bassin; vous travaillez les jaunes avec une livre et demie de sucre, et prenez les blancs bien fermes; vous les mêlez avec les jaunes, en y joignant dix-huit onces de farine ordinaire séchée au four et passée au tamis. Lorsque cette pâte est bien molle, vous en placez quatre grandes cuillerées sur une feuille de papier fort, puis vous élargissez cette pâte du diamètre de la croustade. Après avoir préparé six de ces abaisses de pâte à biscuit, vous les mettez au four chaleur modérée, et les cuisez bien blond. Pendant leur cuisson vous préparez de la même manière le reste de l'appareil, que vous cuisez de même. Lorsque toutes ces abaisses de biscuit sont refroidies, vous parez celle qui serait trop grande pour entrer dans la croustade; ensuite vous préparez quatre fois l'ap-

pareil décrit pour le fromage bavarois aux fraises (*Voyez* cet article, 7e partie). Une heure avant le service, vous masquez le fond et les côtés de la croustade avec cette espèce de crême qui doit exhaler l'agréable odeur des fraises ; vous placez sur le fond de la croustade une abaisse de biscuit (ces abaisses de biscuit doivent avoir la même couleur dessus que dessous, ce qui doit les rendre un peu sèches et cassantes) ; vous les masquez ensuite de fromage bavarois : mettez par dessus une abaisse de biscuit que vous masquez encore du même fromage, enfin emplissez ainsi la croustade, en y plaçant tour à tour une abaisse de biscuit et un lit de fromage bavarois. La dernière abaisse, qui doit se trouver de niveau avec les bords de la croustade, n'a pas besoin d'être masquée ; vous lutez le moule d'un grand rond de papier fort, vous enterrez la croustade dans la glace. Pendant que le fromage bavarois reprend un peu le frais, vous faites une demi-livre de sucre filé. Lorsqu'il est prêt à servir, vous renversez le gâteau de mille feuilles sur un plat, que vous avez couvert auparavant d'une belle serviette damassée : masquez légèrement le dessus et le tour du gâteau avec de la marmelade d'abricots bien claire ; placez avec promptitude huit côtes, que vous formez avec le sucre filé ; mais placez-les à partir du milieu du dessus du gâteau, et à distance égale, pour qu'elles se terminent au pied du gâteau servi de suite.

Si ce gâteau est servi par un maître-d'hôtel amateur de de son service, il servira en un moment cette grosse pièce, qu'on mange avec autant de plaisir qu'un soufflé ; car ce gâteau de mille feuilles ne laisse rien à désirer ni pour le coup-d'œil ni pour le palais fin et délicat des amateurs.

Voici encore une grosse pièce qui doit à l'avenir faire un grand honneur à notre pâtisserie du jour ; je la fis, pour la première fois, à l'Elysée-Bourbon. Elle produisit bon effet ; car on n'a desservi de cette grosse pièce que quelques petits fragmens de la croustade.

On peut également garnir cette grosse pièce au fromage bavarois, à l'abricat, aux framboises, à la vanille, au

chocolat, au café, à l'orange, au cédrat, au citron ; aux pistaches, au marasquin ou au rum ; mais ne mettez jamais qu'une seule et même crême pour cette garniture de grosses pièces. On peut pareillement garnir ce gâteau avec toutes sortes de crêmes plombières, de crêmes fouettées, et de même avec les crêmes-pâtissières ; mais de préférence on doit employer les crêmes colorées, comme par exemple, au café à l'eau, au chocolat, aux pistaches, à la vanille, parce qu'elle est bien blanche, puis à l'abricot, aux fraises ou aux framboises.

CHAPITRE XX.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA FRANÇAISE.

Faites une croustade pareille à la précédente, dans un grand moule uni ; mais faites celle-ci en pâte d'amandes, et cuisez-la de même que la croquante décrite ci-dessus : puis vous faites une livre et demie de génoise (*Voyez* cet article), que vous couchez sur de petits plafonds du diamètre de la croustade de pâte d'amandes. Vous leur donnez assez de cuisson afin qu'elles soient bien cassantes et de belle couleur. Ayez le soin, en les sortant du four, de les parer, s'il est nécessaire : une heure avant le service, vous terminez votre gâteau de même que le précédent, avec la même préparation de fromage bavarois.

Ce gâteau de mille feuilles a beaucoup de ressemblance avec celui à la parisienne ; cependant il diffère par les génoises et la croûte de pâte d'amandes.

Pour terminer cette grosse pièce d'une manière convenable, vous tracez dessus douze parties d'égale largeur ; vous suivez les mêmes divisions le long des côtes du gâteau ; mais au lieu de les faire droites, vous les faites inclinées de quatre pouces. Ensuite vous masquez, à partir du dessus jusqu'au pied du gâteau, une de ces côtes avec un peu de marmelade d'abricots, et vous semez dessus des pistaches hachées très-fines. Vous en faites encore cinq pareilles, en laissant entr'elles une côte non masquée ; mais vous les

masquez ensuite de sucre filé, comme ci-dessus, de manière que cette côte aux pistaches, se trouve au milieu de deux côtes de sucre plus brillantes que des filets d'argent. Cette petite coquetterie donne à ce gâteau de mille feuilles un caractère bien distingué.

CHAPITRE XXI.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA ROYALE.

Préparez trois fois autant d'appareils qu'il y en a de décrits pour les génoises à la Dauphine (*Voyez* 3ᵉ partie); mais lorsqu'elles sont cuites, vous les détaillez par losanges de cinq pouces de longueur. Prenez vos dimensions pour que cinq de ces losanges, placés à côté les unes des autres, puissent faire une étoile parfaite. Il faut, au moins, quatre-vingt de ces losanges; ensuite vous en posez cinq sur une abaisse de pâte d'office formant l'étoile. Alors vous masquez le dessus des cinq losanges avec de la marmelade d'abricots, vous posez par dessus cinq gâteaux, que vous masquez de marmelade d'abricots; enfin, vous continuez à poser ainsi de suite toutes vos losanges les unes sur les autres, en ne formant qu'une seule et même étoile à cinq pans; mais vous avez soin de les masquer dessus au fur et à mesure que vous les posez en place. Vous emploierez à peu près quatre pots de marmelade d'abricots.

Vous collez sur chaque côté des angles de l'étoile des parties de feuilles de pain à chanter, que vous faites tenir par le moyen d'un peu de marmelade d'abricots; et, lorsque le dessus et le tour de l'étoile sont parfaitement masqués de pain à chanter, vous masquez légèrement, et le plus également possible, le dessus du pain à chanter avec une glace royale d'un beau rose très-léger en couleur. Vous décorez le dessus (qui doit être masqué de glace rose) avec des pistaches, des raisins de Corinthe et d'angélique confite.

Ce gâteau de mille feuilles, par sa jolie tournure et son joli teint de rose, a une physionomie qui le caractérise d'une manière éclatante.

On peut également le glacer avec une glace royale aux pistaches d'un vert très-tendre, ou bien au chocolat, au zeste d'orange couleur orange, ou au zeste de citron et de cédrat couleur citron, puis d'un glacé bien blanc au marasquin.

On peut encore garnir l'intérieur du gâteau avec de la marmelade de pêches, de prunes, de gelée de pommes, de groseilles de Bar et autres.

Quoique je n'aie pu encore exécuter cette grosse pièce pour en voir le résultat, il est présumable qu'elle sera bien accueillie des gastronomes, attendu qu'elle se compose de génoises à la Dauphine, qui sont très-agréables au palais.

CHAPITRE XXII.

POUPELINS HISTORIÉS DE FEUILLES DE BISCUIT AUX PISTACHES.

Cette grosse pièce de fonds est encore fort difficile à bien faire; sa cuisson est très-ingrate, et son appareil n'est pas aisé; en voici la description :

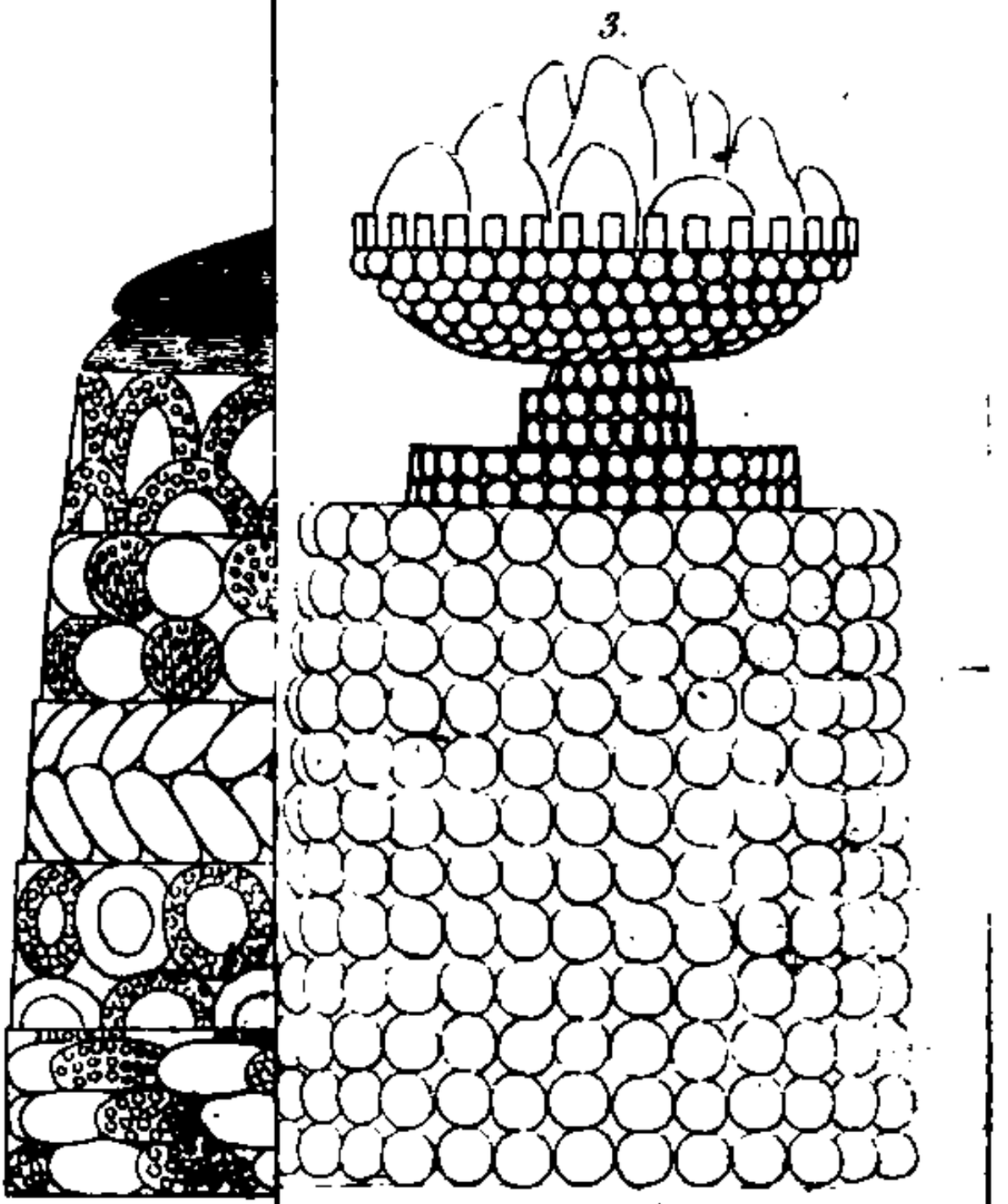
Pour un poupelin de grosse pièce ordinaire, vous mettez dans une casserole huit verres d'eau et huit onces de beurre. Dès que ce mélange est en ébullition, vous l'ôtez de dessus le fourneau; vous remplissez ce liquide avec de la farine tamisée, pour en faire une pâte à choux un peu ferme. Vous remettez l'appareil sur le feu, en le remuant continuellement avec la spatule pendant quelques minutes, afin de le dessécher. Vous recommencez une fois encore le même appareil; et, après l'avoir desséché, vous le mettez avec le premier fait dans le mortier. Vous y joignez trois quarterons de sucre, deux onces de fleur d'orange et six œufs tour-à-tour. Enfin, lorsque cette pâte se trouve mouil-

SUJETS DE LA PLANCHE XI.

Le n° 1 représente un croque-en-bouche de divers genres.

Le n° 2, un poupelin historié de feuilles de biscuit aux pistaches.

Le n° 3, un croque-en-bouche à la parisienne.


3.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

lée par cinquante à soixante œufs, elle doit se trouver plus molle que la pâte à choux ordinaire, sans cependant être liquide. Alors vous la versez dans un grand moule que vous aurez bien légèrement beurré, et vous la mettez au four chaud. Après deux heures de cuisson, vous voyez la pâte qui s'élève au-dessus du moule, et qui bientôt s'en sépare. Il ne faut pas s'étonner si l'on voit tomber de fortes parties de pâte dans le four; c'est inévitable; à cause de l'extrême quantité de pâte que contient le moule. Mais, je le répète encore, cette quantité de pâte superflue en apparence, est réellement nécessaire à l'opération.

Après trois heures et demie de cuisson, vous retirez le moule à la bouche du four, et si le tour du poupelin se trouve de belle couleur, vous coupez le tour du dessus, que vous enlevez aussitôt; puis, avec une grande cuillère, vous séparez la pâte de l'intérieur du moule, de manière qu'il n'y reste plus qu'une croustade parfaite, que vous laissez dans le moule quelques minutes à la bouche du four pour la sécher encore.

Si, dans le cas contraire, le poupelin demandait une demi-heure de cuisson de plus, et, qu'avant ce temps, on l'eût vidé dans la persuasion d'une cuisson parfaite, il résulte qu'aussitôt qu'il est ouvert dessus pour le vider, il s'abaisse de quelques pouces en formant des plis, qui donnent à cette grosse pièce une bien mauvaise mine : elle fait honte à celui qui l'a cuite. Voilà précisément ce qui rend cette grosse pièce difficile, et sur-tout aujourd'hui, parce que nous sommes forcés de cuire toutes sortes de petites pâtisseries pendant la cuisson de nos grosses pièces de fonds, tandis que ces grosses pièces devraient très-souvent se cuire seules, et sur-tout à four fermé.

Mais, je l'ai déjà dit précédemment, ce genre de cuite à four fermé, est incompatible avec nos travaux modernes.

Lorsque votre grosse pièce est presque refroidie, vous la masquez intérieurement avec trois pots d'une livre de marmelade d'abricots, que vous masquez ensuite, en semant par dessus une livre de macarons doux écrasés. Vous retournez le moule sur une abaisse de pâte d'office de six

lignes plus larges que la grosse pièce. Le moule étant retiré aussitôt, l'exterieur du poupelin doit avoir une belle couleur blonde, et aussi unie que le biscuit de Savoie.

Vous faites dissoudre au bain marie un pot de gelée de pommes et un de gelée de groseilles roses; alors, avec un pinceau de plumes, vous masquez de cette gelée de pommes le dessus des six côtes du poupelin, s'il se trouve être à douze. Vous masquez les six autres côtes avec de la gelée de groseilles; mais ces côtes doivent se trouver masquées de manière qu'il y en ait une blanche (gelée de pommes) et une rose (gelée de groseilles), et ainsi de suite. Masquez le reste du poupelin avec de la gelée de pommes, dans laquelle vous joignez la moitié du reste de la gelée de groseilles, afin que ce mélange soit d'un beau rose légèrement coloré; et, si vous voulez décorer un peu les côtes du poupelin, comme je l'ai indiqué sur le dessin du n° 2 de la planche précédente, vous coupez des petites feuilles de biscuit vert ou des pistaches en filets, puis des raisins de Corinthe, bien lavés; et, pour les faire tenir, vous masquez un peu le côté que vous posez dessus le poupelin, avec de la marmelade d'abricots. Lorsqu'il est décoré, vous le servez de suite, comme étant dans sa fraîcheur. Car, s'il se trouve être garni long-temps d'avance, sa croûte s'amollit et perd par là une partie de sa qualité, puisque toute la bonté de ce gâteau est d'être croustillant: sa beauté dépend de son éclat, qui se trouve terni lorsqu'il attend.

Cette grosse pièce étant bien terminée, est assez agréable à manger, attendu qu'elle est croquante sous la dent. Pour le service, elle est extrêmement volumineuse, et en elle-même elle n'est presque rien, ce qui fait qu'elle est toujours mangée entièrement.

On peut mettre encore, entre chaque côte, un filet de sucre filé, gros comme le pouce, ce qui fait un effet distingué.

On peut également garnir cette grosse pièce de crême à la Chantilly; mais je préfère l'agréable fromage bavarois, ou bien la crême plombière (*Voyez* ces articles 7ᵉ partie).

CHAPITRE XXIII.

CROQUE-EN-BOUCHE ORDINAIRE, n° 1.

Ce croque-en-bouche (n° 1) se compose de cinq gradins de différens genres ; mais je ne fis jamais cette grosse pièce de cette manière, parce que ce genre serait bisarre et ridicule. Mon intention a été de tracer par ce dessin, les formes diverses que j'ai données aux petits choux qui composent nos croque-en-bouche, c'est-à-dire que si, par exemple, on veut faire un croque-en-bouche en forme d'écailles de poisson, comme le représente le premier gradin, on doit disposer tout l'appareil en petites gimblettes de deux pouces de diamètre, dont le milieu sera de quinze lignes d'ouverture. Lorsqu'elles sont cuites, vous séparez en deux parties chaque petite gimblette ; vous les glacez tour-à-tour dans du sucre cuit au cassé; et, à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez dessus du gros sucre; ensuite vous les trempez légèrement dans le sucre au cassé, et vous les placez aussitôt dans un grand moule uni ; mais vous les posez en formant l'écaille renversée (*Voyez* le dessin); alors vous ne trempez dans le sucre que le côté nécessaire pour les coller les unes sur les autres. Lorsque le moule est bien garni de croque-en-bouche, vous le renversez sur une grande abaisse de pâte d'office, de la même largeur que le moule, et vous servez la grosse pièce sur le champ.

On masque également le dessus des demi-gimblettes, aux pistaches hachées, ou bien avec des petits grains de raisin de Corinthe lavés et séchés au four, mêlés avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches.

Ces sortes de croque-en-bouche sont du plus riche effet; mais on ne fait que les glacer au sucre au cassé, que l'on teint quelquefois en rose, avec une petite infusion de graine de cochenille, ou bien au safran.

Au-dessous du premier gradin du dessin, ce sont de petits croque-en-bouche ronds, d'un pouce de diamètre, dont la moitié est glacée au sucre au cassé, et l'autre moitié

aux pistaches hachées très-fines. Vous formez une espèce de damier, en montant le croque-en-bouche, comme l'indique le dessin du second gradin.

Au-dessous de ce second gradin, ce sont de petits pains (en forme de pains à la duchesse) de dix-huit lignes de longueur. Vous les glacez au sucre au cassé, et les posez au fur et à mesure dans le moule, en forme de tresse.

Au-dessous du troisième gradin, ce sont de petites gimblettes de vingt lignes de diamètre sur dix lignes d'ouverture. Vous en glacez la moitié au sucre au cassé rose, et l'autre moitié au gros sucre, également glacé au sucre rose, ce qui produit un joli effet, sur-tout lorsque le sucre est légèrement coloré, et qu'il ne change pas de couleur pendant qu'on l'emploie.

Le dernier gradin se compose de petits pains à la duchesse de dix-huit lignes de longueur. Vous en glacez la moitié au sucre au cassé, et l'autre moitié aux pistaches; vous les placez en les collant dans le moule, ainsi que le dessin le représente, de manière que cela forme une espèce de vis; car ce genre donne absolument des côtes tournantes, dont l'une sera aux pistaches, et l'autre glacée, et ainsi de suite. J'aime beaucoup cette manière de monter les croque-en-bouche: je les montais souvent de cette façon, quoiqu'avec des croque-en-bouche ronds ou des écailles; les gimblettes sont indiquées de cette manière sur le dessin.

Voici la manière de faire l'appareil pour toutes ces sortes de croque-en-bouche.

Mettez dans une grande casserole dix verres d'eau et douze onces de beurre fin. Lorsque ce mélange est bouillant, vous l'ôtez de dessus le feu, pour le remplir en une pâte un peu ferme par l'addition de farine, que vous remuez avec une spatule; puis vous remettez cet appareil sur le feu; et, après l'avoir desséché pendant quelques minutes, vous la versez dans un mortier, en y joignant une livre d'amandes d'avelines ou d'amandes douces. Pilez douze onces de sucre en poudre, un grain de sel et six jaunes d'œufs, remuez ce mélange avec la spatule; ensuite vous

ajoutez assez d'œufs pour rendre cette pâte de la consistance de la pâte à choux ordinaire, mais un peu plus ferme que molle.

Si vous voulez faire le croque-en-bouche avec des petits pains à la duchesse, vous couchez cette pâte par petites parties, grosses comme une belle noix-muscade, sur le tour qui sera légèrement saupoudré de farine; et à mesure que vous les formez, vous les placez à un pouce de distance les uns des autres, sur des plaques bien légèrement beurrées. Vous les dorez également, et les mettez au four chaleur douce, afin qu'ils se sèchent, sans cependant prendre trop de couleur. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les glacez, et les groupez comme je l'ai décrit ci-dessus.

On fera un quart moins de cette recette lorsqu'on voudra faire le croque-en-bouche en petites gimblettes ou en écailles.

Si vous voulez, avant de sortir le croque-en-bouche du moule, vous masquez l'intérieur avec de la marmelade d'abricots ou autres, et semez dessus du macaron écrasé.

Vous retournez le moule sur une abaisse de pâte d'office, et le retirez de suite. Mettez cette grosse pièce dans un lieu d'une chaleur modérée, si vous ne pouvez le servir de suite.

Il est important de remarquer qu'on ne doit pas beurrer le moule pour y monter le croque-en-bouche, comme on pourrait se l'imaginer; on doit seulement s'assurer que le moule ne soit pas humide, et cela est facile, en le ressuyant fortement.

CHAPITRE XXIV.

CROQUE-EN-BOUCHE A LA PARISIENNE, N° 5.

Cette grosse pièce est, ce me semble, celle qui est la plus digne de paraître dans nos menus, sous la dénomination de *croque-en-bouche*, attendu que sa composition diffère entièrement de celle des précédents croque-en-bouche: elle est plus aimable, et sur-tout plus croustillante.

J'ai composé cette grosse pièce de croquignoles à la Reine (ou de patienco), et cela n'est pas sans raison, parce que je me suis aperçu combien elle était en faveur auprès des personnes qui se piquent de connaître les bonnes friandises; et depuis que cette composition est venue enrichir les petits fours de nos boutiques, que nous ne connaissions pas il y a quelques années, je me sais bon gré d'avoir donné cinquante francs à un faiseur de bonbons, qui voulut bien me rendre le service de venir dans mon établissement me montrer à les faire. Je l'en remercie bien sincèrement, puisque ces croquignoles à la Reine me procurent l'avantage d'en avoir su composer une grosse pièce charmante, et plus croquante que toutes les croquantes de nos anciens.

Lorsque j'exécutai cette grosse pièce pour la première fois, ce fut pour la table du prince Berthier.

Manière de procéder. Après avoir fait et cuit une livre et demie (de sucre) de croquignoles à la Reine, vous aurez le soin de les coucher le plus également possible, et d'un pouce seulement de diamètre; puis vous en coucherez le quart plus petit de moitié. Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, vous montez ce croque-en-bouche de cette manière: Après avoir fait cuire dans un petit poêlon d'office huit onces de sucre au cassé, un peu serré (c'est-à-dire que vous le retirez du feu lorsqu'il commence à se colorer légèrement d'une petite teinte jaunâtre), vous en versez la moitié sur un couvercle de casserole à peine beurré; puis vous masquez le feu du fourneau de cendres rouges, afin de maintenir le sucre du poêlon assez chaud pour vous en servir, et en même temps pour l'empêcher de prendre davantage de couleur; alors vous y glacez légèrement le dessus et l'épaisseur des croquignoles, que vous placez de suite dans un grand moule uni, parfaitement bien essuyé; mais pour tremper vos croquignoles dans le sucre, vous devez les piquer à la pointe du petit couteau; vous les posez avec symétrie, comme le dessin du n° 5 le représente. Lorsque le sucre du poêlon est diminué des trois quarts, vous y joignez alors la moitié du sucre au cassé

conservé, et quand cette partie se trouve employée, vous ajoutez le reste du sucre ; mais dès qu'il commence à se colorer, vous le versez sur le couvercle de la casserole où vous en avez déjà mis.

Ensuite vous faites cuire comme ci-dessus huit onces de sucre dans un petit poêlon d'office bien propre ; puis vous l'employez de même que le précédent, et après celui-là vous recommencez la même opération, lorsque le moule se trouve garni de croque-en-bouche. Vous n'aurez pas garni le fond, attendu que vous le remplacez par une abaisse de pâte d'office, du même diamètre, que vous aurez parée bien ronde, ainsi que deux plus petites, dont une de six pouces de diamètre, et une de quatre pouces; alors vous les glacez sur leur épaisseur, c'est-à-dire tout au tour; puis avec les petites croquignoles que vous glacez dans le reste du sucre que vous faites fondre dans le même poêlon comme les précédens, vous les placez en deux ronds l'un sur l'autre, à l'entour et sur le bord des deux petites abaisses, pour en former deux petits socles, comme le représente le dessin du n° 3. A cet effet, vous collez la grande abaisse sur le croque-en-bouche, et dessus cette abaisse, vous collez le plus grand socle par dessus le second, sur lequel vous collez un rang seulement de croquignoles ; puis vous collez par dessus une espèce de coupe que vous formez dans un moule en dôme, encore avec des croquignoles glacées, et à l'entour du haut vous ajoutez un double rond de croquignoles glacées, et dessus, pour servir de couronnement, vous y collez des denticules formées de croquignoles que vous avez parées carrément (*Voyez* le dessin); puis au moment du service, vous garnissez la coupe de crême fouettée à la vanille.

CHAPITRE XXV.

CROQUE-EN-BOUCHE A LA REINE.

Vous faites l'appareil de même que pour le croque-en-bouche ordinaire; vous tenez celle-ci un peu plus ferme. Mettez-la par petites parties sur le tour, qui sera masqué

de farine. Roulez chaque partie de pâte en bandes de six lignes de grosseur; lorsque vous avez quatre de ces bandes roulées ainsi, vous les mettez les unes contre les autres, puis vous les détaillez de six lignes carrées et les mettez dans un grand tamis avec une poignée de farine, après vous mouvez le tamis de manière que les petites croque-en-bouche, par ce moyen, en roulant les uns contre les autres, s'arrondissent singulièrement; et lorsque toute la poignée de farine est passée par le tamis, vous versez doucement les petits choux sur un couvercle de casserole, et au fur et à mesure que vous les roulez, vous les placez de la même manière. Cette opération doit se faire avec promptitude. Lorsque toute la pâte est détaillée, vous la versez dans une grande casserole pleine d'eau bouillante, puis avec la spatule vous remuez doucement la surface de l'eau, et lorsque tous les petits croque-en-bouche ont quitté le fond de la casserole pour nager sur l'eau, et qu'ils sont fermes au toucher, vous les égouttez dans une grande passoire ou dans un tamis. Lorsqu'ils sont presque refroidis, vous versez dessus quatre œufs battus, et les sautez afin de les dorer également. Laissez-les s'égoutter de la dorure superflue pendant quelques minutes, et rangez-les ensuite sur des plaques, et à six lignes de distance les uns des autres; mettez-les au four chaleur douce. Lorsqu'ils sont cuits bien blonds et bien croustillans, vous mettez ces petits croque-en-bouche dans deux cloches de fer-blanc, et les laissez à la bouche du four.

Faites cuire dans une moyenne poêle d'office deux livres et demie de sucre au cassé; puis vous en versez la moitié sur un grand couvercle légèrement beurré; vous laissez le reste sur le feu. Aussitôt qu'il est coloré d'une belle teinte jaunâtre, vous l'ôtez du feu et versez dessus une cloche de croque-en-bouche, que vous remuez légèrement avec une spatule, afin qu'il soit parfaitement masqué de sucre; alors vous en mettez la moitié (et le reste à la bouche du four) dans un moule de grosse pièce que vous aurez à peine beurré, et le montez comme un nougat, mais avec plus de légèreté, attendu que ces petits croque-en-bouche sont

très-cassans. Vous les montez avec le plus de vitesse possible, et sur-tout ayez soin de vous mettre dans un lieu chaud, afin de monter cette grosse pièce avec plus de facilité. A mesure que vous le montez, vous vous faites donner par partie le reste du croque-en-bouche, qu'une autre personne doit vous placer à mesure sur un petit couvercle (de casserole) chaud, afin que le croque-en-bouche ne puisse pas se refroidir pendant le peu de temps qu'il se trouve dessus.

Lorsque la poêle se trouve débarrassée, vous placez dedans le reste du sucre, et le faites fondre sur un feu modéré. Ayez soin de le remuer avec la spatule, à mesure qu'il se colore; et dès qu'il se trouve de la même couleur que l'autre, vous versez dedans le reste du croque-en-bouche, et le remuez de même que ci-dessus; puis vous finissez de monter le croque-en-bouche comme vous l'avez commencé. Lorsqu'il est refroidi, vous retournez le moule sur une abaisse de sa même largeur; puis vous enlevez le moule et placez le croque-en-bouche dans un lieu qui ne soit pas humide.

Ce genre de croque-en-bouche est d'une physionomie qui le caractérise, et les petits choux qui le composent sont très-aimables à croustiller.

Mais je le répète encore, cette grosse pièce réclame beaucoup de prestesse dans son montage; car autrement le moindre courant d'air la refroidit assez promptement pour empêcher que les parties chaudes que l'on monte sur celle déjà placée dans le moule, ne puissent plus s'unir assez fortement entr'elles pour ne faire qu'une seule et même partie; de manière que par cet inconvénient, en sortant cette grosse pièce du moule, on voit des parties qui se détachent, qu'il faut aussitôt coller avec un peu de sucre au cassé. Cela n'empêche pas que ce croque-en-bouche sera toujours très-fragile; d'un autre côté, il résulte qu'en montant cette grosse pièce promptement, le sucre n'a pas le temps de changer de couleur, ce qui est très-important, afin d'obtenir son croque-en-bouche de la même couleur, tandis qu'autrement le sucre se noircit; alors ce croque-en-

bouche sera marbré de plusieurs couleurs, et n'aura pas la solidité convenable.

On fait encore ce croque-en-bouche de cette manière : vous mettez cinq quarterons de sucre en poudre dans la bassine, que vous placez sur un feu modéré, et à mesure qu'il se fond, vous remuez seulement l'endroit qui bouillonne, et bientôt vous remuez la masse entière avec la spatule. Lorsqu'il est fondu entièrement, vous le laissez tranquille un moment; aussitôt que le milieu du caramel est en ébullition, et que ses bouillons se colorent d'un beau rouge clair, vous ôtez la poêle de dessus le feu; puis vous y versez la moitié des croque-en-bouche, que vous finissez comme ci-dessus. Lorsqu'on veut teindre le croque-en-bouche en rose, on ajoute, soit dans le sucre en poudre comme le précédent, ou dans celui cuit au cassé, une petite infusion de cochenille, qui cependant perdra un peu de sa couleur vive, attendu que le sucre est obligé de subir la cuisson du caramel; cela est inévitable.

J'ai fait, avec ce même croque-en-bouche à la Reine, des grosses pièces montées fort jolies et très-distinguées, comme des grottes, des ruines, des chaumières, des ponts, des rochers, des rocailles, des vases, des corbeilles, des arbustes, des gradins, et même des temples antiques et des colonnades.

Je parlerai de quelques-unes de ces grosses pièces montées dans la partie suivante.

CHAPITRE XXVI.

GROS NOUGAT A LA TURQUE, N° 1.

J'AI dénommé ce nougat *à la turque*, parce qu'il est rayé en travers de deux couleurs, dans le genre des belles rayures

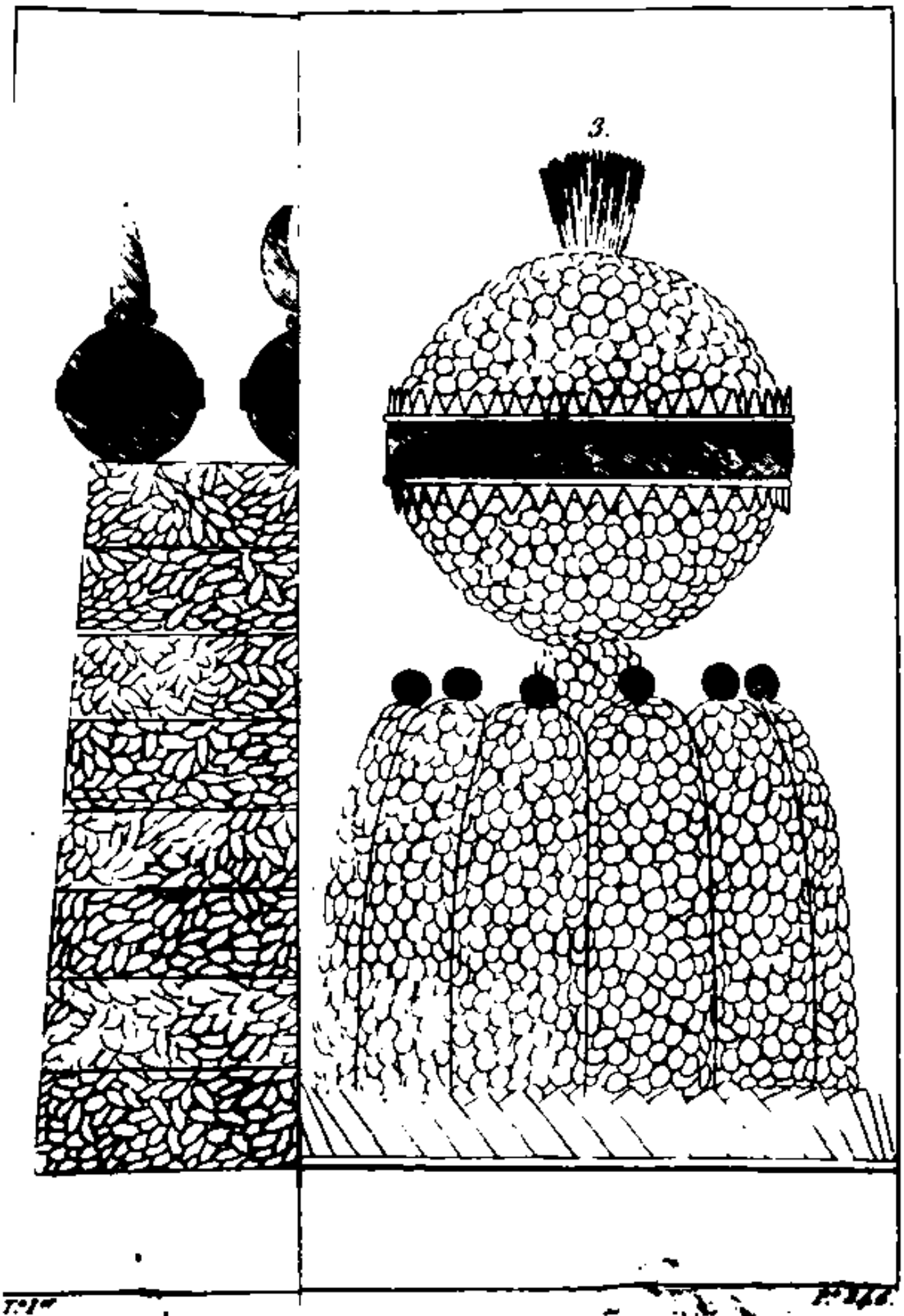
---

SUJETS DE LA PLANCHE XII.

Le n° 1 représente un nougat à la turque, orné de sucre filé.

Le n° 2, un gros nougat à la française, orné de gros sucre et de pistaches.

Le n° 3, un gros nougat à la parisienne, orné de sucre filé.


3.

BIBLIOTHÈQUE DE LYON

des étoffes turques; et pour le caractériser davantage, je l'ai couronné de quatre grands croissans portés par quatre boules de sucre filé.

Manière d'opérer. Vous émondez, lavez et coupez en filets quatre livres d'amandes douces, et vous les mettez au four doux, afin qu'elles se sèchent sans prendre couleur : alors vous les séparez en deux, et donnez à la moitié la couleur des amandes ordinaires; c'est-à-dire que vous les retirez du four dès qu'elles sont d'un beau blond-clair ; ensuite vous pesez les amandes blanches, et si elles sont du poids d'une livre et demie, vous en mettez la moitié à la bouche du four : vous mettez aussitôt sept onces de sucre cristallisé passé par le tamis de soie, dans une petite poêle d'office, que vous placez sur un feu modéré; et lorsque ce sucre fait le moindre bouillon, vous le remuez seulement dans cet endroit avec une spatule, afin qu'il se fonde bien également sans prendre de couleur. Dès qu'il est devenu d'un beau luisant, vous y versez les amandes blanches, que vous remuez légèrement avec la spatule; mais ne laissez pas la poêle sur le feu. Aussitôt que les amandes sont devenues bien brillantes, vous versez le nougat sur le tour à peine beurré. Vous étalez le nougat, avec vitesse, de trois pouces de largeur sur vingt-cinq de longueur (1); mais vous l'appuyez légèrement, afin de ne pas briser les amandes, que vous parez de suite, en posant dessus une bande de carton de dix-huit lignes de largeur sur vingt-quatre pouces de longueur. Vous coupez le nougat en deux bandes, semblables à celle de carton, parce que le nougat doit avoir trois pouces de largeur. Ayez soin de le couper bien droit en suivant le bord du carton : placez une de ces deux bandes de nougat dans un moule uni bien élevé (douze pouces) du diamètre de neuf pouces à son ouverture et de huit à son fond. Vous racourcissez un bout de cette bande, afin qu'elle se joigne bien parfaitement en formant un cercle. Vous formez

(1) Si le moule se trouve avoir huit pouces de diamètre; mais si le moule a neuf pouces de largeur, vous donnez à la bande de nougat vingt-sept pouces de longueur; de même vous ne lui donnez que vingt-deux pouces si le moule n'a que sept pouces de diamètre.

l'autre cercle de nougat, en posant droite l'autre bande à l'entour de l'extérieur du bas du moule : vous mettez cette bande ainsi ceintrée sur un plafond que vous placez à la bouche du four pour une minute seulement ; car pendant que vous vous êtes occupé de ces deux bandes de nougat, vous devez avoir une autre personne qui aura préparé la moitié des amandes colorées avec sept onces de sucre pareil au nougat blanc ; aussitôt que le sucre se colore d'un blond rougeâtre, vous y versez les amandes colorées, que vous préparez bien vite de même que le premier nougat. Puis vous placez une de ces bandes sur le cercle du nougat blanc qui est dans le moule. Lorsque cette bande est placée avec l'attention que son joint soit le moins visible que possible ; vous posez par-dessus, et de la même manière, une seconde bande blanche. Par-dessus celle-ci, vous placez la deuxième de nougat coloré. Tandis que vous faites cette opération, on doit avoir nettoyé la poêle, et fait le reste du nougat blanc. Vous l'employez en deux bandes comme le précédent, et, pendant ce temps, on doit disposer le reste du nougat coloré, que vous placez en deux bandes.

Il est de rigueur d'être deux pour faire cette grosse pièce, sinon elle serait susceptible d'être manquée dans sa couleur, qui en fait la beauté ; il faut encore y apporter beaucoup de promptitude, sans quoi l'opération serait imparfaite.

Vous mettez au four toutes les parures des bandes de nougat ; vous faites fondre dans la poêle qui vous a servi quatre onces de sucre fin, avec lequel vous collez les cercles de nougat en une seule partie. A cet effet, vous prenez de ce sucre avec une petite spatule à sucre ; puis vous le posez sur le bord d'un cercle blanc et d'un cercle coloré, afin de les coller ensemble ; enfin vous collez de cette manière tous vos cercles de nougat et à cinq endroits différens à chaque cercle. Vous versez les amandes qui sont au four dans le peu de sucre que contient encore la poêle, et, après les avoir bien mêlées, vous les versez dans le moule pour fermer le dessus du nougat. Lorsqu'il est refroidi, vous retournez le moule sur une abaisse de pâte d'office de la même largeur que le nougat. Après avoir enlevé le moule, vous

voyez un joli nougat, qui est véritablement original en son genre; et quoique la rayure du nougat blanc ne soit pas précisément blanche (car cela est impossible), elle fait pourtant un bel effet à côté des rayures du nougat coloré, qui, pour bien faire, doit être d'une belle teinte rougeâtre.

Pour finir cette grosse pièce, vous faites en nougat (les amandes hachées) quatre boules de trois pouces de diamètre; je les préfère en sucre filé. Vous faites pareillement les quatre croissans en sucre filé.

On peut néanmoins servir ce nougat sans ce couronnement; il n'en sera pas moins une grosse pièce fort jolie.

On pourrait encore faire ce me semble, les rayures de ce nougat droites, au lieu d'être en travers.

CHAPITRE XXVII.

GROS NOUGAT A LA FRANÇAISE, N° 2.

Cette grosse pièce est du plus riche effet, et ne laisse rien à désirer.

Manière d'opérer. Ayez un grand moule pour grosse pièce, en forme de melon, et essuyez-le bien parfaitement. Vous faites sécher à la bouche du four six onces de pistaches bien vertes, dont chacune doit être coupée en cinq parties égales (l'amande en travers); ensuite vous faites six onces de gros sucre, que vous mêlez dans une petite terrine avec les pistaches, lorsqu'elles ne sont plus humides.

Vous émondez quatre livres d'amandes douces, dont vous coupez chacune en deux, et chaque moitié en cinq filets bien égaux en grosseur. Lorsque toutes vos amandes sont coupées, vous les faites sécher au four doux; aussitôt qu'elles commencent à se colorer d'une teinte jaunâtre, vous les retirez du four. Pesez-en une livre et demie, que vous remettez au four. Mettez dans une moyenne poêle d'office douze onces de beau sucre en poudre, que vous placez sur un feu modéré. Lorsque ce sucre commence à bouillonner, vous avez le soin de remuer les parties bouillantes seulement avec une spatule, et vous le remuez plus

en grand à mesure qu'il se fond. Du moment que tout ce sucre est dissous, vous ôtez la spatule, afin qu'il ne soit plus troublé dans sa cuisson. Aussitôt que vous le voyez bouillir de six pouces de largeur à-peu-près, que ses bouillons se colorent d'un beau rouge-clair, vous retirez la poêle, et vous versez de suite dans le sucre les amandes bien chaudes: vous les remuez légèrement avec la spatule; alors le nougat doit avoir une belle couleur rouge-jaune. Vous en versez le tiers sur un moyen plafond un peu chaud; vous faites mettre le reste du nougat à la bouche du four. Mettez sur une assiette la moitié du gros sucre et des pistaches. Prenez une partie du nougat du plafond, que vous étalez, et posez de suite sur le mélange de gros sucre, et de-là dans le moule. Placez de la même manière le reste du nougat du plafond, que vous moulez en l'appuyant légèrement avec un citron, afin de ne pas écraser le gros sucre qui se trouve entre le moule et le nougat. Ensuite, vous vous faites donner par parties le reste du nougat, que l'on doit poser sur un couvercle chaud. Mettez ce nougat sur le gros sucre et sur le champ dans le moule. Montez-le de même, et joignez-le à l'autre. Au fur et à mesure qu'on vous l'apporte, vous le posez sur le mélange de gros sucre, et de-là dans le moule. Mais ces trois temps doivent être faits en un clin-d'œil, car il est important que le nougat conserve toute sa chaleur, afin que le gros sucre et les pistaches puissent s'y attacher; autrement il serait inutile d'en mettre. La personne qui donne les amandes doit avoir l'attention de les remuer de temps en temps, afin que leur sucre ne dépose pas au fond de la poêle; mais bien légèrement, attendu que ces filets d'amandes sont très-fragiles. Vous ne devez monter le nougat qu'à la moitié de la hauteur de la dernière côte, afin que, lorsque vous réunissez les deux nougats en un, ils forment un melon bien rond; ce qui ne pourrait avoir lieu si vous montiez le nougat jusqu'au haut du moule. Cela est facile à concevoir, puisque cette côte se trouverait avoir réellement le double de la largeur des autres.

On peut également former ce nougat à la française dans toutes les formes de moules quels qu'ils soient.

Pendant que le nougat se refroidit dans le moule, on doit peser une livre des amandes, et les remettre au four chauffé. Vous faites chauffer la bassine pour en ôter le nougat qui y reste; ensuite vous versez dedans une casserole d'eau bouillante pour en détacher le sucre plus promptement. Aussitôt que le peu de sucre qu'elle contient se trouve dissous, vous en versez l'eau, et ressuyez la poêle avec soin. Vous mettez dedans dix onces de sucre, que vous faites fondre de même que ci-dessus; et lorsque les amandes y sont jointes, tâchez qu'elles se trouvent avoir la couleur du nougat déjà fait, que vous sortez du moule. Vous procédez de la même manière pour mouler ce nouveau nougat en prenant les précautions données au précédent. Pendant qu'il se refroidit, vous faites chauffer la poêle pour en détacher les amandes. Vous pesez le reste des amandes, et les mettez au four; vous prenez la moitié de leur poids de sucre, que vous faites fondre. Lorsque les amandes seront assez chaudes, vous finirez le nougat comme de coutume. Vous le mettez dans de petits moules cannelés, où vous formez dix-huit petits nougats.

Vous faites cuire au cassé, un peu serré, quatre onces de sucre. Vous collez ensemble les deux moitiés du gros nougat pour en former un melon parfait. Vous posez ce melon presque droit sur un petit socle de deux pouces de hauteur et de trois pouces de diamètre que vous aurez formé de toutes les parures et débris du gros nougat; vous aurez collé ce socle sur une abaisse un peu forte de pâte d'office; et, pour coller d'une manière convenable le gros nougat, vous y versez au moins une bonne cuillerée de sucre bien chaud; vous placez à l'entour quelques fragmens de nougat, que vous trempez dans le sucre; ensuite vous placez près du bord de l'abaisse les petits nougats, pour en former la garniture du gros; semez sur la surface de l'abaisse, le reste du gros sucre et des pistaches, mais ayez le soin, pour rendre les joints du melon peu sensibles à la vue, de coller sur cette partie de petits fragmens de nougat, et même du gros sucre et des pistaches.

Pour couronner cette grosse pièce, vous y collez une petite gerbe de pâtisserie blanche ou de sucre filé.

Le gros sucre et les pistaches qui ornent la surface de cette grosse pièce, la rendent d'une grande beauté.

Voici quelques détails plus exacts sur le dessin du n° 2 :

Cette grosse pièce diffère fort peu de celle que je viens de décrire ci-dessus, puisque c'est la même forme et la même manière de faire.

Cependant, celle-ci est d'un meilleur goût, par l'idée que j'ai eu de détacher en partie une côte du melon. (*Voyez* le dessin); elle s'incline comme pour exciter les désirs des gourmands. Pour rendre cette coupe plus naturelle encore, j'ai garni l'intérieur de la côte détachée et les deux côtés de la coupe, avec du sucre filé, placé de manière à imiter la chair du melon. Pour représenter ses graines, j'employais (comme la nature l'indique) des amandes douces bien blanches, que je glacais au sucre au cassé.

Ce gros nougat à la française, est infiniment riche et distingué; et lorsqu'un pâtissier de maison le reproduira dans toute sa beauté, il peut être persuadé que cette grosse pièce de fonds sera toujours vue avec un nouveau plaisir par les Amphitryons amateurs du beau.

Je vais donner une idée de la manière de finir cette grosse pièce. Vous procédez absolument comme ci-dessus; et, lorsque vous en êtes à la deuxième partie du nougat, vous y faites une côte de moins; vous montez une côte séparément et de quatre lignes d'épaisseur. Lorsque le nougat est monté comme le précédent, sur un petit socle de nougat placé sur une abaisse de pâte d'office du diamètre de quatorze pouces, et, lorsqu'il est garni à l'entour de petits nougats à côte comme le représente le dessin, vous faites quatre onces de sucre filé bien blanc. Vous le pliez en plusieurs parties pour lui donner plus d'épaisseur, sur un pied de longueur. Vous en coupez dans cette longueur à-peu-près le tiers, avec quoi vous garnissez l'intérieur de la côte détachée, imitant la chair du melon naturel; vous séparez le reste du sucre filé en deux parties, et

cette moitié encore en deux, mais toujours dans sa longueur. Vous collez chaque partie sur le bord de l'intérieur de la coupe du gros nougat; vous glacez, dans le reste du sucre au cassé, une douzaine de belles amandes douces bien blanches, que vous aurez d'avance fait sécher quelques minutes au four pour ôter leur humidité seulement, et quand elles sont glacées, vous les collez du côté de la pointe, sur le sucre filé de la côte détachée. (Pour cette opération, voyez le dessin de ce chapitre). Vous observez en même temps la manière dont vous devez placer la côte détachée que vous collez avec du sucre bien chaud; et avec le reste du sucre filé, vous formez une espèce de couronne sur le haut du melon (*Voyez* le dessin); ou, si vous l'aimez mieux, vous faites ce couronnement avec des feuilles de biscuits aux pistaches, ou de pâte d'amandes vertes aux pistaches.

CHAPITRE XXVIII.

GROS NOUGAT A LA PARISIENNE, N° 3.

Ce gros nougat ne le cède en rien aux précédens, tant par son élégance que par sa physionomie originale. Il se compose d'amandes d'avelines entières, ce qui le rend même plus friand et plus riche que les autres nougats en général.

Manière d'opérer. Après avoir émondé quatre livres d'amandes d'avelines, vous les faites sécher au four doux; dès qu'elles sont légèrement colorées blond, vous les ôtez du four; vous en pesez une livre et demie que vous laissez à la bouche du four; ensuite, vous faites fondre dans une moyenne poêle d'office, quatorze onces de sucre cristallisé passé au tamis de soie. A mesure qu'il se fond, vous le remuez doucement, et quand le tout se trouve dissous et teint d'un beau jaune-clair, vous y joignez les amandes, que vous mêlez légèrement avec une spatule. Retirez la poêle de dessus le feu, afin que ce nougat se trouve coloré d'un beau blond; versez-en le tiers dans un moule cannelé

(selon le n° 3 de la planche 12). Vous faites mettre le reste à la bouche du four, pour le maintenir chaud pendant le temps que vous montez le nougat : vous l'appuyez légèrement sur les côtes du moule. Pour cette opération, vous vous servez d'un petit moule à madelaines ; et, quand il est trop chaud, vous en prenez un autre. Ayez l'attention, en montant ce nougat, que les amandes ne soient pas les unes sur les autres. Au fur et à mesure que vous le montez, vous vous faites donner le reste des avelines par parties. Lorsque le moule est garni jusqu'au bord, vous détachez le reste des amandes de la bassine que vous placez sur le feu; et, après l'avoir nettoyée avec de l'eau bouillante, vous la ressuyez avec soin. Mettez dedans sept onces de sucre comme ci-dessus, que vous faites fondre avec les mêmes précautions; vous y joignez douze onces d'amandes, que vous avez mis d'avance chauffer à la bouche du four; vous en versez presque la moitié dans un moule parfaitement demi-circulaire, formant le dôme du diamètre de six pouces. Vous montez ce nougat comme le précédent, et vous le faites bien égal de hauteur, en suivant précisément le bord du moule. Lorsqu'il est presque réfroidi, vous l'ôtez du moule dans lequel vous formez une seconde demi-boule. Lorsqu'elles sont toutes deux froides, vous les collez avec un peu de sucre au caramel pour en former une boule parfaitement ronde. Avec le reste et les parures des nougats, vous faites un petit socle de deux pouces de diamètre, et de deux d'épaisseur; ensuite, vous pesez un peu fort la moitié du poids de sucre que le reste des amandes vous aura donné. Mettez ce sucre dans la poêle, et faites-le fondre selon la règle; quand il est bien blond, vous versez dedans les amandes que vous aurez mis chauffer d'avance au four; versez ce nougat sur une feuille d'office (feuille de cuivre rouge); semez dessus du gros sucre que vous appuyez légèrement. Donnez à ce nougat deux avelines d'épaisseur, quatre pouces de largeur et six de longueur. Lorsqu'il se trouve presque réfroidi, vous le coupez au milieu sur sa longueur; vous coupez chaque partie en travers, en donnant six lignes de largeur

à chaque petite bande, ce qui doit fournir douze petits nougats de même longueur et largeur. Coupez la seconde partie de la même manière; ensuite, vous posez et collez le gros nougat à côte sur une abaisse de pâte d'office du diamètre de quatorze pouces; collez sur le milieu du nougat, le petit socle de deux pouces de largeur, sur lequel vous fixez avec du caramel la boule de nougat (*Voyez* le dessin du n° 3 de la planche 12); je la plaçais de manière que la soudure fut en travers, afin de la masquer. A cet effet, faites cuire quatre onces de sucre cristallisé pour filer. (*Voyez* cette cuisson). Lorsqu'il est préparé, vous donnez dix-huit pouces de longueur à ce sucre filé, en le ployant sur lui-même en deux ou en trois. Coupez-en une bande de deux pouces de largeur que vous posez à l'entour du milieu de la boule pour en cacher la soudure; ensuite coupez une seconde bande de sucre d'un pouce de largeur; appuyez-la avec la lame du grand couteau, afin que ce sucre ait plus de consistance. Quand il est préparé de cette manière, vous le coupez d'un pouce carré; vous séparez chaque carré par une ligne transversale angulaire, ensorte que ces deux parties forment le triangle. Alors, vous les posez comme les dessins l'indiquent; mais, pour les fixer sur le bord du sucre qui ceint la boule, vous avez au bout d'une petite pince, un charbon ardent auquel vous présentez, à quelques lignes de distance, l'un des côtés de chaque triangle, que vous posez promptement sur l'épaisseur du sucre qui entoure la boule; puis, avec une partie du reste du sucre filé, vous formez une espèce de panache de trois pouces de hauteur, que vous fixez sur le milieu de la boule, comme le dessin le représente. Formez, avec le reste du sucre, autant de petites boules de sucre filé que le gros nougat se trouve avoir de côtes; et, après les avoir collées sur chaque côte, placez ensuite sur le bord de l'abaisse les nougats au gros sucre. (*Voyez* le dessin pour les disposer de même). Servez cette grosse pièce, qui est véritablement d'une grande beauté.

La couleur de ce nougat doit, de rigueur, être d'un beau blond-clair, afin que cette teinte légère le distingue d'une

manière marquée de la couleur ordinaire des autres nougats.

CHAPITRE XXIX.

GROS NOUGAT A LA CHANTILLY, n° 4.

Après avoir émondé quatre livres d'amandes douces, vous séparez chaque amande en deux parties (comme elles se détachent naturellement), et les faites sécher au four doux. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous les retirez. Pesez-en une livre et demie, que vous remettez à la bouche du four. Mettez dans une moyenne poêle d'office quatorze onces de beau sucre en poudre avec un verre d'eau. Lorsque ce sucre est en ébullition, vous en séparez le peu d'écume qui monte à sa surface, et vous le laissez cuire au caramel. Sitôt qu'il se colore d'un beau blond-rougeâtre (1), vous ôtez la poêle de dessus le feu, et versez dedans les amandes qui sont à la bouche du four. Remuez-les légèrement avec la spatule; lorsqu'elles sont bien mêlées, mettez le tiers du nougat sur un petit plafond qui doit être chaud. Vous posez ce nougat, par parties, sur du gros sucre mêlé (quatre onces de chaque) avec des petits grains de raisin de Corinthe, parfaitement lavés et séchés au four.

(1) Le sucre cuit de cette manière a plus de brillant que ceux ci-dessus décrits; mais si cette cuisson a plus d'éclat, elle offre aussi plus d'écueils, attendu qu'elle est infiniment susceptible de faire manquer le nougat. Cela n'arrive jamais avec la simple manière de faire fondre le sucre en poudre; tandis que par l'addition de l'eau que l'on y joint, (ce qui donne il est vrai plus de luisant aux amandes), cette cuisson, si elle n'est pas faite à point, tourne au gras quatre ou cinq minutes après que les amandes y sont mêlées. Par ce résultat, le nougat perd sa couleur glacée, blanchit, devient grenu, et par conséquent ne peut plus être employé, à moins de le mettre au four et de faire fondre de nouveau du sucre pour y mêler ensuite le nougat qui sera toujours de pauvre mine. Cependant tous les sucres ne tournent pas au gras : on peut prévenir cet effet en tenant cette cuisson un peu rougeâtre; mais si l'on ne prend pas les soins nécessaires, le sucre passe rapidement de cette couleur au caramel noir. Afin d'éviter ce désagrément, sur-tout pour les personnes peu habituées à ce travail, on doit de préférence employer le sucre en poudre sans mouillement, attendu que par sa cuisson on ne craint pas les mêmes risques de manquer l'opération.

Posez-le de suite dans un grand moule uni de neuf pouces de diamètre et de neuf de hauteur, formant trois gradins. Pour monter ce nougat, vous suivez les mêmes procédés que j'ai décrits précédemment à l'article du gros nougat à la française; ensuite vous pesez le reste des amandes, et les mettez au four. Faites cuire comme ci-dessus la moitié de leur poids de sucre; mais pesez le sucre un peu plus fort. Lorsque les amandes y sont jointes, vous finissez de garnir le moule à gradin que vous aurez mis à la bouche du four, afin que le nougat s'y maintienne chaud; puis vous prenez un moule en forme de dôme, de sept pouces de diamètre sur deux pouces de hauteur, dans lequel vous formez une coupe en nougat de la même manière que vous avez monté le gros à gradin, c'est-à-dire avec du gros sucre et des grains de raisin de Corinthe. Vous formez avec le reste du nougat le pied de cette coupe.

Vous collez le gros nougat sur une abaisse de pâte d'office, de douze pouces de diamètre; sur le milieu du nougat, vous collez le pied de la coupe, que vous fixez ensuite dessus. Ayez soin que cette coupe soit collée bien droite; ce qui en fait la beauté.

Cette opération terminée, vous faites en sucre filé la même coupe que vous avez faite en nougat; vous vous servez du reste du sucre pour coller, à l'entour du bord de la coupe de nougat, une bordure de petites perles de feuilletage blanc; et, sur le bord de la même coupe, vous placez un rang de petites couronnes, d'un pouce de diamètre, aussi de feuilletage blanc. Posez par dessus le petit dôme de sucre filé. Placez au milieu du dôme une petite boule également de sucre filé; et, pour orner le bord de l'abaisse de pâte d'office, vous placez et collez à l'entour, et à deux lignes près du bord, une couronne de petits anneaux de feuilletage blanc. Ensuite vous semez sur l'abaisse des amandes-pistaches; et, au moment du service, vous garnissez l'intérieur de la coupe de nougat avec de la crême fouettée à la vanille; mais vous en mettez peu, afin qu'elle ne touche pas le dôme de sucre filé que vous mettez par dessus.

Cette grosse pièce se distingue encore des précédentes, autant par sa tournure que par son effet; la petite coupe enrichie de sucre filé, la rend infiniment élégante, les amandes entières, sur-tout ornées de gros sucre mêlé de raisin de Corinthe, lui donnent un caractère distingué.

Les quatre gros nougats décrits ci-dessus, sont assurément, par leur forme et leur élégance, des grosses pièces de fonds qui sortent de la cathégorie des nougats ordinaires.

CHAPITRE XXX.

SULTANE A COLONNES, COURONNÉES D'UN DÔME FORMANT ARCHIVOLTE, n° 1.

Observation. Ce chapitre est le plus riche, le plus beau et le plus éclatant de tous ceux qui composent notre grande pâtisserie moderne; il est indépendant de tous les autres chapitres.

Oui, certes, ce genre de travailler le sucre est le plus beau fleuron de la couronne des pâtisseries à réputation; et j'engage fortement nos jeunes praticiens à apporter à ce travail minutieux et joli, toute l'application et tous les soins qu'il réclame : il ne souffre point la médiocrité. Ce talent suffit seul pour donner de la renommée.

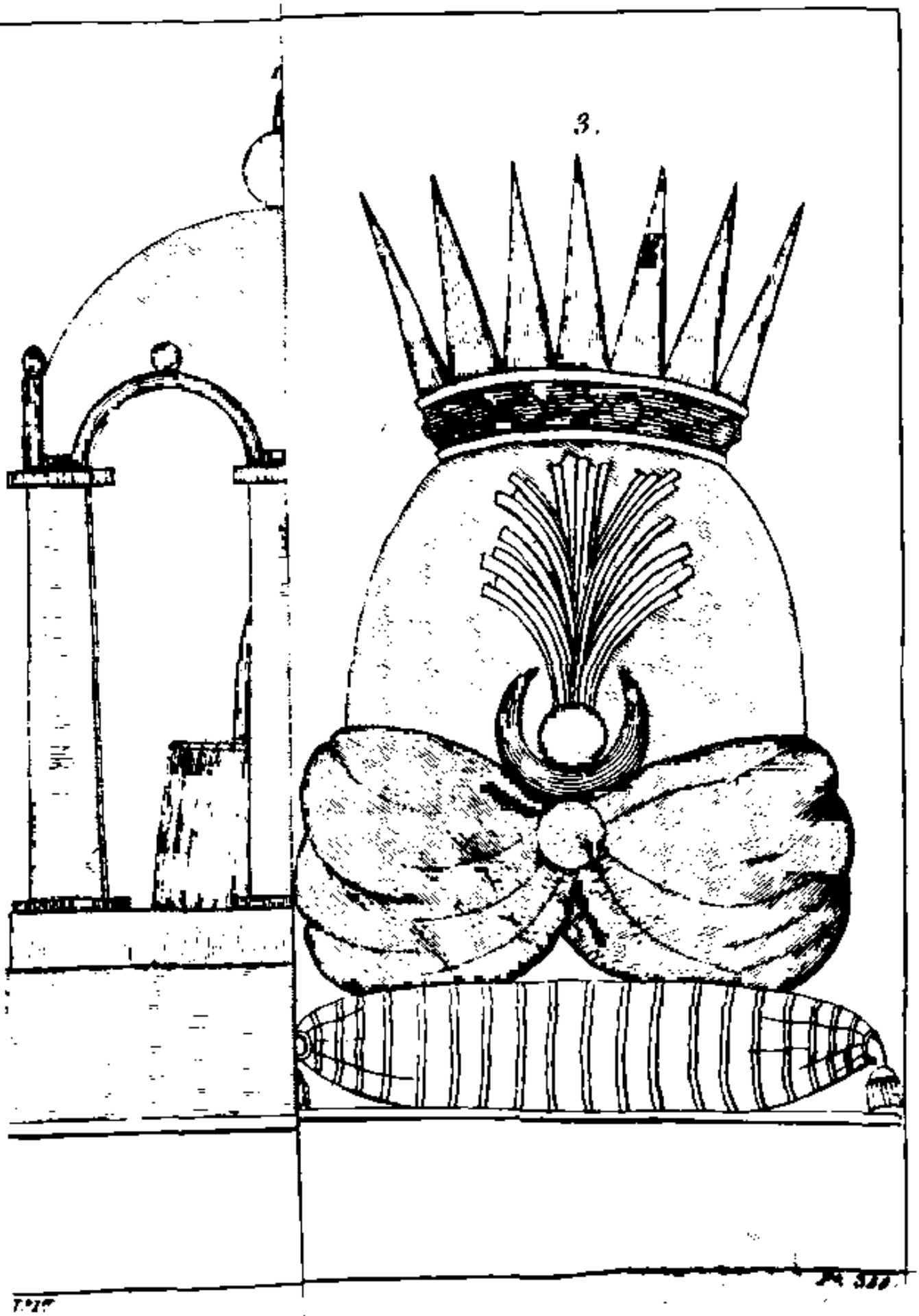
Je vais donc essayer de le décrire, d'après les règles que j'ai puisées dans la pratique et l'expérience, et ce sera un nouvel hommage rendu aux anciens qui ont, je l'ai ouï dire, travaillé le sucre comme nous le faisons aujourd'hui; quoique pourtant ils n'aient jamais fait, je pense, avec le sucre filé, des cascades, des rivières, des palmiers, des

SUJETS DE LA PLANCHE XIII.

Le n° 1 représente une sultane à colonnes couronnées d'un dôme formant archivolte.

Le n° 2, sultane en surprise ornée d'abaisses de pâte d'amandes.

Le n° 3, sultane formant le turban couronné.


3.



gerbes, du chaume pour la toiture des chaumières, des ailes de moulins, des voiles de petites gondoles, des temples, des ruines, des ballons, des globes célestes et terrestres, des cordes pour orner la lyre et la harpe élégante, et sur-tout pour former les panaches et les crinières des casques antiques et modernes, ainsi qu'une infinité d'autres choses charmantes que je démontrerai dans les chapitres subséquens.

Voilà assurément un genre qui appartient à la pâtisserie du jour, puisque je l'ai composé et perfectionné depuis douze ans que je fais des pièces montées; ici je n'avance rien de trop, mes travaux antérieurs l'ont prouvé d'une manière honorable pour moi; ils sont le fruit de quinze années d'études; et cet ouvrage doit, à l'avenir, le prouver d'une manière plus évidente encore.

Il n'est pas étonnant, me dit certain confrère, que vous ayez fait toutes ces belles choses: vous avez un secret pour travailler le sucre; et ce secret est dans une petite boîte que vous cachez à tout le monde (1)!

En effet, j'ai une petite boîte qui renferme une poudre qui n'a rien d'extraordinaire; elle est pourtant bien enviée par certains pâtissiers qui ne veulent pas se donner la peine de rien approfondir, et qui sont avides des connaissances des autres. Cette poudre, il est vrai, influe un peu sur la sûreté de ce travail; mais elle ne donne pas au sucre la cuisson qu'il doit avoir, point essentiel de l'opération, et et qui ne peut réellement s'obtenir que par l'expérience, de même que pour filer le sucre. Ce tact n'appartient qu'à la pratique; car non-seulement il faut qu'une sultane soit blanche pour être brillante, mais son sucre doit encore être filé lisse, sans gouttes et sans nuances de couleur. Voilà véritablement ce qui constitue la sultane d'un beau fini, et ce

(1) Oui beau secret, qui est connu de tous les officiers qui travaillent le sucre avec quelque succès; mais il suffit de faire un mystère de la chose pour que le vulgaire croie à un secret. Voilà positivement ce que j'ai fait, et ce qui me prouve aujourd'hui le bon plaisir de communiquer mon soi-disant secret à mes confrères impatiens; mais doucement, il n'est pas temps encore.

que je vais tâcher de démontrer. D'abord, tous les sucres ne sont pas propices à ce genre de travail, quoiqu'ils soient cristalisés et bien blancs : le point essentiel est d'avoir du sucre qui soit naturellement neuf, cristallisé et d'une bonne pâte, ce qui n'est pas aisé de se procurer aujourd'hui (1).

Le beau sucre se reconnaît ordinairement lorsqu'il est léger et d'une parfaite blancheur, égale depuis le sommet du pain jusqu'à sa base. Il doit se casser franc; son grain doit être brillant et non poreux; il doit se fondre à l'eau aisément, et ne laisser aucune marque de dépôt au fond du vase.

Tout cela n'empêche pas que j'aie rencontré des pains de sucre d'une physionomie avantageuse, et qui pourtant au travail ne valaient rien; j'en ai eu qui, après avoir reçu la cuisson nécessaire, ne pouvaient se filer que d'une grosseur extrêmement volumineuse, puis s'élargissaient, et ne pouvaient se soutenir étant refroidis, tant ils étaient d'un corps gras; alors je les laissais sur le feu une seconde après la cuisson au cassé, pour m'en assurer au travail; mais ils passaient rapidement à une couleur rougeâtre, tandis que du bon sucre se serait coloré d'un blond à peine sensible à la vue.

J'en ai rencontré d'autres qui, après avoir subis une bonne cuisson, en se refroidissant, devenaient grenus, et ne pouvaient plus se filer.

Voilà précisément les causes pour lesqu'elles les sucres ne sont point aussi aisés à filer qu'on se l'imagine. Je vais indiquer quelques causes qui caractérisent le mauvais sucre à la cuisson.

---

(1) On m'a assuré que cela dépendait des procédés qu'on emploie maintenant pour raffiner le sucre, procédés infiniment plus prompts que les anciens; mais les sucres y perdent singulièrement pour notre travail. Peut-être que s'ils n'étaient employés par nous que cinq à six mois après leur fabrication, ils auraient la même qualité qu'anciennement, puisqu'autrefois on mettait cinq et six mois pour cristalliser le sucre terré, tandis que, par les nouveaux procédés, on obtient en moins d'un mois du sucre de même blancheur et qualité, en se servant des cassonades blanches au lieu de sucre brut.

Lorsque le sucre approche de la cuisson du cassé, et que ses bouillons montent serrés, moutonnés, en se roulant les uns contre les autres, on peut être persuadé que ce sucre sera gras au travail; mais, pour prévenir ces mauvais effets, on doit, lorsque cela arrive, donner un peu plus de cuisson à ce sucre, c'est-à-dire que, lorsqu'il a atteint la cuisson du cassé, au lieu de l'ôter de suite, on le laisse sur le feu pour y jeter encore une douzaine de bouillons seulement; mais il ne doit pas s'y colorer, du moins sa couleur blonde doit être presqu'invisible.

Il est d'autres sucres qui, au moment où ils sont prêts à recevoir la cuisson à point (au cassé), présentent à la surface de leur ébullition des taches ternes tellement petites, qu'on a peine à les apercevoir; alors ce signe dénote encore un sucre gras et difficile à travailler; mais pour se l'assurer, on doit employer les mêmes procédés que ci-dessus pour lui donner un peu plus de cuisson.

Il en est d'autres qui donnent une cuisson franche, et qui, en se refroidissant, donnent à leur surface, comme le précédent, de petites taches ternes étoilées. Alors on doit, sans plus attendre, le remettre sur le feu, et lui donner la cuisson comme précédemment.

D'après cet exposé, il est facile de concevoir que la cuisson réelle ne peut s'obtenir qu'avec des soins minutieux et des connaissances qu'on ne peut recueillir qu'à force d'étudier les choses, et d'être à même de les pratiquer souvent, afin d'en reconnaître les bons et les mauvais effets. Ici la poudre secrète ne peut donc réellement rien, puisque c'est la pratique seule qui peut et qui fait tout.

Mais pour s'assurer la belle cuisson blanche du sucre filé, il est essentiellement nécessaire d'avoir des ustensiles (1) propres à cette opération; car cela influe tellement,

(1) Pour bien faire on doit avoir deux petits poêlons d'office de quatre pouces et demi de diamètre, sur deux et demi de hauteur; ils doivent avoir un manche rond de cuivre de quatre pouces de longueur, sur un de diamètre; ce manche doit être placé presque droit et être fixé à six lignes près du bord du poêlon. On doit observer que le gouleau soit placé à deux pouces près du manche, attendu que, de cette manière, ils

qu'avec du beau sucre on obtient difficilement du sucre blanc de cuisson, lorsqu'il sera inconsidérément cuit dans un poêlon d'office trop épais en cuivre, attendu que celui-ci, après être retiré de dessus le feu, par son extrême chaleur, donne inévitablement de la couleur au sucre, lors même qu'il n'en avait pas avant. Pour empêcher cet inconvénient, il n'y a qu'un moyen, c'est de présenter le fond du poêlon dans une assiette pleine d'eau; mais cela nuit encore à la parfaite réussite de l'opération.

J'ai cru toutes ces observations nécessaires pour faciliter aux jeunes praticiens la connaissance des différentes qualités de sucres cristallisés qui composent la plus belle partie de l'état; et, par ce moyen, les prévenir contre leur mauvais effet à la cuisson, afin qu'ils en observent eux-mêmes les résultats, et que, dans l'occasion, ils emploient les mêmes soins et procédés que j'ai décrits ci-dessus.

Maintenant je vais démontrer l'opération.

Manière d'opérer. Ayez trois livres de sucre cristallisé de première qualité, et après l'avoir cassé par petits morceaux (un peu plus gros que pour prendre le café), vous le placez dans une casserole ou dans une terrine, que vous couvrez. Vous devez avoir un dôme de cuivre ou de fer-blanc du diamètre de huit pouces, et formant six archivoltes, comme le dessin le représente : chaque archivolte doit avoir trois pouces d'ouverture et un pouce d'écartement entr'elle, à partir de la naissance du ceintre; puis vous devez avoir un autre moule uni, du diamètre de dix pouces et de trois de hauteur. Le fond de ce moule ne doit avoir que neuf pouces de diamètre, attendu qu'il se trouve séparé du grand socle par un second socle d'un pouce de hauteur qui les unit tous deux, de manière que le moule se trouve réellement avoir quatre pouces de hauteur. Le dessin en donnera une idée

---

sont plus propices pour filer le sucre. Chaque poêlon doit peser seulement douze onces de cuivre; je crois rendre service aux jeunes praticiens en leur donnant les détails de ces deux poêlons, que j'ai fait faire exprès pour ce travail, et dont le fréquent usage m'a fait connaître qu'ils étaient véritablement les plus convenables à ce genre d'opération sous tous les rapports.

plus précise. Vous devez avoir deux petits poêlons semblables à ceux que j'ai décrits précédemment. Vous placez dans l'un huit petits morceaux de sucre, sur lesquels vous versez trois cuillerées (cuillère à bouche) d'eau filtrée de rivière. Vous laissez imbiber le sucre une seconde, et placez le poêlon sur un feu de charbon ardent, contenu dans un fourneau de sept à huit pouces de largeur; mais on doit observer que ce fourneau ne doit servir qu'à la cuisson du sucre; car lorsqu'il se trouve entouré de quelques autres cuissons, cela suffit pour faire prendre couleur au sucre du côté où le poêlon serait susceptible d'approcher des autres cuissons. Lorsque le sucre se trouve dans une parfaite ébullition, vous versez dedans une pincée de poudre secrète (1) (car il faut bien lui donner un nom), ce qui lui fait faire quelques bouillonnement blanchâtres : dès que vous voyez que le sucre devient brillant à la surface, et que ces bouillons sont moins nombreux et plus épais, vous trempez dedans la pointe du petit couteau, et la plongez de suite dans un peu d'eau fraîche, qui doit se trouver tout près du poêlon. Vous pressez ce sucre entre les doigts, que vous devez mettre dans l'eau aussitôt que le sucre; et s'il se casse franc, en quittant la pointe du couteau (mais ces trois temps doivent se faire avec prestesse), alors il est cuit au cassé; pour en être assuré d'une manière convenable, vous le laissez jeter encore une douzaine de bouillons, puis vous ôtez bien vite le poêlon de dessus le feu, et le placez sur le champ dans un lieu frais.

Vous devez passer un peu d'huile dessus et à l'entour du moule-uni (mettez le moins d'huile possible). Vous observez le sucre en penchant le poêlon, et en faisant tourner le sucre sur lui-même. Aussitôt qu'il devient très-épais (2),

(1) Cette poudre secrète n'est autre chose que de l'alun calciné et de la crême de tartre; pour se la procurer, il n'en coûte que 20 cent. A cet effet, vous demandez chez l'apothicaire pour 10 cent. d'alun calciné, pulvérisé et impalpable; vous le faites mêler avec de la crême de tartre en poudre aussi pour 10 cent. Mettez ce mélange dans une petite boîte qui se ferme parfaitement.

(2) Voilà, par exemple, le point essentiel du filage; et, bien sûre-

vous entourez le manche du poêlon avec une feuille de papier ployée en deux. Vous placez la main gauche dans le moule uni, et de la main droite vous prenez le poêlon, que vous panchez doucement, afin que le sucre vienne au bout du gouleau : alors vous avancez le bras de six pouces; vous le retirez de suite en arrière de six pouces en faisant filer le sucre de la grosseur du gros fil ordinaire; et par ce mouvement continuel et précipité (1), vous avez, en moins de quelques minutes, masqué une partie de la surface du moule. Lorsque le sucre est assez refroidi pour ne plus se filer, vous le remettez sur le bord du fourneau en présentant le gouleau du poêlon du côté du feu pour en détacher le sucre qui s'y sera fixé pendant le filage. Aussitôt que le sucre commence à s'échauffer, vous détournez doucement le poêlon : pour l'empêcher de bouillonner, et sur-tout de se colorer lorsqu'il est liquide, vous recommencez le filage comme ci-dessus. Ce sucre étant employé, vous remettez le poêlon sur le feu pour en détacher le peu qui y reste. Vous le versez sur un grand plafond que vous posez

---

ment, la poudre secrète ne peut rien dans cette importante partie de l'opération, dont je fais autant de cas que de la parfaite cuisson du sucre.

Car si réellement une sultane se trouve être d'un beau sucre bien blanc, et que ce sucre soit mal filé et plein de gouttes, assurément cette grosse pièce perd au moins la moitié de son éclat et de son mérite; de même que si elle se trouve être bien filée avec un sucre de mauvaise cuisson (coloré), il est de rigueur d'apporter toute son attention sur ces deux points importans, qui sont inséparables l'un de l'autre.

Il est facile de s'apercevoir quand le sucre est bon à filer; car lorsqu'il est trop chaud, il fait, en filant, une infinité de gouttes plus ou moins grosses. On doit alors l'attendre encore quelques secondes. Lorsqu'il est refroidi à point, on le fait filer avec beaucoup d'aisance et parfaitement égal de grosseur, sans qu'aucune goutte ne s'échappe du poêlon.

(1) Et aussi régulier que le mouvement d'une pendule; mais cet acte si nécessaire ne peut réellement s'obtenir qu'à force de pratique. J'ai compté que, dans l'espace d'une minute, je donnais deux cents mouvemens de bras tant en avant qu'en arrière; mais ce qui n'est pas plus aisé, c'est de régler l'épanchement du sucre à mesure qu'on le file, afin qu'il n'éprouve pas d'interruption pendant cette opération; et, d'un autre côté, d'empêcher qu'il ne vienne en trop grande quantité à la fois.

Voilà encore une partie du travail du sucre, où la poudre secrète ne peut rien. Le plus beau des secrets, dans tous les arts et métiers, c'est la saine pratique : c'est elle qui porte naturellement aux secrets des découvertes.

par terre, et au-dessus duquel vous vous mettez pour filer la sultane.

On doit observer que la main gauche qui porte le moule soit tenue à la hauteur de la ceinture, et que la droite soit élevée à la hauteur de la poitrine.

Cette distance du moule au poêlon a pour objet de faciliter le développement du filage du sucre.

Il est important de remarquer que, pour filer le sucre avec aisance et succès, on doit se mettre dans un lieu d'une chaleur douce et tempérée, et sur-tout avoir soin que l'air n'y pénètre pas; car, en raison de son extrême délicatesse, un souffle peut arrêter son travail. Puis, par cette précaution, on est plus sûr de sa couleur blanche; tandis qu'autrement, on est forcé de remettre plus souvent le sucre réchauffer, ce qui contribue assurément à lui donner une teinte légère, mais jaunâtre, et c'est ce qu'il faut éviter. De même on doit rigoureusement observer les détails et les soins donnés à cette première cuisson de sucre, parce qu'elle doit servir de guide pour les cuissons suivantes.

Vous mettez dans le second poêlon autant de sucre que dans le premier; vous le mouillez et le cuisez de même, en y apportant les soins indiqués ci-dessus. Dès que ce sucre est cuit à point, et pendant qu'il se refroidit, vous mettez l'autre poêlon plein d'eau sur le feu pour le nétoyer; ensuite vous observez et filez le sucre comme le précédent. Lorsqu'il est assez refroidi pour ne plus filer, vous le remettez fondre sur le bord du fourneau. Vous continuez à le filer; vous faites recurer le poêlon dans lequel est l'eau bouillante, que vous versez dans une grande casserole pleine d'eau en ébullition, destinée à nétoyer les poêlons à mesure que vous vous en servez.

On doit avoir l'attention d'entretenir le fourneau chargé de charbon, afin de ne pas être obligé de l'attendre. Pendant que vous filez le sucre, vous devez tenir sur le feu la casserole à l'eau bouillante.

Enfin, après avoir masqué le moule avec huit à neuf

cuissons de sucre comme la première fois, ainsi qu'on l'a décrit ci-dessus, vous avez le soin que le bas de la sultane soit garni *plus épais de sucre qu'ailleurs*. Placez sur le fond du moule la pointe de deux petits couteaux; faites les tenir droits par une autre personne, tandis que vous posez légèrement les deux mains sur le bas de la sultane, et la *remuez doucement pour la détacher du moule*. Lorsqu'elle a quitté, vous la laissez sur le moule en attendant que vous puissiez la finir; ensuite vous masquez le dôme, qui doit être légèrement huilé, avec trois cuissons de sucre comme *les précédentes; mais ayez le soin de garnir un peu épais le* bas du ceintre des archivoltes, afin de leur donner plus de consistance. Détachez la sultane des dômes de la même manière que la précédente; et à mesure que vous vous servez d'un poêlon, vous devez toujours faire *recurer l'autre* pour ne jamais attendre après.

Lorsque ces deux sultanes sont terminées, vous mettez dans un petit poêlon huit à neuf morceaux de sucre, que vous mouillez avec quatre cuillerées à bouche d'eau filtrée (1).

Vous faites cuire ce sucre de la manière accoutumée, sans oublier l'addition de la pincée de la poudre secrète. Pendant sa cuisson, vous enveloppez avec une demi-feuille de papier le manche de deux fourchettes d'argent, que vous placez l'une sur l'autre, que vous aurez soin de serrer fort, en ficelant le tour par-dessus le papier du manche, dans sa longueur. Vous employez à moitié une moyenne casserole de cendres rouges; dès que le sucre se trouve assez refroidi pour filer comme le précédent, vous placez le poêlon dans la casserole où est la cendre pour le maintenir chaud; mais vous l'y placez en penchant la queue du poêlon en l'air, afin que le sucre soit plus épais : alors vous trempez dedans la moitié de la hauteur des pointes de fourchettes disposées à cet effet; et, en levant les fourchettes

(1) On doit, avant de se mettre en besogne, avoir toute prête sur la table où l'on travaille, une casserole pleine d'eau filtrée, et la tenir couverte, afin d'éviter que la poussière du charbon ne tombe pas dedans; vous y tenez une cuillère d'argent.

en l'air, le sucre doit former un fil délié et non interrompu.

Vous placez le poêlon sur le bord du fourneau, au bas duquel vous mettez tout près les uns des autres cinq grands plafonds ou plaques : vous placez le pied droit sur celui du milieu. Prenez ensuite de la main gauche le grand couteau, que vous tenez levé et la pointe au-dessus du poêlon ; avec la main droite, vous prenez les fourchettes de même qu'une plume pour écrire. En les séparant du poêlon, vous commencez à filer le sucre, en donnant doucement deux ou trois mouvemens de poignet; aussitôt que vous avez levé les fourchettes au-dessus (1) de la lame du couteau, vous agitez le poignet avec une telle vivacité, qu'il serait difficile d'en compter les mouvemens, puisqu'en une minute j'en donne deux cent cinquante, ce qui produit au moins cinq cents aunes de sucre filé (2). A mesure que le sucre manque à la fourchette, vous trempez celle-ci dans le sucre chaud ; mais vous observez de ne pas toucher le fond du poêlon, afin de ne pas disposer le sucre à devenir gras et grenu, ce qui arriverait sans ce soin.

Lorsque le sucre n'est plus assez chaud pour se filer, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, en présentant le gouleau du côté du feu : quand il est assez liquide pour filer, vous recommencez l'opération, et tout le sucre se trouvant employé, vous le séparez de la lame du couteau, en prenant celui-ci de la main droite, et en penchant le haut du sucre sur la main gauche que vous levez au moins d'un pied. Ce sucre que vous obtenez est plus volumineux que la plus belle chevelure du monde, et plus éclatant que les filets d'argent les plus brillans. Coupez le bas du sucre, afin d'en séparer les parties qui se trouvent inévitablement remplies de quelques gouttes. Passez la lame du couteau par-dessous le bas de la masse du sucre, que vous couchez

(1) On doit tenir sa main gauche à la hauteur de la poitrine, afin que le sucre filé ait au moins quatre pieds de longueur ; la main droite doit agir étant à la hauteur du front, ce qui rend ce travail un peu pénible.

(2) Voilà encore un tact qui, à coup sûr, est indépendant de la poudre secrète. La pratique seule peut le donner ; puis ce n'est pas la même manière d'agir que pour filer au poêlon ; car ici le poignet seul doit se mouvoir, tandis qu'au poêlon c'est le bras.

aussitôt sur la table ou le tour ; mais ayez soin que l'endroit où vous le poserez soit bien sec. Coupez-le alors en deux, et placez la partie la moins épaisse sur l'autre. Posez ce sucre sur une plaque ou plafond.

Après avoir filé trois fois encore la même quantité de sucre, et l'avoir disposée de la même manière, vous commencez à grouper cette grosse pièce ainsi qu'il suit :

Vous coupez trois masses de ce sucre filé de la longueur de sept pouces ; mais vous tâchez que ces six parties soient aussi volumineuses les unes que les autres. Avec la lame du grand couteau, vous appuyez une partie de ce sucre, que vous roulez ensuite dans sa longueur, en ployant le bord et le roulant sur lui-même, afin d'en former une espèce de colonne de sept pouces de longueur sur un pouce de diamètre du bas ; vous lui donnez deux lignes de fût, de manière que la colonne ne se trouve avoir que dix lignes de diamètre dans sa hauteur. Vous procédez de même pour faire encore cinq colonnes de la même longueur et grosseur ; ensuite, avec le sucre de ces trois parties, vous formez six tailloirs d'un pouce quatre lignes carrés et de deux lignes d'épaisseur ; mais vous avez soin, avant de parer ainsi ce sucre, de l'appuyer, afin qu'il soit plus épais, et par ce moyen plus de consistance. Vous faites pareillement six bases carrées d'un pouce quatre lignes et de trois lignes d'épaisseur ; et, avec le reste du sucre filé, vous faites de petites bandes de trois lignes de largeur, que vous posez sur le bord des archivoltes du dôme. Sur le milieu de chacune de ces archivoltes, vous placez une petite boule de sucre filé, et une septième boule plus volumineuse dessus et au milieu du dôme. Pour disposer ces ornemens, *Voyez* le dessin n° 1 de la planche de ce chapitre.

Après cela, vous coupez une partie de sucre filé de quatre pouces de longueur sur six de largeur. Ployez ce sucre en deux sur sa longueur ; roulez-le légèrement sur lui-même, et s'il se trouve ne pas être de trois pouces de grosseur, joignez du sucre de deux pouces de longueur à l'entour.

Vous placez sur un plafond un double rond de papier

de quinze pouces de diamètre, sur lequel vous posez une abaisse ronde de pâte d'office de douze pouces de largeur. Au milieu de cette abaisse, vous placez et collez, avec du sucre bien chaud, sens dessus dessous, un grand dôme plat de pâte d'amandes coloré au four, de huit pouces de diamètre sur trois seulement de hauteur. Lorsqu'il est collé bien droit, vous le garnissez à rase avec de la crême à la vanille; vous enlevez la grande sultane du moule uni, et la placez par-dessus ce grand dôme, en la posant bien également dessus et près du bord de l'abaisse. Vous la fixez à l'abaisse, en versant un peu de sucre chaud sur le bas de la sultane.

Vous prenez avec une pince (1) un charbon ardent (2), devant lequel vous présentez le haut d'une colonne; aussitôt que le sucre commence à se fondre, en formant de petites boules comme la tête d'une épingle, vous posez la colonne droite de ce côté sur un tailloir; mais vous la mettez bien parfaitement au milieu de ce petit carré de sucre filé; et, après avoir ainsi collé les cinq tailloirs sur les colonnes, vous placez ensuite tout près du bord du petit socle, les six bases des colonnes; mais sur-tout ayez l'attention de les disposer à une distance parfaitement égale les unes des autres : vous en ôtez une dont vous présentez le dessous à la chaleur du charbon ardent; dès que le sucre commence à se fondre, vous la reportez à sa même place. Vous collez de la même manière les cinq autres petits carrés de sucre, et vous mettez droit, au milieu de ces bases de colonnes, la grosse masse de sucre filé, au milieu de laquelle vous placez une petite gerbe de sucre filé, de deux pouces de hauteur, afin que cela forme une espèce de cascade.

---

(1) Cette petite pince est faite dans le genre des pinces à pâté; mais celle-ci est plus étroite, toute unie et de six pouces de longueur.

(2) Voilà encore une bonne idée que la pratique m'a donnée; car je trouvais d'un mauvais effet de coller avec du sucre chaud et liquide, du sucre filé sur du sucre filé; et comme je cherchais toujours de nouveaux moyens de perfectionner ou de simplifier les détails de mes opérations, j'ai trouvé qu'un charbon ardent convenait infiniment à ce travail brillant, et qui réclame tant de soins.

Vous présentez le dessous d'une colonne à la chaleur du charbon ardent; vous la collez droite sur le milieu d'une base. On doit observer, en la posant, que les angles du tailloir doivent correspondre perpendiculairement aux angles de la base; il faut poser les six colonnes avec les mêmes précautions et le plus droit possible; ensuite vous enlevez doucement, et avec légèreté, la sultane du dôme; puis vous la posez de manière que les archivoltes portent bien d'aplomb sur les six colonnes.

Mais pour grouper cette sultane avec succès, on doit étudier le dessin; les détails en sont plus précis.

Pour fixer le dôme, vous mettez sur chaque tailloir un petit filet de sucre filé, que vous faites chauffer au charbon, et vous le placez de suite, afin qu'il s'attache au dôme et au tailloir. Après cela, vous semez sur le bord de l'abaisse de pâte d'office, des pistaches hachées, et servez cette grosse pièce aussitôt.

Elle est assurément la reine des sultanes, et des pièces montées en général anciennes et modernes. Sa tournure a toute la légèreté et l'élégance désirables; son éclat est d'un effet et d'une richesse dont rien n'approche : elle réclame beaucoup de temps, de soins, d'adresse et de sucre.

On pourrait, ce me semble, en employant les mêmes procédés, faire des sultanes montées représentant les colonnades des grandes ruines seulement, telles que je les ai dessinées et consignées dans la 5e partie.

Il est important d'observer de ne pas déposer les sultanes en général, ainsi que le sucre filé, dans des lieux humides, et cela parce que leur extrême fragilité ne peut résister à l'influence de l'humidité qui, en moins de quelques heures, ternit leur brillant de telle manière, qu'elles ne sont plus reconnaissables Souvent même elle les fait fondre au point qu'il est impossible qu'elles se soutiennent pour être servies : alors il faut recommencer l'opération, et nous n'en avons pas toujours le temps.

Ces inconvéniens arrivent dans des jours pluvieux, lors même que la sultane serait déposée dans un lieu d'une chaleur tempérée, à moins cependant que l'air n'y pénètre

pas ; et pour cela on doit tenir les croisées et les portes fermées, car, sans cette attention, l'air chargé de vapeurs humides influera encore sur la sultane.

Mais, pour opérer plus sûrement, on doit, dans un temps où l'atmosphère se trouve chargée, ne filer sa sultane qu'au dernier moment du service, au lieu que dans les beaux jours de l'été, et généralement dans un temps sec, on peut filer cette grosse pièce le matin pour la servir le soir, sans qu'elle éprouve la moindre altération. J'en ai conservé même plusieurs jours, et je me rappelle en avoir filé une à Neuilly, que l'on a conservée quinze jours parfaitement brillante.

Je crois m'être aperçu qu'en mouillant le sucre quinze à vingt minutes avant de le mettre en cuisson, on lui donne de l'humidité, lors même que le temps se trouve propice à ce travail ; alors j'avais l'habitude de mouiller mon sucre, et de le mettre sur le feu une seconde après.

J'ai remarqué aussi que le nouveau procédé de filer au poêlon convenait infiniment mieux aux sultanes, auxquelles il donne beaucoup plus d'éclat que le procédé des fourchettes. Ce dernier procédé cependant n'est pas à dédaigner, puisque c'est par lui que nous obtenons le beau sucre filé, qui est un autre genre que celui des sultanes ; et cela est facile à concevoir. D'abord le sucre étant filé plus gros par le procédé au poêlon, que par celui des fourchettes, acquiert plus de brillant ; puis, d'un autre côté, le sucre gagne encore beaucoup à être filé sur le moule, car on ne peut se dissimuler qu'en le filant dedans, ce moule doit nécessairement être un peu huilé, et que ce peu d'huile se trouve précisément ternir la surface de la sultane, ce qui est très-visible en la sortant du moule.

Les détails, les remarques, les observations que j'ai tracés dans l'opération de cette sultane, doivent être rigoureusement suivis, attendu qu'ils serviront de guide dans les chapitres subséquens, mais particulièrement les procédés pour filer le sucre filé, qui jouera un grand rôle dans la description de mes pièces montées dont il fait l'ornement.

CHAPITRE XXXI.

SULTANE EN SURPRISE, n° 2.

La première fois que je fis ce globe de sucre filé, j'avais groupé légèrement, dans son intérieur, un beau bouquet de jolies fleurs printanières, composé de violettes, de roses, d'œillets, de muguets et de jasmin, ce qui fit un bel effet, parce qu'à travers la sultane, qui faisait transparent, on distinguait parfaitement les nuances et les vives couleurs des fleurs. Sur le milieu du globe j'avais placé plusieurs petites branches de mirthe et de muguet, et au milieu une petite branche bien garnie de fleurs d'orange.

Mais, par le dessin de ce chapitre, j'ai tracé dans le ballon une coupe de pâte d'amandes garnie de crême fouettée à la vanille.

Manière de procéder. Faites trois abaisses de pâte d'office (*Voyez* cette détrempe 1re partie), l'une de treize pouces de diamètre, l'autre de huit pouces, et la troisième de trois pouces de largeur; ensuite vous faites pareillement de pâte d'office une espèce de colonne de six pouces de longueur sur trois pouces de diamètre, le tout cuit de belle couleur.

Vous faites dix-huit petites abaisses de pâte d'amandes, de deux pouces de diamètre sur deux pouces de hauteur; ensuite, avec les parures de pâte d'amandes, vous foncez un dôme de sept pouces de diamètre sur trois de hauteur. Mettez au four doux vos dix-huit abaisses et le dôme, et donnez-leur une belle couleur blonde.

Vous donnez douze tours à un demi-litron de feuilletage (*Voyez* cette détrempe 1re partie); et, après l'avoir abaissé à une bonne ligne d'épaisseur, vous en détaillez douze fleurons formant palmette, de trois pouces de hauteur, et vous les faites cuire bien blancs.

Cette opération terminée, vous faites un socle de nougat de sept pouces de diamètre sur deux de hauteur; tous les détails de cette grosse pièce étant préparés, vous aurez un

dôme de huit ou neuf pouces de diamètre. Ce moule doit former une demi-boule bien ronde; et, après l'avoir légèrement huilé intérieurement, vous le ressuyez avec une serviette; puis vous filez dedans, et au poêlon, une sultane très-blanche : vous procéderez de même que ci-dessus, mais vous la filerez un peu épaisse, afin que le ballon se soutienne bien. Lorsque cette sultane est refroidie, vous la sortez du moule dans lequel vous filez encore une sultane toute pareille à la première.

Filez à la fourchette, si vous en avez le temps, dix-huit petits dômes de deux pouces de diamètre, sinon vous faites trois cuissons de sucre filé; vous formez avec ce sucre, en le pelottant, neuf boules de deux pouces six lignes de grosseur; et, pour les former très-rondes, vous les roulez près de la chaleur du fourneau. Lorsqu'elles sont ainsi préparées, vous coupez chacune de ces boules au milieu avec un couteau mince et tranchant; par ce moyen vous avez bientôt les dix-huit petits dômes en sucre filé. Vous mettez sur leur milieu une petite boule de six lignes de diamètre; vous les collez par le procédé du charbon ardent. Après cela, faites avec du sucre filé une espèce d'aigrette de deux pouces de hauteur sur un pouce de largeur : vous lui donnez plus de largeur du haut que du bas, vous présentez le dessous au charbon, et la collez droite sur le milieu d'un grand dôme de sucre filé.

Voici la manière de grouper cette sultane : Après avoir paré rondes les trois abaisses de pâte d'office, vous les masquez sur l'épaisseur avec du blanc d'œuf, et les roulez sur des amandes vertes hachées très-fines; ensuite vous masquez avec soin et légéreté les bouts des fleurons avec du blanc d'œuf, et les posez doucement de ce côté sur les amandes vertes. (*Voyez* le bout des fleurons du dessin de ce chapitre).

Coupez d'un pouce de longueur un bout de la grosse colonne de pâte d'office; commencez à coller au milieu de la grande abaisse le socle de nougat; et, au milieu de ce socle, vous collez droite la colonne de cinq pouces de hauteur : vous posez la moyenne abaisse, en mettant la

colonne au milieu, sur le socle du nougat; et, après l'avoir collée, vous attachez droits, le long et autour de la colonne, les douze fleurons que vous placez ainsi : vous séparez le diamètre de la colonne par quatre fleurons qui forment la croix, et, entre chaque fleuron, vous en collez deux autres, de manière que le tout produit l'effet d'une tête de palmier; ensuite vous collez de nouveau la petite abaisse sur le haut de la colonne : vous renversez le grand dôme de sucre filé dessus, de manière qu'il représente une coupe. Ayez soin qu'il soit placé droit, et, pour le fixer, vous trempez, dans le sucre chaud, le bout du petit socle de pâte d'office que vous avez séparé de la colonne; vous le posez droit dedans et dessus le fond du dôme : ensuite vous collez sur ce petit socle le dôme de pâte d'amandes. Vous le posez droit; et, formant la coupe que vous garnissez de crême fouettée à la vanille, vous enlevez légèrement la seconde sultane, en la prenant par le bas de l'aigrette, et vous la placez bien droit sur le pourtour de la coupe de sucre filé, afin que les deux sultanes, ainsi réunies, figurent une boule parfaite de sucre filé. Après avoir garni de crême légèrement les abaisses de pâte d'amandes, comme ci-dessus, vous posez sur chacune d'elles un petit dôme de sucre filé, et les placez à mesure pour garnir le pourtour de la grande abaisse : servez de suite.

On doit observer les détails du dessin, afin de grouper cette grosse gièce plus sûrement.

CHAPITRE XXXII.

SULTANE FORMANT LE TURBAN.

Manière d'opérer. Ayez un moule de neuf pouces carrés, formant une espèce de coussin. (*Voyez* le dessin). Vous masquez le dessus de ce moule avec une abaisse de pâte d'amandes, et la mettez au four doux, afin qu'elle s'y colore légèrement. Ce coussin doit se former en deux parties. Lorsqu'il est refroidi, vous le collez sur une grande abaisse (ronde ou carrée) de pâte d'office, de douze à quatorze pouces de diamètre.

Ensuite vous filez (au poêlon), de couleur d'or, une sultane sur un dôme (1) élevé de neuf pouces sur neuf de largeur. Vous filez à la fourchette, et séparément, quatre cuissons de sucre bien blanc; vous en drapez deux à l'entour du bas de la sultane, pour former le turban. (*Voyez* le dessin). Au milieu de ce turban, vous placez un grand croissant sur lequel vous groupez une aigrette légère, et, sur le dôme, vous mettez une couronne élégante : tous ces ornemens doivent être de sucre filé, et bien blanc. Pour les grouper, *voyez* le dessin.

Lorsque votre sultane se trouve ainsi ornée, vous l'enlevez de dessus le moule pour la placer légèrement sur le coussin, dont vous aurez garni le milieu de crême à la Chantilly. Vous placez aux quatre coins un gland de sucre filé, ce qui fait bon effet.

Cette sultane est d'une grande beauté, et ne le cède en rien aux précédentes.

CHAPITRE XXXIII.

SULTANE EN CASCADE.

Manière d'opérer. Faites une abaisse de pâte d'office de douze pouces de diamètre, et une grosse colonne de neuf pouces de hauteur sur deux de diamètre; ensuite vous filez au poêlon (et bien blanche) une sultane sur un moule de dix pouces de diamètre sur trois de hauteur. Filez-en une seconde sur un moule de six pouces de diamètre, et de trois de hauteur. Après avoir filé pareillement un dôme de six pouces de diamètre sur deux de hauteur, vous faites deux ou trois cuissons de sucre, que vous filez à la fourchette.

Ensuite vous placez sur l'abaisse une grande abaisse de

(1) Au lieu de masquer ce dôme d'une sultane, on peut le masquer d'une abaisse de pâte d'amandes rose ou bleu de ciel, de manière que les ornemens étant de sucre filé, doré ou argenté, font plus d'effet encore qu'étant posés sur une sultane; mais cette dernière a plus de légèreté et de délicatesse. Néanmoins elles sont toutes deux du plus riche effet et du meilleur ton.

pâte d'amandes de huit pouces de diamètre sur deux de hauteur. Le milieu doit être percé de deux pouces quatre lignes de largeur. Vous y collez droite la colonne de pâte d'office ou d'amandes. Vous garnissez l'intérieur de l'abaisse de crême fouettée au café; vous percez la grande sultane au milieu de deux pouces quatre lignes; vous la placez sur l'abaisse de pâte d'office, de manière qu'elle masque l'abaisse de pâte d'amandes, et, après avoir enlevé la seconde sultane, vous la mettez par dessus la grande, ce qui forme gradin (1); alors vous collez légèrement la sultane formant la coupe. Au milieu de cette sultane, vous placez droit une espèce de jet d'eau de sucre filé, de six pouces de hauteur sur deux de diamètre. A l'entour et à quatre pouces de hauteur, vous placez du sucre filé pour former des nappes d'eau, comme le dessin l'indique; posez pareillement des nappes de sucre filé à l'entour du bord de la coupe, de manière qu'elles fassent l'effet d'une cascade. Ensuite vous disposez, dans le même genre, du sucre filé à l'entour du second gradin de la sultane, et vous servez de suite.

Les trois sultanes contenues dans ces chapitres, sont assurément le type de l'effet éclatant du sucre filé. On emploiera les procédés décrits dans le premier de ces articles, pour filer des sultanes de toutes sortes de formes et de grandeur; de même, pour l'opération du sucre filé.

CHAPITRE XXXIV.

FLAN A LA PORTUGAISE.

Lorsque cette grosse pièce est traitée par des mains habiles, elle est une des bonnes pièces de la pâtisserie chaude; aussi les vrais gourmands l'estiment beaucoup.

Manière d'opérer. Ayez cent pommes de rainettes; choisissez trente-six des plus belles, que vous videz selon la

(1) On pourrait, au lieu de faire ces deux gradins en sultane, les faire de pâte d'amandes bien blanche, ou rose, ou bleu de ciel, ou vert pistache.

règle (avec le vide-pomme); et au fur et à mesure que vous les tournez, vous les placez dans une grande casserole, avec assez d'eau pour mouiller la pomme entièrement. Vous aurez mis dans cette eau le suc de deux citrons et deux cuillerées de sucre en poudre, afin de conserver la blancheur des pommes à mesure que vous les tournez. Lorsque vous en avez dix-huit de préparées, vous les mettez dans une bassine d'office, avec trois quarterons de sucre, le zeste de deux citrons levé bien mince, et assez d'eau pour que les pommes s'y cuisent aisément. Pendant leur cuisson, vous tournez le reste des pommes, en observant celles qui sont sur le feu, et dès qu'elles sont à-peu-près cuites, vous les égouttez sur un grand plat. Vous remettez dans la bassine les autres pommes tournées. Pendant qu'elles cuisent, vous coupez le reste des pommes par quartier; vous les pelez et en ôtez le cœur. Vous avez soin de retirer les pommes un peu fermes de cuisson, et dans leur sirop. Vous versez les quartiers de pommes que vous faites fondre en les couvrant, et les laissant mijoter à petit feu pendant vingt minutes. Ensuite vous les remuez avec une spatule, en les posant sur un grand feu, afin de les dessécher promptement; dès que la marmelade est un peu ferme, vous y joignez un pot de marmelade d'abricots, et quatre onces de beurre d'Isigny. Vous passez cette marmelade par un tamis de crin.

Ensuite vous dressez une croustade de neuf pouces de diamètre sur cinq à six de hauteur. Vous ne la faites pas plus épaisse qu'un pâté chaud, et de la même pâte. Cette croustade doit être placée sur un plafond très-uni. Vous masquez le fond du flan avec le quart de la marmelade de pommes, sur laquelle vous posez douze pommes entières, dont vous aurez garni l'intérieur de marmelade d'abricots. Masquez-les avec le tiers de la marmelade de pommes; placez par dessus douze pommes garnies comme les précédentes : recouvrez-les de la moitié de la marmelade restante. Placez encore dessus les douze pommes tournées fourrées d'abricots; puis avec le reste de la marmelade, vous masquez bien également la surface des pommes. Vous

décorez ou pincez la croûte du flanc; vous l'entourez avec un carton semblable à celui des gros pâtés froids. (*Voyez* le premier article de la 4e partie.)

Mettez cette grosse pièce au four gai, et couvrez-la une heure après, afin que le dessus se trouve glacé d'une belle teinte rougeâtre. Donnez trois heures de cuisson; puis vous glissez un grand couvercle de casserole par dessous le flan, que vous ôtez de dessus le plafond. Vous masquez le tour de la croûte, avec de la marmelade d'abricots bien transparente; vous glacez le dessus du flanc avec un pot de gelée de pommes que vous coupez en lames, ce qui donne un beau brillant à la surface de cette grosse pièce, que vous posez de suite sur une serviette damassée qui sera préparée sur un plat : servez de suite.

On sert aussi ces sortes de flans méringués; à cet effet, vous ferez la moitié de la grosse méringue à la parisienne, décrite dans le chapitre 15e de cette partie. Au moment du service, vous masquez de ce dôme méringué le flan, qui est absolument le même que ci-dessus.

Il m'est arrivé de masquer ce flanc d'un dôme en sultane, ce qui fait un riche effet; mais alors le flan doit être servi froid.

On décore aussi le dessus des pommes avec des grains de verjus et des cerises confites, de l'angélique, des pistaches et des grains de raisin de Corinthe.

Mais je préfère ce flan servi tout simplement glacé, ou méringué et en sultane.

On glace encore la croûte à la flamme du four; mais je je trouve que le masqué d'abricots est préférable sous plus d'un rapport; car la couleur du glacé à la flamme est presque toujours inégale, et le glacé du dessus fait le même effet.

CHAPITRE XXXV.

FLAN A LA SUISSE.

Cette grosse pièce est fort agréable pour les amateurs de fromage; elle l'est encore davantage pour le service, car ce flan, quoique soufflé, à l'avantage de pouvoir attendre quel-

ques minutes, tandis que les soufflés ne le peuvent sans perdre une partie de cette physionomie qui les caractérise et en fait la bauté et la bonté.

Manière d'opérer. Versez dans une grande casserole, neuf verres de bon lait, et huit onces de beurre d'Isigny. Lorsque ce mélange commence à bouillir, vous l'ôtez de dessus le feu; puis, vous y joignez dix-huit à vingt onces de belle farine tamisée, que vous délayez avec une grande cuillère de bois. Cette pâte doit être mollette et sans grumeaux; alors vous la desséchez sur un feu modéré pendant quatre à cinq minutes. Changez la pâte de casserole; mêlez-y six onces de beurre d'Isigny, une livre de bon fromage de Gruyère râpé, et un petit fromage de Viry; ensuite, vous ajoutez une petite cuillerée à bouche de mignonette (gros poivre blanc concassé), le double de sucre en poudre et quatre œufs; joignez-y encore quatre œufs, six jaunes et huit onces de fromage de Gruyère coupé en petits dés. Le tout étant bien amalgamé, doit donner une pâte de la consistance mollette de la pâte à choux ordinaire, sinon, vous ajoutez un œuf ou deux; fouettez six blancs très-fermes, et mettez-les dans l'appareil avec six cuillerées à bouche de bonne crême à la Chantilly. Versez cet appareil tout chaud encore (car il doit l'être), dans une grande croustade toute pareille à celle du flan à la portugaise (*Voyez* le chapitre précédent); mais vous entourez celle-ci avec trois feuilles de papier beurré, afin de lui donner par ce moyen, au moins dix pouces de hauteur. Pour que le flan puisse faire son effet avec sûreté, mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson. Cet appareil fait un très-bel effet à la cuisson; il jette des grignes semblables à la pâte à brioche. Servez cette grosse pièce en la sortant du four.

CHAPITRE XXXVI.

FLAN A LA MILANAISE.

Mettez dans une grande casserole, neuf verres de bon lait et huit onces de beurre d'Isigny. Ce liquide étant en

ébullition, vous en faites bientôt une petite pâte mollette en y mêlant assez de farine de crême de riz, pour en former une espèce de crême-pâtissière un peu ferme.

Après avoir desséché cette crême cinq minutes, vous la changez de casserole pour y mêler six onces de beurre d'Isigny, un petit fromage de Viry et une livre et demie de bon fromage de Parmesan râpé, ensuite quatre œufs, une cuillerée de mignonette, deux de sucre en poudre, plus quatre œufs et quatre jaunes. Le tout étant bien mêlé, doit donner une pâte de la consistance d'une pâte à choux mollette; alors, vous fouettez six blancs bien fermes, et les joignez dans l'appareil avec six cuillerées de crême fouettée. Le tout étant bien parfaitement mêlé, vous le versez dans une croustade semblable à la précédente. Mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson. Servez tout bouillant.

CHAPITRE XXXVII.

FLAN A LA PARISIENNE.

Coupez par quartier cinquante pommes de rainette bien saines, et après les avoir épluchées, vous les sautez dans une grande casserole avec huit onces de beurre, quatre de sucre en poudre, et un pot de marmelade d'abricots. Placez la casserole sur un feu modéré, couvrez-la d'un couvercle chargé de feu. Vous faites suer ainsi les pommes quelques minutes seulement, afin qu'elles ne soient qu'un peu amolies, attendu qu'elles doivent se conserver entières.

Ayez tout prêt un appareil composé d'une livre de riz (Caroline), de huit onces de beurre fin, huit de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste de quatre beaux citrons, une pincée de sel, et huit à neuf verres de lait. Pour la cuisson de cet appareil, vous suivez les mêmes procédés que j'ai décrits dans les détails de la timbale de riz. (*Voyez* cet article, 3e partie). Le riz étant cuit, vous le liez avec dix jaunes d'œufs.

Vous dressez une croustade pareille à celle du flan à la portugaise; alors le riz doit être froid. Vous en mettez le

quart sur la surface du fond de la croustade ; et par dessus ce riz, vous rangez avec ordre quarante-huit quartiers de pommes (qui doivent aussi être froides). Vous les masquez ensuite avec le tiers du riz, sur lequel vous rangez de nouveau quarante-huit quartiers de pommes. Enfin, vous recommencez deux fois la même opération, mais vous devez avoir l'attention de conserver les quarantes-huit plus beaux quartiers de pommes pour masquer la surface du flan, dont la croûte doit être pincée ou décorée ; vous l'entourez d'un carton, comme de coutume, et le mettez au four gai. Ayez le soin de le couvrir après une heure de cuisson, afin que le dessus se trouve coloré d'une belle teinte jaunâtre. Après deux heures à deux heures et demie de cuisson, vous retirez le carton du flan, et si la croûte est un peu mollette au toucher, vous le remettez au four une demie-heure, ou plus ou moins, selon comme il sera à propos.

Le flan étant prêt à servir, vous masquez le dessus avec de la gelée de pommes, de groseilles ou de marmelade d'abricots. Vous masquez de marmelade d'abricots le pourtour de la croûte, et vous servez le flan de suite.

Flan parisien aux abricots.

Séparez en deux soixante beaux abricots plein-vent bien rouges en couleur, de bon fruit, et sur-tout pas trop mûrs, vous les blanchissez par parties dans une demi-livre de sucre et quatre verres d'eau ; aussitôt que la peau s'enlève aisément, vous avez le soin de les égoutter sur des assiettes. Au fur et à mesure vous remettez des abricots dans le sirop : tout le fruit étant dégarni de ses pelures, vous passez le reste du sirop dans un tamis, et le faites réduire comme la confiture ordinaire.

Vous faites un appareil de riz tout semblable au précédent ; mais dans celui-ci vous mettez douze onces de bon raisin muscat.

Le reste du procédé est absolument le même que ci-dessus, avec cette seule différence que chaque fois que vous mettez un rang d'abricots dans le flan, vous y joignez par dessus deux ou trois cuillerées de sirop, ou bien vous

le conservez pour masquer le flan au moment de le servir ; mais je préfère mêler le sirop avec le fruit, qui a besoin de son suc.

On peut également le garnir de pêches ou de prunes, et même de cerises de Montmorency.

On pourrait recouvrir ces flans avec une grosse méringue, comme je l'ai indiqué pour le flan à la portugaise.

Flan à la turque.

Après avoir lavé à plusieurs eaux tièdes une livre et demie de riz Caroline, vous le faites blanchir en le mettant à l'eau froide sur le feu ; aussitôt qu'elle est en parfaite ébullition, vous égouttez le riz dans un tamis. Vous le versez ensuite dans une grande casserole, où vous avez mis douze verres de bon lait, une livre de beurre, une de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste de quatre oranges ou cédrats, et un grain de sel. Placez la casserole sur un feu modéré, afin que le riz crève peu-à-peu. On doit observer de le tenir un peu ferme, c'est-à-dire que cet appareil demande un peu moins de cuisson que les autres, parce que les grains de riz doivent se conserver parfaitement entiers. Remuez peu cet appareil : le riz cuit, vous y joignez deux livres de beau raisin de Corinthe bien lavé et égoutté dans une serviette ; vous y mêlez douze jaunes d'œufs et quelques cuillerées de crême à la Chantilly, ce qui doit rendre l'appareil un peu mollet ; sinon vous ajoutez un peu de crême, après quoi vous y mêlez les douze blancs fouettés. Vous versez le tout dans une croustade du diamètre de neuf pouces, préparée de même que les précédentes. Mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures et demie de cuisson. Le riz étant prêt à servir, vous le glacez avec la pêle rouge, et le faites partir promptement.

On le fait également sans y joindre de raisin de Corinthe.

Flan de pommes de terre.

Faites cuire dans les cendres une trentaine de belles vitelottes ; et après les avoir épluchées, vous les parez de toute leur partie rougeâtre, afin de n'employer que le cœur

des pommes de terre, dont vous pesez trois livres. Vous les pilez avec une livre de beurre d'Isigny. Lorsqu'elles sont bien broyées, vous ajoutez douze jaunes d'œufs, une livre de sucre en poudre, deux onces de fleur d'orange pralinée et pulvérisée, plus une bonne pincée de sel et quelques cuillerées de crême à la Chantilly. Pour rendre cet appareil de consistance un peu mollette, vous y mêlez les douze blancs d'œufs fouettés bien fermes; et après avoir versé l'appareil dans une croustade comme les précédentes, vous mettez le flan au four chaleur modérée. Donnez-lui deux heures à deux heures et demie de cuisson, et plus, si cela est nécessaire. Servez glacé.

Flan de marrons.

Faites cuire dans les cendres de beaux marrons de Lucques. Pesez-en trois livres : après les avoir parfaitement parés de toutes les parties susceptibles de s'être colorées au feu, vous les pilez avec une livre de beurre fin. Le tout bien amalgamé, vous y joignez douze onces de sucre en poudre, douze jaunes d'œufs et une pincée de sel, quelques cuillerées de crême fouettée ppur amollir l'appareil comme de coutume. Les douze blancs étant pris bien fermes, vous les mêlez à l'appareil, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

Flan de nouille à la vanille.

Faites infuser dans douze verres de lait, quatre gousses de vanille; et après que l'infusion a mijoté vingt minutes sur l'angle du fourneau, vous la passez à la serviette, et vous la remettez sur le feu. Lorsqu'elle est en ébullition, vous y versez les nouilles, dont vous aurez préparé douze jaunes d'œufs, comme je l'ai indiqué à cette détrempe (*Voyez* la 1re partie); quelques minutes après, vous ajoutez une livre de beurre, une de sucre fin et une pincée de sel. Remuez le tout avec une spatule; placez la casserole sur des cendres rouges, et laissez ainsi mijoter l'appareil, afin que les nouilles se renflent, et deviennent par ce moyen bien moelleuses; ce qui doit vous donner un

appareil de la consistance ordinaire. Vous y joignez douze jaunes d'œufs et quelques cuillerées de crême fouttée; ensuite vous prenez les douze blancs, et les mêlez dans les nouilles. Pour le reste du procédé, on opère comme précédemment.

Flan de vermicelle aux citrons.

Râpez sur un morceau de sucre du poids d'une livre, le zeste de quatre citrons bien jaunes et bien sains : mettez ce sucre dans douze verres de lait bouillant : ensuite vous y versez peu-à-peu une livre huit onces de bon vermicelle. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez douze onces de beurre, et placez la casserole sur des cendres rouges, afin que le vermicelle se renfle convenablement. Lorsqu'il est cuit, vous y mêlez une pincée de sel, douze jaunes d'œufs et plusieurs cuillerées de crême fouettée pour rendre l'appareil moelleux. Ensuite vous fouettez les douze blancs, et terminez l'opération comme de coutume.

Flan de crême-pâtissière au chocolat.

Jetez dans douze verres de lait bouillant une gousse de vanille et douze onces de bon chocolat. Après un quart d'heure d'infusion, vous passez le lait à la serviette : alors le chocolat reste entier, quoique dissous, au fond de la casserole. Vous le délayez avec quelques cuillerées de l'infusion, puis vous le transvasez dans une petite terrine; ensuite vous délayez dans une grande casserole trois quarterons de farine, avec quatre œufs entiers et douze jaunes. Vous y versez peu-à-peu l'infusion et une pincée de sel. Mettez la casserole sur un feu modéré, et remuez sans discontinuer l'appareil avec une spatule. Dès que la crême commence à s'épaissir, vous l'ôtez de dessus le fourneau pour la lier sans grumeaux; vous y joignez huit onces de sucre en poudre, six de beurre fin, et vous la desséchez pendant quinze minutes en la remuant sans cesse, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. Quand elle est un peu refroidie, vous y joignez le chocolat et six onces de macarons doux écrasés. Cet appareil doit être de la con-

sistance de la crême-pâtissière ordinaire, sinon vous y ajoutez quelques cuillerées de crême fouettée. Les douze blancs d'œufs étant pris bien fermes, vous les amalgamez dans la crême. Vous versez le tout dans la croustade, et suivez le reste du procédé de la manière accoutumée. On procédera de même que ci-dessus pour faire des flans avec toutes les sortes de crêmes-pâtissières décrites dans chapitre qui les concernent (*Voyez* la 7e partie).

Flans anglo-français.

Faites une crême-pâtissière comme la précédente, mais sans aucun assaisonnement que l'infusion de vanille. Quand elle est desséchée, vous y joignez six onces de beurre fin, six de sucre en poudre, six de macarons amers écrasés, quatre de beau raisin de Corinthe bien lavé, quatre de muscat, dont chaque grain sera séparé en deux, et dont les pépins seront ôtés. Joignez-y deux onces de cédrat confit coupé en filets, quatre gros de fleur de d'orange pralinée, la moitié d'une noix muscade râpée, une pincée de sel et un demi-verre de vin d'Espagne. Cet appareil doit être mou comme le précédent. Fouettez les douze blancs, et mêlez-les parfaitement dans la crême, que vous versez de suite dans la croustade. Finissez l'opération comme de coutume.

CHAPITRE XXXVIII.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE SUR LES SOUFFLÉS EN GÉNÉRAL.

La cuisson de cette grosse pièce est très-épineuse, d'abord à cause de l'extrême délicatesse de son appareil qui exige réellement un temps fixe pour la cuisson à point, ensuite, parce que cette cuisson à point ne peut s'obtenir que très-difficilement, attendu que tous les fours ont une influence différente dans la manière d'opérer.

C'est donc à nous d'y remédier par des attentions : mais que peuvent nos soins contre ces sortes de circonstances? Quand un soufflé se trouve parfaitement cuit cinq minutes

avant qu'on ne puisse le servir, ces cinq minutes suffisent pour lui ôter cette bonne mine appétisante qui seule les caractérise, qui en fait le mérite et la qualité; tandis qu'au contraire, si le four ne peut donner la parfaite cuisson que cinq minutes après que le soufflé doit être servi, et que le maître-d'hôtel veuille le mettre sur table (comme cela arrive quelquefois) afin de ne pas faire attendre; alors ce soufflé n'étant pas atteint à fond par le four, perd encore, en un moment, cette physionomie qui excite la gourmandise.

D'un autre côté, nous avons encore contre nous (ce à quoi nous ne pouvons rien) la distance du premier service au second, qui est plus ou moins longue, selon la volonté des amphytrions, et cela influe beaucoup sur nos soufflés. J'ai vu quelquefois le second service parti de la cuisine de vingt à vingt-cinq, de trente à trente-cinq minutes après les entrées, ce qui fait une différence de quinze à vingt minutes; et certes ce laps de temps fera toujours manquer les soufflés sans que nous puissions y remédier. Si nous précipitons la cuisson par une couronne de braise ardente, sur-tout par-dessous, (car c'est de l'âtre que les soufflés doivent particulièrement recevoir leur cuisson); assurément l'appareil se boursoufflant avec trop de vitesse, n'a plus la même consistance, et perd plus promptement encore cette bonne mine qui séduit au premier coup-d'œil.

Mais pour éviter toutes ces contrariétés, nos grands cuisiniers ne servent jamais de gros soufflés que pour relever une grosse pièce d'entremets, c'est-à-dire que le second service doit être complet sans le soufflé. Alors cette grosse pièce peut recevoir sa parfaite cuisson, attendu que nous pouvons la lui donner un quart d'heure de plus ou de moins, selon le besoin, sans que cela nuise à la beauté du service; car, sitôt que le soufflé sort du four, on enlève une grosse pièce de pâtisserie, que l'on remplace par ce délicieux soufflé, qui sera savouré étant servi de suite.

Quelquefois il ne paraît même pas sur la table. Le maître-d'hôtel le sert promptement en assiettes volantes.

Il en est de même des soufflés d'entremets qui doivent remplacer un entremets de douceur.

Par ce procédé, on servira toujours les soufflés parfaitement moelleux.

Cependant voici encore une remarque importante qu'on ne doit pas perdre de vue, puisqu'elle influe singulièrement sur la parfaite réussite de cette grosse pièce, c'est que nos croustades ont trop d'élévation, et pas assez de largeur. Si, au lieu de leur donner huit pouces de largeur et six à sept de hauteur, nous ne leur donnions, au contraire, que douze pouces de largeur, et trois à quatre pouces de hauteur, les soufflés cuits dans de semblables croustades, seraient toujours beaux; car l'appareil recevant une plus grande partie de chaleur du dessous, est plutôt cuit. Ceci est déjà important; mais ce qui l'est davantage encore, c'est que le soufflé est beaucoup moins susceptible de s'abaisser, et conserve par-là sa légèreté.

Mais, me dira-t-on, ce soufflé est sans grâce et sans élégance; eh! qu'importe, pourvu qu'il soit mangé avec plaisir! Cette considération est plus forte, et ne peut être balancée par l'élégance qui altère la qualité de cette grosse pièce, qui fait les délices d'une table splendide, et constitue incontestablement ce que le four produit de plus moelleux.

Ainsi nous devons renoncer à l'élégance pour les soufflés seulement; c'est ce que je vais faire, en décrivant cette grosse pièce qui, assurément, est la reine de la pâtisserie chaude, ancienne et moderne.

Lorsque le four manque de chaleur, sur-tout de l'âtre, ou quand le soufflé est en retard, pour accélérer sa cuisson; on procède de cette manière : Placez la grosse pièce sur une grande chevrette; après l'avoir mise au milieu du four, vous passez sous la chevrette quelques pelletées de cendres rouges et de petites braises; la bonne cuisson du soufflé réclame réellement plus de chaleur de l'âtre que de la chapelle.

J'ai observé encore qu'il est important de ne pas marquer ces appareils trop fin en beurre, attendu que ce corps gras est très-pesant, et ne sert qu'à précipiter l'affaissement du soufflé; puis le moelleux de cette grosse pièce ne dépend

pas du beurre, mais bien de l'amalgame des différens corps qui le composent.

C'est ce que je vais décrire avec le plus de précision qu'il me sera possible.

CHAPITRE XXXIX.

DES SOUFFLÉS FRANÇAIS.

Soufflé français à la vanille.

Ayez douze verres de bon lait bouilli, dans lequel vous jetez deux gousses de vanille. Le lait étant réduit d'un quart, vous le passez à la serviette dans une grande casserole, et, pendant que l'infusion se fait, vous lavez à plusieurs eaux tièdes une livre de riz Caroline. Ensuite vous le mettez dans une casserolée d'eau froide sur le feu, et, après quelques minutes d'ébullition, vous ajoutez le riz dans un tamis. Vous le versez dans l'infusion de vanille, et le remettez sur le feu. Lorsqu'il est bien bouillant, vous placez la casserole sur des cendres rouges, afin que ce riz se crève doucement : ne mettez pas de feu sur le couvercle. Après trois quarts-d'heure de cuisson, vous y joignez une livre de sucre en poudre, douze onces de beurre fin et une pincée de sel : remuez le tout parfaitement. Remettez de la cendre rouge dessous la casserole, pour faire mijoter le riz, sans discontinuer, pendant encore une bonne heure, après quoi les grains de riz doivent être doux et moelleux à la pression des doigts. Alors vous le passez promptement à l'étamine fine, comme une purée. Vous mettez ensuite cette crême de riz dans une grande casserole, que vous placez sur des cendres rouges, afin qu'elle se maintienne chaude; pendant ce temps, vous fouettez seize blancs d'œufs. Dès qu'ils sont presque assez fermes, faites ôter la crême du feu, et mêler-y les seize jaunes d'œufs. L'appareil doit être de la consistance d'une crême-pâtissière ordinaire, sinon vous ajoutez un peu de crême fouettée au liquide, afin de la rendre mollette convenablement. Vous y mêlez le quart des blancs, ensuite le reste. Vous mêlez cet appa-

reil avec légèreté, comme on mêle la pâte à biscuit. Le tout étant bien amalgamé, vous versez l'appareil dans une croustade (1) préparée à cet effet. Vous mettez le soufflé au four chaleur modérée, et lui donnez de deux heures à deux heures et demie de cuisson. Quand il est prêt à servir, vous mettez de la cendre rouge sur un grand plafond. Vous ôtez le soufflé du four pour le mettre dessus, afin de le soutenir. Pendant ce temps, vous le masquez de sucre en poudre, que vous faites glacer avec la pelle rouge; puis vous le portez bien vite auprès de la salle à manger, où alors vous enlevez le soufflé avec un couverle de casserole. Vous le posez sur son plat, qui doit être recouvert d'une belle serviette damassée. Otez les feuilles de papier qui soutiennent le soufflé, et servez-le promptement.

Ce soufflé servi de suite par l'amphitryon, est d'un moelleux parfait, et qui ne laisse rien à désirer au palais le plus délicat.

Cette crême de riz convient infiniment mieux aux soufflés, parce qu'elle a plus de consistance et qu'elle se soutient plus que la fécule de pommes de terre, et même que la farine de crême de riz et de marrons. Cependant ces farines sont aimables, sous le rapport qu'en un court espace de temps on peut marquer l'appareil du soufflé, tandis que, pour préparer la crême de riz, il faut au moins deux heures. Cela n'empêche pas que l'on doit donner la préférence à cette dernière.

Détail de l'appareil. Douze verres de lait réduit à neuf, deux gousses de vanille, une livre de sucre, une livre de riz Caroline, douze onces de beurre d'Isigny, une pincée de sel, seize jaunes et seize blancs fouettés.

On observera les mêmes détails et les mêmes soins pour marquer tous les appareils des soufflés qui suivent. Je vais

(1) Cette croustade doit avoir onze pouces de diamètre sur trois pouces six lignes de hauteur; vous l'entourez avec trois feuilles de papier beurré. On fait cuire cette croustade d'avance, comme une croustade de pâté chaud à la financière, cependant en la dressant très-mince. On peut la faire cuire en même temps que le soufflé; elle réussit tout aussi bien; mais le soufflé demande alors un peu plus de cuisson. Je préfère la croustade cuite d'avance.

donner une idée seulement des infusions et des odeurs qui les distinguent les uns des autres.

Soufflé français au café moka.

Faites torréfier douze onces de café Moka; aussitôt qu'il est coloré d'un blanc rougeâtre, vous le versez dans neuf verres de lait en ébullition. Vous couvrez la casserole et laissez l'infusion se faire pendant une petite demi-heure, après quoi vous la passez à la serviette. Vous terminez l'opération de même que ci-dessus, avec cette différence que vous n'employez point de vanille.

Soufflé français au cacao.

Mettez dans un grand poêlon d'office huit onces de cacao. Posez-le sur un feu modéré, et sautez-le de temps en temps, afin de le torréfier de même que le café. Versez-le dans dix verres de lait tout bouillant, où vous ajoutez une gousse de vanille et le double de canelle fine. Couvrez l'infusion, et, une demi-heure après, vous la passez à la serviette. Vous terminez le reste du procédé comme de coutume.

Soufflé français au chocolat.

Jetez dans neuf verres de lait en ébullition, une gousse de vanille et douze onces de beau chocolat, par tablettes. Après une demi-heure d'infusion, vous passez le lait à la serviette. Alors le chocolat reste entier au fond de la casserole; vous le remuez un peu avec une spatule, ce qui en fait bientôt une pâte mollette, que vous délayez avec l'infusion; après quoi vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

Ce soufflé est plus vétilleux et plus susceptible à la cuisson que les autres, et demande, en sortant du four, à être servi sans délai, sinon il devient compacte, et perd en un moment cette physionomie qui fait la qualité et la beauté de cette délicieuse grosse pièce.

Soufflé français au thé heyven-skine.

Ayez tout bouillant neuf verres de lait, dans lequel vous

jetez six gros de thé heysven-skine. Couvrez et laissez faire l'infusion pendant un quart-d'heure. Pour terminer l'opération (*Voyez* le premier article de ce chapitre.)

Soufflé français au punch.

Faites une infusion de thé comme ci-dessus; et, lorsque l'appareil est marqué selon la règle, au moment d'y mêler les jaunes vous ajoutez un demi-verre de bon rac ou de rum, puis le suc de quatre citrons bien sains. Finissez ce soufflé de la manière ordinaire.

Soufflé français à fleur d'orange nouvelle.

Lorsque votre lait (neuf verres) est en ébullition, vous jetez dedans deux onces de fleur d'orange épluchée et fraîchement cueillie. Couvrez l'infusion; et, après vingt minutes, vous la passez à la serviette. Vous continuez l'opération comme de coutume.

Soufflé français à la fleur d'orange pralinée.

Vous avez neuf verres de lait tout bouillant, dans lequel vous jetez deux onces de fleur d'orange pralinée. Couvrez l'infusion pendant vingt bonnes minutes: passez-la à la serviette, et employez-la selon la règle.

Soufflé français à la fleur d'orange grillée.

Mettez huit onces de sucre en poudre dans un poêlon d'office, que vous placez sur un feu modéré. Faites fondre ce sucre comme pour du nougat, c'est-à-dire que vous le remuez à mesure qu'il se fond; aussitôt que ses bouillons commencent à devenir rougeâtres, vous ôtez le poêlon du feu; puis vous jetez dedans deux onces de fleur d'orange pralinée, que vous amalgamez comme le nougat. Lorsque ce mélange est refroidi, vous y joignez un verre de lait bouillant. Vous placez le poêlon sur des cendres rouges, afin de faire dissoudre peu à peu le sucre à la fleur d'orange. Ensuite vous le passez à la serviette; vous les mêlez dans l'appareil, que vous aurez marqué comme de coutume, avec cette différence que vous ne mettez que huit onces de sucre,

à cause des huit onces que vous avez fait fondre au caramel, ce qui fait réellement une livre de sucre pour ce soufflé comme pour les autres.

Soufflé français au caramel anisé.

Vous faites cuire, comme ci-dessus, une demi-livre de sucre au caramel; vous y mêlez deux onces d'anis vert étoilé. Le sucre étant refroidi, vous le faites dissoudre de même que le précédent. Vous terminez l'appareil, en suivant encore les mêmes procédés.

Soufflé français aux macarons amers.

Après avoir écrasé douze onces de macarons amers, vous les jetez dans neuf verres de lait en ébullition. Vous couvrez l'infusion pendant une petite demi-heure; vous la passez à la serviette, et l'employez comme de coutume, avec cette différence que vous comptez les macarons pour six onces de sucre, que vous mettez de même dans l'appareil.

Soufflé français aux macarons d'avelines.

Vous procédez absolument de même que ci-dessus, avec la seule différence que vous écrasez douze onces de macarons d'avelines; mais lorsque vous n'avez pas de ces sortes de macarons, vous torréfiez quatre onces d'amandes d'avelines. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous les laissez refroidir; vous les pilez, en les mouillant peu à peu avec un peu d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Alors vous les mettez dans neuf verres de lait presque bouillant avec trois quarterons de macarons doux écrasés.

Soufflé français aux amandes amères.

Pilez parfaitement quatre onces d'amandes amères, que vous aurez soin de mouiller de temps en temps; après quoi vous les jetez dans neuf verres de lait tout bouillant, avec trois quarterons de macarons doux. Couvrez l'infusion que vous passez à la serviette un quart-d'heure après. Suivez les procédés décrits au premier article de ce chapitre, pour marquer et finir le soufflé; mais ne mettez que dix

onces de sucre dans l'appareil, à cause du sucre des macarons.

Le soufflé aux avelines se prépare de la même manière.

Soufflé français aux pistaches.

Pilez une demi-livre de pistaches avec deux onces de cédrat confit et deux gros d'amandes amères. Faites infuser ce mélange dans neuf verres de lait en ébullition; et, après quinze à vingt minutes, vous passez l'infusion à la serviette. Vous l'employez selon la règle. Lorsque l'appareil est prêt à recevoir les blancs, vous y joignez assez d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie (*Voyez* cet article à la fin de cette partie) pour la teindre d'un vert pistache très-tendre. On doit glacer le soufflé, au sucre en poudre seulement.

Soufflé français aux quatre fruits.

Prenez un morceau de sucre d'une livre; tâchez qu'il soit de la largeur du pain de sucre, alors vous râpez le zeste d'une belle orange bien fine dessus; et, à mesure que le sucre se colore, vous en détachez le zeste. On doit observer de ne râper exactement que la superficie de l'orange, parce que la peau blanche étant râpée, donnerait beaucoup d'amertume. Lorsque l'orange est dépouillée de son zeste, vous râpez de la même manière, et l'un après l'autre, un beau citron, un cédrat et une bigarade bien mûrs; ensuite vous versez ce sucre dans neuf verres de lait presque bouillant. Vous terminez l'appareil de la manière accoutumée.

Soufflé français au cédrat.

Râpez le zeste de deux beaux cédrats sur une livre de sucre, de même que ci-dessus. Mettez ce sucre dans les neuf verres de lait nécessaires à l'appareil, que vous marquez comme il est décrit pour le soufflé français, premier article de ce chapitre.

Les soufflés aux citrons, à l'orange, se préparent de la même manière.

Soufflés français au parfait amour.

Après avoir râpé sur une livre de sucre le zeste de deux citrons et de deux gros cédrats, mettez ce sucre dans le lait presque bouillant. Joignez douze clous de gérofle concassé. Après une petite demi-heure, vous passez l'infusion à la serviette, puis vous l'employez comme de coutume.

Soufflé français à la menthe.

Ayez de la menthe frisée et fraîchement cueillie; vous la mettez dans le lait presqu'en ébullition, avec le zeste de deux citrons coupés très-légèrement. L'infusion étant faite, vous la passez à la serviette, et vous terminez l'opération. Voyez-en les détails dans le premier article de ce chapitre.

Soufflés français au marasquin.

Vous préparez l'appareil selon la règle, mais sans odeur; au moment d'y mêler les blancs, vous ajoutez un demi-verre de vrai marasquin d'Italie.

Le soufflé au rum se prépare de même.

CHAPITRE XL.

SOUFFLÉS PARISIENS AUX POMMES DE RAINETTE.

Coupez par quartiers trente-six belles pommes de rainette; après les avoir épluchées, vous les amincissez et les faites cuire avec une demi-livre de sucre en poudre, l'écorce d'un citron et un verre d'eau. Cette marmelade étant bien desséchée, vous la remettez dans une grande casserole; ensuite vous fouettez bien fermes dix-huit blancs d'œufs, dans lesquels vous mêlez une livre de sucre en poudre, comme pour les méringues. Alors vous en mêlez le quart avec la marmelade de pommes. Vous mêlez le tout, ce qui fait une espèce de soufflé (sans beurre et sans farine), que vous versez aussitôt dans une croustade de la même grandeur, et préparée ainsi que pour les précédentes. Mettez au four chaleur modérée, et donnez une petite

heure de cuisson. Servez glacé à blanc, avec du sucre en poudre.

Ce soufflé est d'un goût et d'un moelleux parfait ; mais il est bien plus susceptible à la cuisson que les autres, attendu l'extrême délicatesse de son appareil, qui ne se compose que de blancs d'œufs, de sucre et de marmelade de pommes. Le point essentiel est que la marmelade soit bien desséchée, afin qu'elle soit dégagée entièrement de son humidité, et qu'elle s'incorpore intimement avec le blanc d'œuf.

Pour assurer le triomphe des soufflés en général, il serait important de faire faire des fours de campagne qui auraient au moins quinze à dix-huit pouces de diamètre, et autant de hauteur. Ils ne serviraient que pour les transports des soufflés, depuis la bouche du four jusqu'à la salle à manger, et ce four serait d'autant plus précieux, qu'il conserverait la bonne mine et la qualité des soufflés, qui pourraient même attendre quelques minutes, par le moyen qu'ils seraient abrités de l'air, qui, à coup sûr, influe singulièrement sur leur légèreté. Cet inconvénient a toujours lieu par la grande distance qui sépare les salles à manger de nos laboratoires.

Ces fours seraient légèrement chauffés et garnis simplement de cendres chaudes.

Soufflé parisien aux abricots.

Séparez en deux quarante-six beaux abricots de plein-vent ; ayez soin qu'ils soient d'une bonne maturité, et rouges de couleur. Vous les faites cuire avec douze onces de sucre en sirop. Vous desséchez parfaitement cette marmelade et la passez par le tamis. Remettez-la dans une grande casserole ; ensuite vous fouettez dix-huit blancs d'œufs bien fermes : dans lesquels vous mêlez trois quarterons de sucre en poudre, après quoi vous mêlez une couple de cuillerée de ce blanc avec la marmelade d'abricots. Dès que celle-ci se trouve bien ramollie par le blanc que vous y avez mêlé à plusieurs reprises, vous amalgamez légèrement la marmelade avec les blancs ; vous versez cet appareil dans une grande croustade semblable à la précédente,

au four chaleur modérée, et donnez une bonne heure de cuisson : servez avec promptitude. Lorsque l'on veut faire de ces sortes de soufflés pendant toute l'année, on passe à l'étamine fine deux pots d'une livre de marmelade d'abricots chacun ; mais si cette marmelade se trouve être un peu mollette, vous la desséchez. Vous fouettez dix-huit blancs, dans lesquels vous mêlez seulement une livre de sucre. Terminez de la manière accoutumée.

Soufflés parisiens aux fraises.

Après avoir épluché un beau panier de belles fraises et de bon fruit, vous les écrasez. Vous les passez en purée à l'étamine fine ; vous mêlez une livre et demie de sucre en poudre avec dix-huit blancs d'œufs fouettés bien fermes. Lorsque le tout est bien amalgamé, vous y mêlez la purée de fraises parfaitement incorporée. Vous versez l'appareil dans une croustade comme à l'ordinaire ; vous terminez l'opération de même que ci-dessus. On procédera de la même manière pour faire des soufflés de framboises, de groseilles, de prunes de reine-claude et de mirabelle.

Comme ces sortes de soufflés sont très-susceptibles à la cuisson, on les fait encore de la manière suivante : On prépare la moitié de l'appareil des soufflés français décrits précédemment ; mais on n'y met que huit jaunes d'œufs et peu de sucre. Ensuite vous mettez cet appareil avec l'une des trois recettes décrites ci-dessus ; mais vous ne mêlez le tout qu'après avoir préparé entièrement le soufflé comme pour entrer au four.

CHAPITRE XLI.

SOUFFLÉS DE FÉCULES DE POMMES DE TERRE.

Après avoir préparé l'une des infusions marquées dans les détails des soufflés français, mettez dans une moyenne casserole huit onces de farine de fécule de pommes de terre, et huit de beurre d'Isigny. Remuez ce mélange pour en former une pâte, afin que l'appareil ne soit pas grume-

leux. Alors vous versez dedans un peu d'infusion, pour délayer le tout. Vous ajoutez le reste de l'infusion, une livre de sucre en poudre et une pincée de sel. Vous mettez la casserole sur un feu modéré: vous remuez continuellement l'appareil avec une spatule; aussitôt qu'il commence à épaissir, vous l'ôtez de dessus pour le lier plus aisément. Ensuite vous le remettez sur le fourneau, et le desséchez pendant quelques minutes. Lorsqu'il est retiré du feu, et lorsque vos seize blancs sont presque assez fouettés, vous faites mêler dans l'appareil les seize jaunes, ce qui doit l'amollir et le rendre de la consistance de crême-pâtissière, sinon vous y ajoutez un peu d'infusion que vous avez eu le soin de conserver à cet effet. Vous y mêlez avec légèreté les blancs qui doivent être pris bien fermes; versez cet appareil tout bouillant encore dans une croustade de la même grandeur, et préparée de même que pour les soufflés précédens. Mettez au four chaleur modérée, et donnez ue heure à une heure et demie de cuisson. Servez glacé, ou à blanc saupoudrez de sucre.

Les soufflés de farine de crême de riz et de marrons se préparent de la même manière que ci-dessus.

Il est important de ne pas laisser attendre les appareils des soufflés. Lorsqu'ils sont terminés, ils doivent être enfournés de suite, sinon les blancs d'œufs et les jaunes relâchent singulièrement et décomposent en quelque sorte le soufflé, qui ne fait plus le même effet à la cuisson.

CHAPITRE XLII.

DES FONDUS AU FROMAGE PARMESAN.

Détail de l'appareil pour un buisson de quatre-vingt caisses pour grosse pièce ordinaire.

Mettez dans une moyenne casserole une livre de beurre d'Isigny et huit onces de fécule de pommes de terre remuées bien ensemble. Vous y versez cinq ou six verres de bonne crême, presque bouillante, une livre de vrai fromage de Parmesan râpé, huit onces de bon fromage de

Gruyère râpé, une petite cuillerée (à bouche) de mignonette de poivre blanc, et une cuillerée de sucre en poudre.

Faites cuire cet appareil sur un feu modéré, en le remuant toujours, afin de le lier sans grumaux. Vous le desséchez pendant quelques minutes ; vous fouettez quinze blancs bien fermes. Lorsqu'ils sont presque pris, faites mêler les quinze jaunes dans l'appareil, en y joignant une forte assiette de bonne crême fouettée, bien égouttée ; alors l'appareil doit se trouver de la consistance d'une crême-pâtissière mollette, sinon vous ajoutez un peu de bonne crême. Vous y amalgamez les blancs avec légèreté, et emplissez de suite les caisses que vous aurez rangées à deux pouces de distance entre elles, sur des plaques ou plafonds.

Mais on doit être plusieurs personnes pour garnir les quatre-vingts caisses (ceci est de rigueur), afin qu'elles entrent au four (chaleur modérée) promptement. Donnez quinze à vingt minutes de cuisson.

On doit s'arranger de manière que les fondus entrent au four lorsque le premier service est parti, et que déjà les maîtres sont à table. Avec ce soin, les fondus arrivent toujours au moment où l'entremets commence à être attaqué.

Cette pâtisserie légère est justement estimée des gourmands amateurs de bonnes friandises qui aiguisent encore l'appétit.

Le peu de sucre que je mets dans l'appareil est pour adoucir l'âcreté du fromage, quoiqu'il soit de première qualité ; car le véritable fondu demande une extrême douceur et un moelleux parfait, qui ne laissent au palais que le goût agréable du bon Parmesan.

On sert également en caisse les appareils des soufflés parisiens aux pommes de rainette, aux abricots, aux ananas, aux fraises, aux framboises, aux groseilles, et généralement toutes les sortes de soufflés possibles.

On sert très-souvent ces petits soufflés en caisse pour assiette volante, c'est-à-dire, qu'ils ne paraissent pas sur la table ; mais le maître-d'hôtel a le soin de les faire tenir aux

convives, en les faisant circuler avec promptitude sur des assiettes d'argent bien chaudes.

Lorsqu'on voudra faire des soufflés d'entremêts, on marquera seulement le tiers des appareils contenus dans la série des soufflés en général, décrits ci-dessus.

CHAPITRE XLIII.

DES OMELETTES SOUFFLÉES.

Mettez dans une petite terrine six jaunes, six onces de sucre en poudre, six macarons amers, une bonne pincée de fleur d'orange pralinée et pulvérisée, un grain de sel. Le tout étant travaillé quelques minutes, vous fouettez les six blancs d'œufs que vous amalgamez avec l'appareil; vous le versez de suite dans une poêle où vous aurez fait fondre seulement deux onces de beurre d'Isigny. Lorsque l'omelette commence à s'échauffer, vous la sautez pour la retourner sens dessus dessous; dès qu'elle commence à prendre couleur, vous la ployez en deux et la renversez sur un plat d'argent. Vous avez soin de replier les bouts par dessous, afin que l'omelette soit plus ronde, et en même temps de meilleure mine. Vous la mettez au four chaleur modérée; dès qu'elle a reçu une couleur jaunâtre, vous la saupoudrez de sucre fin passé au tamis de soie, puis vous la glacez à la flamme (comme on glace les entremets) ou avec la pelle rouge : servez promptement.

On fait ordinairement ces omelettes sous le four de campagnes; alors vous mettez le plat sur des cendres rouges, ensuite par dessus le four de campagne légèrement chaud; mais chargez comme de coutume; et sitôt que l'omelette a la couleur désirable, vous la saupoudrez de sucre, et la glacez avec la pelle rouge.

BIBLIOTHÈQUE DE LYON

Omelette soufflée à la vanille.

Après avoir haché une demi-gousse de vanille, vous la pilez avec deux onces de sucre que vous passez au tamis de soie; vous mettez ce sucre de vanille dans une petite ter-

rine avec six jaunes d'œufs, six macarons doux écrasés; quatre onces de sucre en poudre et un grain de sel. Terminez l'opération comme la précédente.

Omelette soufflée au cédrat.

Râpez le zeste d'un beau cédrat sur un morceau de sucre; séparez ensuite l'arome du fruit, en ratissant le sucre que vous faites sécher. Vous l'écrasez et le mêlez avec d'autre sucre en poudre pour en peser six onces; vous les travaillez avec six jaunes, six macarons doux et un grain de sel. Le reste du procédé se termine de même que ci-dessus.

Les omelettes soufflées au zeste d'orange, de citron ou de bigarade, se préparent de la même manière que la précédente.

Omelette soufflée au marasquin.

Mettez dans une petite terrine six jaunes, six onces de sucre fin, six macarons doux et un grain de sel. Travaillez ce mélange quelques minutes; joignez-y une bonne cuillerée à bouche de vrai marasquin d'Italie : vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Vous procédez de même pour faire une omelette soufflée au rum, avec cette différence que vous mêlez dans l'appareil une cuillerée de bon rac ou de rum en place de marasquin.

Pour faire une grosse omelette soufflée, doublez ou triplez les appareils décrits ci-dessus.

Cet entremets est très-agréable à manger; il est plus aimable sous le rapport qu'en un quart-d'heure de temps on peut servir une omelette soufflée bien rendue : cela n'empêche pas que l'on sert de préférence un soufflé d'entremets, que l'on fait cuire dans des casseroles d'argent.

OBSERVATIONS SUR LES GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

Cette quatrième partie comprend une serie de grosses pièces de fonds historiées, qui assurément ont tout l'effet désirable; et sous ce rapport elles doivent plaire infiniment au maître-d'hôtel et au cuisinier qui ne peuvent pas servir

de pièces montées devant leur maître sans être reprimandés ; mais ces reprimandes sont justement méritées ; oui, certes, et nous devons n'en accuser que le mauvais goût des cuisiniers, qui manquent de cet instinct merveilleux par lequel nous recherchons et aimons cet ensemble, cette harmonie parfaite, qui caractérisent le vrai fini ; eux seuls séduisent et font naître un sentiment secret, qui aiguise l'appétit et fait jouir d'avance des délices de la table : car une table servie sans ordre et sans précision, quoique le fumet des mets s'y fasse sentir, choque l'œil par son irrégularité, et dès-lors les sensuels éprouvent du dégoût, ou du moins l'appétit n'est plus le même. Ceci n'est pas une vaine chimère : je vais en signaler des preuves incontestables.

D'abord un service est mauvais quand les chefs servent ou laissent servir une pièce montée vis-à-vis une pièce de fonds. Ces deux grosses pièces sont trop disparates pour être servies ensemble, sous ce rapport que l'une doit être légère et élégante, tandis que l'autre ne peut être que matérielle, quoique de bonne mine ; mais c'est pis encore quand on voit servir une pièce montée en face d'un buisson d'écrevisses ou de truffes, d'une galantine ou d'un jambon glacé. Je veux bien que ces quatre articles soient assez souvent montés sur des socles ; mais cela n'empêche pas que cette manière de ne servir qu'une pièce montée soit très-choquante à la vue. Voilà assurément de ces irrégularités que le bon goût désavoue, et que les amphytrions rejettent ; cela arrive trop souvent à la honte de la cuisine moderne, parce que la manie du jour est de servir en ambigu (je reviendrai sur cet article), tandis qu'autrefois nos deux services bien chauds se succédaient rigoureusement ; mais alors les amphytrions étaient véritablement sensuels, et ne faisaient bonne chère qu'en savourant les mets tout bouillans : heureux temps qui va renaître ! Ensuite les hommes de bouche de ce temps-là étaient réguliers dans le service ; ils avaient la bonne habitude de placer sur la table, en parallèle d'un buisson de belles écrevisses, un buisson détaché de pâtisserie chaude que l'on

mangeait avec plaisir, de même qu'avec les truffes on servait les galantines et les jambons ; mais puisque nous sommes plus élégans qu'eux, pourquoi n'être pas plus corrects encore? Cela est d'autant plus facile que nous avons tout ce qu'il faut pour charmer et aiguillonner l'appétit des vrais gastronomes. D'abord on devrait, comme nos anciens (1), servir un buisson de pâtisserie détachée avec l'une des grosses pièces dénommées ci dessus ; on pourrait aussi servir un buisson d'écressives groupés sur un socle, en face d'un pâté froid ou d'une grosse brioche, ou d'une autre grosse pièce semblable. Cependant il serait désirable qu'un socle ne fût jamais servi qu'en face d'un socle; il devrait ne paraître que sur les tables de 80 à 100 couverts, et particulièrement pour les grands buffets où ils sont véritablement à leur place. Pour être parfaitement précis dans le service des grosses pièces d'entremets, voici la manière de quelques gros matadors du jour, qui suivent strictement cet ordre de choses : ils servent toujours deux pièces montées en face l'une de l'autre, de même que deux pièces de fonds sont servies ensemble. Alors, par cet heureux arrangement, leur service a plus d'harmonie, puisque l'élévation et la physionomie des deux bouts sont les mêmes; mais les hommes de goût font un choix dans l'accouplement des gros entremets, et il en existe un bien réel. En voici une idée : d'abord les pièces de fonds peuvent être servies indistinctement les unes avec les autres, pourvu cependant que celles qui sont historiées soient ensemble, et que celles plus unies soient servies de même, comme par exemple les gros pâtés, les brioches, les babas, les gâteaux de Compiègne, à la française, à la royale, à la parisienne; puis les couglauffles, les biscuits de Savoie, et généralement les flans à la portugaise, à la turque, à la française, aux nouilles, au vermicelle, aux marrons et aux pommes de terre. Voilà de grosses pièces qui cadrent véritablement bien ensemble, puisque leur bonne mine consiste à être

(1) Cela est observé quelquefois encore par nos artistes élevés dans l'ancien régime ; mais ce n'est pas suffisant pour l'honneur du métier : les bonnes manières doivent être généralement pratiquées.

simples et naturelles, tandis que les autres pièces de fonds, susceptibles d'être historiées, doivent être servies ensemble. Par exemple, un poupelin et une sultane peuvent très-bien s'accoupler, attendu que tous deux sont d'une physionomie brillante : que l'un est garni de crême à la Chantilly, et l'autre de confitures ; de même qu'un gâteau de mille feuilles peut être servi avec un croque-en-bouche, un gros nougat avec une grosse méringue : une grosse croquante de pâte d'amandes peut être parfaitement accouplée avec un biscuit de Savoie décoré ou glacé à la royale, et fourré de confitures. Pour les pièces montées, même choix dans l'accouplement : comme, par exemple, un vase doit être servi avec une corbeille élégante, une coupe légère avec une cassolette, de même qu'une lyre doit être servie avec une harpe, un casque antique avec un casque moderne, un trophée de guerre avec un trophée de marine ; ensuite une chaumière avec une grotte rustique, un pavillon chinois avec un pavillon turc, un temple avec une rotonde, un fronton avec une colonnade, une fontaine égyptienne avec une fontaine moderne, et une cascade avec une cascade. Il en est de même d'une ruine antique, qui doit être servie avec une ruine moderne, un belvédère doit l'être avec un fort, et ainsi de suite, comme le représentent les dessins.

Voilà assurément comme devraient toujours être servies nos pièces montées, qui enjolivent notre grande cuisine moderne.

Mais encore une remarque importante. On devrait, ce me semble, assortir les pièces montées d'une manière analogue aux réunions des tables que nous servons. Par exemple, pour un repas militaire, des casques et des trophées ; pour des musiciens, la lyre et la harpe ; pour un mariage, le temple de l'hymen ; pour des philosophes, des pavillons et des chaumières ; pour les romanciers, des ruines, des cascades, des fontaines, des tours, des forts, des rochers et des torrens : voilà de quoi contenter tout le monde.

J'ai promis de revenir sur le service en ambigu, service bizarre, ridicule et funeste à notre art. Si l'on n'y prend

garde, la bonne cuisine finira par s'appauvrir et devenir insipide; car à quoi bon bien faire et servir chaud, puisque les mets ne sont plus mangés que froids, ou tout au plus tièdes. Voilà des faits réels, incompatibles avec le grand art culinaire, et que les vrais gourmands désavouent; mais bien sûrement la bonne cuisine perd sa bonne mine et sa qualité par ce genre de servir, qui empêche indubitablement de savourer les mets avec ce plaisir ineffable que procure la bonne chère, vrais délices de la vie humaine, puisque les jouissances sensuelles sont les seules dont on ne se lasse jamais, et que l'on recommence avec un nouveau plaisir!

Mais heureusement pour nous qu'il est encore certaines maisons où les bons amphytrions ont conservé leur vieille manière de faire bonne chère, et qu'ils rejettent loin d'eux le service baroque de l'ambigu; car quoi de plus ridicule que de voir un amalgame confus d'entrées et d'entremets, dont les uns et les autres sont quelquefois mangés indistinctement par certains convives qui ne se piquent pas d'être fins connaisseurs : voilà de ces inconvéniens qui arriveront tant que ce service aura lieu; tandis qu'autrefois l'ambigu n'était admis que pour les soupers, et en famille seulement; car dès l'instant qu'il y avait un étranger, nos deux services avaient lieu : alors on mangeait avec délices. Mais grâce au ciel, le retour de notre bonne famille royale a déjà fait disparaître mes craintes, et mon art a retrouvé son antique splendeur!

CHAPITRE XLIV.

GROS SUCRE, PISTACHES, AVELINES, AMANDES ET SUCRE DE COULEUR.

La pistache fait de longs trajets pour arriver jusqu'à nous : elle vient de l'Arabie, de la Perse, de la Syrie et des Indes; elle est humectante, bienfaisante et restaurante.

Lorsqu'on l'achète, on doit avoir l'attention de la choisir pesante; la peau doit être d'un rouge vif, l'intérieur d'un

beau vert tendre, et sur-tout d'un goût très-agréable à la bouche; au lieu que lorsque les pistaches sont vieilles, elles sont jaunâtres et d'un goût désagréable.

On en fait un grand usage dans notre pâtisserie moderne, de même que pour l'entremets de sucre.

Avant de les employer, vous les émondez, c'est-à-dire que vous en jetez (selon votre utilité) dans de l'eau bouillante, et quelques minutes après, vous en retirez une, que vous pressez entre les doigts : alors l'amande de la pistache quitte sa peau rougeâtre, et doit être d'un beau vert; si l'amande quitte difficilement, vous la laissez encore un moment dans l'eau; vous égouttez les pistaches au fur et à mesure que vous les émondez, ensuite vous les lavez à l'eau fraîche, et les égouttez dans un tamis.

Les amandes d'avelines, les amandes douces et amères s'émondent de la même manière.

L'aveline est le fruit de l'avelinier, espèce de noisetier. L'amande est de forme presque ronde et recouverte d'une peau rougeâtre : elle est pectorale, nourrissante et d'un goût très-aimable : voilà les raisons qui m'ont décidé en sa faveur. Je l'ai employée de bien des manières, et toujours avec agrément; l'arome délicieux de ce fruit embaume tous les gâteaux où il est admis.

Les amandes douces sont les meilleures et les plus belles : on doit les choisir longues, saines, (sans taches), grasses (épaisses), pesantes et bien blanches.

Manière d'opérer pour la colorisation des amandes et du sucre en poudre.

Amandes roses. Après avoir haché très-fin plus ou moins d'amandes douces, vous les mettez sur un plafond, et versez dessus un peu de rouge végétal liquide, ou, si vous l'aimez mieux, du carmin délayé ou une infusion de graine de cochenille. Ensuite vous frottez les amandes entre les mains, afin de bien les amalgamer avec la couleur, pour qu'elles se teignent d'un beau rose tendre ou d'un rose vif, mais non pas rouge. On doit généralement remarquer que la teinte des amandes et des sucres soit de couleur tendre,

attendu que ce coloris plaît toujours à la vue; tandis que les couleurs dures et tranchantes sont de mauvais goût.

Les amandes étant ainsi disposées, vous les faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four doux; aussitôt qu'elles ne sont plus humides, vous les hachez un peu, et les mettez dans une petite caisse de papier.

Amandes violettes. Les amandes étant hachées bien fines, vous les mêlez avec un peu de rouge de cochenille (ou autre) et un peu d'indigo dissous dans l'eau; mettez une petite quantité de ce dernier à-la-fois, à cause de sa teinte dominante. Suivez le reste du procédé décrit précédemment,

Amandes lilas. Vous employez comme ci-dessus du rouge et du bleu d'indigo; mais ici la teinte doit être plus claire, et le bleu assez dominant pour détacher davantage la couleur lilas de la teinte violette qui en diffère si peu.

Amandes vert-pistaches. Lavez deux grosses poignées d'épinards fraîchement cueillis (ou de poirée); égouttez-les, pilez-les bien parfaitement. Lorsqu'ils sont broyés, vous les pressez fortement dans une serviette, afin d'en exprimer la quintessence; vous vous mettez au-dessus d'un plat à sauter pour que le jus d'épinards y dégoutte; ensuite vous placez le sautoir sur un fourneau ardent. Aussitôt que le jus commence à vouloir bouillonner, vous l'ôtez en remuant le sautoir; alors le vert caillebotte et se dégage entièrement du liquide (on doit observer que ce vert doit être cuit à grand feu et sans ébullition), et puis vous le versez sur un petit tamis de crin. Lorsqu'il est bien égoutté, vous le passez par un tamis de soie; vous devez obtenir un beau vert clair lisse et délié; vous en mêlez avec des amandes fines, mais ayez soin d'en mettre peu à-la-fois, afin de pouvoir leur donner un beau vert-pistache. Vous devez les mêler quelques minutes pour que l'amande s'imbibe parfaitement du vert; vous faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four doux.

On fait encore des amandes vertes en mêlant aux amandes un peu d'infusion de safran et de bleu d'indigo.

Amandes bleues. Faites dissoudre un peu de bleu d'indigo

dans deux cuillerées d'eau; vous passez l'infusion dans un petit linge, et l'employez comme de coutume.

Amandes orange ou aurore. Vos amandes étant hachées très-fines, vous les mêlez avec un peu de rouge liquide et un peu d'infusion de safran. Dans les premières, le rouge doit dominer; dans les autres le jaune doit, en quelque sorte, dominer le rouge. Vous terminez l'opération comme de coutume.

Amandes citron. Mettez une pincée de safran en feuilles dans un moule à darioles à moitié plein d'eau presque bouillante. Laissez faire l'infusion quelques minutes; passez-la dans un petit linge fin, et employez-la ensuite de la même manière que ci-dessus.

Amandes au chocolat. Faites fondre une tablette de chocolat râpé dans deux cuillerées d'eau; employez-la de la manière accoutumée.

On fait également des amandes coupées en filets et en dés de couleurs rose, violette, lilas, verte, bleue, orange, citron et chocolat. On suivra les mêmes procédés indiqués précédemment.

Manière de procéder pour la colorisation du sucre en poudre.

Aussitôt que j'eus imaginé (à l'époque de mon établissement) mes sucres de couleur, ce qui réellement manquait pour le complément du fini des pièces montées, mes confrères s'aperçurent bientôt du nouvel éclat de mes colifichets, et s'en emparèrent pour quitter les amandes de couleur, et sur-tout la nompareille, qui faisait l'apanage d'un gros matador qui laissa aussi ce chétif procédé pour s'enrichir de ma découverte. (Tels sont les moyens de ces hommes industrieux)!

Je n'employai jamais ces nompareilles qui conviennent tout au plus aux diablotins, parce que ceux-ci sont en papillottes; ce qui rend absolument cette nompareille invisible : voilà le cas qu'en font les confiseurs de bon goût.

On doit aussi blâmer certains pâtissiers qui se permettent d'employer du candie, des conserves et du sucre soufflé

dans la composition de leurs pièces montées; ce qui rend ces sortes de colifichets plus tristes, car l'éclat de ces bonbons appauvrit davantage et leur pâtisserie et leur petit talent. Sans doute, la pâtisserie moderne est assez riche d'elle-même sans vouloir la faire briller aux dépens de l'office. Oui, certes, ces bonbons doivent disparaître de la pâtisserie, et il faut désormais prendre, pour orner nos pièces montées de bon goût, les jolies formes du sucre filé, des sucres au cassé de diverses couleurs, du gros sucre et des jolies confitures : voilà véritablement le bon moyen d'honorer notre état et de nous honorer nous-mêmes, puisque nous n'employons que des choses de notre fabrique.

Mais revenons à notre opération.

Gros sucre pistache. Faites du gros sucre selon la règle; placez-le sur un grand plafond; frottez-le légèrement avec un peu d'essence de vert d'épinards ou autre. On doit humecter assez le sucre pour en faciliter la colorisation désirée : alors vous le faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four très-doux; vous le passez dans un tamis de crin aussi gros que le tamis à quenelle, afin d'en séparer le fin et de l'employer à volonté.

On peut également faire du gros sucre pistache, en le mêlant avec du safran ou de la gomme-gutte dissoute et du bleu d'indigo.

Gros sucre lilas. Mettez de ce sucre sur un plafond, et frottez légèrement entre les mains, en y joignant un peu d'infusion de cochenille ou de rouge végétal, avec du bleu d'indigo dissous dans un peu d'eau; sur-tout mêlez peu de ce dernier à-la-fois, afin d'obtenir le sucre d'une jolie teinte lilas, que vous faites sécher à la bouche du four très-doux. Vous les passez ensuite par le tamis à quenelle, pour en séparer le fin.

Gros sucre violet. Vous le préparez de même que le précédent, en remarquant que le rouge doit dominer plus que dans la couleur lilas.

Gros sucre jaune. Faites une petite infusion de safran foncé en couleur, puis vous en versez sur du gros sucre;

que vous frottez doucement, afin de le maintenir autant que possible en grains.

Gros sucre rose. Vous le mêlez légèrement avec du rouge végétal ou du carmin, et le faites sécher à l'étuve.

Gros sucre orange. Vous le préparez avec du rouge végétal et du safran, ou de la gomme-gutte. N'oubliez pas que la couleur rouge doit dominer le jaune : faites sécher à l'étuve. Le gros sucre aurore se prépare de la même manière. La couleur jaune seulement doit un peu dominer sur le rouge.

Gros sucre au chocolat. Vous le mêlez doucement avec du chocolat dissous, et terminez le procédé comme de coutume.

Sucre en poudre lilas. Mettez sur un plafond du sucre cristallisé en poudre ; frottez-le dans les mains en y joignant un peu de ~~blanc~~ d'indigo en fusion, et un peu de rouge végétal ou autre ; mais ayez soin de mettre peu de couleur à-la-fois, afin d'être maître de l'opération. Vous finissez le procédé comme de coutume.

Le sucre étant séché, vous l'écrasez avec le rouleau, et le passez par le tamis à farine.

On suivra les mêmes procédés que ci-dessus pour faire du sucre en poudre rose, violet, bleu, vert, orange, citron aurore et chocolat.

Gros sucre cristallisé. Prenez un morceau de beau sucre cristallisé, que vous cassez par petits morceaux comme pour prendre le café, et avec le bout du rouleau, vous cassez chaque petit morceau de la grosseur de petits pois, et le plus également possible. Le tout étant ainsi égrené, vous le passez par un tamis de laiton ou de crin (comme le tamis à quenelle), ou par une passoire fine pour en séparer le sucre en poudre ; car, malgré tous les soins que l'on puisse donner à cette opération, sur un morceau de sucre d'une livre, on n'obtiendra guères que la moitié en grain, et le reste en poudre.

La première fois que j'employai le gros sucre sur ma pâtisserie, ce fut dans les grandes galeries des Relations extérieures en 1804. Avant cette époque, le gros sucre

n'était employé que pour le petit four; car c'est après en avoir fait usage pour orner les masse pains à l'italienne seulement, que j'eus ensuite la bonne idée d'en enrichir notre grande pâtisserie moderne. Je ne l'employai pendant près d'une année, que pour l'ornement de mes grosses pièces montées, et ensuite pour mes entremets; depuis ce temps, mes confrères s'en sont enrichis.

Le gros sucre rend de grands services; il donne de l'éclat et de l'élégance aux plus petites choses. Tout par lui est enrichi. Aussi joue-t-il un grand rôle dans notre pâtisserie parisienne.

T LES

ines , ro-
s , casso-
almiers ,
iques et
n grand

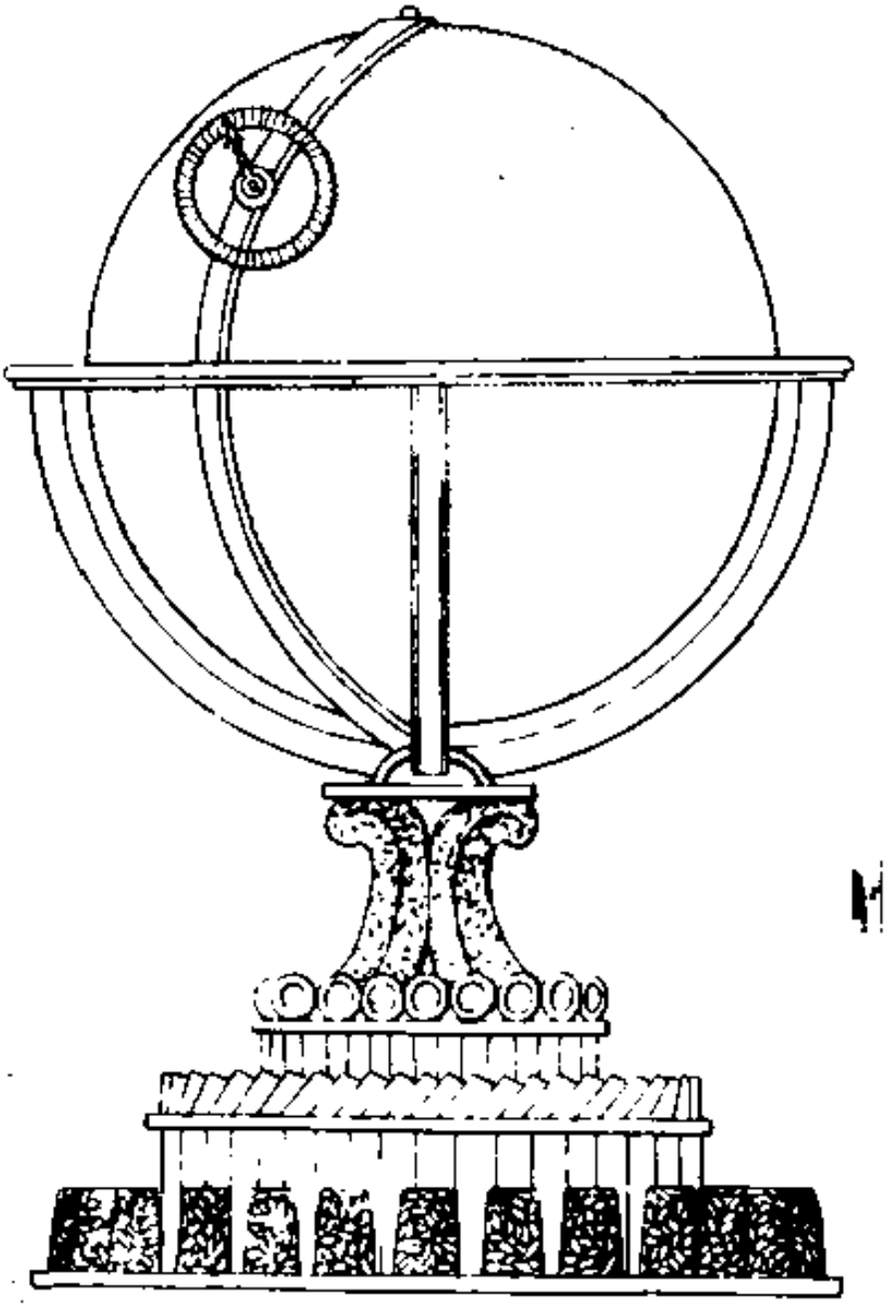
BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

rité , et ,
lifichets
et d'une
ux font
nisent et
ragmens
n , faire
temps ,

n'était empl
avoir fait u
seulement,
notre gran
près d'une
pièces mo
temps, ne

Le gros
et de l'élé
enrichi. A
rie parisie

3.



LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

CINQUIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES GROSSES PIÈCES ET LES ENTREMETS MONTÉS,

Tels que chaumières, moulins, rochers, ruines, rotondes, pavillons, fontaines, cascades, vases, cassolettes, coupes, corbeilles, gerbes, arbustes, palmiers, trophées de guerre et de marine, casques antiques et modernes, la lyre et la harpe élégante, et un grand nombre d'autres colifichets de divers genres.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

Cette brillante partie ne souffre point de médiocrité, et, sous ce rapport, je compare un bon pâtissier de colifichets à une modiste distinguée, douée d'un goût parfait et d'une imagination inventive, dont les doigts industrieux font avec peu d'étoffe des choses charmantes qui séduisent et captivent la vue; de même nous devons avec des fragmens de pâtisserie qui ne signifient d'abord presque rien, faire des choses aimables et gracieuses, et qui, en même temps, excitent la gourmandise.

SUJETS DE LA PLANCHE XIV.

Le n° 1 représente une harpe ornée de sucre filé.

Le n° 2, une lyre élégante ornée de sucre filé.

Le n° 3, une mappemonde en sucre filé.

Tels sont les secrets de cette belle partie, qui réclame beaucoup d'adresse, de patience et de goût, et une combinaison précise; car, le plus difficile du colifichet, sont les détails des pièces montées que l'on veut exécuter : c'est-là le grand talent des faiseurs. Il ne suffit pas de faire des fleurons et de petites pâtisseries de bonne mine, il faut encore savoir que tel et tel article s'accordera avec telle et telle chose, et que le tout grouppé avec goût, formera un ensemble agréable.

Voilà précisément pourquoi le pâtissier moderne doit être un peu dessinateur, afin que ses idées soient plus parfaites, et que, par cet heureux résultat, il soit pénétré de l'esprit des pièces qu'il veut faire avant de les entreprendre. Alors il concevra les détails d'une manière plus précise; c'est réellement le point essentiel de cette importante partie, attendu qu'ayant une fois commencé à monter une grosse pièce, si on a oublié quelque chose, on ne peut plus y revenir à moins de perdre du temps; ce dont nous devons être avares, puisqu'il nous manque toujours.

Je le répète encore, ce sont les détails du colifichet qui le caractérisent et en font tout le mérite. Car qui pourrait faire un pâtissier adroit et doué du goût nécessaire pour grouper une grosse pièce avec grâce et légèreté, si réellement elle a été détaillée matérielliement et sans précision? Voilà encore une fois les secrets que je tâcherai de démontrer selon les règles que j'ai puisées dans de longues années de pratique et d'expérience.

Mais il est de la plus grande nécessité qu'un pâtissier dessine un peu l'architecture, afin de savoir au moins les détails des cinq ordres démontrés par Vignole. Alors, par cet ensemble de connaissances, leurs pièces montées à colonnes auront plus d'élégance et de vérité, puisqu'ils emploieront les proportions qui distinguent ces ordres entre eux; mais les colonnes qui conviennent le mieux à notre genre de décor, sont les ordres dorique, ionique et corinthien. On donne aux colonnes du premier ordre, huit diamètres de hauteur; on peut même n'en donner que six, comme faisaient les Grecs; aux colonnes du se-

cond ordre, neuf, et à celles du troisième dix; c'est-à-dire que, si vous donnez un pouce de largeur à la naissance de la colonne, vous lui en donnez dix de hauteur, et pour l'entre-colonnement deux pouces et demi de distance d'une colonne à une autre : on peut employer les mêmes proportions relativement à nos grosses pièces seulement. Nous avons encore l'ordre gothique qui nous convient beaucoup par la légèreté de ses formes.

Maintenant, je vais procéder successivement à donner une idée simple des pièces montées que j'ai dessinées, mais non pas les décrire dans tous leur détails, comme on pourrait se l'imaginer, et cela, parce que ces mêmes détails me jetteraient dans une répétition continuelle qui me deviendrait à charge et finirait par être réellement insipide aux hommes de l'art, seuls capables d'entreprendre l'exécution de ces objets de goût; car ce sera toujours vainement qu'on essaiera ces colifichets, si l'on n'est déjà un peu au fait de ce genre de travail, qui réclame des soins qu'on ne peut connaître sans la pratique. La cuisson seulement de ces petites pâtisseries, exige tout le savoir d'un praticien; c'est donc pour ces mêmes praticiens que j'ai figuré quelques-unes de mes pièces montées, telles que je les ai exécutées, et mes dessins leur en diront infiniment plus que tous les détails possibles que j'aurais pu donner sur cette brillante partie, le plus bel ornement de notre grande cuisine moderne.

Avant d'entrer en matière, je dois rappeler que j'ai donné les détails de la pâte d'office au chapitre XX de la 1re partie, contenant les détrempes; mais je n'ai point parlé des montans qui font vraiment les charpentes de nos pièces montées, puisque c'est d'eux que dépendent la solidité de ces petites constructions. Ces montans ne sont autre chose que des parties de pâte-d'office roulée de neuf lignes de grosseur sur plus ou moins de longueur, selon les proportions des grosses pièces. On a soin de les sécher parfaitement au four doux; car de là dépend leur force. On en fait aussi de quatre et six lignes de diamètre qui servent alors pour les petites pièces montées d'entremets.

J'ai donné également les procédés pour la colorisation des amandes et du sucre de couleur, au chapitre XLIV, consigné dans la 4e partie concernant les grosses pièces de fonds; on voudra donc bien s'y reporter, car les sucres, les amandes de couleur et la pâte d'office sont, en quelque sorte, le matériel du colifichet. Cependant nous avons les détails de la petite pâtisserie blanche qui est tout l'ornement de ce genre de travail; mais le point essentiel est de donner douze tours à son feuilletage avec une bonne ligne d'épaisseur seulement pour tous les petits croissans, anneaux, petits boutons, dents-de-loups, d'enticules et fleurons servant à former la tête d'un palmier et d'une gerbe; vous les masquez de beau sucre en poudre et les mettez au four modéré; aussitôt que vous voyez leur surface très-blanche, et qu'au toucher ils sont fermes, vous les ôtez. Les soins que ces sortes de cuissons réclament, n'appartiennent qu'aux praticiens.

Enfin, nous avons encore la mousse qui est de bel effet pour orner les ruines, les rochers, les chaumières, les grottes, et généralement le genre rustique. Cette mousse n'est autre chose qu'un mélange (autant de l'une que de l'autre) de pâte d'amandes et d'office colorée vert tendre, vert plus foncé, et un peu mollette, passée par la pression d'une spatule à travers un tamis de crin un peu gros. Il en résulte une espèce de vermicel très-fin qui produit la mousse; vous la divisez par petites parcelles, que vous faites sécher à l'étuve, ou vous ne faites cette mousse que de pâte d'amandes; mais elle est trop fragile. On en fait également de couleur rouge, jaune et verte.

Maintenant nous allons commencer par décrire quelques détails substantiels sur les trois dessins de la planche 14.

Harpe ornée de sucre filé, n° 1.

Cette harpe est de pâte d'office, masquée de sucre rose, la petite coupe de même. Les cordes sont de sucre filé blanc et jaune; mais, pour rouler ces cordes convenablement, vous devez appuyer légèrement dessus, en les roulant entre les doigts et le tour, sinon elles s'aplatissent et se séparent

par morceaux. Ce sont ces cordes qui font toute l'élégance de cette jolie pièce montée. Les deux socles sont en nougat; la grande garniture se compose de tartelettes (d'abricots), dont les mosaïques sont glacées au sucre au cassé, et entourées de pistaches hachées. La seconde garniture est de gros croque-en-bouche glacés au sucre rose au cassé, à la glace royale blanche ou aux pistaches.

J'ai exécuté cette harpe, pour la première fois, pour le célèbre Grétry.

Lyre élégante ornée de sucre filé, n° 2.

Cette pièce est d'un effet charmant, et dans toutes les grandes maisons où je l'ai fournie, elle a fait toujours plaisir. La dernière fois que je la fis, ce fut chez le prince Talleyrand, lors de l'arrivée de l'auguste empereur Alexandre dans nos murs. Je fis, pour parallèle de cette lyre, une grande couronne dont les feuilles étaient de biscuits aux pistaches; les grains du laurier étaient de sucre filé, ce qui produisit un grand effet. Je mis au milieu de cette couronne, un grand A entrelassé d'une L; le tout en sucre filé, qui avait au moins quinze pouces de diamètre, et monté sur deux socles, pour le mettre de niveau avec la lyre.

Cette lyre est de pâte d'office, masquée de sucre rose, lilas, orange ou citron. Les cordes sont de sucre filé; l'étoile qui la couronne est glacée au sucre au cassé; les rayons sont de sucre filé argenté (c'est-à-dire blanc). Les petits boutons de feuilletage blanc qui l'entourent, ont pour objet de cacher la soudure de la lyre. Vous mettez entre chacun d'eux une petite pointe de gelée de groseilles roses. Les petits anneaux qui bordent le pied sont garnis de grains de verjus confit et égoutté; les deux socles sont de gaufres à l'allemande; la grande garniture qui ceint le pied de la pièce est de méringues au gros sucre garnies de crême aux pistaches; la seconde garniture est de petites génoises glacées au cassé ou au caramel.

Mappemonde en sucre filé, n° 3.

Le globe est d'un sucre filé très-blanc; les cercles et le

petit méridien sont de pâte d'office masquée de sucre pistache ou rose. Le pied est à trois pans, et de la même couleur. Les anneaux qui le bordent sont garnis de belles cerises confites et égouttées. Les deux socles sont en canapés masqués d'amandes-pistaches. La grande abaisse est garnie de petits nougats moulés; la seconde garniture est de biscuits coupés en carrés et masqués de glacé rose.

La première fois que j'ai exécuté cette belle pièce, ce fut à Morfontaine.

CHAPITRE II.

CASQUE A LA FRANÇAISE, n° 1.

Lorsque ce casque est collé sur son abaisse, vous le masquez légèrement avec un pinceau trempé dans la marmelade d'abricots bien transparente, afin de le rendre brillant. La crinière est de sucre filé couleur d'or; le plumet en sucre filé blanc; les fleurs de lis doivent être de la même couleur et du même sucre filé que la crinière. Les deux socles sont de gaufres à l'allemande. La garniture du grand socle est de choux pralinés aux avelines; le second socle est entouré de choux garnis de crême-pâtissière au chocolat, et masqué ensuite d'une glace blanche sur laquelle vous semez des pistaches hachées. Ces deux garnitures sont mâles, et conviennent parfaitement à ce genre de grosses pièces. On peut cependant remplacer ces choux par des méringues au gros sucre et raisin de Corinthe; de même qu'on glace encore ces choux au caramel ou au sucre rose, sur lequel vous semez du gros sucre royal.

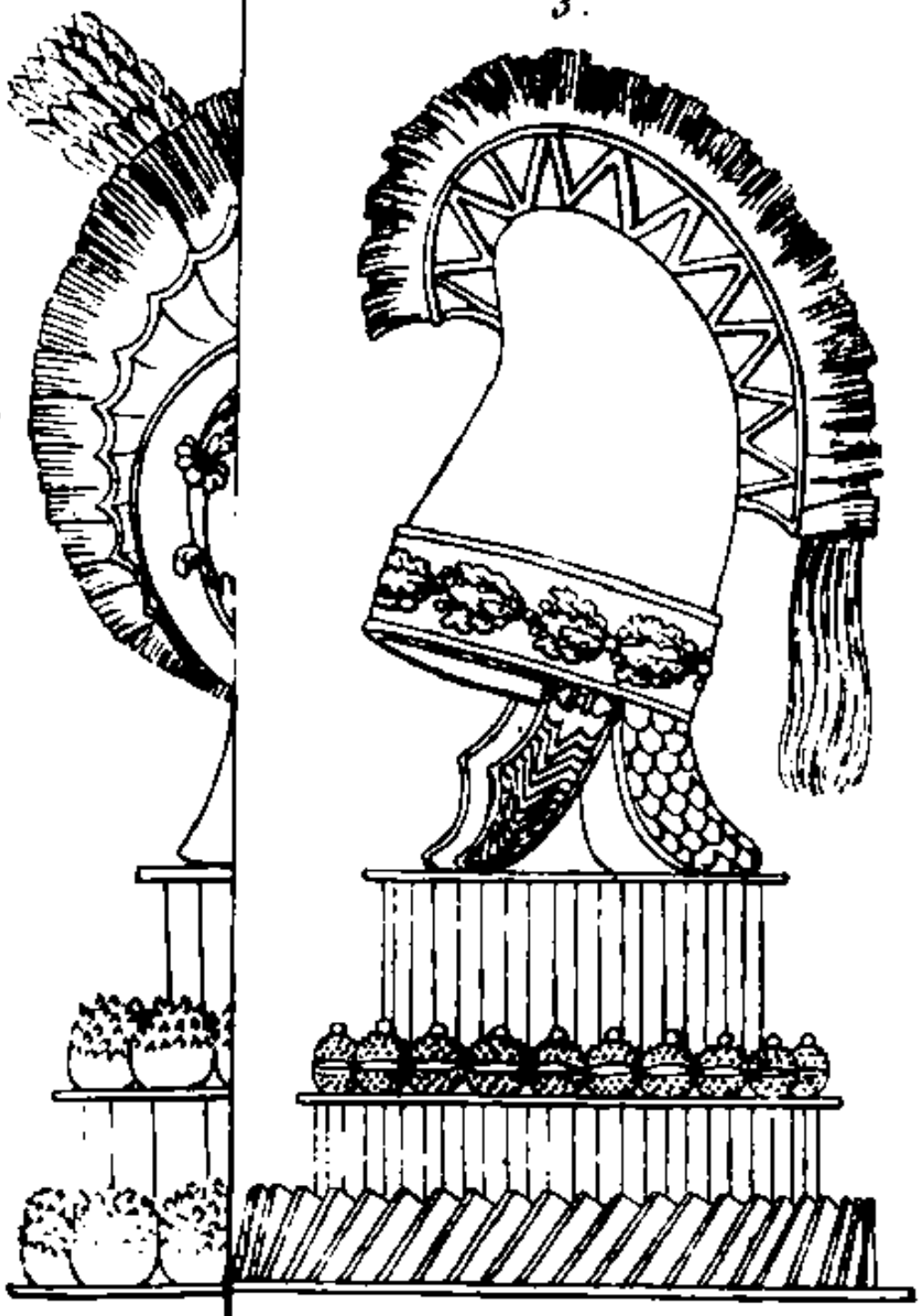
Casque à la romaine, n° 2.

Ce genre de casque antique est plus élégant que les nôtres;

SUJETS DE LA PLANCHE XV.

Le n° 1 représente le casque à la française.
Le n° 2, celui à la romaine.
Le n° 3, celui à la grecque.

3.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

sa crinière a je ne sais quoi de mâle et de majestueux. Ces casques font d'autant plus d'effet qu'ils sont de grandeur naturelle; mais aussi ils ont été pendant long-temps ma pièce favorite. Je l'ai servie sur toutes les grandes tables de Paris. A l'époque d'un grand mariage je servis ce casque. Je l'avais renversé sur un coussin; j'avais placé sous sa visière un petit Amour dans une belle rose en pastillage.

Mais revenons à mes détails. Ce casque est, comme le précédent, masqué de marmelade d'abricots ou de sirop de coings, afin de le rendre éclatant. Sa visière est garnie d'un médaillon (au milieu duquel on met un chiffre), et de groupes de feuilles de lauriers. Elle est entourée d'une bordure de sucre filé jaune. La crinière est de sucre filé argenté, ce qui fait le plus bel effet que le sucre filé puisse jamais produire. Les deux socles sont en nougat; le petit est garni de petits pains à la Mecque; le grand est ceint de génoises en croissans perlés.

Casque à la grecque, n° 3.

Ce genre de casque est encore très-élégant tant par sa forme que par sa crinière. On le masque comme ci-dessus pour le rendre brillant; on fait sa crinière de sucre filé, blanc, jaune ou rose. On le ceint d'une couronne de lauriers que l'on découpe, soit en biscuits, pistaches, ou en pâte d'amandes vertes. Les deux socles sont en feuilletage blanc: le petit est entouré de méringues moyennes, sur lesquelles vous placez une belle cerise parfaitement égouttée; le tour du grand socle est garni de petits gâteaux d'amandes glacées à la royale.

Les six grosses pièces décrites ci-dessus, ainsi que les trois suivantes, sont assurément ce que l'on peut donner de plus élégant et de plus distingué dans ce genre de décors.

CHAPITRE III.

TROPHÉE DE GUERRE, n° 1.

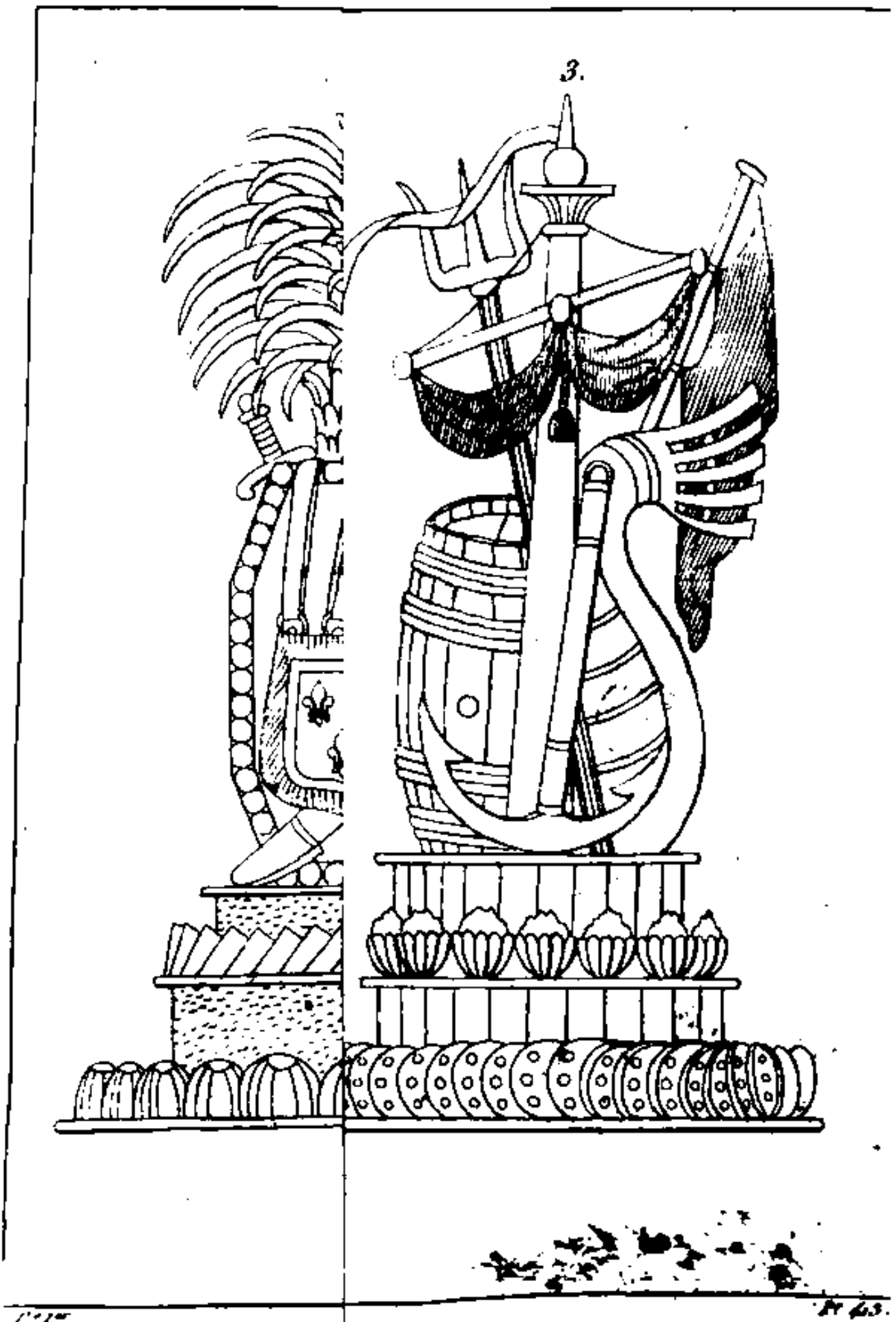
Ce trophée se compose d'un palmier de feuilletage blanc. Les deux sabres sont de pâte d'office; les poignées de sucre filé jaune; les deux boucliers sont de même en pâte d'office, l'un entouré de petits boutons, l'autre de petits anneaux ou croissans. Le milieu est masqué de sucre rose ou jaune. La sabretache est de la même couleur; l'éfilé est en sucre filé jaune, ainsi que les trois fleurs-de-lis qui en font l'ornement; les deux socles sont de nougats aux amandes hachées; la garniture du petit est de petits gâteaux royaux carrés; le grand socle est entouré de madelaines glacées au cassé. Le corps du palmier est aux amandes pistaches, de même que la pointe des fleurons qui font la tête de ce joli arbre. J'ai mêlé quelquefois dans ces fleurons des gerbes de sucre filé, et j'ai fait même la tête du palmier de sucre filé argenté seulement, ce qui le rendait du plus brillant effet.

Schako français, n° 2.

Ce schako est porté sur une caisse de tambour dont les cordes sont en sucre filé; le reste est glacé comme les casques précédens. Ce schako est de pâte d'office masquée de sucre rose. Les ornemens sont de pâte d'amandes ou de biscuits aux pistaches; les glands et la plaque sont en sucre filé au caramel, pour produire l'effet de l'or. Le panache est de sucre filé argenté. Les deux socles sont en canapé aux amandes roses. La première bordure qui ceint le second socle est composée de petits choux glacés au caramel; la seconde garniture est de gâteaux renversés et méringués ou glacés au four.

SUJETS DE LA PLANCHE XVI.

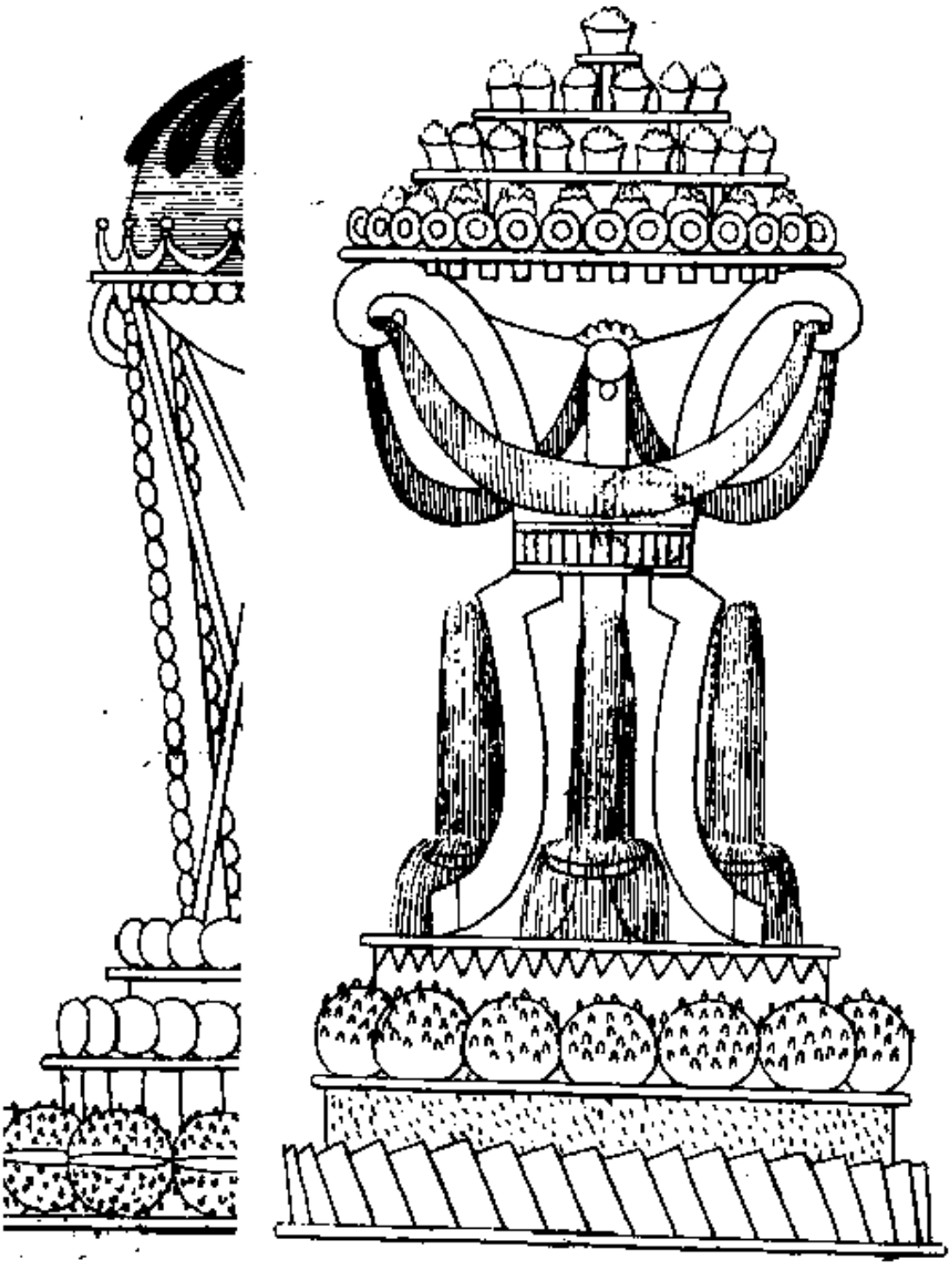
Le n° 1 représente le trophée de guerre.
Le n° 2, le schako français.
Le n° 3, un trophée de marine.


3.

BIBLIOTHÈQUE DE L'I.N.S.A. LYON

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

3.



Pl 49.

Trophée de marine, n° 3.

Ce trophée se compose d'un baril, d'une poupe de navire, d'un trident, d'un mât et d'un pavillon de sucre filé. Les liens ou cerceaux du tonneau sont de sucre filé; le reste du trophée est de pâte d'office masquée de sucre de couleur. Les deux socles sont de gaufres à l'allemande; la garniture du grand est en diadèmes au gros sucre; le second est ceint de petits nougats en coquille, garnis de crême à la Chantilly. Il est facile de voir que la poupe du navire ne peut être figurée que de profil, de même que le tonneau, qui, au lieu d'être rond, doit être ovale, attendu que l'on est obligé de grouper ce trophée sur une abaisse de dix à onze pouces au plus de largeur; autrement cette pièce n'aurait pas de grâce, et nous devons nous attacher spécialement à grouper de manière à donner à ces sortes d'objets toute l'élégance dont ils sont susceptibles. Après tout, c'est de la pâtisserie que nous travaillons, et non pas du stuc.

CHAPITRE IV.

GRANDE CASSOLETTE A SULTANE, n° 1.

Le pied et la coupe de la cassolette sont de pâte d'office masquée de sucre rose, pistache ou lilas, ornée de petits boutons de feuilletage blanc. La sultane qui la couvre est blanche, ornée de sucre filé jaune. Les deux socles sont en canapés aux amandes de couleur. La bordure du pied de la cassolette est en petits choux glacés au cassé; la seconde est de petites manons glacées et coupées rondes. La garniture du grand socle est de méringues au gros sucre; elles sont garnies de crême au chocolat. Cette grosse pièce est

---

SUJETS DE LA PLANCHE XVII.

Le n° 1 représente la grande cassolette à sultane.
Le n° 2, une pyramide d'abaisses en pâte d'amandes.
Le n° 3, une cassolette à cascade.

d'un bel effet. On peut mettre sous la sultane des méringues.

Pyramide d'abaisse en pâte d'amandes, n° 2.

La palme qui couronne cette pièce est de feuilletage blanc; on la fait également en sucre filé. L'épaisseur des abaisses de pâte d'office est glacée au caramel, et garnie de bordure de petite pâtisserie blanche. Les abaisses de pâte d'amandes sont colorées blondes au four doux; elles sont ornées de sucre filé. Au moment du service, on les garnit de crême fouettée ou plombière, ou de fromage bavarois et même de gelée fouettée.

On fait cette pyramide ronde, carrée ou à trois pans.

Cassolette à cascade, n° 3.

Cette cassolette est de pâte d'office masquée de sucre rose; elle est garnie de petites abaisses blanches de pâte d'amandes, dans lesquelles vous mettez de la crême fouettée à la rose. Les guirlandes sont de sucre filé, ainsi que les trois jets d'eau placés dans les petites coupes qui se trouvent entre chaque pied de la cassolette. Cette disposition donne beaucoup d'élégance à cette pièce. Le petit socle est de pâte d'office aux amandes de couleur. Des choux au gros sucre en font la garniture. Le grand socle est de gaufres non ployées; sa garniture est de gâteaux d'amandes glacés au caramel.

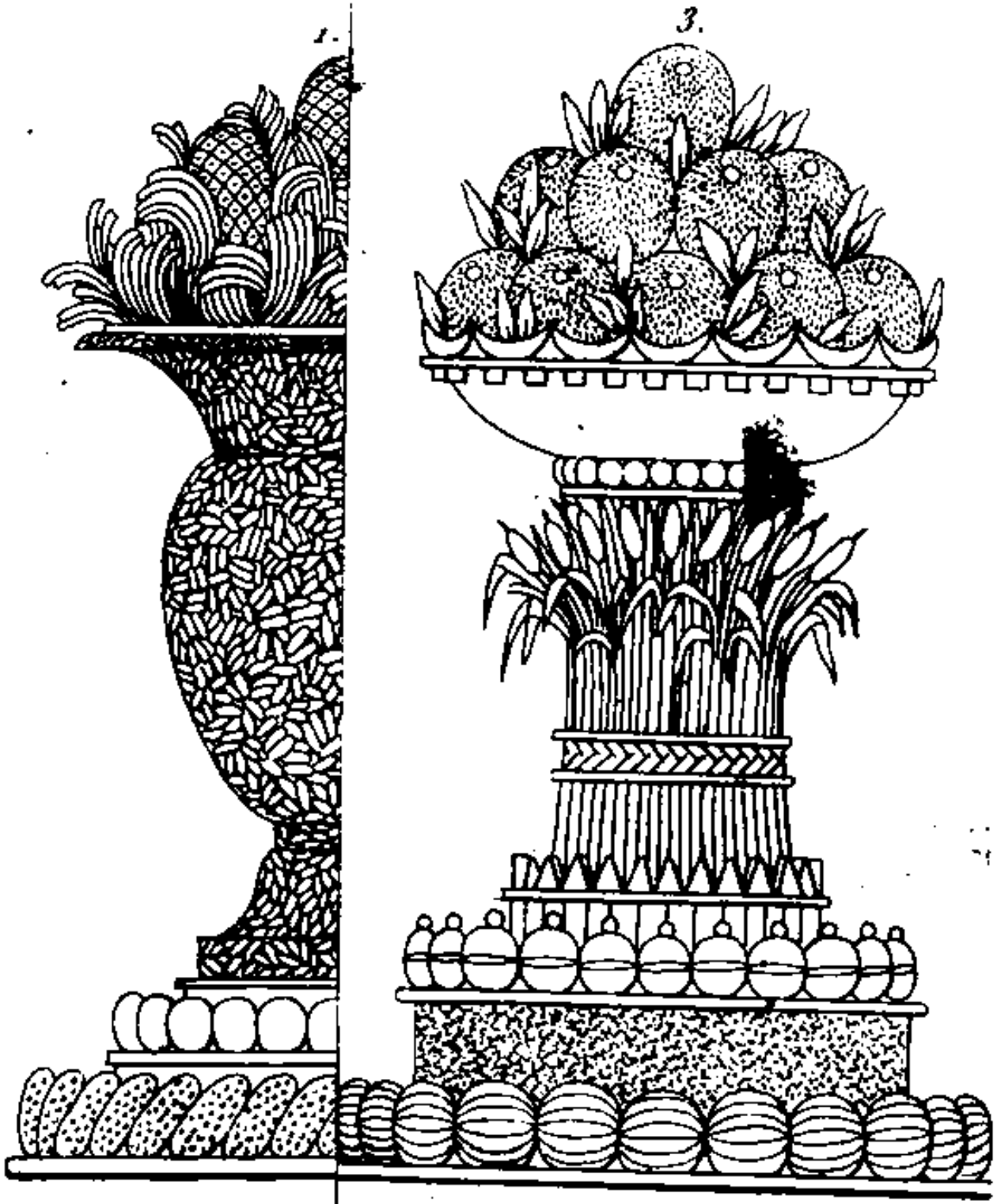
CHAPITRE V.

VASE EN NOUGAT, n° 1.

Ce vase est de nougat blond, les amandes coupées en travers. Sa garniture se compose de pommes de pins moulées en nougat rose, les amandes hachées. Les fleurons sont de

SUJETS DE LA PLANCHE XVIII.

Le n° 1 représente un vase en nougat.
Le n° 2, une grande corbeille garnie de fruits.
Le n° 3, une coupe garnie d'oranges.


1.
3.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

feuilletage blanc. Les deux socles sont en pâte d'office rose. La garniture qui entoure le petit est de petits choux glacés à la royale : la glace est rose ou blanche. La garniture du grand socle se compose de pains à la duchesse glacés au cassé, et masqués ensuite de pistaches hachées ou de gros sucre rose et blanc.

Grande corbeille garnie de fruits, n° 2.

Cette corbeille est de pâte d'office ou de mosaïque de pastillage lilas. Elle est garnie de pêches en pâte d'amandes, garnie de gelée de pommes ou de coings; elles sont ornées de feuilles en pâte d'amandes vertes. Les deux socles sont en pâte d'office masquée d'amandes aux pistaches. La bordure du pied de la corbeille est de petites couronnes en feuilletage glacées au cassé; elles sont garnies de belles cerises ou grains de verjus confit. La garniture qui ceint le petit socle est de génoises perlées; celle du grand de moyens choux glacés au caramel, et garnis de crême fouettée.

On garnira également les socles de cette grosse pièce d'abaisses en pâte d'amandes colorée au four.

Coupe garnie d'oranges, n° 3.

Cette coupe est de pâte d'office masquée de sucre blanc; elle est garnie de belles oranges moulées en pâte d'amandes couleur orange. Les feuilles qui sont entr'elles sont d'un vert tendre, et en pâte d'amandes. La gerbe qui ceint le pied de la coupe est de feuillage blanc. Les roseaux sont de pâte d'amandes au chocolat. On fait également ces roseaux en sucre filé couleur d'or, et le reste de la gerbe en sucre filé argenté. Le petit socle est de gaufres, l'autre de pâte d'office aux pistaches. Sa garniture est de gâteaux renversés et glacés au cassé; celle du second socle de petites méringues à la crême, sur lesquelles vous placez de grosses cerises confites et bien égouttées.

CHAPITRE VI.

ERMITAGE PARISIEN, n° 1.

Cette pièce est carrée; elle est de pâte d'office masquée de sucre blanc. Le toit est de sucre filé; les quatre frontons qui font la croix, ainsi que les huit colonnes, sont en nougat rouge. Les frontons sont couverts de sucre filé; le rocher est de petits croque-en-bouche à la Reine, glacés au caramel. La garniture qui l'entoure est d'abaisses en pâte d'amandes roses, moulée dans de petits moules à madelaines cannelés. Ces abaisses sont garnies de crème fouettée.

On peut orner le rocher de petits groupes de mousse, ce qui produit de l'effet, et rend cette pièce plus pittoresque encore.

Rotonde rustique, n° 2.

Cette rotonde se compose de huit corps d'arbres en nougat blond, les amandes hachées; les toits sont en chaume imité en sucre filé, ce qui produit beaucoup d'éclat. La rotonde est posée sur un petit socle en canapé aux pistaches, qui se trouve presque caché dans le rocher qui forme quatre arcades composées de petits pains à la duchesse, glacés en partie au caramel. La garniture qui ceint le pied se compose de gaufres à la parisienne.

On peut orner le rocher de mousse ou de petits fleurons de feuilletage blanc.

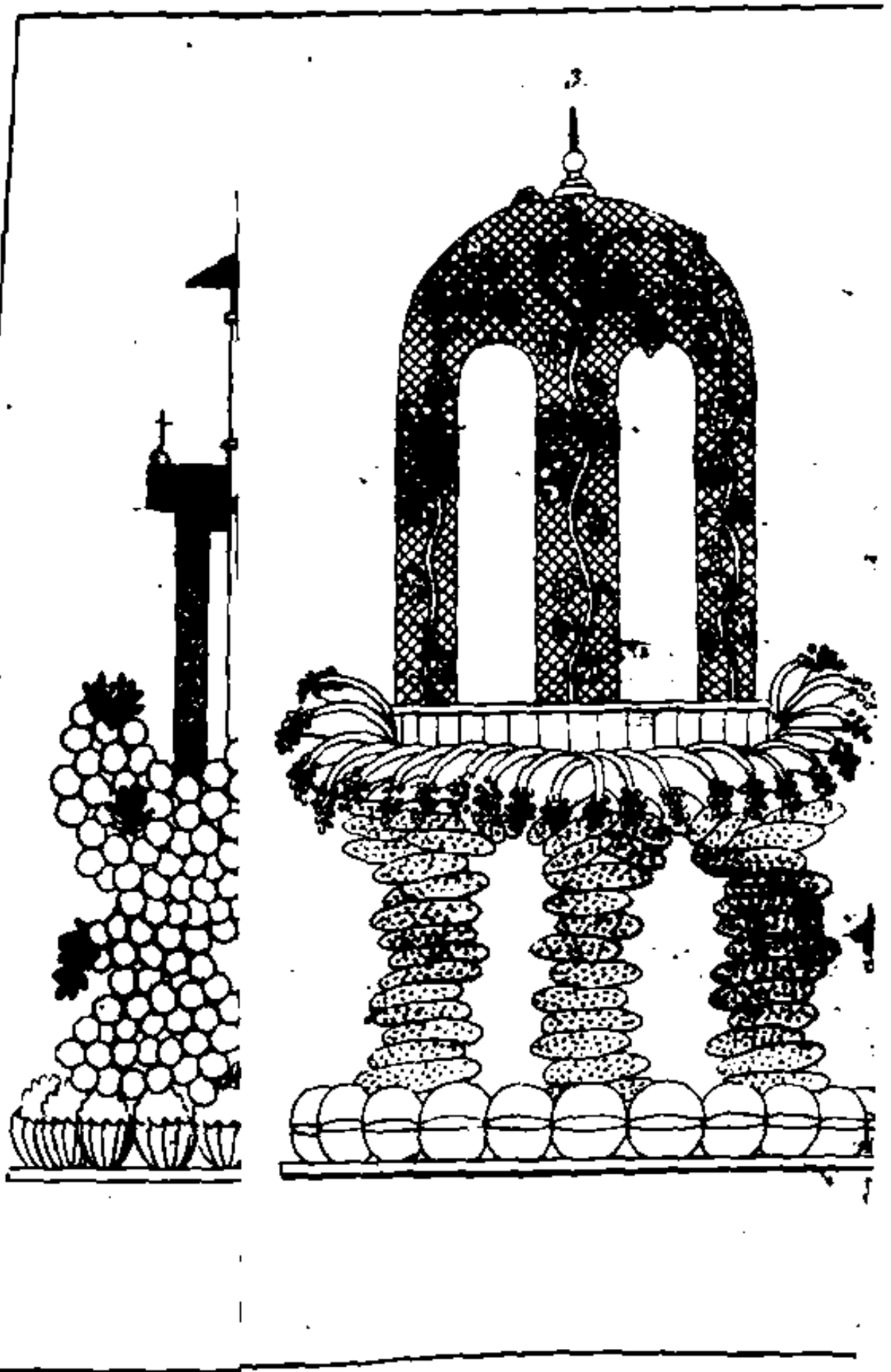
Berceau à treillage orné de vignes, n° 3.

Ce berceau est rond et à six arcades; le treillage est de pâte d'office vert tendre, sur lequel vous placez des pieds de vignes. Les bois sont couleur chocolat; les grappes sont

---

SUJETS DE LA PLANCHE XIX.

Le n° 1 représente l'ermitage parisien.
Le n° 2, une rotonde rustique.
Le n° 3, le berceau à treillage, orné de vignes.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

de raisin noir et blanc ; les feuilles vert foncé et vert pistache, le tout à la main ou levé à la planche ; mais alors, vous ajoutez un peu de gomme adragant dans la pâte d'office, afin de lui donner plus de liant. La coupe est en pâte d'amandes blanches, dans laquelle on peut mettre un jet d'eau de sucre filé. Cette pièce est portée sur un petit socle de pains à la duchesse ; sa garniture est de croissant de feuilletage blanc, dont les pointes sont glacées au cassé, et masquées ensuite de gros sucre mêlé avec des pistaches hachées. Le rocher forme quatre arcades, qui se composent de gimblettes de pâte à choux pralinés (que vous saupoudrez de sucre fin passé au tamis de soie.) Vous enfilez simplement ces gimblettes sans les coller dans les montans, ce qui produit en un rien de temps une rocaille jolie. Vous l'entourez de méringues glacées et garnies de crême à la vanille.

CHAPITRE VII.

GROTTE ORNÉE DE MOUSSE, n° 1.

L'EFFET de cette grosse pièce est des plus pittoresques. Sa forme est ronde et à quatre arcades. Elle se compose de croque-en-bouche à la Reine, qui doivent être glacés ainsi : Une partie au sucre rose ; une au sucre au caramel ; l'autre au sucre ou cassé, et le reste au sucre au cassé dans lequel vous joignez du safran ; mais, en sortant ces croque-en-bouche du poêlon, vous les formez en groupes de cinq à huit, de dix à douze, sur lesquels vous semez du gros sucre et des pistaches hachées. En groupant le rocher, vous collez dedans un petit pont en pâte d'office masqué de sucre au chocolat, le tout orné de mousse de diverses couleurs. Le petit palmier est de pâte

SUJETS DE LA PLANCHE XX.

Le n° 1 représente la grotte ornée de mousse.

Le n° 2, une rotonde parisienne.

Le n° 3, une cascade des palmiers.

d'office, masqué de sucre aux pistaches (vert tendre.)

La garniture qui ceint le pied est de petites génoises glacées à blanc à la royale.

Rotonde parisienne, n° 2.

Cette pièce est ronde et à huit colonnes, lesquelles sont masquées, ainsi que le dôme, de sucre rose; l'entablement et la coupe qui se trouve au milieu de la rotonde sont masquées de sucre blanc; le socle est en canapé glacé au four. Le rocher se compose de petits croissans de feuilletage blanc. La pointe de chacun d'eux est glacée au cassé et masquée ensuite d'anis roses de Verdun : la garniture est de choux glacés au cassé, et l'intérieur rempli de crême fouettée.

Cascade des palmiers, n° 3.

Cette cascade est carrée et à douze colonnes de pâte d'office masquées de sucre vert. Les petits fleurons qui les couronnent sont de feuilletage blanc. Les pointes sont masquées d'amandes-pistaches; l'entablement et le dôme masqués de sucre blanc; le socle est de petites gaufres à l'allemande. Le rocher se compose de petits pains à la duchesse, glacés au sucre rose au cassé : la garniture qui ceint le rocher est de mirlitons aux avelines.

CHAPITRE VIII.

CASCADE DEMI-CIRCULAIRE, n° 1.

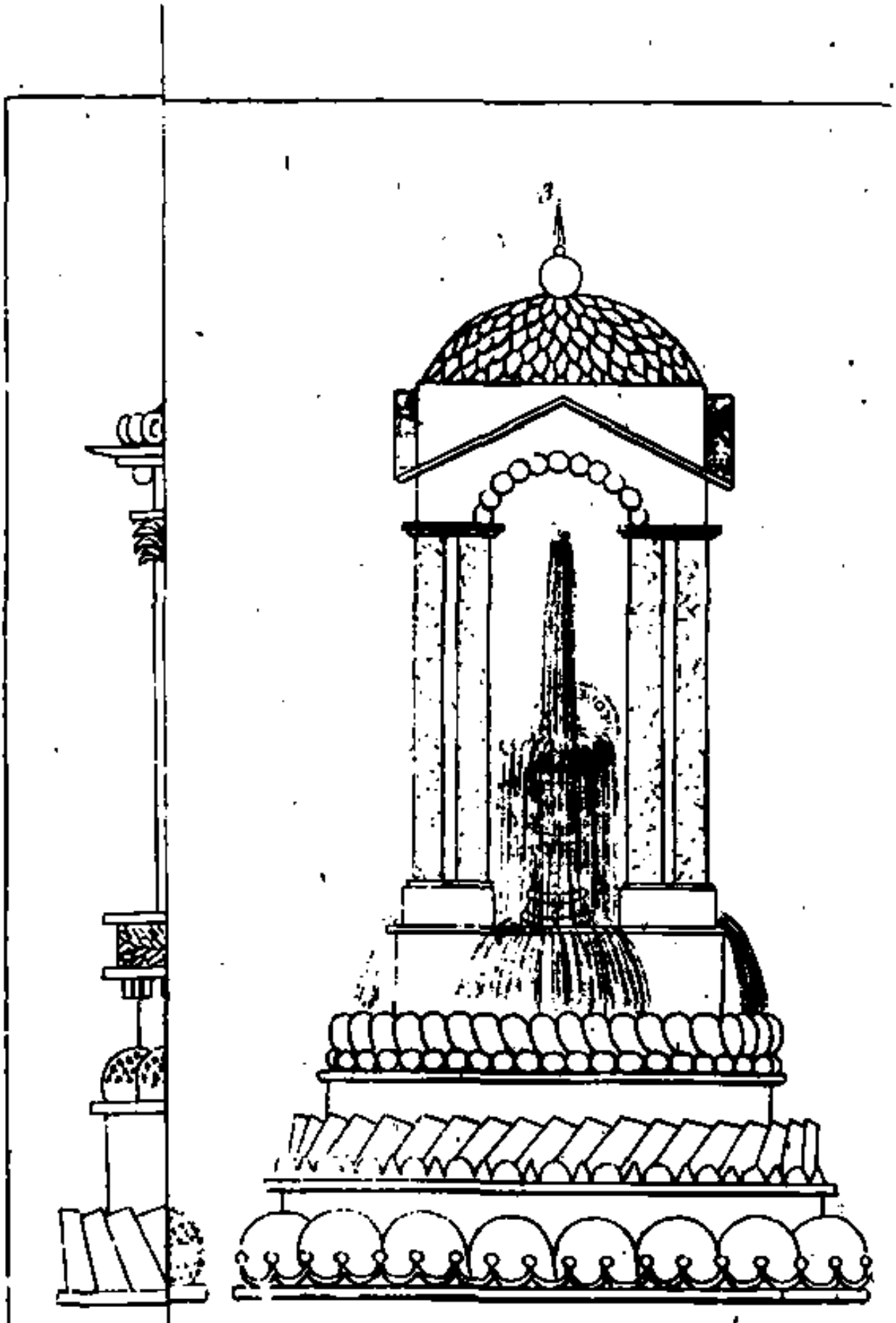
Cette cascade forme absolument le demi-cercle; elle se compose de six colonnes dont le haut est orné de petits fleurons de feuilletage blanc; l'entablement et les colonnes sont de pâte d'office masquée de sucre rose ou lilas. L'épaisseur des abaisses qui font la corniche, est glacée de sucre au caramel. Le demi-dôme est de sucre filé jaune;

SUJETS DE LA PLANCHE XXI.

Le n° 1 représente la cascade demi-circulaire.

Le n° 2, une maisonnette rustique.

Le n° 3, la grande cascade à seize colonnes.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

la coupe de la cascade est de pâte d'office masquée de sucre de la même couleur que les colonnes. Cette coupe est entourée de nappes de sucre filé argenté qui forme cascade ; au milieu duquel vous placez le jet d'eau formé du même sucre. Cette colonnade demi-circulaire est d'un grand effet, attendu que la moitié de la cascade se trouve tout-à-fait à découvert, ce qui lui donne une physionomie toute différente ; et si on la regarde du côté des colonnes, cela produit un autre effet aussi très-distingué.

Le petit socle qui ceint le pied de cette pièce est de nougat ; le soole suivant de pâte d'office, masquée de sucre de couleur pareil à la colonnade ; sa garniture est de petit choux au gros sucre ; le grand socle de nougat (les amandes hachées.) Sa garniture se compose de gâteaux d'amandes glacées à blanc : l'ensemble de cette cascade est très-brillant.

On peut faire également l'entablement avec des archivoltes demi-circulaires, ou dans le genre de celui de la rotonde parisienne décrite précédemment.

Maisonnette rustique, n° 2.

Cette pièce est carrée et forme deux étages : elle est de nougats (les amandes hachées), ainsi que les charpentes et la rampe. Le toit est de sucre filé jaune ; la cheminée et la petite lucarne sont de feuilletage blanc ou en nougats. Le rocher est de petits pains à la duchesse, dont l'un des bouts est glacé au cassé, et masqué ensuite de gros sucre mêlé avec des petits grains de beaux Corinthe lavés et séchés au four avant que de les employer. Le socle est de gaufres à l'allemande : il est ceint d'une garniture au gros sucre ou aux pistaches. La seconde garniture se compose de petites génoises masquées de glace rose.

On peut également faire cette pièce en pâte d'office rose ou de gaufres à l'allemande ; mais les charpentes toujours en nougat.

Grande cascade à seize colonnes, n° 3.

Cette pièce est carrée ; à chaque coin est un petit socle

carré sur lequel sont placées quatre colonnes couronnées par quatre frontons formant arcade; cet entablement est de pâte d'office masquée de sucre blanc, rose ou pistache; le dôme en mosaïque de pastillage ou pâte d'office (formant écaille de poisson) de la même couleur que l'entablement : on peut le filer en sucre jaune ou rose. Les colonnes sont de nougat blond (les amandes hachées); la coupe de la cascade, les quatre petits socles, ainsi que les socles suivans, sont de pâte d'office, masquée de sucre de couleur pareille à l'entablement; la cascade est formée de beau sucre filé. La garniture du troisième gradin ou socle se compose de petites génoises rondes entourées de petits boutons de feuilletage blanc. Les deux autres socles sont de pâte d'office masquée de sucre blanc ou d'une autre couleur que le socle précédent. La grande garniture de choux glacés au cassé; la garniture au-dessus de marrons glacés. Ces deux garnitures sont ornées de bordures de feuilletage blanc.

Les quatre faces de cette cascade sont d'un très-bel effet.

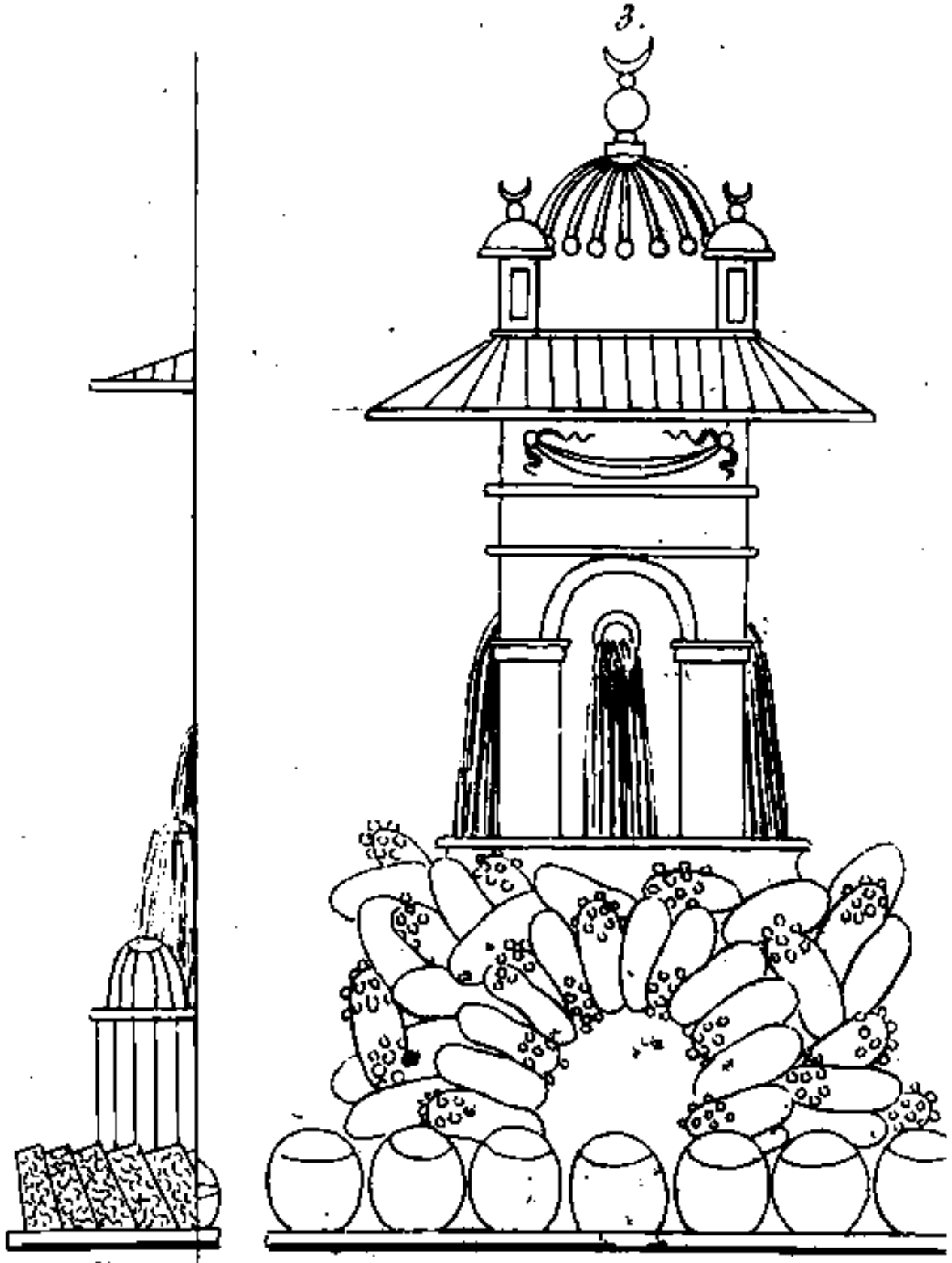
CHAPITRE IX.

FONTAINE TURQUE, n° 1.

Cette fontaine est carrée et de pâte d'office, masquée de rayures de sucre de couleur pistache et jaune, ou blanc et jaune, ou rose et blanc; le treillage est de pâte d'office verte. Si la rayure est verte et le cadre blanc, le toit est masqué de sucre filé jaune, sur lequel vous placez des petites bandes de pâte de la même couleur que le treillage. Les deux socles carrés de la fontaine sont de pâte d'office masquée de sucre blanc, sur lesquels retombe des nappes

SUJETS DE LA PLANCHE XXII.

Le n° 1 représente la fontaine turque.
Le n° 2, une fontaine antique dans une île.
Le n° 3, la fontaine grecque.


3.

BIBLIOTHÈQUE DE LA FACULTÉ LYON

de sucre filé argenté formant cascade. Le troisième socle est rond et se compose de pains à la duchesse glacés à la marmelade d'abricots; sa garniture est de gaufres à l'allemande ou gros sucre. La garniture qui ceint l'autre socle est de madelaines au rum.

Fontaine antique dans une île, n° 2.

Cette ruine est d'un effet charmant : le fragment de colonne forme l'équerre à trois colonnes, le tout masqué de sucre jaune très-pâle, orné de mousse. Le petit fronton qui forme fontaine, est masqué de sucre rose orné de mousse; la niche d'où s'écoule l'eau est masquée de sucre blanc. Le second socle est pareil, et masqué ensuite de sucre filé argenté, ainsi que le dessus de l'abaisse, sur laquelle est groupée la ruine, ce qui forme une espèce d'île. Le grand socle est de gaufres à l'allemande aux pistaches : sa garniture se compose de gâteaux renversés, glacés au sucre rose cuit au cassé. La seconde garniture est de génoises en croissant, masquées d'une glace à la royale blanche, ou dans le genre des gâteaux royaux.

Fontaine grecque, n° 3.

Cette fontaine a plus d'élégance et de légéreté que la précédente; cela vient de l'effet du rocher sur lequel elle est groupée.

Cette fontaine grecque est carrée et en pâte d'office, masquée de sucre rose. Les quatre niches (d'où jaillit l'eau) sont masquées de sucre blanc; le toît est masqué de sucre blanc, rayé de sucre vert; le grand dôme est rond, et aux quatre coins sont placées des petites tours carrées, masquées de sucre rose ainsi que le grand dôme, dont les ornemens sont de sucre filé : la boule et le grand croissant sont glacés au sucre au cassé; les nappes d'eau sont de sucre filé argenté; le bassin est rond et masqué de sucre blanc.

Le rocher se compose de moyens pains à la duchesse, garnis de gelée de groseilles ou autres, et glacés au caramel, sur lequel vous semez par place du gros sucre ou des

pistaches, ou des raisins de Corinthe mêlés avec du gros sucre. La garniture se compose de boules en pâte d'amandes roses, garnie de crême fouettée à la vanille.

CHAPITRE X.

GRAND CABINET CHINOIS, n° 1.

Cette grosse pièce forme la croix : le milieu (comme le dessus l'indique) est à jour, les entrecolonnemens sont garnis de treillage rouge amarante; les douze colonnes sont masquées de sucre jaune ou bleu de ciel; le petit pavillon est de la même couleur. Les cinq toits sont masqués de sucre filé argenté ou rose; le pont est bordé de sucre blanc, et le milieu masqué d'amandes pistaches. La garniture est de gâteaux renversés glacés au caramel.

On peut supprimer les treillages, et les remplacer par des draperies élégantes de pastillage vert.

Pavillon vénitien sur un pont, n° 2.

Ce pavillon est carré et à seize colonnes, attendu que les archivoltes se reproduisent en dedans de la pièce. Le petit pavillon est à douze colonnes seulement : toutes ces colonnes sont masquées de sucre lilas ou rose; les entablemens le sont de sucre blanc bordé d'amandes pistaches ou roses; les toits sont masqués de sucre filé doré ou argenté, sur lesquels vous placez des petites bandes de pâte d'office rose ou lilas; les rampes sont de nougat blond (les amandes hachées), ainsi que l'encadrement de l'arche du pont. Le reste est masqué de sucre blanc : la garniture est de madelaines glacées ou non glacées.

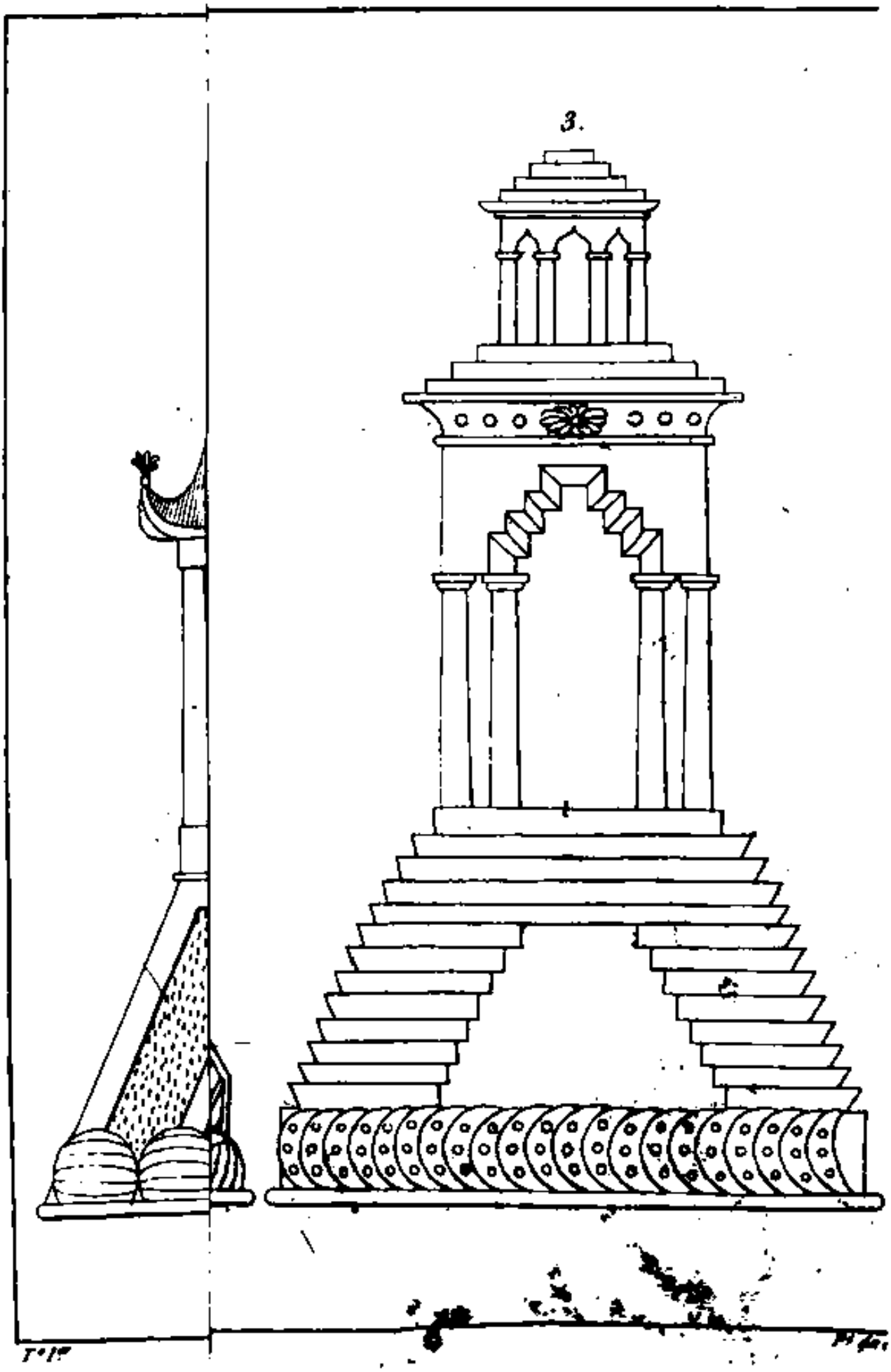
Cette pièce est plus élégante que les précédentes.

SUJETS DE LA PLANCHE XXIII.

Le n° 1 représente le grand cabinet chinois.

Le n° 2, un pavillon vénitien sur un pont.

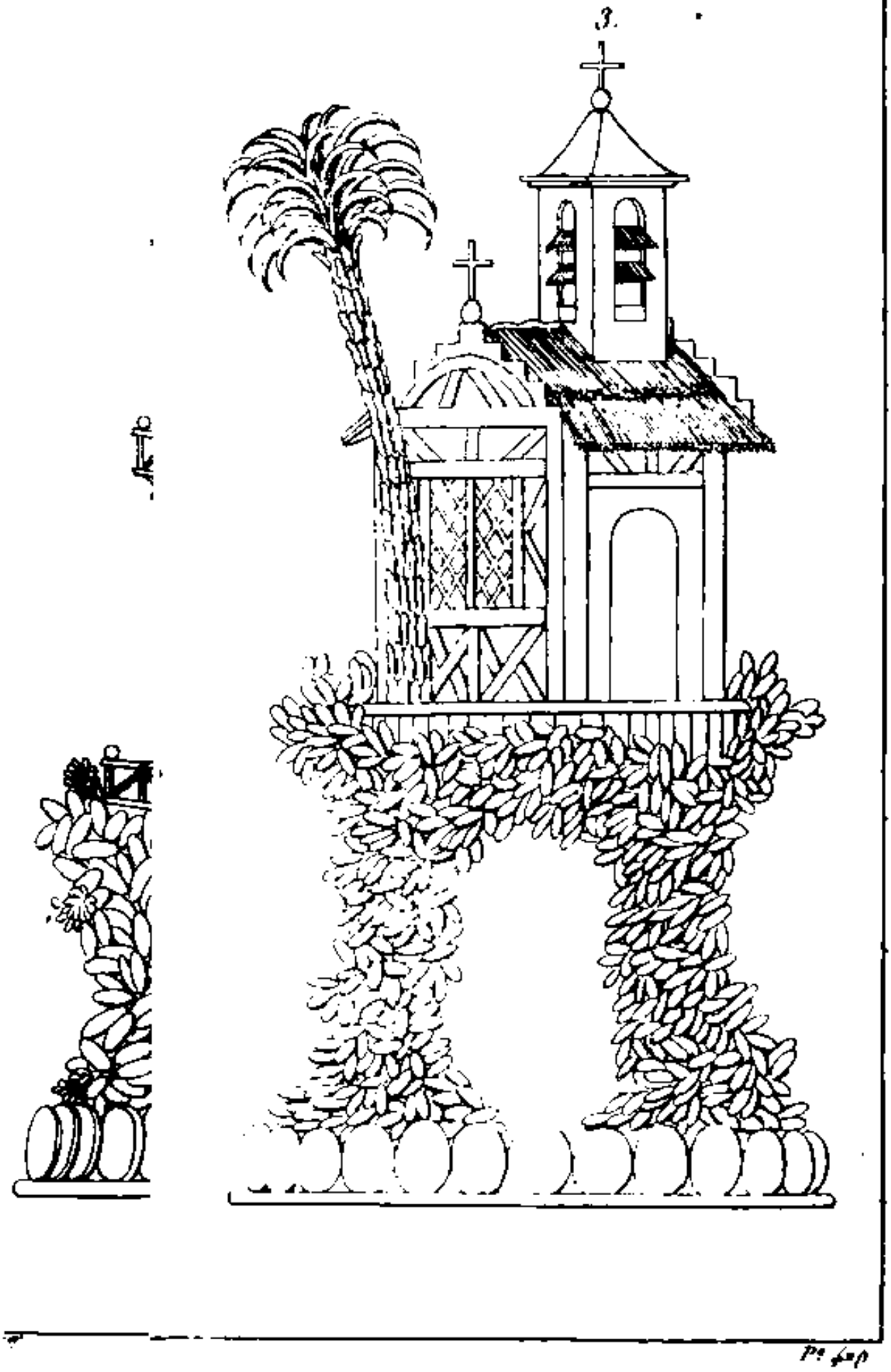
Le n° 3, un belvédère égyptien.


3.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON






3.

Belvédère égyptien, n° 3.

Cette pièce est ronde et à huit colonnes, masquées de sucre rose mêlé de sucre blanc, ce qui produit l'effet d'un granit tendre de couleur (on le fait également de toutes sortes de couleurs) : le petit belvédère est masqué de même, ainsi que les corniches; les entablemens sont masqués de sucre blanc mêlé de sucre bleu de ciel; les dégrés qui forment les couronnemens sont pareils : les dégrés qui forment le pont sont masqués de sucre orange ou aurore : la garniture se compose d'un diadème au gros sucre, que vous colez droit, et les uns sur les autres, comme l'indique le dessin.

Ces trois grosses pièces sont d'un effet mâle et étoffé : sur des rochers elles font encore plus d'effet, et sont plus pittoresques. On les groupe sur des socles, et on compose des cascades en ajoutant dans le milieu une coupe ornée de sucre filé, formant des nappes d'eau plus ou moins élevées.

CHAPITRE XI.

CHAUMIÈRE TURQUE, n° 1.

Cette chaumière est à six pans; elle est de pâte d'amandes ou d'office rayée blanc et rose ou lilas; les petits balcons sont en nougat blond : le tout est couvert de sucre filé argenté. Le rocher est à quatre arcades composées de nougat blanc et rouge, dont les amandes sont entières, ce qui donne beaucoup d'éclat à cette grosse pièce : vous l'entourez d'une garniture de mirlitons glacés à blanc.

Le rocher doit être orné de petits groupes de mousse.

SUJETS DE LA PLANCHE XXIV.

Le n° 1 représente une chaumière turque.

Le n° 2, un moulin turc.

Le n° 3, l'ermitage hollandais.

Moulin turc, n° 2.

Ce moulin est fort gai et très-pittoresque : cela tient au genre turc et à ces bariolemens qui sont réellement agréables à la vue. J'ai fait dans le même genre des colifichets fort jolis : comme, par exemple, les deux cascades décrites à la planche 21e, en masquant les colonnes de rayures blanches ou roses, ou blanches et pistaches, lilas et jaunes, jaunes et verts, en y ajoutant le croissant sur les dômes; car c'est le croissant qui en fait le couronnement.

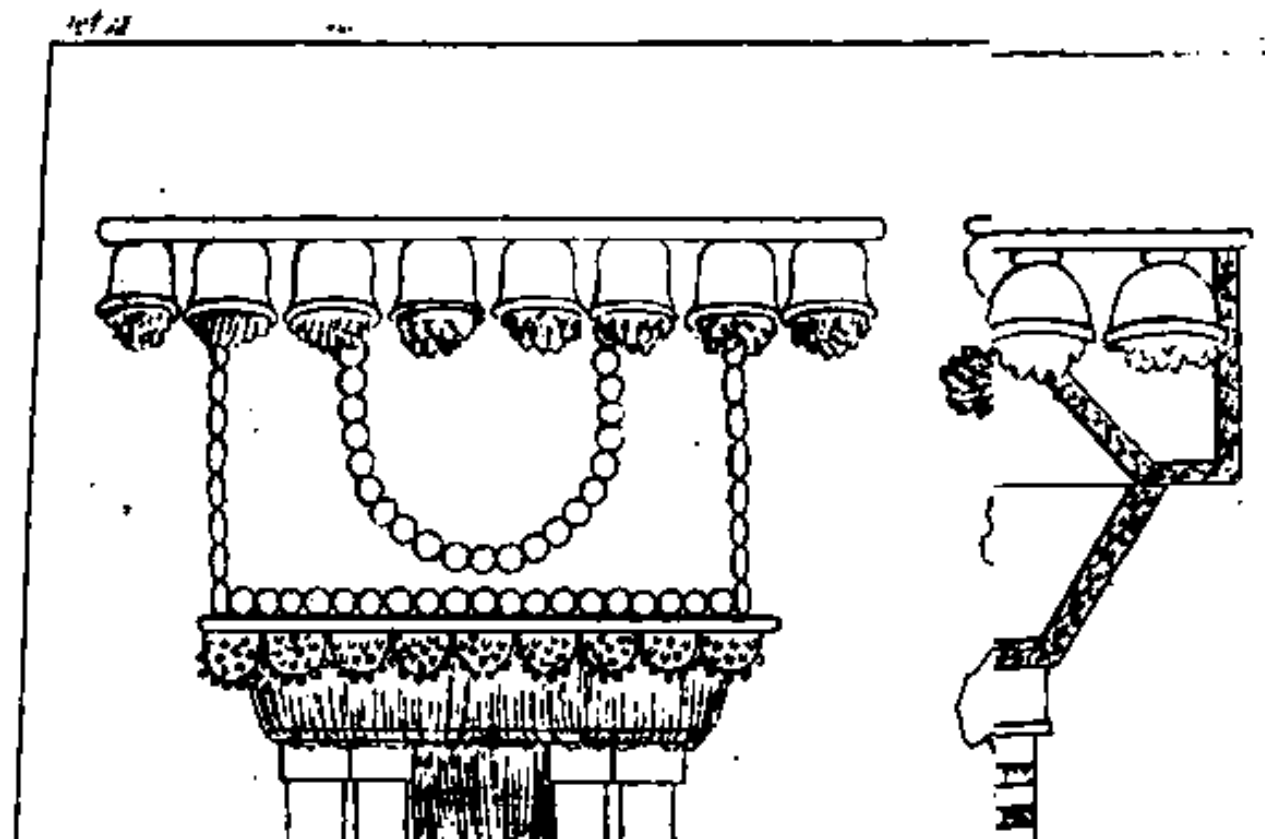
Revenons maintenant au n° 2. Ce moulin est rond et en pâte d'office, masqué de rayure de sucre rose et blanc; les ailes sont garnies de sucre filé argenté, ce qui fait un bon effet : la rampe et l'escalier sont de pâte d'office découpée suivant le genre du dessin, et masqués ensuite, ainsi que les ailes, avec du sucre rose.

La rocaille qui porte le moulin, est de croque-en-bouche glacés au cassé; la garniture qui la ceint, se compose de gâteaux turcs (ces gâteaux ne sont autre chose que des petites timbales garnies de riz, dans lequel vous mettez des raisins de Corinthe, et glacés ensuite avec de la glace blanche et rose, comme le dessin l'indique). Le socle est de canapé glacé à blanc avec du sucre en poudre : sa garniture est composée de petits nougats d'avelines hachées.

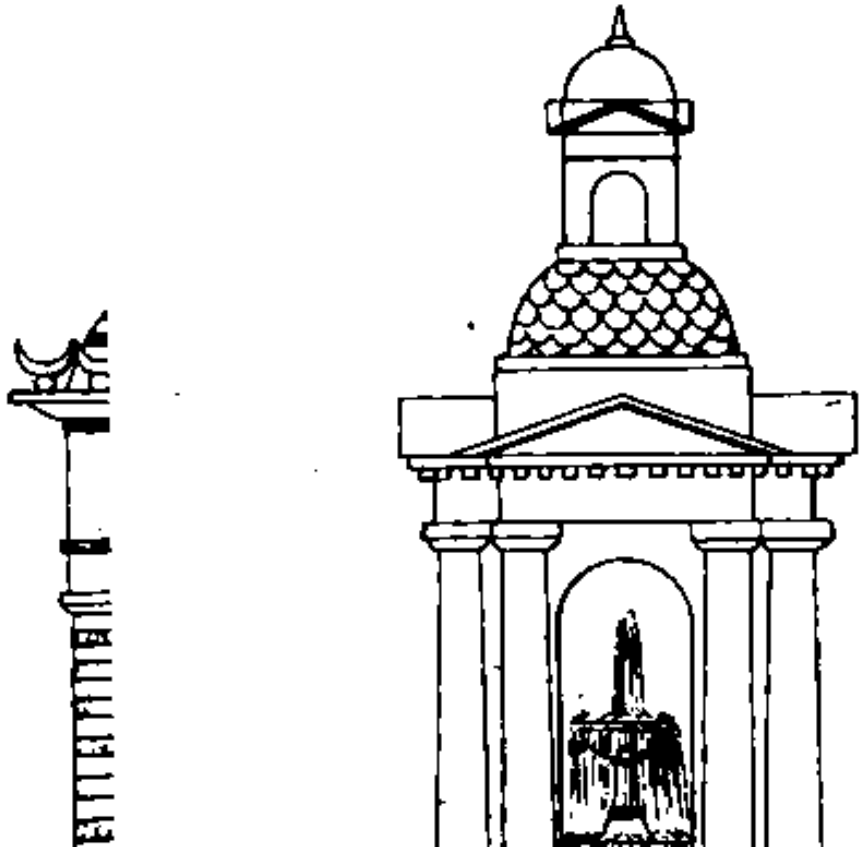
Ermitage hollandais, n° 3.

Cette pièce forme le losange presque carré : la chaumière est de feuilletage (à douze tours) blanc, dont les charpentes sont masquées de sucre au chocolat; le toit de sucre filé argenté, le palmier de feuilletage blanc, dont les pointes sont masqués d'amandes pistachées. Le socle se compose de petits pains à la duchesse glacés de sucre en poudre; le rocher est de nougat rouge, dont les amandes sont séparées dans leur largeur : la bordure est de gâteaux renversés glacés à blanc. Il est essentiel de remarquer que les grosses pièces figurées dans les planches 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 et 26 ont plus de légèreté que celles qui

BIBLIOTHÈQUE DE LYON



3.



ont été décrites avant : cette légèreté vient de ce qu'elles sont groupées sur des ponts, ou sur des rochers ou rocailles, lesquels forment des arcades à jour, tandis que les socles ne peuvent avoir le même avantage : il serait d'ailleurs ridicule de vouloir grouper sur un rocher des vases, des corbeilles, des coupes, des cassolettes et une infinité de grosses pièces semblables, qui ne peuvent se grouper que sur des socles plus ou moins élégans. Donc le genre de rochers et rocailles ne convient réellement qu'aux pièces à colonnes ou chaumières, moulins, grottes, berceaux et autres colifichets dans le même genre, ainsi que je les ai figurés dans cette collection de grosses pièces montées.

CHAPITRE XII.

PAVILLON TURC, n° 1.

Cette pièce est carrée et à douze colonnes, lesquelles sont masquées de rayures de sucre jaune et blond. Le grand dôme est rayé de la même manière ; l'entablement et le petit pavillon sont masqués de sucre rose ou pistache : le petit socle, ainsi que le pont, sont masqués de sucre blanc ; les traverses et les bordures du pont masquées de petites bandes de nougat haché. Le reste des ornemens est de feuilletage blanc. La garniture se compose d'abaisses en pâte d'amandes garnie de crême fouettée de la même couleur que le petit pavillon, ce qui fait un bon effet et encadre la pièce. On peut faire ce pavillon rond.

Rotonde en ruines, n° 2.

Cette jolie pièce est ronde et à huit colonnes, dont deux sont en ruines ; les six autres portent cinq archivoltes avec

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXV.

Le n° 1 représente le pavillon turc.
Le n° 2, une rotonde en ruines.
Le n° 3, la grande fontaine moderne.

avec fragment des deux suivantes, comme le dessin l'indique. Les colonnes sont de pâte d'amandes roses, et l'entablement de pâte blanche. Dans le milieu de la rotonde vous placez avec goût des fragmens de colonnes et d'entablemens.

Le rocher se compose de parties de feuilletage (à douze tours) coupées grosses et difformes; dès qu'ils sont groupés en y plaçant un pont en nougat, vous les masquez de sucre en poudre très-fin, ce qui produit l'effet de la neige.

Vous ornez cette pièce de mousse.

Grande fontaine moderne, n° 3.

Cette fontaine est carrée et à quatre arcades; elle est ornée de quatre frontons saillans formant la croix : les huit colonnes sont masquées de sucre rose. Le reste de la fontaine est masqué de sucre blanc; les deux dômes sont roses ainsi que la petite coupe, que vous entourez de sucre filé argenté, ainsi que le socle carré qui forme cascade : la garniture de ce socle est de petits choux au gros sucre; le grand socle est à quatre arcades, ce qui donne beaucoup de légèreté à cette pièce, que vous entourez d'une garniture d'abaisse de pâte d'amandes colorées au four, et garnie de crême à la Chantilly.

CHAPITRE XIII.

FRONTON EN RUINES.

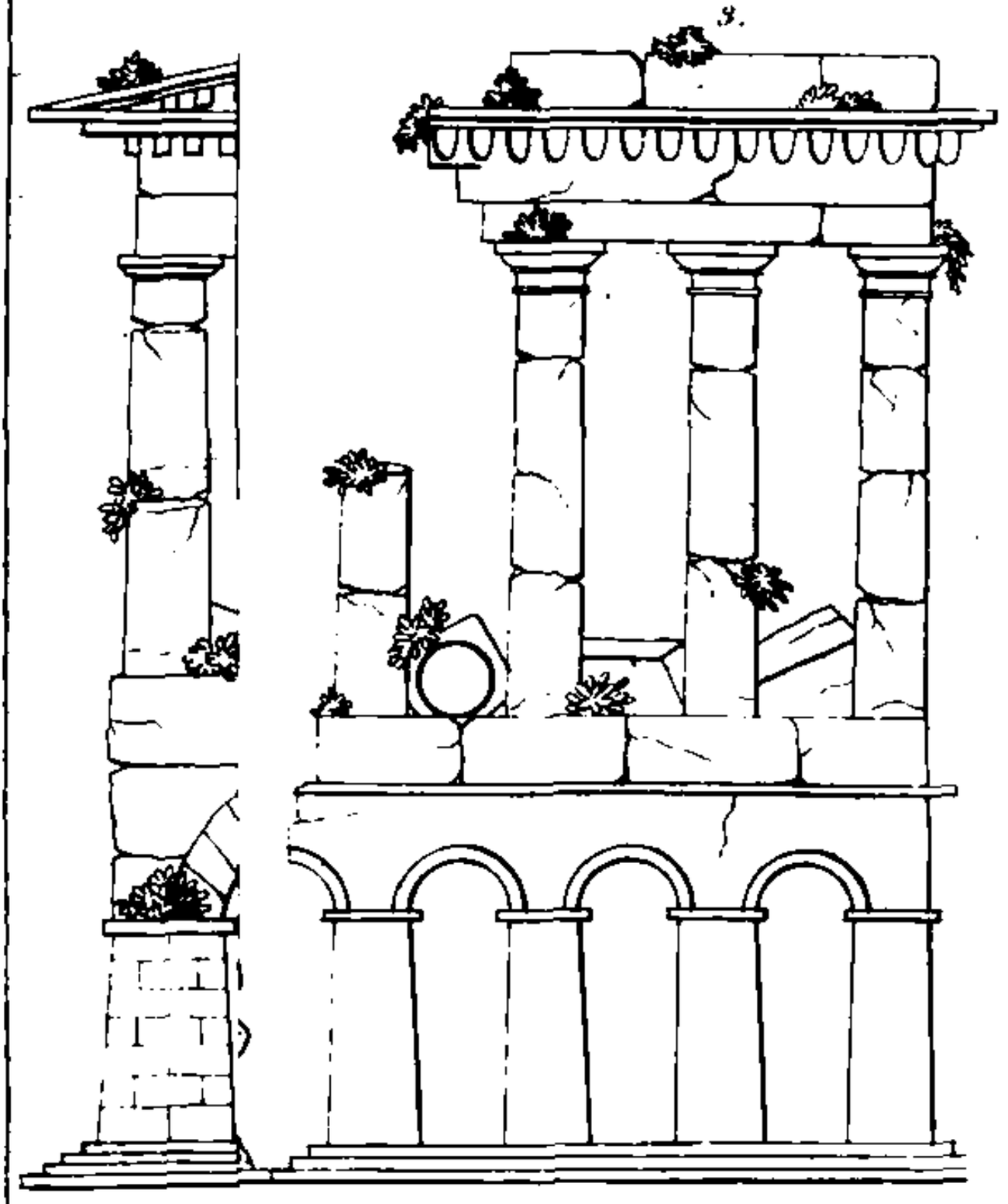
Cette belle pièce est à six colonnes, dont trois dans sa longueur et deux dans sa largeur. Ces colonnes sont de pâte d'office de deux lignes d'épaisseur, de manière qu'après les avoir masquées de sucre blanc, vous en taillez, avec (avec soin) le couteau, la colonne à l'endroit où vous voulez imiter les ruines, ainsi que le dessin l'indique. Ensuite

SUJETS DE LA PLANCHE XXVI.

Le n° 1 représente un fronton en ruines.

Le n° 2, la ruine de Palmyre.

Le n° 3, la grande ruine d'Athènes.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

vous faites l'entablement en feuiletage blanc, ce qui formera parfaitement le massif des grosses pièces en ruine. La corniche est de pâte d'office, ornée de petites denticules de feuilletage : le pont, qui fait le soubassement du fronton, est de pâte d'office épaisse, afin de pouvoir y tracer les indices des ruines ; cette partie est masquée de suere jaune mêlé de rouge et de vert, ce qui forme un granit. Vous placez entre les colonnes des fragmens de l'entablement, afin de leur donner de l'effet ; puis vous ornez cette pièce de groupes de mousse verte, ce qui lui donne de l'éclat et du ton.

Cette grosse pièce se termine sans garniture, mais on peut en mettre une.

Ruine de Palmyre, n° 2.

Cette pièce est à seize colonnes : elle est carrée et forme trois arcades, dont la quatrième est en ruine. Les colonnes sont préparées comme il est dit ci-dessus, et masquées de sucre vert aux pistaches. L'entablement est de pâte d'office masquée de sucre blanc ; et pour imiter les parties en ruine, vous y collez des blocs de feuilletage blanc. La corniche est masquée de même que les colonnes : le rocher est de pâte à choux pralinée (que vous disposez plate et irrégulière). Ces quatre arches sont de même pâte, mais glacées au four ou au cassé. Vous ornez la ruine et le rocher de groupes de mousse de diverses couleurs.

Grande ruine d'Athènes, n° 3.

Cette ruine est à huit colonnes, quatre dans sa longueur, et trois dans sa largeur. Cinq sont entières, et trois sont en ruines de diverses hauteurs : elles sont préparées comme les précédentes. L'entablement est de feuilletage blanc ; la corniche de pâte d'office ornée de petits boutons de feuilletage blanc ; le soubassement de cette colonnade se compose de trois arcades transversales et en pâte d'office masquées de sucre rouge mêlé de sucre blanc.

Entre les colonnes vous placez des fragmens de chapi-

teaux et d'entablement, le tout orné de mousse comme le dessin l'indique.

CHAPITRE XIV.

PETIT NAVIRE CHINOIS, n° 1.

Ce navire est en pâte d'office masquée de sucre jaune. La galerie est découpée et masquée de sucre rouge, ainsi que la lanterne et les trois petits mâts. Les petits étendards sont en pastillage bleu de Roi, orné de caractères chinois. Le cabinet est masqué rose; le toit est en sucre filé jaune. La mer est imitée de sucre filé argenté; elle est entourée de madelaines au cédrat.

On garnit ce navire d'oranges en pâte d'amandes ou de citrons, comme il est dit pour la gondole vénitienne.

Gondole vénitienne, n° 2.

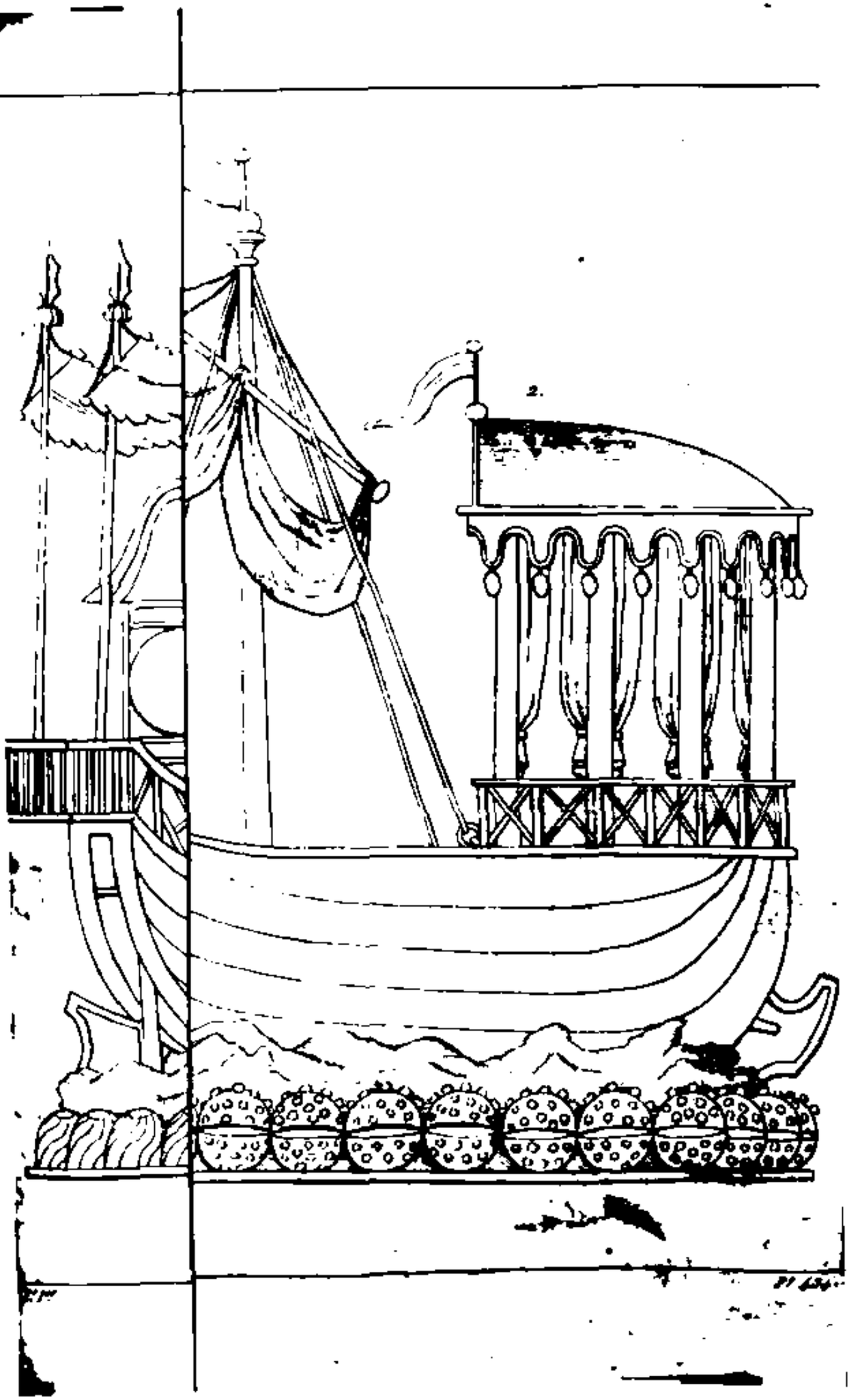
Cette pièce est en pâte d'office masquée de sucre bleu de ciel : elle est élevée sur un petit socle bombé de quatre pouces au milieu, et de deux pouces sur les bords : c'est sur ce socle que vous placez des nappes de sucre filé argenté, pour imiter les vagues de la mer, comme le dessin l'indique, ce qui fait bien : car cette gondole se trouve absolument entourée de vagues très-brillantes. Le pavillon se compose de huit colonnes masquées de sucre rose; les draperies sont de pâte d'office bleu de ciel (ou en sucre filé jaune) : le dôme est en sucre filé jaune, ainsi que la voile et le petit pavillon flottant. Le mât est masqué de même que la gondole; les cordages qui l'entourent sont de sucre filé blanc : la garniture se compose de moyennes méringues au gros sucre et garnies de crême.

Je servis cette gondole garnie de petits tonneaux en pâte d'amandes garnie de confitures, puis de méringues, et, une autre fois, de grosses truffes cuites au vin de Champagne.

SUJETS DE LA PLANCHE XXVII.

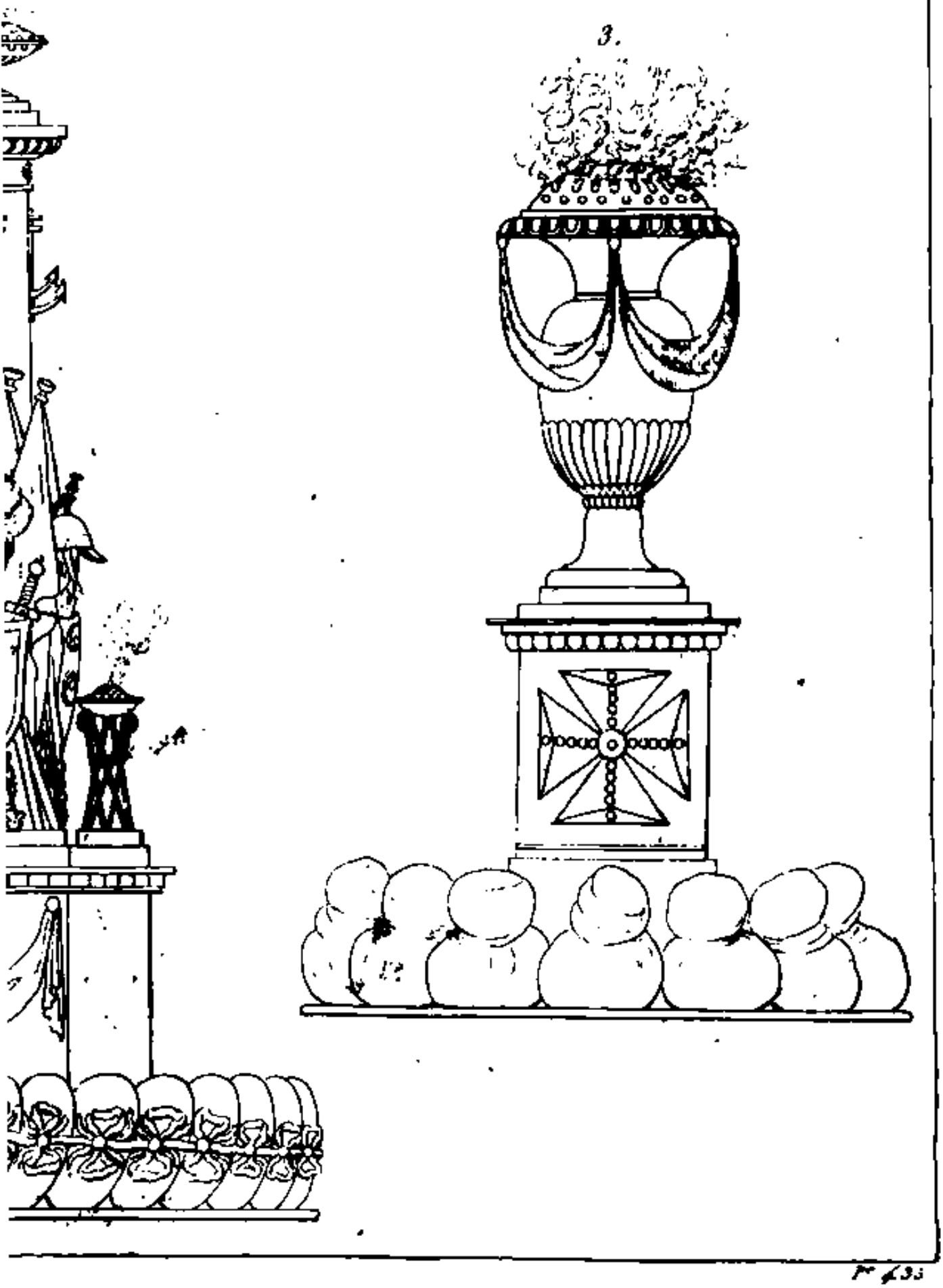
Le n° 1 représente la gondole vénitienne.

Le n° 2, un petit navire chinois.


2.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON




3.

CHAPITRE XV.

PAIN BÉNI ROYAL, n° 1.

Cette grosse pièce est d'un effet admirable, et annonce réellement la magnificence d'un grand prince. Elle fut exécutée à Neuilly pour la duchesse ***, qui en fit hommage à la paroisse du pays.

Lorsque j'eus terminé ce pain bénit, et qu'il fut au milieu de l'église, jai trouvé qu'il avait quelque chose de grand et de religieux, *sous le rapport de l'encens qui brûlait* dans les petites cassolettes et dans la coupe, et qui parfuma en un moment la voûte du temple sacré.

Maintenant, revenons à nos détails. Le piédestal de cette colonne est carré; et aux quatre coins sont de petits piédestaux qui sont détachés du grand, par deux pouces qu'ils ont de saillant. Sur eux sont placées quatre cassolettes roses. Dans leurs cuvettes vous collez un petit dôme de fer-blanc, dans lequel vous placez douze cloux d'encens. Le dôme qui couvre les cassolettes est découpé à jour, dans le genre du dessin, et s'ôte à volonté. Les trophées qui ornent les quatre faces de cette pièce sont en pastillage blanc ou doré. Toute cette grosse pièce est de pâte d'office masquée de sucre blanc et rose. La coupe qui couronne cette colonne est garnie en dedans d'un dôme de fer-blanc, dans lequel vous placez une douzaine de cloux d'encens.

Les guirlandes que vous voyez orner le piédestal sont de sucre filé argenté, ce qui produit beaucoup d'effet. La garniture se compose de vingt-quatre pains bénits en forme de coussins, pesant chacun trois livres. Elle est ceinte d'une couronne de rubans blancs, où sont attachées des bouffettes de faveur blanche, ce qui termine ce pain bénit d'une manière convenable. Au moment de partir de la sacristie,

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXVIII.

Le n° 1 représente le pain bénit royal.

Le n° 2, la grande cassolette antique.

Le n° 3, le vase brûlant l'encens, garni de grosses brioches.

vous allumez l'encens, et recouvrez les cassolettes et la grande coupe.

Le pain bénit dont je viens de parler avait quatre pieds et demi de hauteur sur trois de largeur.

On pourrait en faire de moins considérables, comme, par exemple, le représentent les n°s 2 et 3 de la planche 28.

On pourrait encore composer ces sortes de grosses pièces de l'une des deux grandes cassolettes figurées sur la planche 17; de même encore, d'une lyre, d'une mappemonde, d'une gerbe de blé, d'un palmier, d'un trophée de guerre, d'un vase tel qu'il est décrit planche 18, ou des deux autres pièces de la même planche. Ici finit la série des pièces montées.

OBSERVATION SUR LES GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Ces grosses pièces ont depuis dix-huit pouces de diamètre jusqu'à vingt-quatre, et on leur donne de hauteur depuis trente à trente-six pouces jusqu'à quarante et quarante-huit. Je n'ai pas besoin de dire que, pour l'exécution de toutes ces sortes de colifichets, il faut, avant tout, en avoir les moules, sans quoi point de pièce montée. Cependant, j'en ai fait un grand nombre sans leur secours; par exemple, le trophée de guerre, planche 16; le gradin d'abaisse en pâte d'amandes, planche 17, de même que l'ermitage de la planche 19, la grotte de la planche 20; les n°s 1 et 2 de la planche 21; les n°s 1 et 2 de la planche 22; les n°s 2 et 3 de la planche 23, et les n°s 1 et 3 de la planche 24.

Voilà une idée des pièces que l'on peut faire sans moules.

On a sans doute remarqué que le sucre rose se trouve employé dans un très-grand nombre de pièces montées contenues dans cette partie. Cela est facile à concevoir, parce que cette jolie couleur a le double avantage d'être agréable à la vue, et en même temps s'allie parfaitement avec nos petites pâtisseries de colifichets; avantage qu'on ne peut réellement obtenir avec le rouge, le vert, le bleu, le lilas, et même l'orange et le jaune, parce que ces sortes de couleurs sont trop tranchantes et trop disparates de nos couleurs de pâtisserie. Cependant nous sommes forcés de les employer

pour varier les pièces, sur-tout dès qu'on en doit servir quatre ou six ensemble, afin de les faire valoir l'une par l'autre. Cette différence de couleurs leur donne du ton et de l'élégance; mais nous ne donnons à ces sucres colorés que des teintes extrêmement légères; car plus les couleurs sont tendres, et plus elles sont jolies et agréables à la vue. Néanmoins, si elles sont par trop pâles, elles perdent leur éclat et finissent par devenir insipides par leur fadeur. Le juste milieu est donc bien nécessaire pour la colorisation des sucres qui produisent tant d'effet et d'éclat. Ils ont l'avantage réel d'être plus brillans que la pâte d'amandes de couleur, et même le pastillage. Ce résultat est bien important, puisqu'en moins d'une journée on peut aisément exécuter plusieurs de ces pièces montées. Elles seront trouvées charmantes; tandis que, pour les obtenir en pate d'amandes ou de pastillages, il faut au moins six et huit jours, pour ne pas dire plusieurs semaines. Ce genre est tout-à-fait pâtissier, et ne ressemble en rien au décor de l'office. Nous devons être jaloux et fiers de nous distinguer par des talens qui n'appartiennent qu'à notre état.

Le sucre filé joue aussi un bien grand rôle dans cette partie, qu'il enrichit d'une manière si éclatante. Pour mes casques, par exemple, quel brillant effet ce sucre ne produit-il pas, ainsi que pour mes autres colifichets, tels que la mappemonde, la lyre, la harpe, les cascades, les chandelières, et tant d'autres objets de goût!

Cette série de grosses pièces montées est généralement facile à l'exécution, parce que leurs détails sont courts et aisés à concevoir, ce qui les fera sans doute apprécier par mes confrères. Elles sont d'autant plus intéressantes pour mon état, qu'elles sont composées par l'artiste qui les a exécutées mille fois, et toujours avec des modifications plus ou moins simplifiées. Ce résultat est, ce me semble, d'autant plus important que j'ai levé les difficultés qu'il y avait à courir dans ce genre de décors.

Cette collection de colifichets, tant pièces montées qu'entremets (comme on va le voir), est le résultat des progrès rapides que fit notre grande pâtisserie moderne. Ce genre

nous appartient particulièrement. Les dessins, cependant, ne sont pas selon les règles de l'art.

Mais il me fut de toute impossibilité d'employer les détails de l'architecture dans un genre de décor qui n'appartient qu'à mon état. Mon premier devoir fut donc de me renfermer dans les limites des lois bizarres que mon métier m'imposait; et je fus contraint, en dépit de moi-même, de produire des choses telles que mon art l'exige : car, après tout, il fallait donner des idées, ou, si l'on veut, de petits modèles qui puissent être prompts et aisés à faire en pâtisserie, et dans un court espace de temps, comme je l'ai démontré dans cette partie. Telle est la cause principale qui m'a forcé de ne produire que des objets de goût et de fantaisie, et le plus simples possible, mais élégans et corrects, selon les règles de mon état.

CHAPITRE XVI.

DES CROQUE-EN-BOUCHE D'ENTREMETS.

Croque-en-bouche de quartiers d'oranges, n° 1.

Ayez douze belles oranges rouges et de bon fruit. Après en avoir enlevé l'écorce, séparez chacune d'elles en douze quartiers d'égale grosseur; mais ayez soin d'en séparer exac-

SUJETS DE LA PLANCHE XXIX.

Le n° 1 représente le croque-en-bouche de quartiers d'oranges, glacé.

Le n° 2, le biscuit glacé à la royale.

Le n° 3, le croque-en-bouche de génoises glacées au gros sucre.

Le n° 4, le croque-en-bouche de marrons glacés au caramel.

Le n° 5, la corbeille à la française, garnie de crême et de fraises.

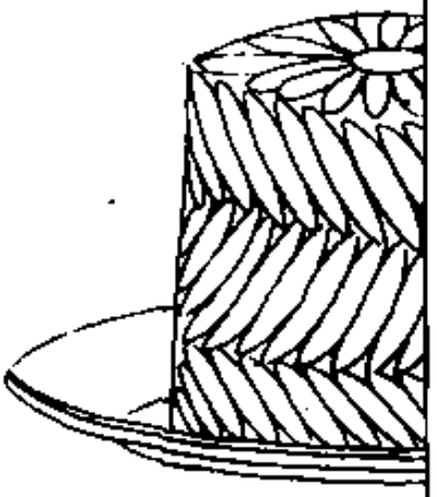
Le n° 6, la coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane.

Le n° 7, la charlotte à la parisienne.

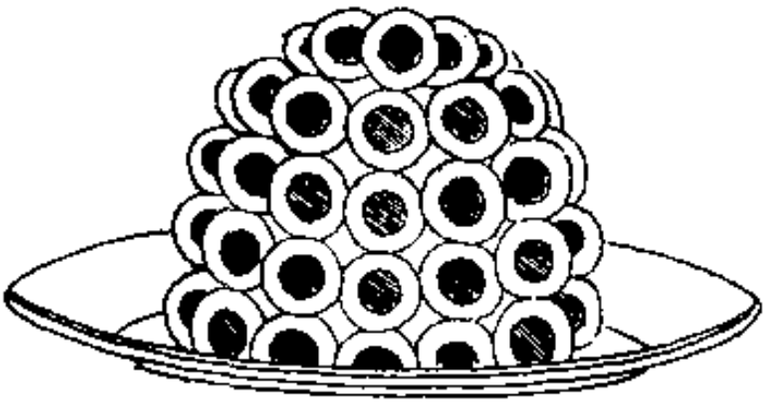
Le n° 8, la méringue montée et au gros sucre.

Le n° 9, le croque-en-bouche de noix vertes glacées au caramel.

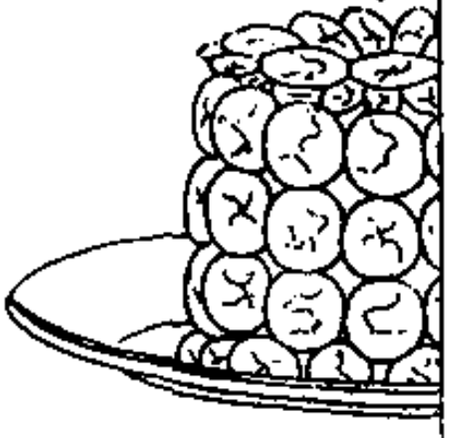
1.



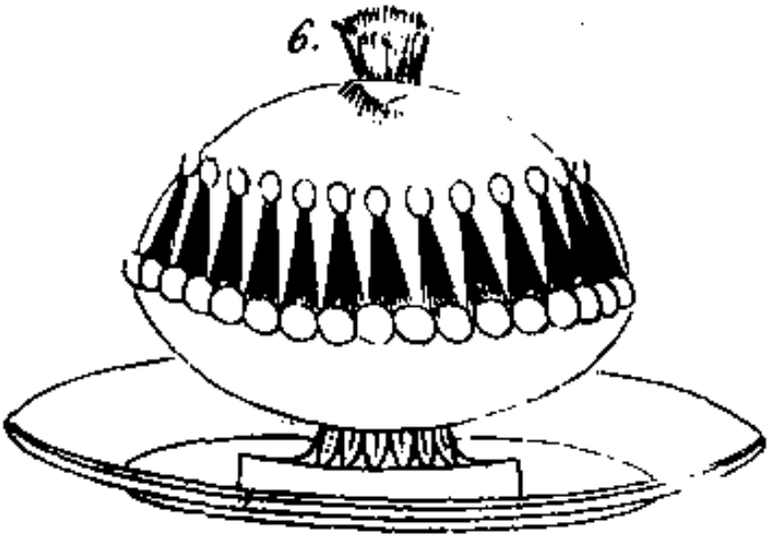
3.



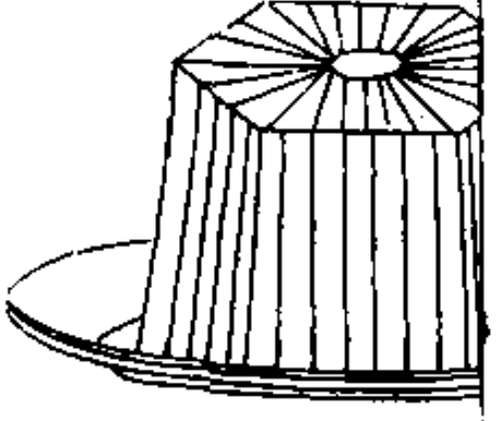
4.



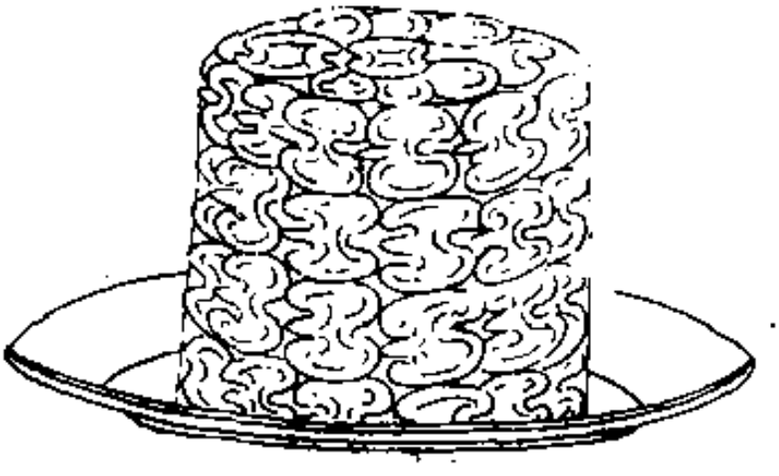
6.



7.



9.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

tement toute la peau blanche, sans cependant endommager la pellicule qui contient le jus du fruit. Tous les quartiers étant ainsi préparés, vous les trempez séparément et entièrement dans du sucre cuit au cassé (légèrement coloré), et vous les placez au fur et à mesure dans un moule uni de six pouces de diamètre sur cinq de hauteur; mais vous les placez inclinés dans le genre du dessin n° 1. Aussitôt que le sucre devient caramel, vous en faites cuire d'autre et continuez à monter le croque-en-bouche que vous démoulez et servez de suite; il ne doit pas attendre, parce que le sucre s'amollit rapidement par l'humidité du fruit. Par ce triste résultat, au bout d'une heure d'attente, le croque-en-bouche est susceptible de tomber par fragmens; il est donc important de le mouler au moment du service.

Croque-en-bouche de génoises au gros sucre, n° 3.

Préparez l'appareil des génoises à l'orange (*Voyez* cet article 3e partie), et faites-les cuire selon la coutume. Vous les détaillez avec un petit coupe-pâte rond-uni de quatorze lignes de diamètre; ensuite vous videz le milieu avec un petit coupe-pâte de huit lignes de largeur, de manière que vos génoises forment des anneaux que vous masquez légèrement dessus avec de la glace royale colorée vert pistaches, sur laquelle vous semez du gros sucre très-égal de grosseur. Au fur et mesure que vous avez une douzaine de génoises préparées ainsi, vous les mettez à la bouche du four deux minutes seulement, et vous continuez le même procédé pour le reste des génoises. Vous les mettez ensuite dans un moule en dôme de sept pouces de diamètre sur cinq de hauteur; vous les collez avec du sucre cuit au cassé; vous renversez le moule sur son plat; et, après l'avoir ôté, vous garnissez le milieu de chaque anneau de génoises d'une belle cerise confite bien transparente, et égouttée comme le dessin ci-dessus l'indique. (*Voyez* le n° 3.)

En glaçant les génoises à la glace blanche, vous semez dessus des pistaches hachées et les garnissez au milieu

d'une cerise, ou bien à blanc et au gros sucre garni aussi d'une cerise.

Mais lorsque vous voulez les garnir de beau verjus, alors mettez-les à la glace blanche et au gros sucre, ou à la glace rose et au gros sucre, ou à la glace citron et au gros sucre; garnissez-les de verjus.

Croque-en-bouche de feuilletage à blanc.

Donnez douze tours à un litron de feuilletage; détaillez-le en petits anneaux comme les précédens; et, après les avoir rangés sur le tour, saupoudrez-les de sucre fin et placez-les de suite sur un grand plafond, ou sur une plaque d'office. Mettez-les au four chaleur modérée, et cuisez-les bien blanc. Lorsqu'ils sont froids, vous les montez dans un moule en dôme uni, et les collez avec du sucre cuit au cassé. Vous garnissez le milieu des anneaux avec une belle cerise ou du verjus.

On peut masquer le dessus des anneaux avec de la glace royale rose, blanche ou verte. Sur la rose, on peut semer du gros sucre; sur la blanche, des pistaches hachées, et sur la verte, du gros sucre.

On glace encore ces anneaux au sucre au cassé blanc ou rose, ou au caramel.

Croque-en-bouche de marrons glacés au caramel, n° 4.

Ayez soixante beaux marrons (de Lyon) grillés, et après les avoir parfaitement épluchés et parés des parties colorées par le feu, vous les glacez (trempez) un à un dans du sucre cuit au caramel bien blond, et les placez à mesure dans un moule rond uni de sept pouces de diamètre sur cinq de hauteur.

On doit monter ce croque-en-bouche au moment du service, parce que l'humidité des marrons ramollit le sucre au point qu'en peu de temps il perd sa consistance et son brillant.

On peut également colorer le sucre rose ou au safran, ou simplement cuit blanc au cassé.

Croque-en-bouche de noix vertes glacées au caramel, n° 9.

Epluchez soixante belles noix vertes, mais ayez soin de les conserver bien entières. Vous les mettez au four chaleur douce pour les colorer légèrement. Lorsqu'elles sont froides, vous les glacez les unes après les autres, et les placez à mesure dans le moule avec ordre, comme le dessin n° 9 l'indique, et vous servez. On peut mouler les croque-en-bouche sans faire sécher les noix. On en fait également aux amandes vertes, mais ce n'est qu'au moment du service, pour s'assurer de l'opération.

On fait aussi des croque-en-bouche d'entremets dans le genre des recettes décrites au croque-en-bouche de grosses pièces de fonds. (*Voyez* la 4e partie.)

CHAPITRE XVII.

BISCUIT GLACÉ A LA ROYALE, n° 2.

Faites un biscuit de Savoie (*Voyez* les grosses pièces de fonds.) de neuf œufs, trois quarterons de sucre et cinq onces de fécule; ajoutez un peu de poudre d'iris et de fleur d'orange pulvérisée. Le biscuit étant cuit de belle couleur (dans un moule à huit côtes) et refroidi, vous mettez dans une petite terrine un blanc d'œuf et demi, que vous remplissez avec dix onces de sucre royal passé au tamis de soie. Vous remuez parfaitement cette glace avec une cuillère de bois ou d'argent, en ajoutant de temps en temps quelques gouttes du suc d'un citron. La glace étant très-blanche, vous la séparez en deux parties égales; vous mettez dans l'une assez de carmin ou du rouge végétal pour la colorer d'un beau rose; après quoi, vous masquez une côte seulement et correctement avec la glace blanche: vous masquez la côte suivante de rose que vous lissez avec la lame du couteau: ayez soin que la glace soit mince et aussi unie que possible. Suivez le même procédé pour masquer la surface du biscuit; une côte blanche, une rose, une blanche, une rose, et ainsi de suite, comme le représente le dessin n° 2 de la planche ci-dessus.

Pour avoir la facilité de masquer ce biscuit, vous le placez sur une assiette creuse renversée ; vous le mettez quinze minutes à la bouche du four chaleur molle, afin que la glace se sèche sans changer de couleur, point essentiel de l'opération ; car si le rose ou le blanc se trouve altéré par la chaleur du four, alors ce joli entremets est de mauvaise mine ; et, au lieu du beau fini, il n'a plus que l'indice du vulgaire qui ne produit que des choses médiocres.

Il est important de remarquer que la glace doit se trouver d'un corps lisse et coulant un peu épais, en la versant de la cuillère. La glace étant trop liée, elle n'est pas unie ; trop molle, elle ne peut masquer convenablement. Je ne puis déterminer la quantité de sucre à cause de la grande variation des œufs dans leur grosseur.

Biscuit à la parisienne.

Faites un biscuit de même que le précédent ; mais faites-le cuire dans un moule uni de sept pouces de diamètre. Lorsqu'il est cuit de belle couleur et refroidi, vous le cernez dans le genre d'un vol-au-vent à un petit pouce près du bord et à trois de profondeur. Otez-en le couvercle et une grande partie de la mie ; ensuite préparez une glace comme il est dit ci-dessus, et colorez-la d'un beau vert pistache avec de l'essence de vert d'épinards. Vous en masquez la surface et le pourtour du biscuit, que vous mettez quelques minutes au four chaleur molle, pour sécher la glace seulement sans la changer de couleur.

Au moment du service, vous garnissez l'intérieur du biscuit avec l'appareil du fromage bavarois aux pistaches. (*Voyez* cet article, 7e partie.) Vous placez par-dessus une sultane très-blanche filée dans un dôme de six pouces de diamètre, et vous servez de suite.

On peut également garnir ce biscuit avec toutes les sortes de recettes contenues dans le chapitre des fromages bavarois, de même des crêmes plombières ou glacées. (*Voyez* la 7e partie.)

On le garnit encore de crême fouettée et de fraises : on

peut encore changer la couleur de la glace du biscuit, c'est-à-dire le faire rose, jaune, chocolat, orange, citron et blanc.

On peut semer sur ces glacés du gros sucre ou des pistaches hachées.

Biscuit aux confitures et méringué.

Faites un biscuit de la même force que les précédens; mais formez-le dans un moule rond-uni de six pouces de largeur sur cinq ou six de hauteur. Lorsqu'il est parfaitement refroidi, vous le coupez sur son diamètre en lames de six lignes d'épaisseur. Vous le séparez au fur et à mesure; et, lors que vous êtes à la dernière épaisseur, vous masquez légèrement le dessus de marmelade d'abricots, sur laquelle vous placez une lame de biscuit que vous masquez encore d'abricots. Placez ainsi le biscuit en le masquant à mesure de marmelade, de manière qu'il se trouve être dans sa forme première; après quoi, vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes. Vous les mêlez avec quatre onces de suere fin; vous masquez de ce mélange la surface et le tour du biscuit, et semez par-dessus du sucre écrasé fin. Vous remettez au four chaleur douce pour le colorer d'un beau blond : lorsqu'il est refroidi, vous le servez.

On peut semer sur le méringué du gros sucre ou des pistaches coupées en dés, ou du raisin de Corinthe mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches hachées.

On remplace la marmelade d'abricots par des marmelades de coings, de pêches ou de prunes, ou par des groseilles de Bar et de la gelée de pommes.

Biscuit fourré à la pâtissière et méringué.

Vous préparez la moitié de la recette décrite à l'article crême-pâtissière au chocolat : vous employez cette crême de même que ci-dessus, c'est-à-dire, que vous coupez le biscuit en lames que vous masquez légèrement de crême au lieu d'abricots, et vous le méringuez de même que le précédent.

On peut varier cette crême selon les recettes indiquées dans le chapitre des crêmes-pâtissières. (*Voyez* 7ᵉ partie.)

Biscuit à l'italienne.

Vous préparez le biscuit de même que les précédens ; et, après l'avoir coupé en lames, vous commencez à verser sur la dernière une cuillerée de vrai marasquin : au fur et à mesure que vous replacez les lames de biscuit les unes sur les autres, vous versez dessus une cuillerée de marasquin, de manière que la mie se trouve légèrement imbibée de cette agréable liqueur. Le biscuit ayant repris sa forme première, vous le méringuez de même que le précédent, ou bien vous le masquez avec de la marmelade d'abricots : vous semez par dessus des macarons pulvérisés.

On peut également imbiber la mie de ce biscuit de liqueurs fines des îles, et le masquer ensuite de l'appareil des méringues à l'italienne.

CHAPITRE XVIII.

CORBEILLE A LA FRANÇAISE, nº 5.

Ayez un moule à corbeille dans le genre du dessin nº 5 : montez dedans des croquignoles à la Reine, que vous glacez, au fur et à mesure, dans du sucre cuit au cassé et légèrement coloré ; mais vous les collez avec symétrie dans le genre du dessin nº 5. Après avoir ôté la corbeille du moule, vous la placez sur le plat d'entremets, et la garnissez en pyramide avec de la crême plombière assaisonnée aux fraises (*Voyez* 7ᵉ partie) : vous placez légèrement dessus de grosses fraises entières et de bon fruit. Servez de suite.

On peut garnir cette corbeille selon les recettes contenues dans le chapitre des crêmes plombières. (*Voyez* celle que vous préférerez, 7ᵉ partie.)

Corbeille à l'anglaise.

Vous la montez dans le même moule que la précédente ; mais vous la formez en collant, à côté l'un de l'autre, de petits macarons doux ou aux avelines. Après l'avoir dé-

montée, vous la placez sur son plat, et la garnissez avec l'une des recettes indiquées au chapitre des crêmes fouettées. Vous semez sur la surface de la crême (que vous aurez dressée en pyramide) de gros raisins de Corinthe bien lavés et essuyés dans une serviette. Servez de suite.

Corbeille à la génoise.

Vous préparez l'appareil indiqué à l'article génoises au chocolat. (*Voyez* 3e partie) : vous la détaillez avec un petit coupe-pâte rond de douze lignes de diamètre ; après quoi, vous glacez ces petits ronds dans du sucre cuit au cassé. Vous les montez à mesure dans le moule à corbeille : lorsqu'ils sont démontés, et au moment du service, vous la garnissez en rochers avec une gelée fouettée, que vous aurez fait prendre comme d'habitude. On fait, dans le même genre, des corbeilles en nougat d'avelines et d'amandes ordinaires, de petits croque-en-bouche à la Reine et au gros sucre.

Coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane, n° 6.

Faites une demi-livre de pâte d'amandes comme il est indiqué à la croquante de pâte d'amandes (*Voyez* la 4e partie) ; vous l'abaissez ronde et à une bonne ligne d'épaisseur, et la placez ensuite sur un dôme légèrement beurré, de six pouces de diamètre sur deux de hauteur. Vous la parez en lui donnant la forme du dôme, que vous placez de suite sur un plafond ; vous le mettez au four chaleur douce, afin de colorer la pâte d'amandes d'un beau blond. Avec le reste de la pâte, vous faites le pied de la coupe et le coloré blond. Quand il est refroidi, vous le collez à la coupe avec du sucre cuit au cassé, dans lequel vous glacez assez de petits boutons de feuilletage ou de pâte d'amandes, pour orner le bord de la coupe (*Voyez* le dessin n° 6) ; alors vous les collez après. Vous placez la coupe sur son plat d'entremets, et la garnissez de crême fouettée aux fraises, ou d'une crême plombière, sur laquelle vous placez çà et là de grosses fraises ou framboises. Recouvrez la crême, en plaçant sur le bord de la coupe

une sultane blanche filée sur le même moule qui a servi à former la coupe. Vous placez sur le milieu de la sultane une aigrette en sucre filé. Servez de suite.

Pour monter cet entremets avec sûreté, observez les détails du dessin n° 6.

On fait, dans le même genre, des coupes en nougat et en petits croque-en-bouche à la Reine.

CHAPITRE XIX.

PREMIER TRAITÉ DES CHARLOTTES.

Charlotte à la parisienne.

Ayez quatre onces de biscuit à la cuillère bien glacés et une petite caisse de biscuit vert aux pistaches ; vous coupez ce dernier en lames minces, et le découpez en losanges alongées de quinze lignes. Vous en formez une double étoile au fond d'un moule uni et octogone ; vous disposez de petits biscuits en pointe, et les placez sur l'étoile, afin de masquer le fond du moule. Avec le reste des biscuits, vous masquez la hauteur du moule, en les posant droits dedans et tout près les uns des autres. Ayez soin de placer le côté glacé sur le moule : alors vous emplissez la charlotte avec la préparation décrite au fromage bavarois à la vanille (*Voyez* cet article) ; mais vous la versez au moment où elle se trouve prête à servir. Le moule étant plein, vous couvrez le fromage avec des biscuits ; après quoi vous entourez le moule dans de la glace pilée ; et quarante minutes après, vous renversez la charlotte sur un plat d'entremets. Servez-la de suite.

Cette jolie charlotte ne laisse rien à désirer. Quelques personnes nomment cette charlotte *à la russe*, tandis que je l'ai dénommée *à la parisienne*, attendu que j'en eus l'idée pendant mon établissement ; car les premières qui aient paru, ce fut chez les ministres de la Police et des Relations extérieures où je les ai envoyées toutes moulées au moment du service, avec les commandes de pâtisserie qui m'étaient faites pour ces grandes maisons.

On garnit également ce délicieux entremets avec toutes les sortes de recetfes contenues dans le chapitre des fromages bavarois. (*Voyez* 7e partie.)

Charlotte à la française.

Vous foncez cette charlotte comme la précédente; mais en place de biscuits, vous employez des croquettes (longues) à la parisienne. Vous la garnissez avec la préparation décrite à l'article blanc-mangés à la crême; vous la versez au moment où elle se trouve prête à être démoulée; et, après avoir couvert la surface avec des croquettes, vous placez le moule à la glace : une heure après, vous renversez la charlotte sur son plat, et la servez de suite.

Cette charlotte diffère singulièrement de la précédente, tant par sa physionomie que par sa qualité croquante et moelleuse. Quoique je n'aie pas vu l'effet de cette charlotte, je suis persuadé qu'elle sera bien accueillie par les gourmands : je suis sûr qu'en la composant de blancmangés à la crême, et des croquettes à la parisienne, elle ne peut qu'être savourée agréablement.

On peut ainsi garnir cet entremets, selon les recettes décrites dans les blans-mangés, en préparant ceux-ci à la crême. (*Voyez* 7e partie.)

Charlotte à l'italienne.

Faites un petit entremets de génoises au rum. (*Voyez* cet article, 3e partie). Vous les coupez de la forme et du volume des petits biscuits à la cuillère, c'est-à-dire d'un carré très-long; alors vous foncez avec un moule rond-uni, mais vous les placez un peu inclinées, et les unes appuyées dessus les autres; vous remplissez la charlotte avec la préparation décrite à l'article crême plombière au rum; ajoutez dans cette crême quatre gros de colle clarifiée. Aussitôt qu'elle commence à se lier très-épaisse, vous la versez dans la charlotte, que vous couvrez avec des génoises, et la mettez à la glace pendant une petite heure; vous la démoulez et la servez de suite.

On pourrait la garnir avec toutes les sortes de recettes

détaillées dans le chapitre des crêmes plombières, mais toujours en y ajoutant quatre gros de colle de poisson clarifiée.

Charlotte aux macarons d'avelines.

Après avoir préparé la crême à la française et aux macarons (*Voyez* cet article), vous la faites prendre comme le blanc-mangé à la crême; aussitôt qu'elle commence à se lier, à devenir bien coulante, vous y amalgamez une petite assiette de crême fouettée; vous masquez le fond d'un moule d'entremets uni ave des macarons aux avelines ou autres; vous en placez d'autres droits le long des parois du moule; mais vous remplissez les petits vides qui se trouvent entr'eux avec des fragmens de macarons. Vous commencez à verser assez de crême dans la charlotte pour contenir les macarons du tour, sur lesquels vous en placez d'autres; vous remettez encore de la crême, ensuite des macarons et de la crême. La charlotte étant ainsi garnie, vous la placez à la glace, et une heure après vous la servez.

On peut également garnir cette charlotte avec toutes les différentes recettes contenues dans le chapitre des crêmes françaises, mais en y mêlant, comme ci-dessus, un petit fromage à la Chantilly.

Charlotte aux gaufres aux pistaches.

Préparez la moitié de la recette des gaufres dites aux pistaches (*Voyez* cet article, 3ᵉ partie); aussitôt qu'elles ont cuit de belle couleur, vous les coupez de la hauteur du moule, et leur donnez deux pouces de largeur; vous les roulez tout-à-fait en petites colonnes, que vous placez droites dans le moule pour en garnir le tour. Vous masquez le fond du moule avec des gaufres coupées en carrés alongées et pliées en cornets, de manière que la charlotte se trouve foncée exactement: alors vous la garnissez avec l'une des recettes décrites dans le chapitre des gelées fouettées (d'entremets), et vous la placez à la glace pendant une petite heure; après quoi vous la renversez et la servez de suite.

Cette charlotte est d'une physionomie tout-à-fait distinguée des précédentes, et ne leur cède en rien pour la qualité.

On peut ajouter du gros sucre aux pistaches, afin que la surface des gaufres se trouve plus brillante encore.

Il est important de remarquer que, pour faire toutes ces jolies charlottes avec succès, on ne doit les garnir des crêmes indiquées, que quand ces mêmes crêmes se trouvent fermes, comme on les sert ordinairement démoulées.

CHAPITRE XX.

SECOND TRAITÉ DES CHARLOTTES.

Charlottes de pommes d'api.

Après avoir épluché quatre-vingt pommes d'api, vous les coupez par petits quartiers minces; vous les sautez dans une grande casserole avec quatre onces de beurre tiède et quatre onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange ou d'une bigarade bien jaune. Ensuite vous placez les pommes couvertes sur un feu modéré, et les sautez de temps en temps, afin de les cuire bien également et le plus entières possible. Vous y mêlez un pot de belles cerises égouttées de leur sirop. Pendant leur cuisson, vous coupez carrément la mie d'un pain de deux livres, que vous aurez commandé la veille, et de la même pâte que le pain mollet ordinaire. Vous coupez cette mie dans son épaisseur avec un coupe-racine de huit lignes de diamètre. Ensuite vous trempez ces colonnes de mie dans quatre onces de beurre tiède, et les placez à mesure dans le moule pour en garnir le fond et le tour. Vous versez les pommes dans la charlotte, et masquez le dessus encore de mie, trempée dans le beurre trois quarts d'heure avant le moment du service, vous la mettez au four gai, ou bien vous la placez sur des cendres rouges, et l'entourez de moyennes braises ardentes. Vous la couvrez de même après une demi-heure de cuisson : vous observez la charlotte, et si elle se trouve colorée bien blonde, vous la renversez sur son plat; mais dans le cas contraire, vous renouvellez le

feu lorsqu'elle est cuite, vous enlevez le moule, et masquez légèrement la charlotte avec un doroir imbibé de marmelade d'abricots, de gelée de pommes ou de groseilles rouges, ou avec le jus du pot de cerises, ce qui lui donne une physionomie brillante.

On aura soin de beurrer le moule avant de s'en servir. On le glace aussi avec du sucre en poudre; mais je préfère le beurrer simplement, attendu que le sucre est susceptible de colorer la charlotte de places plus foncées les unes que les autres.

Charlottes de pommes de rainette.

Epluchez trente-six belles pommes de rainette bien saines, coupées par quartiers, et chaque quartier émincé en six parties égales. Vous les sautez dans une grande casserole avec quatre onces de beurre tiède, et quatre de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un citron ou la moitié d'un zeste de cédrat; après quoi vous faites cuire les pommes sur un feu modéré, avec les soins donnés aux précédens. Vous y mêlez quatre cuillerées de marmelade d'abricots.

Vous foncez la charlotte, comme il est dit ci-dessus, ou bien vous coupez la mie la plus mince possible, et la parez en lames d'un pouce de largeur et de la hauteur du moule, dans lequel vous les placez droites en les croisant un peu l'une sur l'autre; mais auparavant vous masquez le fond du moule avec des lames coupées en cœur, et toujours en les trempant dans du beurre tiède, à mesure que vous les placez. La charlotte étant ainsi foncée, vous la garnissez et vous recouvrez le dessus de pommes de lames de pain, masquées de beurre. Vous faites cuire, et servez la charlotte comme il est indiqué à l'article précédent.

Pour la charlotte de pommes au raisin de Corinthe, vous procéderez de même que ci-dessus; en supprimant deux onces de sucre, que vous remplacez par quatre onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé.

On peut encore employer du raisin muscat, en place de celui de Corinthe.

Charlottes d'abricots.

Ayez vingt-quatre beaux abricots de plein-vent, rouges en couleur, et pas trop mûrs. Après en avoir ôté la pelure, le plus mince possible, vous coupez chacun d'eux en huit quartiers. Vous les sautez dans une casserole avec quatre onces de sucre fin et deux onces de beurre tiède, sur un feu modéré, pendant dix minutes. Dans ce laps de temps, vous foncez la charlotte dans le même genre que celle aux pommes d'api. Vous versez dedans les abricots tout bouillans; vous recouvrez la charlotte que vous faites cuire suivant la règle; aussitôt qu'elle a atteint une belle couleur blonde, vous la renversez sur son plat. Vous la glacez légèrement de marmelade d'abricots, et la servez de suite.

Charlottes de pêches.

Coupez par moitiés vingt moyennes pêches de vignes, un peu fermes de maturité. Vous les faites blanchir dans un sirop léger. Quand elles sont parfaitement égouttées, vous coupez chaque moitié en trois quartiers d'égale grosseur. Vous les sautez dans une casserole avec quatre onces de sucre en poudre et deux de beurre tiède. Vous les versez de suite dans la charlotte que vous avez foncée de la même manière que la précédente; et vous la terminez selon les procédés décrits. Après l'avoir dressée sur son plat, vous la masquez parfaitement dessus et autour avec le sirop (dans lequel vous avez fait cuire le fruit) que vous avez fait réduire à la nappe : servez de suite.

On procédera de même que ci-dessus, pour confectionner des charlottes de prunes de mirabelle ou de reine-claude.

CHAPITRE XXI.

LA MÉRINGUE MONTÉE ET AU GROS SUCRE, n° 8.

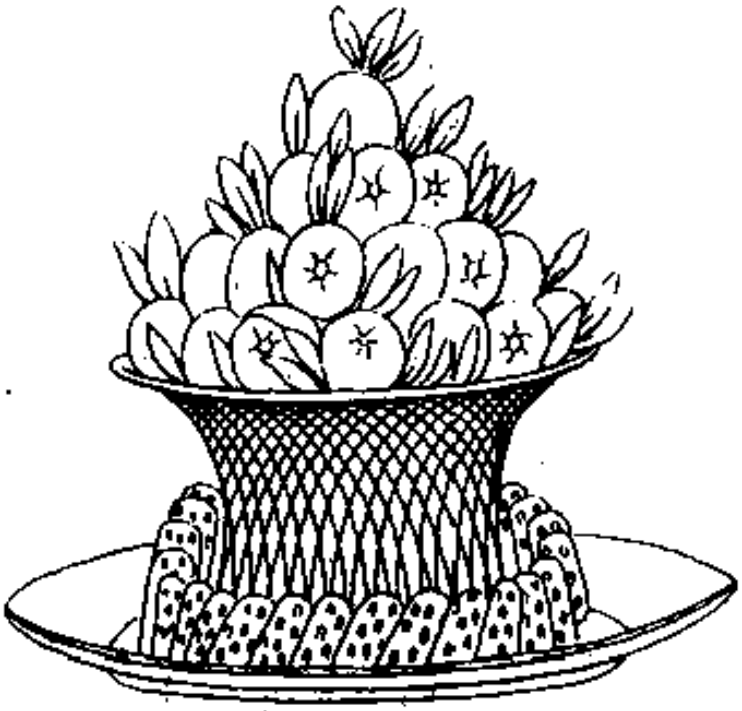
Fouettez six blancs d'œufs bien fermes, que vous mêlez avec huit onces de sucre en poudre; le tout étant bien amolli, vous formez avec trois bonnes cuillerées d'appa-

reil une méringue ronde et plate, du diamètre de sept pouces ; vous la saupoudrez de sucre fin, et la placez sur une planche. Mettez-la au four doux, et laissez-la parfaitement sécher des deux côtés. Pendant sa cuisson avec le reste du blanc d'œuf, vous formez une méringue ronde, de la grosseur ordinaire ; vous la saupoudrez de sucre, et la placez à côté de la grosse. Vous en formez huit plus petites rondes, mais vous aurez soin de les applatir, afin qu'elles n'aient que huit lignes d'épaisseur. Vous en formez encore huit plus petites, et dans le même genre ; après cela huit autres plus petites, et encore huit dernières qui doivent n'avoir qu'un pouce de diamètre, tandis que les huit premières auront trois pouces de largeur. Enfin vous les masquez de beau sucre écrasé seulement, pour que les méringues puissent grêler. Sitôt que ce sucre est fondu, vous placez les méringues sur une planche, et les mettez au four. Lorsqu'elles se trouvent colorées blondes, vous les détachez du papier pour les placer au fur et à mesure dans l'ordre suivant : Vous posez droites les huit plus grandes à l'entour d'un dôme (de six pouces de diamètre sur trois de hauteur) de pâte d'amandes, qui sera cuite bien blonde. Vous masquez ensuite légèrement avec le reste de l'appareil des méringues (conservez-en deux cuillerées), ce qui fait que les méringues s'attachent au dôme. Vous placez, en formant l'écaille de poisson, comme le dessin du n° 8 l'indique, le reste des petites méringues ; vous remettez le dôme au four pendant un bon quart-d'heure, pour que les méringues s'attachent, et par ce résultat ne forment plus qu'une seule et même méringue, que vous laissez refroidir sur le moule.

Etant prêt à servir, vous placez la grande méringue plate sur son plat d'entremets ; vous la garnissez en dôme avec de la crême fouettée, au café ou autre odeur, ou bien avec de la crême plombière. Vous placez la méringue moulée par dessus. Vous l'enlevez du moule avec précaution, de peur de la casser ; et sur le milieu vous placez la méringue ordinaire, que vous avez garnie de même que la grande. Servez de suite.

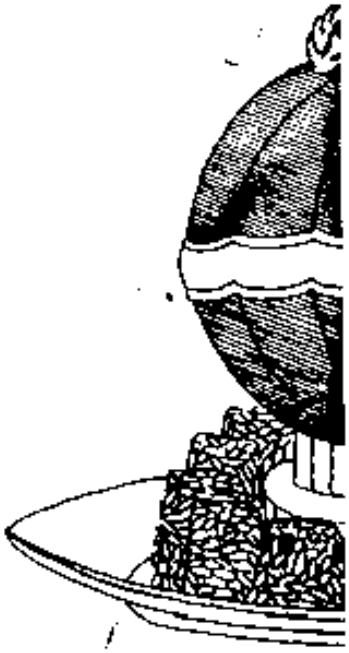
BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

3.

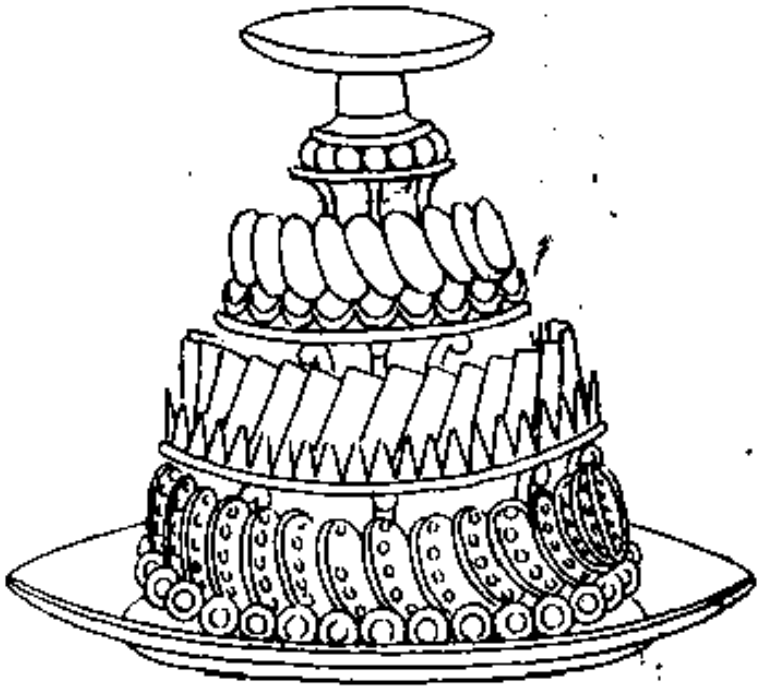




4.



6.



On pourrait encore garnir cette méringue avec la moitié de l'une des recettes contenues dans le chapitre des fromages bavarois, ou dans le chapitre des gelées fouettées, ou du blanc-mangé à la crême; mais vous feriez prendre ces sortes de préparations à la glace, comme pour les servir moulées; et sans les remuer, vous les prenez cuillerée par cuillerée pour en garnir la méringue.

CHAPITRE XXII.

VASE GARNI DE NOIX EN PATE D'AMANDES, n° 1.

Après avoir fait deux livres de pâte d'amandes (*Voyez* cet article), vous en colorez la moitié d'un beau rose, et dans les trois quarts de l'autre moitié, vous mettez une demi-gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie, et assez de chocolat râpé et légèrement mouillé, pour le dissoudre seulement, afin de lui donner la couleur canelle et d'imiter le coloris des noix naturelles. Vous teignez le reste de la pâte d'un beau vert pistache avec de l'essence d'épinards, avec laquelle vous détaillez de petites feuilles dans la même forme que celles du noisetier; ensuite vous abaissez la pâte au chocolat, et la coupez en petites abaisses ovales. Vous les appuyez tour-à-tour dans des petits moules formant la coquille de noix. Vous en faites quatre-vingts, afin d'obtenir quarante noix entières. Vous abaissez la pâte rose, et la placez sur un moule de cuivre ou de fer-blanc (se séparant en deux parties), formant un vase d'entremets dans le genre du dessin; et après l'avoir légèrement appuyée pour

SUJETS DE LA PLANCHE XXX.

Le n° 1 représente un vase garni de noix en pâte d'amandes.

Le n° 2, la coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.

Le n° 3, une corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes.

Le n° 4, le ballon en sucre filé.

Le n° 5, une corbeille en sucre filé, garnie de méringues.

Le n° 6, l'entremets monté à trois gradins.

qu'elle prenne parfaitement la forme, vous la parez en coupant la pâte qui excède le moule.

Vous placez le tout à l'étuve ou sur le four, pendant vingt-quatre heures, afin que les feuilles, les noix et le vase se sèchent sans perdre leur belle couleur. Vous garnissez les coquilles de noix avec de la gelée de pommes, de coings, d'ananas, d'oranges ou de groseilles de Bar. Vous formez vos noix en collant deux coquilles ensemble avec un peu de repère de la même couleur. Vous démoulez le vase, et réunissez et collez les deux parties avec du repère rose. Vous le collez de même sur le milieu d'une abaisse ronde de pâte d'office, du diamètre de sept pouces. Vous collez droits dans le vase trois montans (d'un pouce moins haut que le vase), sur lesquels vous placez et collez une abaisse de pâte d'office de la même largeur que l'intérieur du vase; vous y collez un petit dôme (formant la moitié de l'œuf) de quatre pouces de diamètre sur quatre de hauteur; et à l'entour de ce dôme, vous collez les noix en les groupant en buisson, comme le dessin l'indique. Entre chacune d'elles, vous placez les feuilles, et vous garnissez le tour de l'abaisse avec des génoises à l'orange.

On observera les détails du dessin n° 1, afin de grouper ce joli entremets avec élégance.

On peut le conserver un mois ou deux, et le servir pendant ces laps de temps plusieurs fois, en changeant seulement la garniture de génoises avec d'autres petites pâtisseries fraîches du jour.

On fait également ce vase en nougat, en pâte d'office de couleur et en sucre filé; alors on le garnit avec de moyens croque-en-bouche ou de petits choux glacés au sucre rose, ornés de feuilles avec du biscuit aux pistaches. On le garnit aussi tout simplement de petites méringues moelleuses, dans lesquelles on met de la crême ou des confitures.

Coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes, n° 2.

Préparez une livre et demie de pâte d'amandes, selon la règle; séparez-en un cinquième, que vous colorez d'un

beau vert tendre; coupez le reste en deux parties égales; colorez l'une avec une petite infusion de safran pour lui donner la couleur ananas, et l'autre moitié vous la colorez lilas avec du bleu de Prusse et du carmin (le tout dissous). Après l'avoir abaissée, vous la montez sur un dôme de six pouces de diamètre et de deux de profondeur. Avec les parures de la pâte, vous foncez le pied de la coupe; vous abaissez la pâte jaune et la séparez en deux pour la monter dans un moule d'ananas (en plâtre ou en cuivre), du diamètre de trois pouces et demi : ensuite vous faites une abaisse de la pâte verte, et la découpez en feuilles longues pour imiter celles de l'ananas. Vous faites sécher toute votre pâte d'amandes, comme il est dit ci-dessus; vous collez la coupe sur son pied; vous fixez dans l'intérieur l'ananas, que vous aurez collé et garni de marmelade d'ananas : ensuite vous couronnez le fruit de feuilles dans le genre du dessin, et vous placez le reste des feuilles à l'entour de l'ananas; vous garnissez l'abaisse de pâte d'office (sur laquelle vous aurez collé la coupe) avec de petites méringues garnies de confitures.

On fait encore la coupe en pâte d'office rose, l'ananas de nougat blond et les feuilles en sucre filé, ce qui compose un entremets fort distingué.

Pour le grouper avec sûreté, observez les détails du dessin n° 2.

Corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes, n° 3.

Après avoir préparé une livre de pâte d'amandes, vous mettez dans les trois-quarts une petite infusion de safran pour la colorer d'un jaune pâle; vous colorez le reste d'un beau vert, et, après l'avoir abaissé, vous en découpez des feuilles de pommier; ensuite vous faites une abaisse de pâte jaune, que vous détaillez avec un petit coupe-pâte rond de deux pouces et demi de diamètre, et vous la formez dans des moules de petites pommes d'api. Faites sécher le tout comme de coutume.

Vous colorez d'un beau jaune serin un demi-litron de

pâte d'office, dans laquelle vous joignez un peu de gomme adragant; vous roulez cette pâte en petites boules aussi fines que possible, et vous les placez, au fur et à mesure, sur un moule à corbeille (dans le genre du dessin); vous les faites sécher également à l'étude. Le tout étant parfaitement sec, vous garnissez les fruits de gelée de pommes, et, après avoir réuni ces petites pommes entières, vous les colorez légèrement d'un côté, en les frottant avec le bout du doigt, que vous aurez posé sur du carmin.

Ballon en sucre filé, n° 4.

Ayez un dôme de six pouces de diamètre et à côte, comme le dessin l'indique; puis filez dedans au-dessus deux sultanes bien blanches; vous les réunissez, afin d'en former le ballon de sucre filé, que vous collez sur un petit socle d'un pouce de haut : ce socle sera placé sur un autre de deux pouces de hauteur sur cinq de diamètre; le tout collé sur une abaisse de sept pouces de diamètre, sur laquelle vous placez une bordure de petits nougats, comme le représente le dessin; ensuite vous filez un peu de beau sucre bien blanc, avec quoi vous formez le panache sur le ballon que vous aurez ceint du même sucre filé. On fait également ce ballon en nougat ou en petits croque-en-bouche à la Reine et au sucre rose; alors on garnit le tour de l'abaisse de diverses petites pâtisseries, tel que génoises, madelaines, choux pralinés ou glacés au caramel.

Corbeille en sucre filé, garnie de méringues, n° 5.

Ayez un moule à corbeille de sept pouces d'évasement sur six de hauteur, et de cinq de largeur à son fonds, alors vous la frottez intérieurement avec bien peu d'huile; puis vous filez dedans une sultane bien blanche ou bien jaune; mais vous la filez à la fourchette et un peu épaisse en sucre. Au moment du service, vous la sortez du moule et la collez légèrement sur une abaisse de pâte d'office de sept pouces de diamètre; puis vous collez droit dans la corbeille trois montans de cinq pouces de hauteur, sur lesquels vous collez une abaisse de pâte d'office du diamètre

de la largeur de l'intérieur de la corbeille, dans laquelle vous groupez un ~~biscuit~~ *Bulloy* de méringues rondes, garni de crême plombière ou glacée, ou de fromage bavarois, ou de gelée fouettée; ensuite vous collez à la corbeille quatre guirlandes de sucre filé, et garnissez l'abaisse de petites madelaines au citron.

Vous les placez (faisant voir le côté rose) dans la corbeille que vous aurez mise sur une abaisse de pâte d'office, dans laquelle vous aurez collé une autre abaisse portée par trois montans. C'est sur cette abaisse que vous groupez le buisson de pommes; vous placez entre chacune d'elles des feuilles préparées à cet effet. Garnissez le tour de l'abaisse avec de petites gaufres au gros sucre.

Cet entremets a encore l'avantage de se conserver et de servir plusieurs fois. On peut garnir cette corbeille avec de moyens choux glacés au sucre rose cuit au cassé, et les orner ensuite de feuilles de biscuits aux pistaches.

On fait également cette corbeille en mosaïque de pastillage rose, lilas, orange, amarante, ou bleu de ciel.

Entremets monté à trois gradins, n° 6.

Faites quatre abaisses rondes de pâte d'office, la première de sept pouces et demi de diamètre, la seconde de six, la troisième de quatre et demi, et la quatrième de trois pouces. Vous faites neuf montans en forme de C un peu courbés, et de trois pouces de hauteur. Le tout étant cuit de belle couleur, vous parez vos abaisses parfaitement rondes, et les masquez sur l'épaisseur d'amandes pistaches ou roses; ensuite, sur le bord de la grande abaisse, vous collez une bordure de petits anneaux; sur la seconde, une bordure de petites dents de loup, et sur la troisième, une bordure de croissant. Après avoir masqué les montans d'amandes de couleur ou de sucre rose ou vert, vous en collez trois sur la grande abaisse et à deux pouces de distance entr'eux : vous posez dessus la seconde abaisse, afin d'éprouver si réellement elle se trouve d'aplomb; après quoi vous mettez du caramel bien chaud sur les montans, et vous replacez l'abaisse, en observant si elle est bien au

milieu de la première. Vous collez sur la seconde abaisse trois montans avec les mêmes soins que précédemment, et collez dessus la troisième abaisse, sur laquelle vous adaptez les trois derniers montans pour y placer la petite abaisse. Collez sur cette dernière une petite coupe en pâte d'office, masquée de sucre de couleur; placez sur la grande abaisse une couronne de vingt-quatre génoises en croissant perlé; sur la seconde, une couronne de petits gâteaux glacés et fourrés de crême aux pistaches; sur la troisième, de petits gâteaux royaux.

Cette manière de dresser les entremets fait valoir infiniment les gâteaux détachés; et ces petites pâtisseries ainsi montées sont très-élégantes. J'en ai servi jusqu'à vingt-quatre montées de la même manière, mais garnies séparément de trois sortes de petits gâteaux.

CHAPITRE XXIII.

COUPE MONTÉE SUR UNE CASSOLETTE, n° 1.

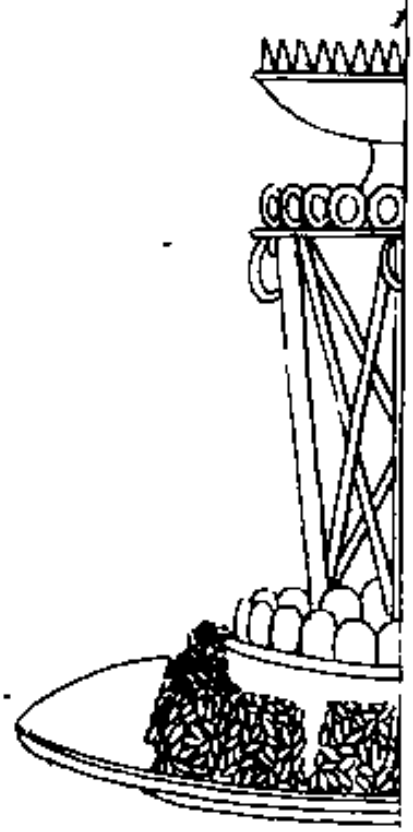
Cette coupe, ainsi que le pied de la cassolette, sont en pâte d'office masquée de sucre rose. Le petit socle sur lequel elle est montée, est en canapé aux amandes pistaches. La grande abaisse est entourée de petits nougats unis; la coupe a cinq pouces de diamètre sur trois de hauteur; le pied de la cassolette en a six; le socle a trois pouces de hauteur sur cinq de diamètre; la grande abaisse a huit pouces de diamètre.

Vase garni d'une palme, n° 2.

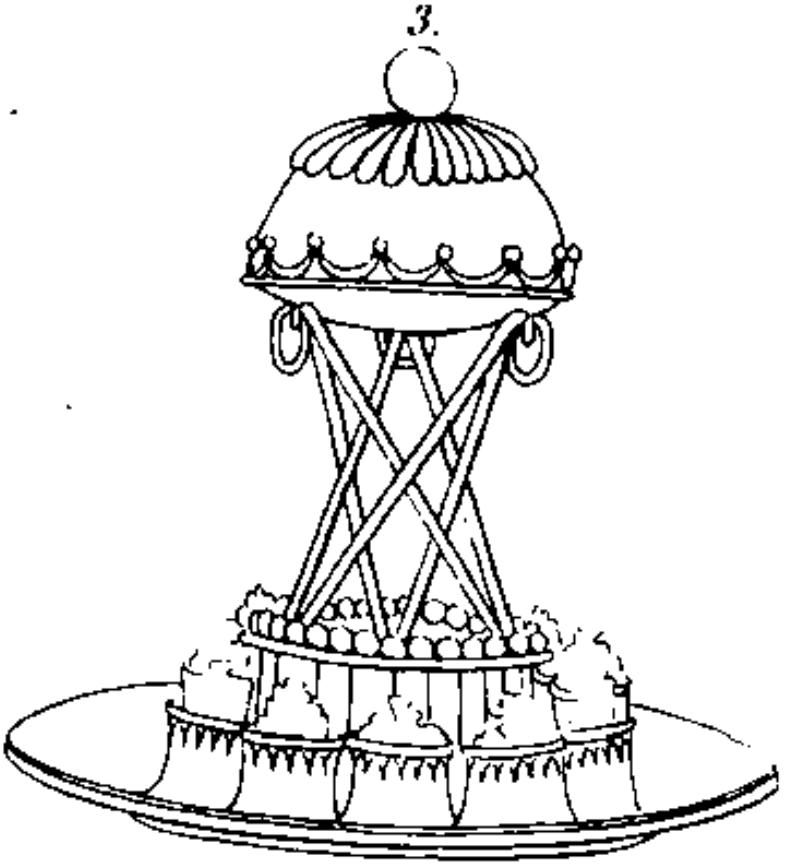
Ce vase a neuf pouces de hauteur sur quatre de diamètre

SUJETS DE LA PLANCHE XXXI.

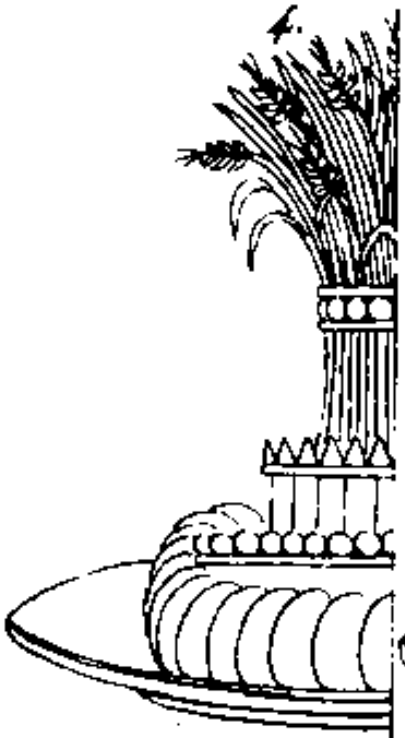
Le n° 1 représente la coupe montée en cassolette.
Le n° 2, le vase garni d'une palme.
Le n° 3, une sultane montée sur une cassolette.
Le n° 4, la gerbe de blé ornée de sucre filé.
Le n° 5, un vase formant cascade.
Le n° 6, l'arbuste en nougat, portant de petits paniers.



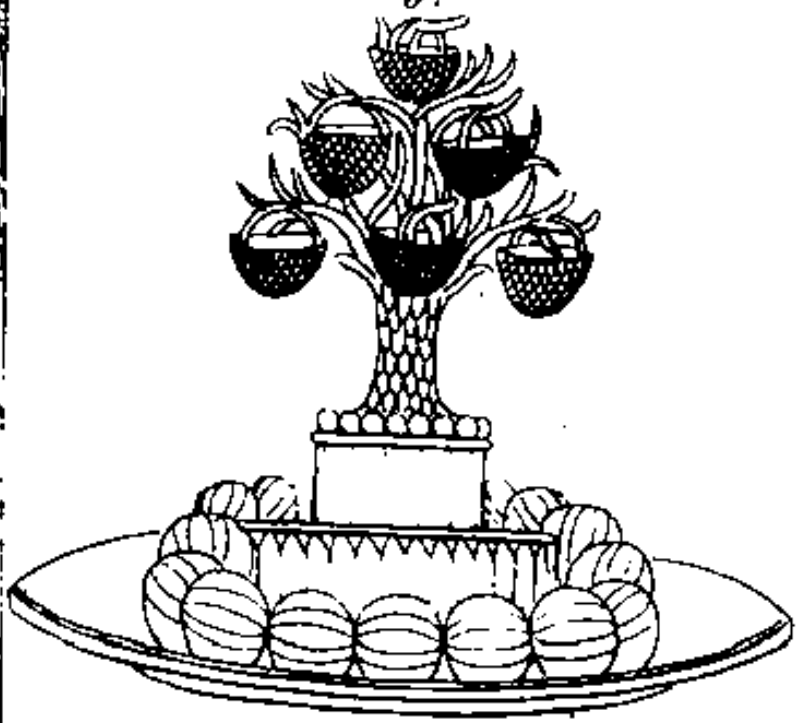
3.



4.



6.



Pl 438.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

à son évasement; son pied forme un socle de trois pouces de diamètre sur trois de hauteur; on le fait en nougat ou en pâte d'office masquée de sucre bleu de ciel; vous le garnissez d'une tête de palmier, de fleurons de feuilletage blanc ou de sucre filé : ensuite vous garnissez l'abaisse de petits choux glacés au cassé, et masquée de pistaches hachées.

Sultane montée sur une cassolette, n° 3.

Cette cassolette est plus légère que la précédente, sa coupe est presque plate, elle est masquée de sucre lilas; dessus est une sultane filée dans un dôme de cinq pouces de diamètre sur trois de profondeur; elle est ornée de sucre filé. Le socle est de gaufres à l'allemande; il a cinq pouces de diamètre sur trois et demi de hauteur. L'abaisse du fond de l'entremets a huit pouces de largeur; elle est garnie d'abaisses en pâte d'amandes de couleur lilas, dans lesquelles vous mettez de la crême plombière, du fromage bavarois ou de la crême à la Chantilly.

On peut mettre sous la sultane quelques méringues.

Gerbe de blé ornée de sucre filé, n° 4.

Cette gerbe a sept pouces de hauteur sur trois de diamètre à son lien : on la fait en feuilletage blanc; on forme les épis en sucre filé; elle est montée sur deux socles de quatre pouces de hauteur (de canapé vert), l'un de quatre pouces de diamètre, et l'autre de six. La grande abaisse de l'entremets est garnie de gâteaux royaux.

Vase formant cascade, n° 5.

Ce vase a sept pouces de hauteur sur cinq d'évasement; on le fait en nougat ou en pâte d'office masquée de sucre vert aux pistaches ou roses. Le socle sur lequel il est monté a sept pouces de diamètre sur deux et demi de hauteur. Vous garnissez le tour de l'abaisse de l'entremets avec de petits gâteaux d'amandes coupés carré-long; vous garnissez le vase de sucre filé de manière à former la cascade, comme le dessin l'indique.

Arbuste portant de petits paniers, n° 6.

Vous montez cet arbuste en nougat, comme l'indique le n° 6; mais vous écartez les branches de manière que vous puissiez y suspendre de petits paniers par l'anse, comme le dessin l'indique. Vous formez dix de ces paniers sur de petits dômes de vingt lignes de diamètre, avec des mosaïques de pâte d'office, dans laquelle vous joignez un peu de gomme adragant, afin de lui donner plus de corps. Vous les colorez au four, et ornez les branches de losanges de biscuits aux pistaches. Les socles qui portent l'arbuste sont en petites gaufres d'office de deux pouces et demi de longueur. La grande abaisse est garnie de gâteaux renversés glacés de sucre rose cuit au cassé.

Au moment du service, vous garnissez les petits paniers de crême fouettée, sur laquelle vous joignez une belle fraise. Servez de suite.

CHAPITRE XXIV.

ROTONDE A PALMIER, n° 1.

Cette rotonde est à six colonnes, dont le haut est orné de petits fleurons de feuilletage blanc; on la fait en pâte d'office masquée de sucre rose vif, ou bien en pâte d'amandes blanches, et alors les petits palmiers doivent être de pâte verte; on masque le toît de sucre filé blanc, ce qui produit un riche effet. Vous ornez le dessous de la corniche de petites denticules de feuilletage blanc. Le socle est de pâte d'office masquée de sucre vert; il a sept pouces de diamètre et deux et demi de hauteur. La bordure qui

SUJETS DE LA PLANCHE XXXII.

Le n° 1 représente la rotonde à palmier.
Le n° 2, le petit temple en pâte d'amandes.
Le n° 3, un petit pavillon turc, orné de sucre filé.
Le n° 4, la petite ruine dans une île.
Le n° 5, le petit cabinet chinois.
Le n° 6, la petite rotonde en ruines.

ceint le pied de la rotonde est de nougat ou de feuilletage blanc. La grande abaisse est garnie de petites madelaines au cédrat.

Petit temple en pâte d'amandes, n° 2.

Ce temple est rond et à six colonnes; elles sont bleu de ciel clair, le dôme de même couleur. L'entablement est blanc; le premier socle a six pouces et demi de diamètre sur un et demi de hauteur; le second a quatre lignes de plus large et la même hauteur : tout deux sont de pâte d'amandes blanches. La garniture de la grande abaisse se compose d'abaisses de pâte d'amandes de la même couleur que les colonnes : elles sont garnies de fromage bavarois.

Cet entremets est fort joli; on peut le faire également en pâte d'office ou en nougat.

Petit pavillon turc orné de sucre filé, n° 3.

Ce pavillon est carré et à quatre colonnes rayées de sucre vert et blanc; le dôme est de sucre vert ou blanc. Les draperies sont en sucre filé ou en pastillage jaune. Vous collez ce pavillon sur un socle en nougat de cinq pouces carrés et de deux et demi de hauteur; vous l'entourez d'une garniture de biscuit coupée carrée longue et glacée à la royale au citron.

On peut faire également cet entremets en pâte d'amandes.

Petite ruine dans une île, n° 4.

Cette ruine a six colonnes, dont deux de largeur et trois de longueur : deux sont cassées comme l'indique le dessin; les fragmens de colonne et de l'entablement sont tombés dans l'intérieur; les colonnes sont en pâte d'office masquée de sucre blanc; l'entablement est en feuilletage, afin d'avoir les épaisseurs pleines. Vous ornez la ruine de petites parties de mousse : le premier socle doit avoir un pouce de hauteur sur six et demi de longueur et trois et demi de largeur. Vous le masquez entièrement de sucre filé, ce qui

entoure la ruine de nappes d'eau formant cascade. Le second socle est dans le même genre, de deux pouces de hauteur : ce sont des gaufres qui le composent, et la garniture de la grande abaisse est de choux pralinés et garnis de crême à l'orange.

On peut faire cet entremets en pâte d'amandes.

Petit cabinet chinois, n° 5.

Ce pavillon est à six colonnes rayées jaune et blanc; sa forme est polygone. L'entre-colonnement est garni d'un chassis avec treillage; le toît est couvert de sucre filé; les petits œufs sont en pastillage blanc, et suspendus avec de petits bouts de soie. Le socle est rond et à six pouces et demi de diamètre sur deux et demi de hauteur; le tout en pâte d'office ou d'amandes.

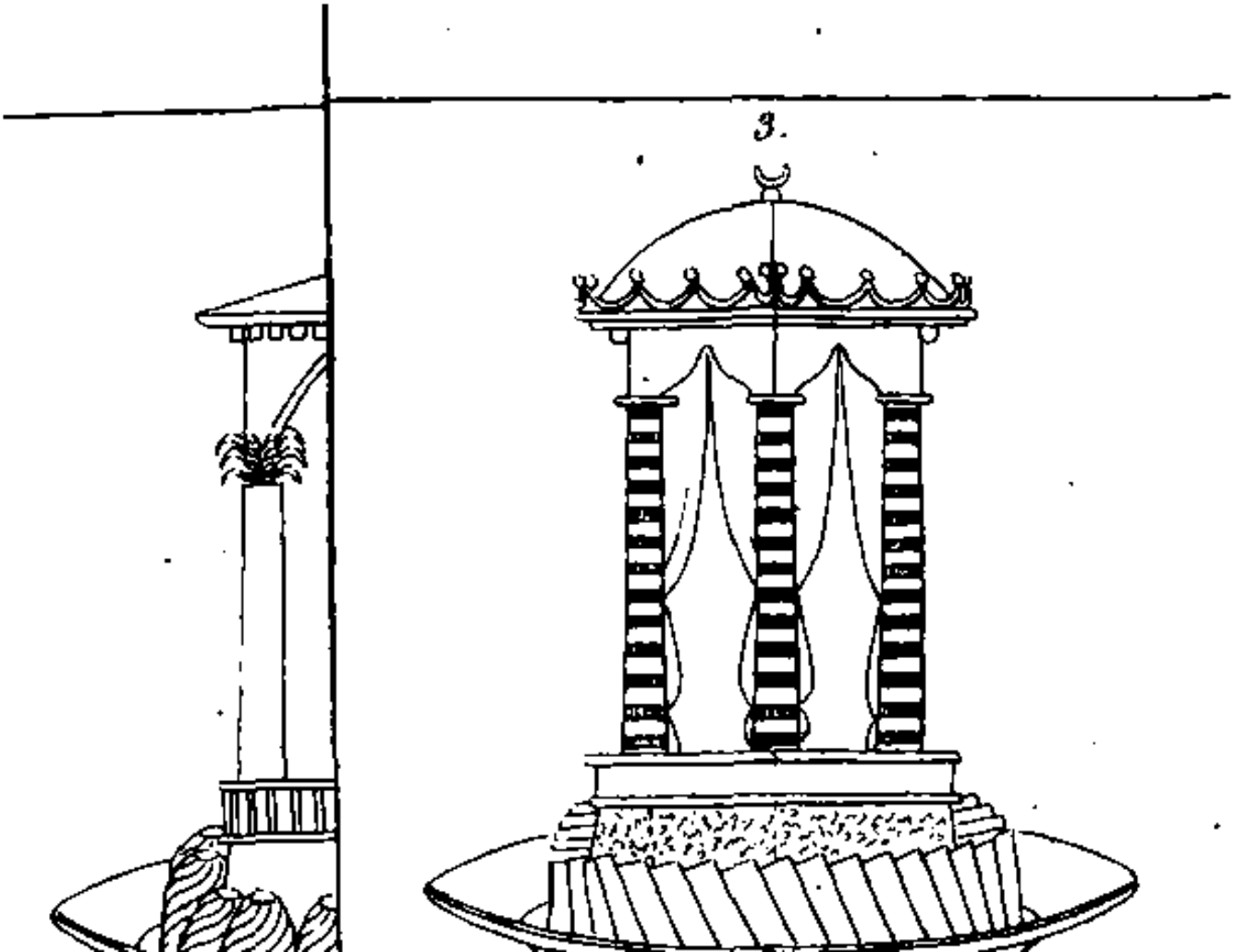
La garniture de cet entremets est de choux garnis de marmelade d'abricots, et glacés ensuite au sucre rose au cassé.

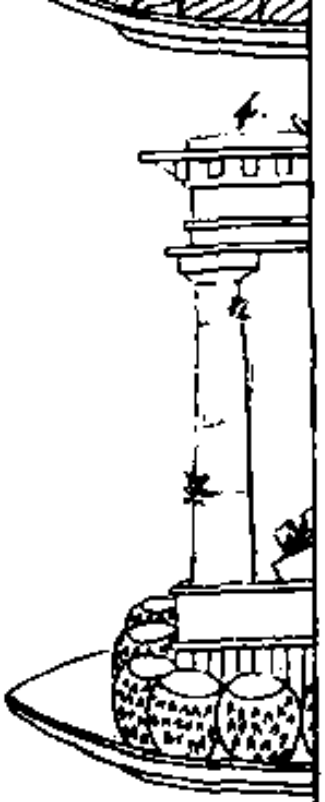
Petite rotonde en ruines, n° 6.

Cette rotonde est dans le genre gothique par la légèreté de ses colonnes, qui sont accouplées deux par deux; elles sont au nombre de douze, dont quatre sont cassées, comme le dessin l'indique. Vous les collez sur un socle d'un pouce de hauteur sur six et demi de diamètre. Le deuxième socle doit avoir sept pouces de largeur. Pour la garniture de la grande abaisse, ce sont des nougats d'avelines coupés en filet : vous pouvez placer, entre chaque colonne, du sucre filé pour former cascade.

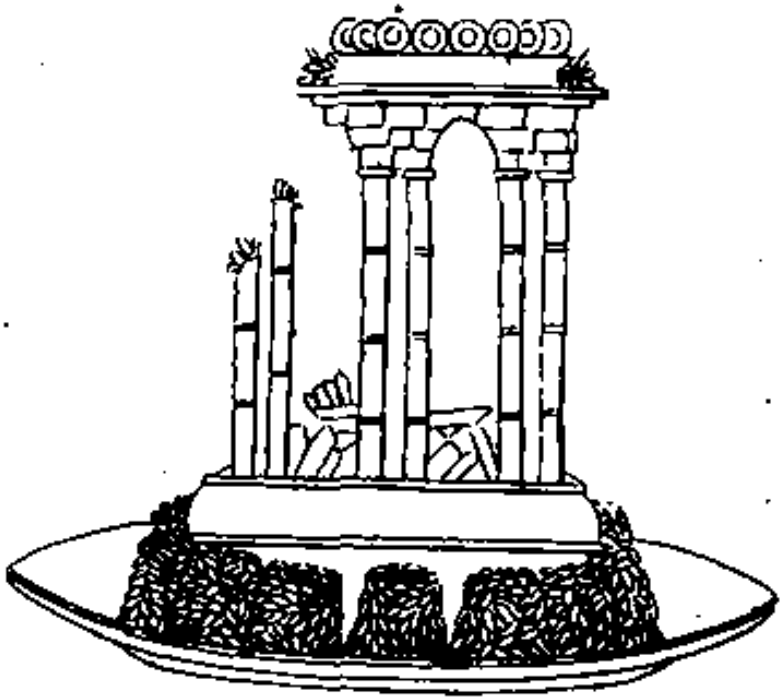
Observation. Il est facile de voir que ces sortes d'entremets montés, ne sont autre chose que de grosses pièces montées et arrangées pour faire de petites pièces de onze à douze pouces de hauteur, sur huit de diamètre; car, si on ajoutait à ces entremets un grand socle ou deux, on obtiendrait bientôt de grosses pièces montées, tout aussi élégantes que celles des planches 18, 19, 20, 21, 22, 23 et 24e. Ainsi, avec les couronnemens de ces sortes de grosses pièces, on pourrait faire des entremets dans le même genre.

3.





6.



BIBLIOTHÈQUE DE L'ÉCOLE LYON 5

que ceux-ci. Il est bon de remarquer que les quatre dernières planches où j'ai figuré mes entremets montés, offrent quatre genres bien distincts. Les premiers sont mâles et brillans, et peuvent être servis tous les jours sur nos tables opulentes; les seconds sont d'une physionomie plus pittoresque, et font plus d'effet. Ceux-là sont pour être servis sur des tables à cérémonies; les troisièmes sont d'un genre plus élégant, et conviennent plus parfaitement pour les buffets et les grands dîners de quarante à soixante couverts. Les derniers sont plus agréables encore; car, toutes ces petites pièces à colonnes sont d'un effet plus riche.

Je finis enfin ici la série des entremets montés, quoique j'eusse pu aisément en grossir encore le nombre, en dessinant d'autres objets que j'ai composés et exécutés, comme, par exemple, le petit char chinois couvert de son parasol; la petite barque turque; le canon sur son affût, monté sur un petit rempart; le mortier aussi monté; un petit tonneau de porteur-d'eau avec ses deux seaux; un petit puits avec sa poulie, sa corde et ses seaux; de petites charettes; des moulins à vent et à eaux; le gradin d'abaisses en pâte d'amandes; l'arbuste de nougats portant des nids d'oiseaux; la gerbe de roseaux ornée de sucre filé, etc., etc., et tant d'autres fantaisies que j'ai exécutées sur l'heure.

Remarque importante. Après avoir moulé les colonnes en pâte d'office, vous avez soin de les piquer, afin qu'elles se conservent bien lisses à la cuisson; mais ces soins sont insuffisans, puisque la chaleur les fait toujours clocher çà et là. Voici un procédé que la pratique seule m'a donné.

Les colonnes étant placées sur une plaque et à deux pouces de distance entr'elles, vous les mettez au four chaleur modérée; et dès l'instant qu'elles sont prises et seulement blanchies par la cuisson, vous les retirez à la bouche du four; vous les roulez l'une après l'autre sur le tour, en les appuyant à peine, afin de faire disparaître les globules d'air, ce qui s'opère aisément. Après cela, vous les laissez sécher doucement, et, en les sortant du four, vous avez

l'attention de les détacher des moules, sinon, étant froids vous les retireriez par morceaux. Il est aussi essentiel d'observer que la pâte à choux, qui sert pour les rochers, les rocailles et les socles (n'importe les formes qu'on lui aurait données), doit être parfaitement ressuyée au four.



FIN DU PREMIER VOLUME.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

Sujets *de la planche I* (frontispice).

Préface. Page j

Discours préliminaire. v

PREMIÈRE PARTIE.

Chapitre Ier. Observations sur les détrempes. 1

Chap. II. Détrempe du feuilletage. 2

Détail de la détrempe. 3

Seconde détrempe du feuilletage. 7

Troisième détrempe du feuilletage. 9

Chap. III. Feuilletage à la graisse de bœuf, de veau, au saindoux et à l'huile. 11

Chap. IV. Détrempe de la pâte à dresser des pâtés chauds et froids. 13

Détail de cette détrempe. 14

Pâte à dresser pour les pâtés chauds. 16

Pâte fine pour les timbales. *id.*

Chap. V. De la pâte fine et de la pâte brisée. *id.*

Chap. VI. Détrempes des gâteaux de plomb. *id.*

Gâteau de plomb à la parisienne (nouille). *id.*

à la fleur d'orange. 18

au cédrat confit. 19

au zeste de citron. *id.*

au raisin de Corinthe. *id.*

au raisin muscat. *id.*

au fromage de Parmesan. 20

au fromage de Gruyères. *id.*

au fromage de Brie. *id.*

anglo-français. *id.*

de châtaignes. 21

de riz au lait d'amandes. *id.*

de pommes de terre. 22

de nouilles. *id.*

Gâteau de plomb aux amandes amères. Page 23
aux avelines grillées. *id.*
aux pistaches. *id.*
au chocolat. 24
CHAP. VII. Pâte à nouille. *id.*
CHAP. VIII. De la détrempe et de l'effet de la pâte à brioche à la cuisson. 26
Pâte à brioche. 28
CHAP. IX. Gâteau de Compiègne. 31
CHAP. X. Baba polonais. 34
CHAP. XI. Couglauffle à l'allemande. 36
CHAP. XII. Gâteau à la parisienne. 39
CHAP. XIII. Gâteau à la française. 41
CHAP. XIV. Le gâteau royal. 43
CHAP. XV. Gâteau de Compiègne aux anis et au raisin de Corinthe. 44
à l'angélique et aux cerises. *id.*
CHAP. XVI. Gâteau au beurre, ou solilemne. 45
CHAP. XVII. Kouques au beurre. 46
CHAP. XVIII. Biscottes de Bruxelles. 47
CHAP. XIX. Petits couglauffles. 48
CHAP. XX. Pâte d'office. 49
CHAP. XXI. Détrempe des échaudés. 51
CHAP. XXII. Observations sur les connaissances du four. 53

DEUXIÈME PARTIE.

CHAPITRE Ier. Des pâtés chauds de bécassines, de mauviettes, de cailles, à la financière et à la Monglas. 59
Observation préliminaire. *id.*

Sujets de la planche II. *id.*

Pâté chaud de bécassines aux truffes. 61
de faisans aux truffes. 62
de cailles aux champignons. 63
de mauviettes aux fines herbes. 64
à la Monglas. 65
de palais de bœuf aux truffes. *id.*
de ris d'agneau. 66
à la financière. 67
à la ciboulette. *id.*
de godiveau de volaille aux truffes. 68
de godiveau de gibier aux champignons. *id.*

CHAP. II. Des pâtés chauds de poissons. Page 69
Pâté à la marinière. *id.*
Pâté chaud de filets de merlans farcis. 70
CHAP. III. Pâté chaud de légumes à la moderne. 71
CHAP. IV. Pâté chaud anglais-français. 75
CHAP. V. Pâté chaud russe. 76
CHAP. VI. Des tourtes d'entrée. 77
Tourte d'entrée à l'ancienne. 78
de godiveau de volaille. 79
de godiveau de gibier. *id.*
de godiveau de poisson. 80
de quenelles de volaille aux truffes. *id.*
au chasseur. *id.*
CHAP. VII. Des petits pâtés pour hors-d'œuvre et au naturel. 81
Petits pâtés au verjus. 82
aux rognons de coq. *id.*
à l'écarlate. *id.*
aux truffes. 83
de gibier. *id.*
maigres de laitance de carpe. *id.*
de queues d'écrevisses. *id.*
aux huitres. *id.*
d'anchois. 84
CHAP. VIII. Des vol-au-vent et des rissoles. *id.*
Vol-au-vent à la Nesle. 85
Traité des rissoles. 86
Rissoles à la parisienne. *id.*
à la russe. 87
Croquettes de riz à la manière ancienne. 88
CHAP. IX. Timbale de macaroni à la milanaise. 89
Sujets de la planche III. *id.*
Timbale de macaroni au chasseur. 91
à la financière. *id.*
à la marinière. 92
de nouilles avec blanquette de volaille. *id.*
de lazannes au fumet de gibier. 93
CHAP. X. Timbale à la financière. *id.*
de pigeons innocens aux truffes. 94
CHAP. XI. Timbale à la parisienne. 96
à l'indienne. 97
blanche à la marinière. 98

CHAP. XII. *Sujets de la planche IV.* 99

Casserole au riz à la moderne. 100
à la Reine. 103
à la polonaise. *id.*
garnie d'une blanquette de volaille aux truffes. 104
au chasseur. *id.*
à la Périgord. *id.*
à la Toulouse. 105
à l'indienne. *id.*
garni de palais de bœuf. *id.*
CHAP. XIII. Casserolé au riz de boune morue. 106
garnie de filets de soles. *id.*
CHAP. XIV. Croustades de pain garnies d'une escalope de levreaux au sang. 107

Sujets de la planche V. *id.*

Croustade de cailles au gratin. 109
CHAP. XV. Chartreuses printanières. 111

Sujets de la planche VI. *id.*

CHAP. XVI. Chartreuse à la parisienne en surprise. 117
en cylindre. *id.*
CHAP. XVII. Des petites croustades à la Béchamel. 120

Sujets de la planche VII. *id.*

CHAP. XVIII. Des truffes croustades en surprise. 121
CHAP. XIX. Des petites croustades de nouilles au chasseur. 122
CHAP. XX. Des petites chartreuses à la française. 123
CHAP. XXI. Des petites casserolettes de riz. 124
CHAP. XXII. Des petites bouchées à la Reine. *id.*
CHAP. XXIII. Des petites croustades à la Monglas. 125
CHAP. XXIV. Des petites croustades de pain garnies de cailles au gratin. *id.*
CHAP. XXV. Des sauces espagnoles. 126
Petite espagnole. 127
Sauce demi-espagnole à glace. 129
CHAP. XXVI. Du velouté, de l'allemande et de la béchamelle. 131
Sauces allemandes. 132

Béchamelles. Page 133
Béchamelle maigre. *id.*
Chap. XXVII. Des farces à quenelles en gras et en maigre. 134
Farce à quenelles de volaille. *id.*
de poissons. 137
Farce maigre au beurre d'écrevisses. 138
aux truffes. *id.*
aux champignons. 139
Chap. XXVIII. Des farces fines, grasses et maigres. *id.*
Farce fine de lapereaux. *id.*
de laitance de carpe. 140
d'écrevisses. 141
d'anchois. *id.*
aux truffes. *id.*
Chap. XXIX. Godiveau à la ciboulette. 142
de volaille aux truffes. 143
de gibier aux champignons. *id.*
de carpe. *id.*

TROISIÈME PARTIE.

Des entremets de pâtisserie détachés et non détachés. 145
Chapitre Ier. Des entremets de pâtés chauds en général. *id.*
Ramequins à la crême. *id.*
Choux pralinés aux avelines. 146
Choux grillés aux amandes. 147
Gimblettes grillées aux amandes. *id.*
Choux au gros sucre. 148
à la Mecque. *id.*
aux anis blancs. 149
Petits choux à la Saint-Cloud. *id.*
Choux à la Vincennes. *id.*
soufflés aux zestes d'orange et de citron. *id.*
en caisse au cédrat. 150
Petits choux pour les petits pains à la duchesse et les choux glacés. *id.*
Petits pains à la duchesse. *id.*
Choux glacés. *id.*
Pains aux avelines. *id.*
Choux aux avelines. 152
Petits pains au chocolat. *id.*
à la Reine. 153

Petits pains à la rose. Page 153
à la paysanne. 154
au raisin de Corinthe. *id.*
glacés au caramel. 155
glacés aux pistaches. *id.*
glacés aux anis roses. *id.*
glacés au raisin de Corinthe. *id.*
panachés. 156
Profiteroles au chocolat. *id.*
Chap. II. Madelaines au cédrat. 157
au raisin de Corinthe. 158
aux pistaches. 159
aux cédrats confits. *id.*
aux anis blancs. *id.*
en surprise. *id.*
Chap. III. Des génoises en général. 160
Génoises à l'orange. *id.*
à la rose. 161
à la vanille. *id.*
au chocolat. 162
au raisin de Corinthe. *id.*
au cédrat confit. *id.*
aux anis roses. *id.*
au marasquin. *id.*
aux pistaches. 163
aux avelines. *id.*
aux amandes amères. 164
en couronnes perlées. *id.*
perlées aux pistaches. 165
perlées au raisin de Corinthe. *id.*
à la Reine. 167
Chap. IV. Des gâteaux aux amandes amères. *id.*
Gâteaux d'amandes amères. *id.*
aux avelines. 171
au cédrat. *id.*
Chap. V. Des gaufres en général. 172
Gaufres aux pistaches. *id.*
au raisin de Corinthe et au gros sucre. 174
à la parisienne. 175
à la française. *id.*
mignonnes aux avelines. 176
d'office à la vanille. *id.*

Gaufres à la flamande. Page 177
CHAP. VI. Des petits nougats détachés. 179
Nougats à la française. *id.*
au sucre rose et à la vanille. 180
au raisin de Corinthe et au gros sucre. 181
aux avelines, garnies de crême fouettée. *id.*
CHAP. VII. Des méringues en général. 182
Méringues à la bigarrade. *id.*
aux pistaches. *id.*
CHAP. VIII. Des petits pains de châtaignes, de pommes de terre et d'amandes. 184
Petits pains de châtaignes. *id.*
de pommes de terre. 185
aux avelines. *id.*
aux amandes amères. 186
aux anis de Verdun. *id.*
des quatre fruits. 187
d'oranges. *id.*
CHAP. IX. Darioles, entremets chauds. *id.*
Darioles au café Moka. 188
soufflées. *id.*
CHAP. X. Des talmouses au sucre. 189
Talmouses au sucre et au fromage de Viry. *id.*
ordinaires. 190
CHAP. XI. Des petits soufflés de riz et de fécule. *id.*
Petits soufflés au zeste de citron. *id.*
de riz au lait d'amandes. 191
CHAP. XII. Des mirlitons en général. 192
Mirlitons à la fleur d'orange. *id.*
aux avelines. *id.*
aux pistaches. 193
aux amandes. *id.*
au zeste de citron. 194
CHAP. XIII. Des fanchonnettes en général. *id.*
Fanchonnettes à la vanille. *id.*
au lait d'amandes. 195
au café Moka. 196
au chocolat. *id.*
au raisin de Corinthe. *id.*
aux pistaches. *id.*
aux avelines. 197
d'abricots. *id.*

CHAP. XIV. Des tartelettes de fruits en général. Page 197
Tartelettes d'abricots. *id.*
de pêches. 198
de prunes de reine-claude. *id.*
de prunes de mirabelles. 199
de cerises. *id.*
de groseilles vertes ou rouges. *id.*
de groseilles rouges. *id.*
de fraises. 200
de pommes de rainettes. *id.*
CHAP. XV. Des timbales et gâteaux au riz de nouilles, de vermicelle, de semouille, de sagou de pommes de terre. 201
Timbale de riz au lait d'amandes. *id.*
au lait d'avelines. 202
à la moelle. *id.*
au café Moka. 203
au cédrat confit. *id.*
au raisin de Corinthe. *id.*
au raisin muscat. 204
aux pistaches. *id.*
aux marrons. *id.*
de nouilles à l'orange. 205
de vermicelle aux citrons. *id.*
de pommes de terre et au zeste de bigarrade. 206
Gâteaux de riz aux rognons. *id.*
CHAP. XVI. Des gâteaux fourrés de crême-pâtissière et de fruits. 207
Gâteau de Pithiviers aux avelines. *id.*
aux amandes amères. 208
au cédrat. 209
à la fleur d'orange pralinée. *id.*
au raisin de Corinthe. *id.*
au raisin mucat. *id.*
aux quatre fruits. *id.*
aux rognons. 210
à la moelle et à la vanille. *id.*
anglo-français. *id.*
anglo-français aux pistaches. 211
Gâteau fourré de crême au café Moka. *id.*
de marmelade de pêches. *id.*

Gâteau fourré à la d'Artois. Page 212
Chap. XVII. Des gâteaux fourrés à la parisienne. *id.*
Gâteau à la parisienne aux pommes et au raisin. 213
aux pommes et pistaches. 214
aux abricots. *id.*
aux pêches. 215
aux brugnons. *id.*
aux prunes de mirabelles. *id.*
aux prunes de reine-claude. *id.*
aux prunes de Sainte-Catherine. *id.*
aux cerises douces. *id.*
aux fraises. 216
aux groseilles rouges. *id.*
aux groseilles vertes. *id.*
Chap. XVIII. Des flans de fruits de toute espèce. 217
Flan de pommes au beurre et au cédrat. *id.*
de pommes à la portugaise. 218
aux cerises de Montmorency. 219
de prunes de reine-claude. *id.*
de prunes de mirabelles. 220
d'abricots glacés. *id.*
Chap. XIX. Des flans de crême-pâtissière. *id.*
Flan de crême-pâtissière glacée. *id.*
Chap. XX. Des tourtes d'entremets de fruits. 221
Tourte d'abricots glacés. *id.*
Chap. XXI. Des vol-au-vent de fruits. 225
Vol-au-vent garni de pêches. *id.*
Chap. XXII. Des tourtes d'entremets de fruits confits. 224
Tourte de marmelade d'abricots pralinés. *id.*
Chap. XXIII. Des tourtes d'entremets de crême. 225
Tourte à la moelle pralinée. *id.*
aux roguons de veau et aux pistaches. *id.*
de crême aux épinards pralinés. 226
de crême à la manière anglaise. *id.*
Chap. XXIV. Des entremets détachés, fourrés de crême et de confiture, masqués de gros sucre, pralinés et glacés. 227
Petits gâteaux aux pistaches glacés. *id.*
Petits gâteaux fourrés de riz, au raisin de Corinthe. 229
à la manière anglaise. *id.*
à la crême aux pistaches. *id.*
de marmelade d'abricots. *id.*

Petits gâteaux fourrés de groseilles rouges. Page 230
de fraises. *id.*
d'abricots glacés. *id.*
de marmelade de pommes. *id.*
de pommes aux pistaches. 231
de pommes bandées. *id.*
de pommes aux amandes pralinées. *id.*
de Pithiviers pralinés. *id.*
de Pithiviers aux avelines. 232
CHAP. XXV. Des gimblettes en feuilletage pralinées. *id.*
Gimblettes d'abricots. *id.*
de prunes aux amandes. *id.*
de pêches aux pistaches. 233
CHAP. XXVI Des entremets de feuilletage en général, glacés au sucre, au cassé, pralinés, méringués au gros sucre, aux pistaches et panachés. *id.*
Petits vol-au-vent à la Chantilly et à la violette. *id.*
glacés au gros sucre, garnis de fraises. 234
printaniers. 235
à la crême-plombière. *id.*
au fromage bavarois. *id.*
à la crême fouettée. 236
Petits puits d'amour aux pistaches. 237
au gros sucre. *id.*
Petits gâteaux en mosaïque. *id.*
Mosaïques glacées au sucre rose. 239
aux pistaches. *id.*
aux avelines et au gros sucre. *id.*
Tartelettes mosaïques à la marmelade de pêches. *id.*
de cerises confites. 240
aux pistaches glacés. *id.*
aux amandes amères glacées. *id.*
glacées au raisin de Corinthe. 241
de pommes pralinées. *id.*
Petits gâteaux renversés à la gelée de groseilles. 242
Petits gâteaux renversés, glacés aux pistaches. *id.*
Canapés garnis d'abricots. *id.*
Canapés aux pistaches, garnis de gelée de pommes. 243
Petits gâteaux d'abricots. *id.*
Petits livrets d'abricots. 244
Petits cannelons glacés, garnis de gelée de pommes. *id.*
pralinés aux avelines. 245

Petits cannelons au gros sucre. Page 245
mérinqués aux pistaches. 246
mérinqués au raisin de Corinthe. *id.*
mérinqués. *id.*
Petites bouchées glacées à la pâtissière. *id.*
mérinquées aux pistaches. 247
perlées. 248
perlées au raisin de Corinthe. 249
perlées aux pistaches. *id.*
au gros sucre. 250
au raisin de Corinthe. *id.*
aux pistaches. *id.*
aux anis roses de Verdun. 251
aux anis blancs. *id.*
glacés (à la Royale) au chocolat. *id.*
Petites fantaisies aux pistaches. *id.*
Petites fantaisies au gros sucre. 252
Petits quadrilles aux quatre fruits. *id.*
Quadrilles pralinés aux avelines. 254
Petites rosaces au gros sucre. *id.*
Petits trèfles aux pistaches. 255
perlés au gros sucre. 256
pralinés aux avelines. 257
Petites étoiles au gros sucre. *id.*
aux pistaches. *id.*
Petites couronnes aux pistaches. 258
Petites feuilles de chêne perlées. 259
Petits paniers au gros sucre. 260
pralinés aux avelines. *id.*
aux pistaches. *id.*
Panachés en diadème au gros sucre. 261
perlés au raisin de Corinthe. 262
aux pistaches et au gros sucre. *id.*
ronds aux pistaches. 263
ronds au raisin de Corinthe. 264
Petits gâteaux royaux à la vanille. *id.*
à la fleur d'orange. 266
au cédrat. *id.*
aux avelines. *id.*
aux amandes amères. *id.*
au chocolat. *id.*
aux abricots. 267

Petites bouchées royales à la gelée de pommes. Page 267
Petits gâteaux pralinés aux avelines. 268
pralinés à l'abricot. *id.*
Petites couronnes de feuilletage aux pistaches et au gros sucre. *id.*
pralinées aux avelines. 269
Petites bouchées pralinées au sucre de couleur. *id.*
CHAP. XXVII. Des sucres odorifés. 270
Sucre au zeste d'orange. 271
de vanille. *id.*
de café Moka. *id.*

QUATRIÈME PARTIE.

CHAPITRE Ier. Observations préliminaires. 273
Sujets de la planche VIII. *id.*
De l'assaisonnement. 274
CHAP. II. Pâtés froids de jambon. 275
CHAP. III. Timbale garnie d'une dinde en galantine truffée. 280
CHAP. IV. Petits pâtés à la gelée garnis de cailles. 284
à la gelée garnis de mauviettes. 288
à la gelée garnis de bécassines. *id.*
à la gelée garnis de filets de lapereaux. 289
à la gelée garnis de filets de volaille. *id.*
à la gelée garnis de foies gras aux truffes. *id.*
CHAP. V. Gros pâté chaud-froid de perdreaux rouges et aux truffes. 290
CHAP. VI. Gros pâté froid de poularde aux truffes. 292
Gros pâté froid de cannetons de Rouen. *id.*
Pâté froid de levreaux aux truffes. 297
CHAP. VII. Pâté froid garni d'une noix de bœuf au vin de Madère. *id.*
CHAP. VIII. Pâté froid de filets de bœuf aux truffes. 299
CHAP. IX. Gros pâté de faisan garni à la manière ancienne. 300
CHAP. X. Gros pâté de foies gras aux truffes. 303
CHAP. XI. Gros pâté d'esturgeon aux truffes. 304
CHAP. XII. Gros pâté de laitances de carpes et de filets de turbots. 305
CHAP. XIII. Gros pâté garni d'anguille en galantine et aux truffes. 307

CHAP. XIV. Des gros biscuits de fécule de pommes de terre et autres. Page 308

Sujets de la planche IX. *id.*

Gros biscuit de Savoie au zeste d'orange. 310
Biscuits de Savoie aux amandes. 314
aux avelines. *id.*
CHAP. XV. Grosses méringues à la parisienne. 316

Sujets de la planche X. *id.*

CHAP. XVI. Croquantes en pâte d'amandes à l'ancienne. 321
de pâte d'amandes d'avelines. 322
CHAP. XVII. Gâteaux de mille feuilles pour grosse pièce ordinaire. 325
Gâteaux de mille feuilles à la moderne. 328
CHAP. XVIII. Des grosses brioches en caisses ou fromages au raisin de Corinthe et à la crême de vanille. 329
Grosses brioches au fromage. 330
au raisin de Corinthe. 331
à la crême de vanille. *id.*
CHAP. XIX. Gros gâteaux de mille feuilles à la parisienne. 332
CHAP. XX. Gros gâteaux de mille feuilles à la française. 334
CHAP. XXI. Gros gâteau de mille feuilles à la Royale. 335
CHAP. XXII. Poupelins historiés de feuilles de biscuits aux pistaches. 336

Sujets de la planche XI. *id.*

CHAP. XXIII. Croque-en-bouche ordinaire. 339
CHAP. XXIV. Croque-en-bouche à la parisienne. 341
CHAP. XXV. Croque-en-bouche à la Reine. 343
CHAP. XXVI. Gros nougat à la turque. 346

Sujets de la planche XII. *id.*

CHAP. XXVII. Gros nougat à la française. 349
CHAP. XXVIII. Gros nougat à la parisienne. 353
CHAP. XXIX. Gros nougat à la Chantilly. 356
CHAP. XXX. Sultanes à colonnes, couronnées d'un dôme formant archivoltes. 358

Sujets de la planche XIII. *id.*

CHAP. XXXI. Sultane en surprise. 372
CHAP. XXXII. Sultane formant le turban. 374

CHAP. XXXIII. Sultane en cascade. Page 375
CHAP. XXXIV. Flan à la portugaise. 376
CHAP. XXXV. Flan à la suisse. 378
CHAP. XXXVI. Flan à la milanaise. 379
CHAP. XXXVII. Flan à la parisienne. 380
aux abricots. 381
à la turque. 382
de pommes de terre. *id.*
de marrons. 383
de nouilles à la vanille. *id.*
de vermicelle au citron. 384
de crême-pâtissière au chocolat. *id.*
anglo-français. 385
CHAP. XXXVIII. Observations préliminaires sur les soufflés en général. *id.*
CHAP. XXXIX. Des soufflés français. 388
Soufflé français à la vanille. *id.*
au café Moka. 390
au cacao. *id.*
au chocolat. *id.*
au thé heysven-shine. *id.*
au punch. 391
à la fleur d'orange nouvelle. *id.*
à la fleur d'orange pralinée. *id.*
à la fleur d'orange grillée. *id.*
au caramel anisé. 392
aux macarons amères. *id.*
aux macarons d'avelines. *id.*
aux amandes amères. *id.*
aux pistaches. 393
aux quatre fruits. *id.*
au cédrat. *id.*
au parfait amour. 394
à la menthe. *id.*
au marasquin. *id.*
CHAP. XL. Des Soufflés parisiens aux pommes de rainettes. *id.*
Soufflé parisien aux abricots. 395
aux fraises. 396
CHAP. XLI. Soufflés de fécule de pommes de terre. *id.*
CHAP. XLII. Des fondus au fromage parmesan. 397
CHAP. XLIII. Des omelettes soufflées. 399
Omelettes soufflées à la vanille. *id.*

Omelettes soufflées au cédrat. Page 400
au marasquin. *id.*
Observations sur les grosses pièces de pâtisserie. *id.*
CHAP. XLIV. Gros sucre, pistaches, avelines, amandes et sucre de couleur. 404
Manière d'opérer pour la colorisation des amandes et du sucre en poudre. 405
Amandes violettes. 406
lilas. *id.*
vert-pistache. *id.*
bleues. *id.*
oranges ou aurore. 407
citron. *id.*
au chocolat. *id.*
Manière de procéder pour la colorisation du sucre en poudre. *id.*
Gros sucre pistache. 408
lilas. *id.*
violet. *id.*
jaune. *id.*
rose. 409
orange. *id.*
au chocolat. *id.*
en poudre lilas. *id.*
cristallisé. *id.*

CINQUIÈME PARTIE.

CHAP. Ier. Observation préliminaire. 411
Sujets de la planche XIV. *id.*
Harpe ornée de sucre filé. 414
Lyre élégante ornée de sucre. 415
Mappemonde en sucre filé. *id.*
CHAP. II. *Sujets de la planche XV.* 416
Casque à la française. *id.*
à la romaine. *id.*
à la grecque. 417
CHAP. III. *Sujets de la planche XVI.* 418
Trophée de guerre. *id.*
Schako français. *id.*
Trophée de marine. 419

CHAP. IV. *Sujets de la planche XVII.* Page 419

Grande cassolette à sultane. *id.*
Pyramide d'abaisse en pâte d'amandes. 420
Cassolette à cascade. *id.*

CHAP. V. *Sujets de la planche XVIII.* *id.*

Vase en nougat. *id.*
Grande corbeille garnie de fruits. 421
Coupe garnie d'oranges. *id.*

CHAP. VI. *Sujets de la planche XIX.* 422

Hermitage parisien. *id.*
Rotonde rustique. *id.*
Berceau à treillage orné de vignes. *id.*

CHAP. VII. *Sujets de la planche XX.* 423

Grotte ornée de mousse. *id.*
Rotonde parisienne. 424
Cascade de palmiers. *id.*

CHAP. VIII. *Sujets de la planche XXI.* *id.*

Cascade demi-circulaire. *id.*
Maisonnette rustique. 425
Grande cascade à seize colonnes. *id.*

CHAP. IX. *Sujets de la planche XXII.* 426

Fontaine turque. *id.*
antique dans une île. 427
grecque. *id.*

CHAP. X. *Sujets de la planche XXIII.* 428

Grand cabinet chinois. *id.*
Pavillon vénitien sur un pont. *id.*
Belvédère égyptien. 429

CHAP. XI. *Sujets de la planche XXIV.* *id.*

Cheumière turque. *id.*
Moulin turc. 430
Hermitage hollandais. *id.*

CHAP. XII. *Sujets de la planche XXV.* 431

Pavillon turc. Page 431
Rotonde en ruines. *id.*
Grande fontaine moderne. 432

CHAP. XIII. *Sujets de la planche XXVI.* *id.*

Fronton en ruines. *id.*
Ruines de Palmyre. 433
Grandes ruines d'Athènes. *id.*

CHAP. XIV. *Sujets de la planche XXVII.* 434

Petit navire chinois. *id.*
Gondole vénitienne. *id.*

CHAP. XV. *Sujets de la planche XXVIII.* 435

Pain béni royal. *id.*
Observations sur les grosses pièces montées. 436
CHAP. XVI. Des croque-en-bouche d'entremets. 438

Sujets de la planche XXIX. *id.*

Croque-en-bouche de quartiers d'oranges. *id.*
de génoises au gros sucre. 439
de feuilletage à blanc. 440
de marrons glacés au caramel. *id.*
de noix vertes glacées au caramel. 441
CHAP. XVII. Biscuit glacé à la Royale. *id.*
à la parisienne. 442
aux confitures et méringué. 443
fourré à la pâtissière et méringué. *id.*
à l'italienne. 444
CHAP. XVIII. Corbeille à la française. *id.*
à l'anglaise. *id.*
à la génoise. 445
Coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane. *id.*
CHAP. XIX. Premier traité des Charlottes. 446
Charlotte à la parisienne. *id.*
à la française. 447
à l'italienne. *id.*
aux macarons d'avelines. 448
aux gaufres aux pistaches. *id.*
CHAP. XX. Second traité des charlottes. 449

Charlotte de pommes d'api. Page 449
de pommes de rainette. 450
d'abricots. 451
de pêches. *id.*
CHAP. XXI. La méringue montée et au gros sucre. *id.*

CHAP. XXII. *Sujets de la planche XXX.* 453

Vase garni de noix en pâte d'amandes. *id.*
Coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes. 454
Corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes. 455
Ballon en sucre filé. 456
Corbeille en sucre filé, garnie de méringues. *id.*
Entremets montés à trois gradins. 457

CHAP. XXIII. *Sujets de la planche XXXI.* 458

Coupe montée sur une cassolette. *id.*
Vase garni d'une palme. *id.*
Soltane montée sur une cassolette. 459
Gerbe de blé ornée de sucre filé. *id.*
Vase formant cascade. *id.*
Arbuste portant des petits paniers. 460

CHAP. XXIV. *Sujets de la planche XXXII.* *id.*

Rotonde à palmiers. *id.*
Petit temple en pâte d'amandes. 461
Petit pavillon turc orné de sucre filé. *id.*
Petite ruine dans une île. *id.*
Petit cabinet chinois. 462
Petite rotonde en ruines. *id.*

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

FIN DE LA TABLE DU PREMIER VOLUME.

LE

PATISSIER ROYAL PARISIEN,

OU

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE

ET PRATIQUE

de la Pâtisserie

ANCIENNE ET MODERNE,

DE L'ENTREMETS DE SUCRE,
DES ENTRÉES FROIDES ET DES SOCLES;

SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART,
D'UNE SÉRIE DE PLUS DE SOIXANTE MENUS,

ET D'UNE REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1810 ET 1811.

Composé par M. A. CARÊME, *de Paris*,

CHEF-PATISSIER DES GRANDS EXTRAORDINAIRES.

OUVRAGE ORNÉ DE 70 PLANCHES DESSINÉES PAR L'AUTEUR,
COMPRENANT PLUS DE 250 SUJETS.

TOME DEUXIÈME.

PARIS,
J. G. DENTU, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
RUE DU PONT DE LODI, N° 3. PRÈS LE PONT-NEUF.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

SIXIÈME PARTIE,

CONCERNANT LES ENTRÉES FROIDES,

Comme aspics, salades de volaille, magnonnaises de poissons, salmis chauds-froids, galantines de volaille et d'anguille, pains de foie gras et autres; les socles de sain-doux et de beurre, avec un traité de leurs décorations, et des bordures de plats en gelée, en œufs, en racines et en pain; le tout suivi d'observations.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS SUR LE FROID.

Cette belle partie caractérise nos grands bals; elle en est la plus considérable, et lorsque le froid, la pâtisserie et les entremets de douceur sont bien rendus, ces trois belles parties distinguent l'homme à grands talens, dont le génie industrieux embellit et finit tout ce qu'il entreprend.

Le fond du froid consiste dans une belle préparation générale, dans les cuissons à point et de bon assaisonnement, dans ces bonnes gelées clarifiées bien limpides et de deux couleurs seulement, dont une doit être blanche, et l'autre d'une belle couleur décidée. (La couleur émeraude est celle par excellence) (1). Il consiste encore dans de jolies sauces

(1) Je ne vis jamais cette teinte de gelée aussi belle que par M. Laguipière. Voici sa manière de procéder: il fait fondre du beau sucre en poudre et sans mouillement, ensuite le laisse se colorer peu à peu sur de la cendre rouge, ce qui demande un quart d'heure de temps. Lorsqu'il est d'un beau rouge ombré, vous le mouillez avec un demi-verre d'eau et le mettez sur un feu plus ardent; après quelques minutes d'ébulli-

magnonnaises, l'une blanche et l'autre d'un beau vert pistache à la ravigotte; dans le beurre de Montpellier d'un vert très-tendre et de haut goût; dans les grosses pièces et les entrées parées avec soin, glacées avec une jolie glace blonde, le tout dressé avec art, décoré le plus simplement possible avec de la truffe, du blanc de volaille, de la langue de bœuf à l'écarlate; dans de beaux croûtons de gelée placés avec goût, formant des bordures riches et élégantes. Assurément, voilà les choses essentielles pour obtenir de beaux froids.

C'est pourquoi cette belle partie réclame un homme très-intelligent, doué d'un goût parfait, dont le talent fera briller toutes ces belles préparations; lesquelles, au contraire, deviennent très-défectueuses lorsqu'elles tombent dans des mains peu propres à ce beau travail.

Lorsqu'on a tous les avantages que je viens de décrire ci-dessus, on doit y joindre pour le complément, de beaux socles bien blancs, profils mâles et élégans, décoration simple et correcte (1); des aspics légèrement colorés, bien transparens, décoration mâle et de deux couleurs seulement; des pains de foie gras, de volaille ou de gibier, bien lisses et bien moelleux, joliment glacés et ornés de gelée; des galantines garnies d'une bonne farce, bien nuancées de truffes entières et en petits dés, avec de la langue de bœuf ou de veau à l'écarlate et de la tétine de veau. Glacez bien le tout avec décoration légère.

Les chauds-froids de poulets dressés en pyramides, et masqués d'une sauce bien transparente, on leur donnera pour couronnement une belle truffe noire, surmontée d'une crête double et très-blanche. Sur les places éminentes, placez çà et là de petits groupes de gelée ha-

---

tion, vous obtenez un caramel très-clair et d'un beau rouge ombré qui ne ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait noircir à grand feu, et que l'on appelle vulgairement *jus de singe*.

(1) Faites ensorte que vos socles ne soient pas trop grands, qu'ils aient seulement deux pouces de diamètre de plus large que l'objet qui doit être placé dessus. Cela est infiniment plus distingué que ces grands socles qui sont faits sans précision, et trop larges de quatre à cinq pouces. Ces sortes de grosses pièces sont matérielles et du plus mauvais ton.

chée. Ce petit ornement est des plus distingués, et joue l'effet du diamant; ajoutez à cela une jolie bordure de gelée ou de légume bien claire, placée avec goût; voilà assurément une entrée du meilleur ton, et des plus distingués.

Les salmis chauds-froids se dressent de la même manière et se finissent de même.

Les noix de veau se parent de leur belle forme, et se décorent de leur tétine, dont vous formez un ornement agréable et que vous laissez dans son blanc naturel. Vous glacez le reste de la noix, et la décorez de gelée seulement.

Les côtes de bœuf se parent de leur forme naturelle et se garnissent de leurs os, que l'on aura soin de ratisser afin de les rendre bien blancs; ornement de gelée.

Les filets de bœuf se parent de forme longue et carrée, glacés et décarrés avec de la gelée.

Les galantines de volailles ou de gibier, doivent être de leur grosseur et de leur forme ordinaire, glacées et décorées de gelée.

Les salades de poulets doivent se dresser comme les fricassées chaud-froid; et, au lieu de mettre pour couronnement une truffe, vous y mettez la moitié d'un œuf surmonté d'un cœur de salade quelconque, et saucé d'une belle magnonnaise blanche ou verte; mettez une bordure d'œufs ou en beurre de couleur.

Les galantines d'anguilles doivent se dresser en forme de bastion, et se placer sur un lit de beurre de Montpellier; elles se décorent de gelée; mettez une bordure en gelée ou en beurre de couleur.

Les darnes de saumon doivent être conservées de leur couleur naturelle ou masquées de beurre de Montpellier. Décorez le dessus avec de la gelée, avec de la truffe, du blanc de volaille ou de langue à l'écarlate; faites ensorte que votre décoration ne soit que d'une seule couleur; bordure en beurre de couleur et de gelée.

Les salades de filets de solles se dressent en couronne dans des bordures de gelée moulées; il en est de même des salades de filets de turbots, de truites, de saumons, de barbus,

de tanches, de brochets, de perches; mais lorsque les perches sont entières, vous les masquez d'une sauce magnonnaise blanche que vous décorez avec de la truffe seulement.

Les croustades de pain se garnissent d'une blanquette de volaille aux truffes, chaud-froid, ou d'une escalope chaud-froid, de filets de levreaux liés au sang, de mauviettes et autre gibier.

Voilà une idée du froid par excellence; les amateurs l'estiment et les artistes le pratiquent. Cette manière de décor flatte autant la vue que le goût.

Le froid est tout par lui-même ou il n'est rien. L'homme à talens en fait ressortir toutes les beautés; l'homme médiocre l'appauvrit et le rend insipide. J'ai toujours remarqué dans nos grands bals, que les entrées froides, quoique très-brillantes et très-élégamment dressées, laissaient encore très souvent quelque chose à désirer.

Voici comment. Lorsque le froid tire à sa fin, le manque de gelée se fait sentir, de manière que nos dernières entrées sont pauvres de bordures. C'est pourquoi nous devrions faire cette remarque en commençant à croûtonner nos bordures de gelée; mais il en est bien autrement, et, au lieu d'économiser, nous faisons briller nos premières entrées, et finissons par être petits et mesquins, lorsque vient la fin.

Voici l'exemple d'un extraordinaire qui peut, à l'avenir, éviter ces sortes de contrariétés et de désagrémens. Ce grand bal (1), un des plus brillans, fut donné à l'Élysée-Bourbon, à l'occasion du mariage de la princesse de Wurtemberg.

---

(1) Il fut donné dans les appartemens de l'Elysée-Bourbon, dont le magnifique jardin fut comme enchanté en un moment : une illumination des plus brillantes et du meilleur goût, des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes embellissaient ce délicieux séjour; le tout fut d'une grande beauté. L'orchestre de l'Académie royale de musique fit retentir les airs de sa douce harmonie, et les danseurs de ce grand théâtre exécutaient un ballet sur la pelouse. Enfin le fameux Forioso fit son ascension au milieu d'un feu d'artifice des plus distingués. Cette belle fête a produit une illusion générale.

Ce grand bal fut l'un des mieux servis et des mieux commandés que j'aie vus depuis dix ans. M. Robert était le contrôleur, et le fameux Laguipière, le chef de cuisine.

M. Riquette (1) et moi nous fûmes chargés du froid dont voici une idée : Vingt-quatre grosses pièces, parmi lesquelles quatorze socles où étaient placés six jambons, six galantines et deux hures de sanglier ; six longes de veau à la gelée, plus soixante-seize entrées diverses, dont six de côtes et filets de bœuf à la gelée, six de noix de veau, six de cervelles de veau dressées dans des bordures de gelée moulée, six de pain de foies gras, six de poulets à la reine en galantine, six d'aspics garnis de crêtes et rognons, six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid, six de fricassées de poulets à la Reine chaud-froid, six de magnonnaises de volaille, six de darnes de saumon au beurre de Montpellier, six de salades de filets de solles, six de galantine d'anguilles au beurre de Montpellier.

Maintenant voilà mon avis. Nous composions nos bordures ainsi : Pour les darnes de saumon, des bordures de beurre rose très-tendre ; pour les tronçons d'anguilles, des

(1) M. Riquette, parisien, est un cuisinier distingué, parlant et écrivant bien sa langue (chose peu commune chez les hommes de bouche) ; aussi fut-il surnommé le *beau parleur*. Cette qualité et ses grands talens lui firent beaucoup d'ennemis. Il parti en 1808 pour Saint-Pétersbourg, où il devint bientôt l'un des premiers chefs et maître-d'hôtel de la bouche impériale. Il y est justement considéré et jouit paisiblement des fruits de son travail ; il est très-heureux, enfin il joue un grand rôle.

Il me semble, en ce moment, entendre quelques-uns de ses détracteurs me dire : mais ce M. Riquette se prenait de vin (Eh bon Dieu ! s'il fallait expatrier tous ceux qui s'enivrent, combien de gens seraient du voyage !). Voilà bien le langage de la médisance et de la plate jalousie, qui insulte toujours les vrais talens, en ridiculisant l'homme supérieur, et en lui imputant des torts qu'il n'a pas ! Si un artiste s'oublie par fois à ce point, c'est, je présume, plutôt par dépit que par habitude, ou plus encore par l'accablante pensée de se voir en butte aux propos calomnieux de l'envie et de la perfidie des hommes médiocres.... O pensée affligeante ! il est donc vrai que les grands talens sont presque toujours forcés de quitter leur belle patrie, s'ils ne veulent devenir la victime de leurs lâches persécuteurs ! Détracteurs du vrai talent, c'est en vain que votre perfide audace prétend anéantir l'homme industrieux. L'industrie vit partout, et dans tous les pays le talent trouva toujours un appui. Si la calomnie le rend obscur un moment, c'est pour ajouter bientôt encore à ses succès.

bordures de beurre à la ravigotte vert tendre ; pour les salades de filets de soles, des bordures d'œufs ; et pour les magnonnaises de volailles, des bordures de même sorte ; pour les chauds-froids de poulets et de gibier, des bordures de racines et de truffes bien glacées. Toutes ces bordures, ornées d'un peu de gelée, font le plus riche effet possible. La décoration des entrées était en gelée seulement ; de manière que le reste de nos entrées et nos grosses pièces furent étoffées et brillantes de gelée. De mâles croûtons de gelée en formaient les bordures, et notre froid fut d'un beau fini. Je vais donner des détails plus substantiels sur cette importante partie faite dans de grandes circonstances.

J'ai exécuté dernièrement à-peu-près les mêmes travaux à l'Hôtel-de-Ville pour le grand bal que la ville de Paris a donné au Roi.

CHAPITRE II.

TRAITÉ DE L'ASPIC, OU GELÉES GÉNÉRALES.

Après avoir nettoyé et flambé deux poules, vous troussez les pattes en dedans et les mettez dans une petite marmite avec une sous-noix de veau ou quelques autres parures. Mettez trois pieds de veau désossés, ou seulement deux ~~trois~~ jarets de veau avec les deux poules ; puis quatre grandes cuillerées de bouillon, une feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, et un fort bouquet de persil et ciboules. Placez le tout sur un fourneau ardent, et ayez soin de l'écumer bien parfaitement : après quoi vous placez la marmite sur l'angle du fourneau, afin que la gelée ne fasse que mijoter pendant quatre heures ; ou, si le four a été chauffé long-temps d'avance, mettez la gelée dedans. Aussitôt que vous l'avez écumée, elle cuit beaucoup mieux.

L'aspic étant cuit, vous le passez à la serviette. Vous faites réduire à moitié une cuillerée à ragoût de bon vinaigre à l'estragon, avec une pincée de mignonnette, quatre clous de géroffle et quelques parures de champignons (on

peut supprimer le vinaigre). Vous versez la gelée par-dessus en la tirant à clair, et l'ôtez de dessus le fourneau. Vous fouettez quatre blancs d'œufs avec un verre de bon vin blanc et autant de blond de veau. Ce mélange étant bien mousseux, vous le joignez à la gelée, que vous replacez sur un fourneau ardent, et la remuez continuellement (avec le fouet à prendre les blancs) jusqu'à ce que l'ébullition ait lieu : alors vous la placez de nouveau sur l'angle du fourneau. Couvrez et placez sur le couvercle une douzaine de charbons ardens, afin de faire monter le blanc d'œuf à la surface de la gelée, que vous laissez mijoter pendant trente à quarante minutes : après quoi elle doit se trouver limpide ; ce qui n'arrive pas toujours, malgré tous les soins que l'on est susceptible de porter à cette partie de l'opération, et cela provient quelquefois de ce que la gelée est trop forte (alors elle a trop réduit à la cuisson) ; aussitôt que cela arrive, voici ce qu'il reste à faire : Vous tournez deux citrons bien sains de manière à ne laisser que la chair, que vous coupez par lames, et les fouettez avec quatre blancs d'œufs et deux cuillerées à ragoût de bon consommé de volaille ou de bouillon. Après avoir passé l'aspic à la serviette, vous le fouettez de rechef avec le mélange de blancs d'œufs, et sur un feu ardent. Lorsque l'ébullition s'opère, vous le mettez sur l'angle du fourneau, et le couvrez de feu, comme la première fois. Trente minutes s'étant écoulées, vous passez la gelée par une serviette fine et ouvrée, que vous aurez attachée aux quatre pieds d'une chaise renversée. Lorsqu'elle se trouve passée, vous la versez doucement sur le blanc d'œuf qui est comme comprimé sur la serviette ; ce qui fait que la gelée, en filtrant de nouveau à travers, se trouve clair-fin. Cependant, lorsqu'elle est limpide dès la première fois, on ne doit pas la repasser une seconde ; mais il est important de placer du feu sur un grand plafond pour en couvrir la gelée pendant qu'elle passe à la serviette, afin de hâter cette opération, ce qui ne peut avoir lieu lorsque la gelée refroidit : cet inconvénient arrive en ne la couvrant pas.

On doit avoir le soin de goûter la gelée dès qu'elle commence à bouillir et lorsque les blancs y sont mêlés, afin

d'y joindre un peu de sel, si cela était nécessaire; mais il faut bien observer que l'aspic doit se trouver doux de sel, ce qui le rend d'un goût parfait; car cette gelée doit être moelleuse et appétissante, mais non pas âpre et piquante : de même elle devient insipide, lorsqu'elle est fade d'assaisonnement. Il faut encore avoir l'attention de la dégraisser bien parfaitement avant que de vouloir la clarifier. Avant cette opération, on doit aussi essayer la consistance de la gelée en en mettant un peu dans un petit moule sur de la glace pilée. Une demi-heure après, lorsqu'elle se trouve prise par la congellation, on observe sa consistance : si elle est mollette au toucher, on doit la laisser réduire convenablement, en la clarifiant; et, dans le cas contraire, il faut la rendre plus délicate en y mêlant un peu de consommé.

CHAPITRE III.

TRAITÉ DU BEURRE DE MONTPELLIER.

Lavez bien à l'eau fraîche une forte poignée de cerfeuil, une vingtaine de branches d'estragon, et le même volume de pimprenelle, puis une pincée de ciboulettes. Cette verdure étant égouttée, vous la faites blanchir dans de l'eau bouillante avec du sel, afin de la conserver bien verte, et, après cinq ou six minutes d'ébullition, vous ôtez la ravigotte avec l'écumoire, et la mettez refroidir dans de l'eau fraîche. Dans l'eau qu'elle a blanchie, vous mettez huit œufs durcir; puis vous pressez fortement la ravigotte, afin d'en extraire le liquide. Vous la pilez parfaitement; vous y joignez une vingtaine de beaux anchois épluchés et bien lavés, deux cuillerées à bouche de câpres fines, les jaunes d'œufs durs et une petite gousse d'ail. Pilez ce mélange cinq bonnes minutes; mêlez-y huit onces de beurre fin, une pincée de gros poivre, du sel fin et un peu de muscade râpée; le tout bien broyé. Vous y amalgamez un verre plein de bonne huile d'Aix et le quart de vinaigre à l'estragon; ce qui doit vous donner un beurre velouté, moelleux et d'un goût exquis. Mais pour le rendre plus appétissant encore, vous y mêlez un peu d'essence de vert d'épinards

(passé au tamis de soie), afin de le colorer d'un beau vert pistache. On doit avoir la précaution d'y mêler ce vert peu à peu, afin que le beurre soit d'un vert pâle. Vous goutez si l'assaisonnement se trouve du haut goût : alors vous le passez par l'étamine fine, ou par un tamis de crin ordinaire, en le foulant avec la cuillère de bois : après cela vous le mettez dans une petite terrine sur la glace pour le raffermir, et vous vous en servez de suite.

L'assaisonnement de ce beurre délicieux réclame des connaissances que la pratique seule peut donner; car il faut avoir le goût exquis pour le rendre dans sa perfection, afin qu'aucun des assaisonnemens qui le composent ne se trouve dominante. Cependant il est facile d'adoucir l'excès du vinaigre en ajoutant un peu d'huile, de même la fadeur de l'huile, en y mêlant du vinaigre et du sel.

Beurre de Montpellier aux écrevisses.

Celui-ci diffère singulièrement du précédent; mais il n'est pas moins agréable au palais et à la vue. D'abord vous faites huit onces de beurre d'écrevisses comme je l'ai démontré au traité des farces fines, (*Voyez* la 2e partie de cet ouvrage, 1er volume); ensuite vous pilez une vingtaine de beaux anchois épluchés et lavés avec six jaunes d'œufs durs et une petite gousse d'ail. Vous y mêlez du beurre d'écrevisses, du sel, de la magnonnaise, un peu de muscade. Le tout bien amalgamé, vous y joignez un verre de bonne huile d'Aix, et le quart de vinaigre à la ravigotte ou à l'estragon, et un peu de rouge végétal, afin de colorer le tout d'un beau rose tendre : après quoi vous le passez à l'étamine, et le placez à la glace dans une petite terrine : l'opération est terminée.

CHAPITRE IV.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

TRAITÉ DES SAUCES MAGNONNAISES.

Sauce magnonnaise blanche.

Mettez dans une moyenne terrine deux jaunes d'œufs (les plus blancs possibles), une forte pincée de sel blanc et le

quart d'une cuillerée (à bouche) de vinaigre à l'estragon. Avec une cuillère de bois, vous remuez promptement ce mélange; et sitôt qu'il est lié, vous y joignez une demi-cuillerée à (bouche) d'huile d'Aix. Au fur et à mesure que cette sauce se lie, vous y mêlez quelques gouttes de vinaigre, ensuite de l'huile, et ainsi de suite, en ayant soin de la travailler continuellement en la frottant contre les parois de la terrine. C'est de ce frottement qu'elle reçoit sa blancheur et son velouté. A mesure qu'elle prend du volume, vous mettez un peu plus d'huile à-la-fois, ainsi que du vinaigre et un peu de gelée d'aspic; mais, en commençant, il est de rigueur d'en mettre peu à-la-fois, sinon cette sauce devient liquide, et souvent, par ce manque de soin, elle se décompose, tandis qu'en ajoutant peu-à-peu l'huile et le vinaigre, on la voit progressivement prendre du corps, et faire l'effet d'une crême ferme et veloutée. Enfin, après y avoir amalgamé deux verres d'huile, un demi-verre de gelée d'aspic et le vinaigre nécessaire pour la rendre appétissante et agréable au palais, vous l'employez de suite.

Pour faire cette sauce avec sûreté, on doit avoir le soin de se placer dans le garde-manger ou autre lieu frais, et de mettre toute la promptitude possible dans le mouvement de la cuillère; car plus cette sauce est faite promptement, plus elle produit d'effet et mieux elle réussit. Lorsqu'elle est finie et qu'elle se trouve ferme, vous y mêlez quelques gouttes d'eau fraîche, ce qui la blanchit singulièrement.

Lorsque cette sauce attend, après qu'elle est terminée, quelquefois elle se décompose en partie : alors elle perd ce velouté qui la rend si appétissante, et paraît ne pouvoir plus servir. Cependant il est facile de remédier à cet accident aussitôt qu'il arrive. Voici ce qui reste à faire : Vous mettez une cuillerée de béchamel froide avec un jaune d'œuf dans une terrine, plus une cuillerée de la sauce magnonnaise (avec la cuillère de bois), et vous remuez vivement ce mélange, qui devient lisse et velouté. Vous y mêlez, par partie, la sauce magnonnaise, qui redevient par ce travail ce qu'elle était premièrement : alors vous servez de suite.

Second procédé pour faire la magnonnaise blanche.

Mettez dans une moyenne terrine une cuillerée à ragoût de velouté ou de béchamel froide, avec une cuillerée à bouche de beurre tiède seulement, une bonne pincée de sel blanc et quelques gouttes de bon vinaigre. Vous travaillez cette sauce comme la précédente, en la frottant continuellement contre les parois de la terrine; et, à mesure qu'elle se lie, vous y joignez tour à tour de l'huile, de la gelée d'aspic et du vinaigre, toujours peu à-la-fois; et, en quinze minutes, vous obtenez une sauce magnonnaise qui ne le cède en rien à la première que j'ai décrite.

Sauce magnonnaise à la ravigotte.

Vous épluchez une bonne poignée de cerfeuil, puis de l'estragon, de la pimprenelle et peu de ciboulette. Le tout bien lavé, vous le blanchissez pendant cinq à six minutes à l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez mis un peu de sel; après quoi, vous la rafraîchissez, l'égouttez et la pressez fortement. Vous la pilez bien parfaitement, en y joignant une cuillerée de sauce magnonnaise; ensuite vous passez le tout par le tamis de soie, et vous mêlez cette ravigotte dans une sauce magnonnaise que vous aurez de tout point marquée et travaillée comme celle décrite ci-dessus. Vous l'employez de suite. Si vous la trouvez d'un vert trop pâle, vous y mêlez un peu d'essence de vert d'épinards, afin de la rendre d'un beau vert pistache.

Sauce provençale.

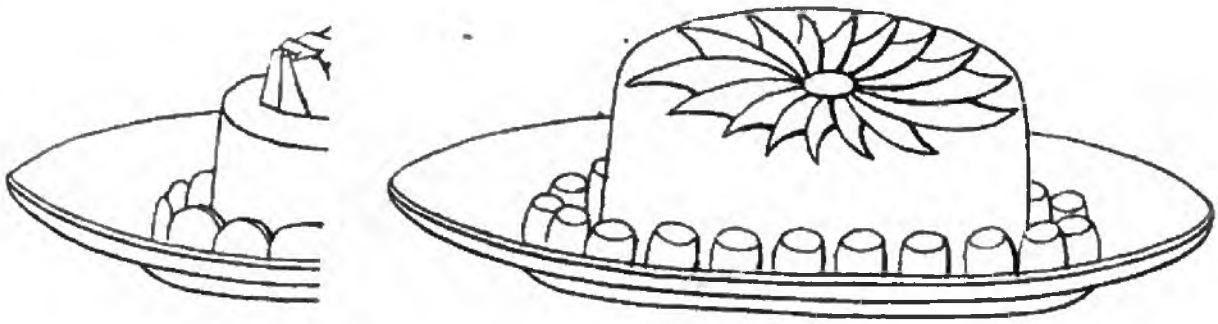
Mettez dans une moyenne terrine deux cuillerées de moutarde fine, deux jaunes d'œufs et du sel. Vous y mêlez du vinaigre et de l'huile, comme dans les sauces magnonnaises, puisque c'est la même dans laquelle on ajoute seulement de la moutarde : voilà toute la différence.

A propos de sauce magnonnaise, l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* nous dit que les puristes en cuisine ne sont

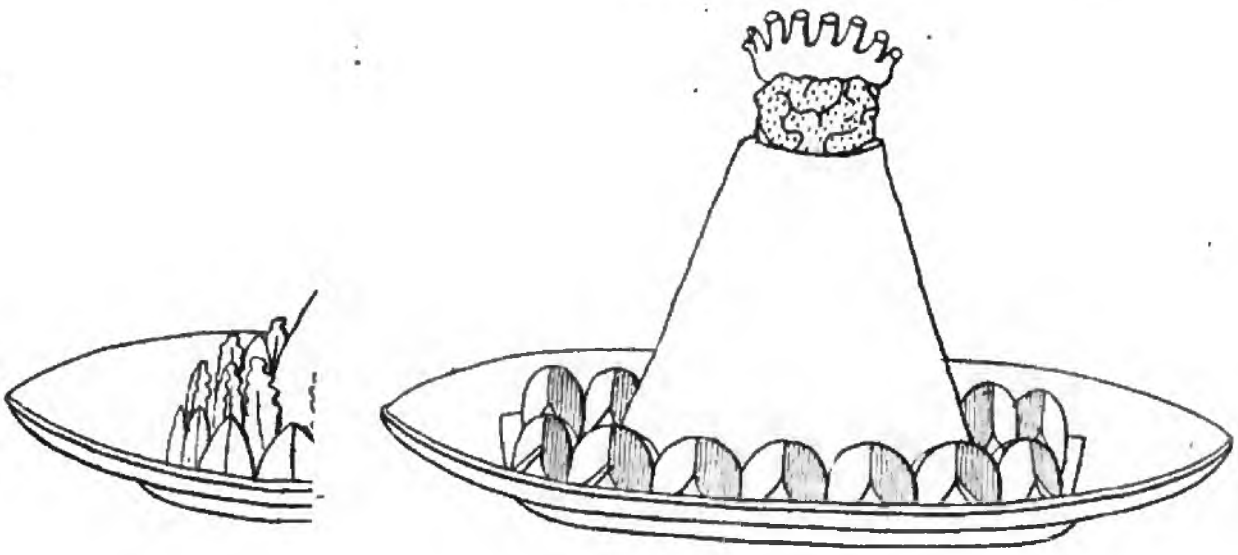
pas d'accord sur la dénomination de ces sortes de ragoûts. (D'abord ce n'est point un ragoût, mais bien une sauce.) Les uns disent *mayonnaise*; d'autres *mahonnaise*, et d'autres *bayonnaise*. Je veux bien que ces mots soient usités par les cuisiniers vulgaires; mais moi, je proteste que jamais, dans nos grandes cuisines (c'est là que résident les puristes), ces trois mots ne sont cités, et que nous dénommons toujours cette sauce par l'épithète de *magnonnaise*. Mais, comment se fait-il que M. Grimod de la Reynière, qui ne manque pas de logique, n'ait pas vu, au premier coup-d'œil, que *magnonnaise*, venant du verbe manier, est le nom propre qui caractérise cette sauce? Elle ne reçoit réellement son existence que par le maniement continuel qu'elle éprouve dans sa préparation; or, je le répète, le mot *magnonnaise* est bien véritablement le nom propre de la chose; et j'en reste plus convaincu encore, lorsque je considère que ce n'est qu'à force de manier des corps liquides ensemble (comme on le voit aisément dans les détails de la recette de cette sauce), que l'on finit par obtenir une sauce veloutée très-moelleuse et très-appétissante, unique dans son genre, puisqu'elle ne ressemble en rien aux autres sauces qui ne s'obtiennent que par les réductions du fourneau.

Voilà ce qu'il fallait méditer avant que de vouloir changer le langage des vrais praticiens; car les arts et métiers ont une langue technique qui leur est particulière et que les littérateurs gourmands ne sauraient changer sans faire tort à leurs connaissances éminentes dans le grand art alimentaire. Maintenant, nous allons procéder à la description des entrées froides.

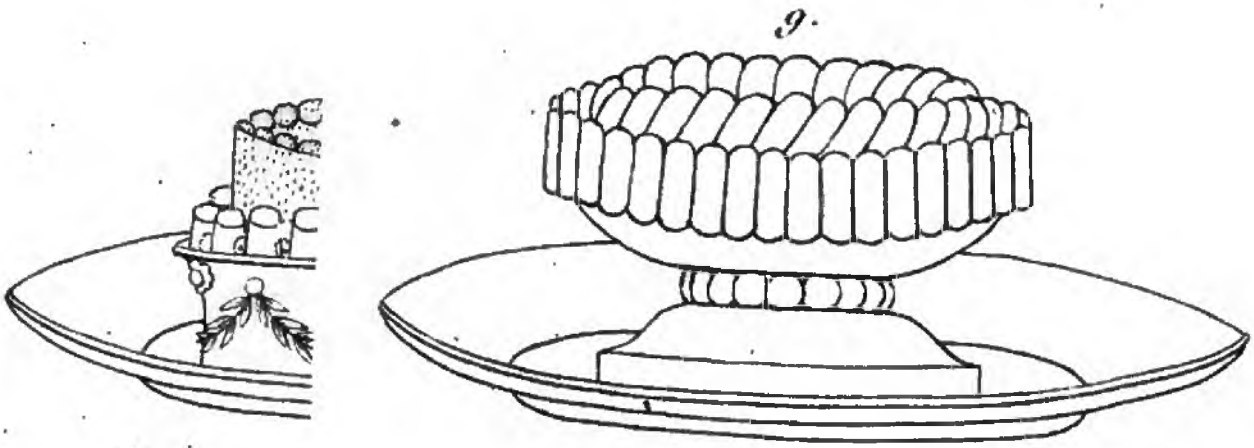
3.



6.



9.



Pl. 1.

CHAPITRE V.

MAGNONNAISES DE FILETS DE SOLLES DANS UNE BORDURE DE GELÉE, n° 1.

Après avoir levé les filets à trois moyennes solles, vous les lavez à l'eau fraîche et les égouttez sur une serviette; après cela, vous enlevez la peau et les parez légèrement. Placez-les à mesure dans un grand plat à sauter, où vous aurez mis huit onces de beurre clarifié. Tous les filets étant ainsi préparés, vous semez légèrement du sel fin dessus et les placez sur un fourneau modéré ou dans le four doux. Lorsqu'ils blanchissent, vous les retournez sens dessus dessous, et les laissez encore mijoter quelques minutes. Vous les égouttez sur une serviette. Lorsqu'ils sont froids, vous les parez en coupant chaque filet en trois ou en quatre, afin de donner à chaque partie deux pouces et demi; ensuite, vous les placez dans un moyen plat de terre ou autre, et les assaisonnez de persil en branche, d'un oignon émincé menu ou d'une échalotte, de sel, mignonette, huile et vinaigre; couvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les dans cet état pendant quelques heures. Dans ce laps de temps, vous masquez le fond d'un plat d'entrée de gelée d'aspic (que vous préparez comme il est dit au traité de

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXIII.

Le n° 1 représente la magnonnaise de filets de solles dans une bordure de gelée moulée.

Le n° 2, l'aspic de blanc de volaille garni d'une macédoine.

Le n° 3, la poularde en galantine à la gelée.

Le n° 4, la magnonnaise de poulets à la Reine.

Le n° 5, les perdreaux en galantine et à la gelée.

Le n° 6, le salmi chaud-froid de perdreaux.

Le n° 7, la croustade de pain garnie des escalopes de levreaux chaud-froid.

Le n° 8, la noix de veau à la gelée.

Le n° 9, le pain de foies gras sur un socle de sain-doux historié.

cette gelée), et la placez sur un grand plat de terre dans lequel vous aurez mis de la place pilée. Vous mettez pareillement à la glace un moule rond-uni de sept pouces de diamètre et de deux de hauteur. Ce moule doit avoir un cylindre de cinq pouces de largeur, de manière que le moule se trouve n'avoir réellement qu'un pouce d'épaisseur, ce qui va produire une couronne de gelée très-légère et très-élégante. C'est un avantage pour un grand nombre d'entrées froides, comme on le verra par la suite. Enfin ce moule étant placé droit dans de la glace pilée, vous l'emplissez de gelée d'aspic. Une heure après, vous la trempez promptement dans de l'eau chaude, et le versez bien vîte sur la gelée qui se trouve prise dans le plat d'entrée. Vous égouttez de nouveau vos filets de solles sur une serviette, en ayant soin d'ôter le persil et les petites parties d'oignons ; ensuite, vous les dressez en couronne dans le cylindre de gelée ; placez au pourtour de la gelée une bordure de mâles croûtons encore de gelée. (*Voyez* l'effet du dessin.) Préparez la moitié seulement de l'une des sauces magnonnaises décrites précédemment, que vous versez dans le milieu des filets. Servez de suite ; autrement, vous aurez l'attention de placer cette entrée sur de la glace.

Voilà ce qui s'appelle une magnonnaise de filets de solles à la gelée. On emploiera les mêmes procédés pour la préparation des magnonnaises de filets de brochets, de carpes, de perches, de tanches, de barbots, de turbots, de cabillauds, de truites et de saumons.

Salade de filets de solles.

Vous préparez vos filets comme les précédens. Vous faites durcir huit œufs ; et, après les avoir rafraîchis, vous coupez chacun d'eux en quatre ou en huit parties pour en former ensuite une bordure dans le genre des dessins n° 7, 8, 11 et 12 de la planche 46 ; mais, pour les placer avec grâce, vous remplissez avant le fond du plat d'entrée, de feuilles jaunes de laitue que vous aurez émincées menu et assaisonnées comme une salade ordinaire. Vous en mettez assez pour qu'elle masque le fond du plat d'un bon pouce

d'épaisseur ; ensuite, vous égouttez les filets de solles, et les posez sur la laitue en formant une couronne dans laquelle vous versez une sauce magnonnaise ; ou, si vous voulez, vous masquez de cette sauce le poisson que vous servirez de-suite : sans cela, vous devez attendre pour la saucer, à moins qu'on ne soit dans l'hiver. Alors, le cas est tout différent, parce que le froid est propice à ces sortes d'entrées qui conservent long-temps toute leur fraîcheur, tandis que, dans l'été, un quart-d'heure d'attente suffit pour les rendre méconnaissables.

On fait également des salades de toutes les sortes de poissons décrits précédemment.

Le peu de salade que je mets sous les filets sert à donner du ton et de l'élégance à ces sortes d'entrées. On emploie également la romaine, la chicorée, l'escarole et le céleri, de même qu'on sauce encore ces sortes de salades avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, et une poignée de ravigotte hachée fine et blanchie ; le tout bien mêlé, vous en masquez le poisson.

On peut ajouter dans cette sauce de la gelée d'aspic hachée fine.

CHAPITRE VI.

ASPICS DE BLANCS DE VOLAILLE GARNIS D'UNE MACÉDOINE, n° 2.

La première fois que j'ai servi cet aspic, ce fut à l'empereur des Russies à l'Elysée-Bourbon. Cette entrée est très-appétissante, tant par sa bonne mine que par sa qualité, et sur-tout si on la sert pendant la primeur des légumes et racines potagères.

Premièrement, vous préparez la gelée d'aspic telle que nous l'avons démontré dans le deuxième chapitre de cette partie. Vous préparez de petites carottes, navets, haricots verts et culs d'artichauts, de même qu'il est indiqué à l'article macédoine à l'huile ; ensuite, vous mettez deux cuillerées (à ragoût) d'aspic dans un moule d'entrée à

cylindre et uni que vous aurez placé droit dans de la glace pilée. Aussitôt que la gelée se trouve frappée par le froid, vous placez dessus une légère décoration que vous disposez avec du blanc de volaille ou de la langue à l'écarlate, ou avec de petits cornichons bien verts. (Pour la placer avec ordre, voyez l'effet des dessins, numéros 1, 2 et 3 de la planche 34). Cette opération terminée, vous versez légèrement quelques gouttes d'aspic sur la décoration, afin de la fixer sans la déranger, et cinq à six minutes après, vous recommencez la même cérémonie. Au bout du même laps de temps, vous versez doucement deux cuillères (à ragoût) de gelée que vous laissez congeler; alors, la décoration se trouve comprimée au milieu de l'épaisseur de la gelée, sur laquelle vous posez en couronne dix filets de poulets nouveaux que vous aurez sautés au beurre clarifié. Chaque filet doit être coupé au milieu de sa longueur, et paré en carré long. Sur-tout ayez l'attention de placer vos blancs de volaille de manière qu'ils soient tous éloignés des parois du moule que vous remplissez à moitié de gelée. Sitôt qu'elle sera prise, vous le remplissez d'aspic et le masquez d'un couvercle de casserole sur lequel vous placez de la glace pilée. Une bonne demi-heure après, vous trempez promptement le moule dans de l'eau chaude, et le retournez de suite sur un plat d'entrée que vous posez sur la glace. Vous mettez dans le plat de l'aspic (c'est-à-dire à l'entour) de la gelée hachée, afin de soutenir une bordure de beaux croûtons de gelée que vous coupez net, et placez dans le même genre que le dessin l'indique.

Lorsque vous êtes prêt à servir, vous remplissez le milieu de l'aspic de la petite macédoine que vous aurez sautée dans un peu de sauce magnonnaise blanche.

On garnit également cet aspic avec des filets de perdreaux, de lapereaux, cailleteaux, pigeonneaux, et de toutes sortes de filets de poissons.

Aspics de crêtes et rognons de coq garnis d'une blanquette de volaille.

Vous préparez la gelée selon la coutume. Vous en mettez

deux cuillerées (à ragoût) dans le même moule que ci-dessus. Lorsqu'elles sont prises, vous posez dessus de petits rognons (cuits bien blancs), comme le dessin du n° 3 de la planche 34 le représente. Cette décoration est l'une de celles qui convient le mieux à cette opération. Elle fait plus d'effet que toutes les autres. Ensuite vous versez par dessus un peu de gelée; et lorsqu'elle est congelée, vous en mêlez encore, afin de fixer la décoration telle que vous l'avez placée. Après cela, vous versez dans le moule deux cuillerées à ragoût d'aspic; et, dès qu'elles sont prises, vous achevez d'emplir le moule presque entièrement. Aussitôt que la gelée commence à se prendre, vous y faites entrer droites une douzaine de crêtes blanches, ce qui fera bon effet. Couvrez l'aspic d'un couvercle masqué de glace pilée; et, pendant sa congélation, vous coupez par le milieu, dans l'épaisseur, huit filets de poularde sautés ou cuits à la broche. Vous les détaillez avec un petit coupe-pâte rond de quinze à dix-huit lignes de diamètre. Ensuite vous sautez cette blanquette dans une petite terrine avec du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre. Vous la placez avec symétrie dans le milieu de l'aspic que vous aurez renversé sur son plat d'entrée, et bordé de croûtons de gelée. Au moment du service, vous masquez la blanquette avec une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigotte, et vous servez de suite.

On garnit pareillement cet aspic de ris d'agneau, de veau ou de cervelle; dans ce dernier cas, on remplace les crêtes et rognons par un émincé de ris de veau et de langue de veau à l'écarlate. On fait encore ces sortes d'aspics seulement des filets de poissons dénommés précédemment.

Petit aspic à la moderne.

Ayez huit petits moules en timbales de deux pouces et demi de diamètre sur trois de hauteur, et tout-à-fait droits. Vous les décorez dans le genre des grands, et les garnissez de même. Quand vous êtes prêt à servir, vous les renversez, en plaçant un aspic au milieu du plat, six au tour, et

le huitième sur l'aspic du milieu. Vous les entourez d'une bordure de gelée ou de beurre de couleur.

Atelet de crêtes et rognons à la gelée.

Vous préparez l'aspic selon la règle. Vous mettez cinq moules à atelet dans de la glace pilée très-fine, et versez dans chacun deux cuillerées (à bouche) d'aspic. Etant pris, vous posez dessus des rognons de coq, que vous fixez en y versant un peu de gelée; ensuite vous emplissez les moules presqu'entièrement; aussitôt que la gelée commence à se prendre, vous enfoncez droites dedans des crêtes, et les couvrez de glace.

Vous emplissez le fond d'un plat d'entrée d'aspics, que vous faites prendre à la glace; au moment du service, vous trempez promptement les atelets dans de l'eau chaude, et les renversez sur un petit couvercle de casserole, pour les placer ensuite sur le plat. Vous en mettez d'abord trois à côté les unes des autres; et, cinq minutes après, vous placez les deux autres par dessus et en travers. Après avoir bordé cette entrée de croûtons de gelée, vous pouvez verser aux quatre coins des trois premiers atelets un peu de sauce magnonnaise.

Atelet d'aspic garni de blanc de volaille et de truffes.

Vous commencez à garnir vos moules de même que ci-dessus. Vous les décorez avec de la truffe, ou, pour mieux faire, vous placez tout simplement un petit rond de blanc de volaille (que vous aurez coupé rond avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre), un de truffes, un de volaille, un de truffes et presque droits. L'atelet étant ainsi garni, vous le remplissez d'aspics; et, lorsqu'il sera renversé, sa décoration sera de petits croissans noirs et blancs formés naturellement par le placement de sa garniture.

Les cinq atelets étant ainsi garnis, vous les renversez de la même manière qu'il est démontré ci-dessus; garnissez-les d'une bordure de croûtons de gelée et de magnonnaise.

Atelet d'aspic garni de blanc de volaille à l'écarlate.

Vous procéderez de même que ci-dessus, avec cette dif-

férence que vous garnissez ces atelets avec des blancs de poularde coupés en carrés longs, d'un pouce de large sur dix-huit lignes de longueur, et de langues de veau à l'écarlate, coupées de la même manière.

On peut remplacer les blancs de poularde par des ris de veau.

On emploie les mêmes procédés pour les atelets de filets de sollesà l'écarlate, ou des filets de brochets, de perches, de grondins, de barbus, de turbots, de cabillauds et de carlets.

CHAPITRE VII.

DES GALANTINES DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

Galantine de poularde à la gelée, n° 3.

Hachez une demi-livre de noix de veau avec une livre de lard gras et huit onces de noix de jambon cuit. Vous y mêlez une once de sel épicé, deux jaunes d'œufs et deux cuillerées à bouche de fines herbes blanchies avec autant de truffes hachées fines. Cet assaisonnement bien amalgamé, vous mettez la farce dans une terrine ; vous épluchez une livre et demie de truffes bien mûres. Coupez chaque truffe en quartiers ; ayez une belle langue de veau à l'écarlate et bien rouge. Otez-en la peau, et coupez-la dans sa longueur, et en six filets seulement. Coupez de même en gros lardons d'un pouce carré, une livre de gras de jambon cru ou de gras de porc frais.

Flambez, épluchez et désossez, selon la règle, une moyenne poularde du Mans, peu grosse et bien en chair. Lorsqu'elle est désossée, vous l'élargissez sur une serviette ; vous enlevez avec le couteau la moitié des chairs de l'estomac, de même que celle des cuisses. Ensuite vous placez ces parties de chair aux endroits où la peau est presque visible, afin que la surface se trouve garnie de la même épaisseur. Semez dessus le sel épicé (1) nécessaire à l'as-

(1) Après avoir désossé la poularde, vous la pesez, et si elle pèse deux livres de chair, alors vous mettez quatre gros de sel épicé par livre, et semez ce sel pour son assaisonnement.

saisonnement; élargissez par dessus la moitié de la farce, sur laquelle vous placez la moitié des truffes, de la longe et du gras de jambon, en ayant soin de bigarrer les couleurs. Assaisonnez légèrement de sel épicé. Couvrez le tout avec la moitié du reste de la farce, que vous masquez ensuite du reste des truffes, du gras et de la longe, que vous assaisonnez un peu. Vous recouvrez le tout avec la farce restante; après cela, vous reformez la poularde dans son état primitif; et avec l'aiguille à brider, vous cousez le tour de la peau de manière à ce que toute la garniture se trouve contenue dans la poularde, que vous formez ronde ou un peu ovale. Cette partie de l'opération terminée, vous enveloppez la poularde de bardes de lard. Vous la mettez dans un morceau de linge fin, que vous serrez fort aux deux extrémités avec de la ficelle, et coupez ensuite les bouts du linge qui excède le lien. Vous placez un lien de ficelle au milieu de la poularde pour la conserver dans sa forme actuelle; placez encore deux ficelles à droite et à gauche de la première; mais observez bien que ces liens doivent être à peine serrés.

Vous foncez de bardes de lard une casserole ovale ou ronde. Si la poularde est de forme ronde, vous placez la galantine dedans, et mettez à l'entour quatre oignons, quatre carottes tournées, un fort bouquet de persil et de ciboules assaisonnées de thym, laurier, basilic et de quatre cloux de gérofle. Ajoutez les ossemens de la poularde, deux jarrets de veau ou deux pieds, assez de bouillon ou de consommé de volaille pour masquer la surface de la galantine, puis un verre de vin de Madère sec, ou de bon vin blanc, et deux cuillerées (à bouche) de vieille eau-de-vie. Couvrez le tout d'un rond ou ovale de papier beurré, et faites partir cette cuisson sur un feu ardent; après quoi vous la faites mijoter doucement pendant trois heures, et l'ôtez du feu. Une heure après, vous ôtez la galantine avec soin; vous la placez du côté de l'estomac sur un plat de terre un peu bombé, et la pressez légèrement dans le linge pour en exprimer le peu de mouillement qu'elle contient. Placez par dessus un couvercle, sur lequel vous posez un

pied de huit à dix livres, afin de donner plus de largeur à la poularde; ensuite vous passez la gelée par le tamis de soie; ôtez-en toute la partie grasse; laissez-la reposer un bon quart-d'heure; tirez-la à clair, et clarifiez-la selon les moyens donnés à l'article général des gelées.

La galantine étant froide, vous la découvrez et la ressuyez légèrement avec une serviette, et en ôtez toutes les ficelles. Vous la parez un peu si cela est nécessaire, et la glacez bien parfaitement avec une glace blonde. Placez-la ensuite sur un plat d'entrée; mettez dessus une rosace de gelée, comme le dessin du n° 3 l'indique; entourez-la de gelée hachée, et ensuite de croûtons de gelée que vous coupez avec un coupe-pâte rond, de dix lignes de diamètre, et servez.

On procédera selon ces mêmes détails pour confectionner les galantines de poulets, de dindons, perdreaux, cannetons et faisans.

Cependant on confectionne encore cette galantine de deux manières distinctes. La première consiste à couper en petits dés des truffes, du lard blanchi ou de la tétine, de la langue à l'écarlate et des pistaches mondées; le tout mêlé dans une farce à quenelle de volaille (si la galantine est de gibier, alors vous préparez la farce à quenelle de gibier), et en garnissez toutes sortes de galantines. L'autre manière est à peu près la même; puis vous employez encore la farce à quenelle; mais vous coupez en lardons les garnitures indiquées ci-dessus, au lieu de les couper en dés, et garnissez la galantine, en la masquant d'un lit de farce, sur laquelle vous rangez vos lardons avec ordre. Vous les recouvrez de farce, que vous masquez de lardons comme la première fois, et recommencez deux fois encore la même opération, en employant tous les lardons et la farce. Pour le reste du procédé, ce sont les mêmes détails que j'ai démontrés précédemment. Ces deux manières de confectionner les galantines sont usitées également dans nos grandes cuisines; mais je préfère les procédés que j'ai employés pour la garniture de la première galantine détaillée. Cette manière est meilleure sans doute,

puisqu'elle rend l'intérieur de la galantine plus séduisant à la vue, plus appétissant et plus agréable à savourer. Ces gros filets de truffes, de langue écarlate et de gras de jambon, sont incontestablement de meilleure mine que ces petits dés et petits lardons.

Galantine de perdreaux rouges aux truffes, n° 5.

Après avoir levé toutes les chairs d'un petit levreau, vous conservez les filets, et pesez le reste de la chair que vous hachez avec le double de lard gras et huit onces de jambon. Ensuite vous ajoutez le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, et un jaune d'œuf. Vous désossez trois beaux perdreaux rouges; vous les élargissez sur une serviette. Egalisez l'épaisseur des chairs, et assaisonnez-les convenablement. Placez sur chacun d'eux un sixième de la farce, que vous élargissez pour recevoir des moitiés de truffes (six morceaux dans chacun d'eux), que vous enveloppez dans de la crépine de porc frais. Entr'elles, vous placez une escalope de filets de levreaux conservés pour cet effet. Assaisonnez-les un peu, et masquez-les du reste de la farce. Cousez les peaux des perdreaux pour leur donner leur forme première. Enveloppez-les de bardes de lard, et ensuite de linge. Ficelez-les pour les maintenir de belle forme; mettez-les dans une casserole foncée de lard; faites le même assaisonnement que ci-dessus avec les carcasses du gibier, et faites-les mijoter doucement une couple d'heures. Laissez-les presque refroidir dans leur cuisson; après cela, vous les égouttez; et, dès qu'ils sont froids, vous les parez légèrement et les glacez. Ensuite vous les placez sur le plat en forme de triangle, et les ornez de gelée comme le dessin l'indique. Vous les entourez de gelée hachée et d'une bordure riche de croûtons de gelée.

On peut, en place de levreau, employer la chair de trois perdreaux; ces sortes de galantines sont d'un manger exquis.

On peut faire dans ce même genre les galantines dénommées ci-dessus, en employant des filets de poulardes en place de gibier.

Faisans en galantine à la parisienne.

Ayez un foie gras de Strasbourg; faites le dégorger et blanchir selon la coutume; coupez chaque moitié en quatre filets que vous parez. Pilez deux de ces filets avec les parures et la chair d'un perdreau rouge et autant de lard gras. Assaisonnez le tout de haut goût; ajoutez-y deux jaunes d'œufs et des fines herbes passées au beurre, le tout bien broyé. Vous passez cette farce par le tamis à quenelle; vous désossez avec soin un faisan bien mortifié et bien en chair; vous le placez sur une serviette et l'assaisonnez de haut goût. Vous placez dessus la moitié de la farce, sur laquelle vous posez trois filets de foies gras, et entre chacun d'eux des truffes, seulement coupées par moitié. Mettez le sel épicé nécessaire; recouvrez le tout avec la moitié de la farce restante. Posez dessus les foies gras des moitiés de truffes; assaisonnez de nouveau, et masquez du reste de la farce; puis avec l'aiguille à brider, vous réformez le faisan dans son état primitif, et terminez cette galantine comme nous l'avons démontré dans la préparation et la cuisson des précédentes. Mettez les ossemens du gibier, et donnez trois petites heures de cuisson.

CHAPITRE VIII.

DES SALADES ET MAGNONNAISES DE VOLAILLE.

Salades de poulets à la Reine.

Faites cuire dans une poêle ou à la broche quatre jolis poulets à la Reine, et dès qu'ils sont refroidis, dépecez-les. Levez les cuisses que vous détachez du croupion, en coupant droit la moitié du solilemne, de manière que le croupion se trouve avoir seize à dix-huit lignes de largeur. Ensuite vous coupez les filets en mettant le poulet sur le dos, afin qu'en appuyant légèrement le couteau droit, la chair se trouve coupée lisse, ce qui ne réussit pas toujours en mettant le poulet sur le côté. Vous posez le cou du poulet sur la table, en tenant le poulet droit; alors vous déta-

chez l'estomac d'un coup de couteau ; vous parez l'estomac de trois petits pouces de longueur, ensuite vous coupez le croupion de la même longueur ; vous le parez de manière qu'il n'ait plus que son épaisseur, et le dégagez de toutes les fibres intérieures qui se séparent des os. Vous laissez la peau dessus ; vous ôtez cette même peau du reste des membres, que vous parez légèrement ; mais ayez l'attention de dégager et de ratisser le bout des petits os des ailes et des cuisses, et les ailerons parés proprement.

Vous procéderez de la même manière pour dépecer les trois autres poulets ; après quoi, vous les sautez dans une terrine, avec du sel, de la mignonnette, de l'huile, du vinaigre, des branches de persil lavé, un oignon émincé ou une charlotte ; enfin, recouvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les dans cet assaisonnement pendant quelques heures. Faites durcir huit œufs égaux en grosseur, et rafraîchissez-les en les épluchant. Vous lavez six belles laitues ; enfin, une demi-heure avant le service, vous égouttez la volaille sur une serviette, en la séparant des petites parties de persil et d'oignons. Après cela, vous effeuillez les laitues, et conservez les cœurs très-petits ; émincez les feuilles menues, et assaisonnez-les comme une salade ordinaire, que vous versez dans le plat d'entrée. Vous commencez à placer dessus, et en couronne, les huit cuisses de poulet ; dans leur milieu, vous mettez les ailerons, et, par dessus les cuisses, vous posez les croupions et deux estomacs seulement. Vous les surmontez de filets en couronne, le plus serré possible, en observant d'en placer un à plat, et l'autre dans le sens contraire, c'est-à-dire sens dessus dessous, et ainsi de suite, ce qui fait un bien meilleur effet qu'en posant à plat les huit filets qui ne s'accordent jamais, puisqu'ils sont quatre à droite et quatre à gauche. Vous posez par dessus les deux estomacs ; on doit avoir le soin de tenir cette entrée très-étroite et très-élevée, afin de lui donner cette élégance qui caractérise ces sortes d'entrées, comme l'indique le dessin du n° 5. Vous faites une bordure d'œufs coupés en huit, et entre chaque quartier, vous placez droits les petits cœurs de laitue, chaque

cœur coupé en quatre et même en six ; puis vous placez la moitié d'un œuf dans lequel vous posez droit un cœur de laitue, et le mettez sur la salade pour en faire le couronnement. (*Voyez* l'effet du dessin.) Ensuite vous mêlez dans une moyenne terrine une bonne pincée de cerfeuil et quelques feuilles d'estragon et de pimprenelle, le tout haché et blanchi, du sel, du gros poivre, de l'huile et du vinaigre à la ravigotte, et une bonne cuillerée de gelée d'aspic haché menu. Le tout bien amalgamé, vous masquez avec la salade, que vous servez de suite.

Magnonnaise de volaille à la gelée.

Vous cuisez et dépecez quatre poulets selon les procédés décrits ci-dessus, et les assaisonnez encore de même, avec de l'huile, du vinaigre, des branches de persil et un oignon émincé. Vous les laissez en cet état une couple d'heures. Pendant ce laps de temps, vous mettez de la gelée d'aspic à la glace, et préparez la sauce magnonnaise blanche, telle qu'elle se trouve enseignée au chapitre IV. Une heure avant le service, vous égouttez les poulets sur une serviette, et les sautez ensuite dans une terrine avec le quart de la magnonnaise. Vous les posez sur de la glace pilée pendant une demi-heure, en les sautant de temps en temps. Après cela, vous les dressez dans le même ordre que nous l'avons démontré dans l'article précédent, mais sans aucune espèce de salade, et toujours en donnant à cette entrée le plus de hauteur possible. Vous garnissez de gelée hachée le bord du plat, et ensuite de gros croûtons de gelée, dans le genre de ceux que nous avons dessinés aux numéros 1, 2, 3, 4, 5 et 6 de la planche 45e. Au moment du service, vous maniez la magnonnaise avec la cuillère à sauce, afin de la rendre mollette, pour en masquer bien lisse la volaille, ce qui ne peut avoir lieu si cette sauce se trouve trop liée ; mais dans ce cas, on la ramollit, en y mêlant une cuillerée (à bouche) de consommé froid, ou de bouillon, ou de gelée liquide, ou simplement de l'eau.

La magnonnaise de volaille à la ravigotte se prépare absolument de la même manière que celle indiquée à la ge-

léo ; elle ne diffère que par la magnonnaise verte, qui remplace la blanche.

Salade de volaille à la magnonnaise.

Cette entrée n'est autre chose que la salade de volaille, que nous avons analysée ci-dessus ; mais celle-ci diffère cependant beaucoup par le coup-d'œil que lui donne la sauce magnonnaise avec laquelle vous la masquez, c'est-à-dire que vous la saucez avec une magnonnaise blanche ou verte ; c'est la seule différence.

Sautés de poulets en salade à la magnonnaise.

Après avoir levé et paré les filets de six poulets gras, vous les sautez au beurre comme pour le sauté au suprême. Vous les égouttez sur une serviette, et les mettez refroidir légèrement pressés entre deux couvercles de casserole. Pendant ce temps, vous mettez les douze filets mignons (que vous avez gardés à cet effet) à la Conti, avec des truffes ou avec de la langue à l'écarlatte, et les placez au fur et à mesure dans un plat à sauter, en leur donnant la forme d'un petit fer à cheval. Lorsqu'ils sont sautés, vous les refroidissez, comme les gros filets, entre deux couvercles. Ensuite vous parez légèrement tous vos filets ; vous émincez six cœurs de belles laitues, que vous assaisonnez comme de coutume. Versez-les sur un plat d'entrée, et formez-en une espèce de couronne, sur laquelle vous dressez les filets de volaille, en mettant un filet de Conti entre les gros, et ainsi de suite, ce qui produit un bon effet ; mais on doit avoir l'attention de dresser cette jolie entrée très-ronde, et la plus étroite possible ; après quoi vous l'entourez d'une riche bordure de croûtons de gelée d'aspics. Vous mettez dans le milieu une magnonnaise-ravigotte ou blanche.

Cependant si vous mettez la magnonnaise blanche, vous glacez légèrement les filets non Conti, mais vous les conserverez blancs si vous les sautez à la magnonnaise-ravigotte.

Sautés de poulets à l'écarlate, sauce magnonnaise.

Vous préparez douze filets de poulets, comme il est dit ci-dessus; mais ne séparez point des filets les filets mignons. Pendant le temps qu'ils sont à refroidir, vous parez douze filets de langues à l'écarlate, de la même forme que ceux de poulets, mais ceux-ci un peu moins épais. Ensuite vous parez légèrement ceux de poulets, puis vous masquez le fond d'un plat d'entrée avec de la gelée hachée, sur laquelle vous dressez les filets en couronne, en les mêlant alternativement roses et blancs. Ensuite vous garnissez le tour du plat de mâles croûtons de gelée, et versez dans le milieu de l'entrée une sauce magnonnaise blanche ou verte.

Sautés de poulets aux truffes à la magnonnaise.

Après avoir marqué dix filets de petites poulardes ou de poulets, comme je l'ai dit ci-dessus, vous marquez de la même forme, mais plus minces, dix filets de truffes cuites au vin de Champagne, ou si elles sont crues, vous les faites mijoter dix minutes dans du vin de Madère ou de Champagne, mais après qu'elles sont parées. Vous parez aussi et glacez les filets de poulardes; vous masquez de gelée hachée le fond d'un plat d'entrée, et dressez dessus la couronne de filets en les plaçant alternativement l'un de truffes, l'autre de volaille, et ainsi de suite. Vous garnissez l'entrée d'une riche bordure de gelée, et versez dans le milieu des filets une sauce magnonnaise blanche : servez de suite.

Sautés de poulets aux truffes à la gelée.

Sautez comme de coutume dix filets de poulets à la Reine, et les mettez refroidir entre deux couvercles. Parez de même forme et de même épaisseur dix filets de truffes bien noires et bien cuites au vin de Madère. Après avoir paré les filets de poulets, vous les dressez dans un moule à aspic, uni et à cylindre, et presque droit, en les mêlant tour-à-tour noirs et blancs. Remplissez ensuite le moule de gelée d'aspics; placez le tout sur de la glace pilée; gar-

nissez également de gelée le fond d'un plat d'entrée, et la faites prendre à la glace; une demi-heure avant le service vous trempez vivement le moule dans de l'eau chaude, et renversez l'aspic sur le milieu d'un plat garni de gelée; garnissez l'aspic d'une belle bordure de gelée; versez dans le milieu des filets une sauce magnonnaise, ravigotte ou blanche, et servez.

Cette manière de mouler les filets donne infiniment d'éclat et d'élégance à cette jolie entrée froide. J'ai monté également, dans le même genre, des filets de perdreaux, de lapereaux, de pigeons et de cailles; mais je les mêlais de filets Conti ou de langues à l'écarlate ou de truffes.

Sautés de poulardes à la Macédoine, sauce magnonnaise.

Dix filets de volaille étant préparés selon la règle, vous les dressez en couronne, en mettant entre chacun d'eux une moitié de cul d'artichauts paré de même que les filets; vous garnissez le plat d'une riche bordure de racines, comme je les ai figurés par les dessins de la planche 46e; et, au moment du service, vous versez dans le milieu des filets une petite macédoine, que vous préparez comme je l'ai démontré pour la macédoine à l'huile; mais ayez soin de la dresser en rocher, et de la masquer ainsi que les filets avec une sauce magnonnaise blanche ou verte.

On met également entre chaque filet de volailles, des filets de truffes ou de langue à l'écarlate.

CHAPITRE IX.

DES CHAUDS-FROIDS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

Salmi chaud-froid de perdreaux à la gelée.

Faites cuire à la broche six perdreaux rouges; quand ils sont froids, vous levez les cuisses, les ailes et l'estomac; vous en séparez les peaux et les parez parfaitement. Ressuyez-les avec une serviette, et placez-les dans une moyenne casserole; ensuite vous mettez dans une casse-

role les débris des ossemens avec un verre de bon vin du Rhin, ~~un autre~~ ou autre blanc de Bourgogne, une feuille de laurier, cinq ou six échalottes : couvrez et placez la casserole sur un fourneau modéré. Le tout étant à moitié réduit, vous y joignez une grande cuillerée à pot de blond de veau : le tout en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau. Une heure après que ce fumet a doucement bouilli, vous le dégraissez avec soin; vous le passez sans pression à la serviette fine, et le replacez sur le feu dans une moyenne casserole, en y joignant deux cuillerées à pot d'espagnole clarifiée. Quand le tout est bouillant, placez-le sur l'angle du fourneau; une demi-heure après, dégraissez l'espagnole, que vous placez de suite en plein fourneau, et remuez-la sans cesse avec une cuillère de bois, afin de la réduire promptement, et en même temps pour l'empêcher de déposer au fond de la casserole; mais, pour la clarifier brillante, vous la laissez par intervalle sans la remuer, en y mettant chaque fois une cuillerée à bouche de gelée d'aspic. Lorsqu'elle est réduite à point (un peu liée), vous la passez dans une petite casserole, et la remuez de temps en temps avec une cuillère à sauce, pour qu'elle se refroidisse bien lisse. Quand elle est tiède encore, vous en versez le quart sur les membres des perdreaux, que vous remuez en mouvant légèrement la casserole, et la placez sur la glace pendant une demi-heure; ensuite vous commencez à dresser les cuisses en couronne serrée, sur laquelle vous placez de la même manière les dix filets, et par-dessus trois estomacs, et sur ceux-ci les deux derniers estomacs, ce qui donne beaucoup de grâce à l'entrée. Couronnez-la par une belle truffe cuite au vin de Champagne et sans être pelée; vous placez dessus une grosse crête double cuite bien blanche; ensuite travaillez la sauce, en la vanant avec la cuillère; et, si elle se trouve trop liée, vous la remettrez un instant sur le feu, afin de tiédir seulement les parois de la casserole; mais si, dans le cas contraire, elle n'est point assez liée, vous la remettez sur la glace, ce qui la ressaisit promptement. Enfin pour que cette sauce soit

bonne à masquer, elle doit quitter difficilement la cuillère, en formant cependant un cordon lié et très-lisse : alors vous masquez avec précaution la surface du salmi, dont vous aurez ôté la truffe, que vous replacez ensuite. Votre entrée, pour être d'un beau fini, doit avoir une physionomie lisse et brillante : c'est alors qu'elle aura l'éclat dont elle est susceptible. Garnissez l'entrée d'une jolie bordure de racines ou de gelée d'aspics, et servez.

Salmi chaud-froid de perdreaux aux truffes à la gelée.

Vous préparez ce salmi comme le précédent; mais ne mettez que quatre perdreaux. Vous joignez à la sauce un fumet de truffes; et, en dressant l'entrée, vous placez, entre chaque membre de gibier, une lame de truffe cuite au vin ou dans la sauce du chaud-froid : telle est la seule différence de cette entrée avec l'autre.

On procédera de la même manière pour la confection des chauds-froids de faisans, de bécasses, de pluviers, de canards sauvages, de sarcelles, de grives, et autre menu gibier.

Filets de bécasses aux truffes à la gelée.

Faites cuire à la broche cinq bécasses; lorsqu'elles sont froides, vous levez les filets sans faire d'estomac, de sorte que les filets doivent se trouver entiers. Vous pilez les chairs des cuisses avec quelque légère parure de truffes et de champignons; vous mettez dans une casserole les ossemens du gibier, un verre de bon vin blanc, un peu de parure de truffes, une feuille de laurier, des échalottes. Le tout placé sur le feu, vous le réduisez des trois-quarts; vous le passez à la serviette, et travailez avec ce fumet deux cuillerées à pot d'espagnole clarifiée; vous terminez cette sauce selon les procédés donnés ci-dessus pour le chaud-froid de perdreaux.

Cette sauce étant passée à l'étamine, vous en versez la moitié dans une casserole, dans laquelle vous délayez la chair du gibier que vous avez pilé. Placez le tout sur un fourneau modéré, en remuant le coulis avec une cuillière de bois; dès qu'il est presque bouillant, vous le passez en

purée par l'étamine, et le laissez refroidoir. Pendant ce temps, vous dressez sur un plat d'entrée les dix filets de bécasses en couronne élevée et étroite, et en joignant, entre chaque filet, une lame de truffe parée, de la même forme que les filets. Vous versez au milieu de cette couronne la purée de gibier, en la rendant le plus bombé possible, afin de la détacher des filets. La sauce étant froide, vous la travaillez avec la cuillère pour la rendre lisse et déliée; puis vous en masquez les filets et la purée de gibier. Garnissez le tour de l'entrée d'un cordon de gelée hachée, afin d'y placer ensuite, avec plus d'aisance, une jolie bordure de mâles croûton de gelée; vous pouvez masquer de gelée hachée la surface du coulis de gibier, ce qui fait bon effet, de même que vous pouvez servir cette entrée sans cette addition.

On procédera, selon les détails donnés ci-dessus, pour des entrées de filets, de perdreaux rouges, de faisans, de sarcelles, de grives, de lapereaux de garenne, de levreaux et de filets de volaille, en garnissant l'intérieur de cette entrée d'une purée de volaille ou de gibier.

Chaud-froid de poulets à la gelée.

Après avoir légèrement flambé cinq beaux poulets à la Reine, vous les dépecez selon la règle pour fricasser; vous les laissez dégorger pendant une couple d'heures sur le fourneau, en observant que l'eau ne soit jamais plus que tiède; ensuite vous égouttez les poulets; vous les rafraîchissez à plusieurs eaux, et les mettez dans une casserole avec assez de bouillon pour les baigner aisément. Placez-les en plein fourneau, et laissez-les bouillir quelques minutes; après quoi vous les égouttez et les mettez de suite dans de l'eau fraîche. Quand ils sont refroidis, vous parez légèrement les membres de volaille, et les placez au fur et à mesure dans une casserole où vous aurez fait tiédir du beurre fin. Le tout étant ainsi paré, vous le placez sur un fourneau modéré pendant quelques minutes, en sautant souvent la fricassée, afin de roidir légèrement tous les membres de volaille : masquez-les ensuite d'une petite poignée de fa-

rine ; sautez-le tout en tenant toujours la casserole sur le feu; et, après l'avoir ôtée, vous y mettez le mouillement dans lequel a été blanchie la fricassée, en le tirant à clair : le tout bien mêlé, vous placez la casserole sur le fourneau, et assaisonnez la fricassée de sel, d'une pointe de muscade, d'un bouquet composé de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, de deux oignons dans lesquels vous fichez deux clous de girofle, et d'une douzaine de champignons tournés; le tout étant en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et, trois-quarts d'heure après, vous dégraissez avec soin la fricassée de poulet qui doit se trouver cuite : alors vous enlevez avec une cuillère percée les membres de poulets, en les laissant bien s'égoutter, et vous les placez à mesure dans une casserole, que vous couvrez.

Vous faites réduire la sauce convenablement, vous l'ôtez de dessus le feu; et, deux minutes après, vous y mêlez une liaison de cinq jaunes d'œufs, en la remuant toujours avec une cuillère de bois, et vous y faites jeter quelque bouillon; après quoi vous la passez à l'étamine fine. Dès qu'elle est refroidie, vous en versez le tiers dans la fricassée, que vous sautez une fois ou deux seulement, et la placez sur de la glace pilée pendant une demi-heure : dressez ensuite cette fricassée de la même manière que je l'ai indiquée pour la magnonnaise de volaille. On donnera le plus de hauteur possible à cette entrée, que vous couronnez d'une belle truffe cuite au vin de Champagne, et non épluchée; mettez dessus une belle crête double et très-blanche. Cette opération terminée, vous travaillez la sauce en y joignant quatre cuillerées à bouche de gelée d'aspic tiède, ce qui doit la rendre très-lisse et un peu liée : alors vous en masquez bien également la surface de la fricassée (en ôtant la truffe, que vous replacez ensuite); vous la garnissez autour de gelée hachée et d'une belle bordure de croûtons de gelée : servez de suite.

Chauds-froids de poulets aux truffes.

Vous préparez cette fricassée de poulets à la Reine

comme la précédente; et, en la dressant, vous y mêlez quelques moitiés de truffes. Après l'avoir saucée, vous placez çà et là sept ou huit truffes tournées rondes, ce qui produit bon effet; ensuite vous garnissez le tour de la fricassée de gelée hachée, et après cela de beaux croûtons de gelée aux truffes, ou de racines bien glacées : servez.

Observations sur les chauds-froids.

Il m'est arrivé d'avoir à faire, dans les grands extraordinaires, quatre entrées de chauds-froids; alors je sentis l'avantage que j'avais en dressant deux entrées avec les cuisses du côté droit (en mettant dix cuisses sur chaque entrée), sur lesquelles je plaçais en couronne les filets du côté gauche. Cet arrangement me donnait beaucoup de facilité pour dresser mes entrées avec grâce, attendu que les membres de poulets se trouvent par ce moyen tous du même côté; mais, comme on ne peut obtenir ces mêmes résultats que dans de grands extraordinaires (c'est pourtant un avantage marqué), j'ai démontré la manière que j'ai jugé la plus convenable à l'article salade de volaille.

Les mêmes observations s'appliquent généralement sur toutes les entrées de volailles ou de gibiers dépecés, c'est-à-dire que, lorsqu'on se trouve dans une grande affaire avoir plusieurs entrées de la même manière, on emploie les procédés décrits ci-dessus pour les dresser avec succès.

CHAPITRE X.

DES ENTRÉES DE VEAU, DE BŒUF ET DE MOUTON A LA GELÉE.

Noix de veau à la gelée, n° 7.

Ayez une belle noix de veau femelle, c'est-à-dire une noix de veau qui soit couverte d'une belle tétine; mais vous fixez cette même tétine (1) sur le milieu de la noix

(1) Lorsque cette tétine se trouve par trop petite, on en ajoute une seconde que l'on place de manière qu'elle n'en forme plus qu'une à la cuisson.

de veau avec l'aiguille à brider, en y passant deux fois de la ficelle, que vous serrez à peine; ensuite vous parez légèrement la noix de veau, que vous garnissez de lardons de jambon maigre et gras, ou de langue à l'écarlate et de lard; vous placez ces lardons perpendiculairement. Vous mettez dans une moyenne braisière des bardes de lard, sur lesquelles vous posez la noix de veau, ses parures, deux jarrets ou deux pieds de veau, une poule, deux carottes, quatre oignons, un fort bouquet assaisonné, deux cloux de gérofle, un peu de sel, un demi verre de vin de Madère sec ou d'eau-de-vie, et trois cuillerées à pot de bouillon. Couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; placez la braisière sur un fourneau ardent, et, lorsque l'ébullition a lieu, vous le mettez sur des cendres rouges, afin que la noix de veau ne fasse que mijoter pendant deux bonnes heures : vous mettez également du feu sur la braisière.

La noix de veau étant cuite, vous la laissez presque refroidir dans son fond; et lorsqu'elle n'est plus que tiède, vous l'égouttez sur un plat, en observant que la tétine ne se trouve point déformée. Ensuite vous passez le fond de la cuisson à la serviette fine; et après l'avoir parfaitement dégraissé, vous le clarifiez selon la règle, en y joignant un verre de vin blanc. Mettez cette gelée prendre à la glace; la noix de veau étant bien froide, vous parez la surface de la tétine (dont vous ôtez la surface), afin de la rendre lisse et très-blanche. Vous la parez ensuite sur sa largeur et épaisseur, dans le genre des dessins n° 7 de la planche 33. Vous parez légèrement la noix de veau de belle forme et toujours en conservant dans son entier la forme que vous avez donnée à la tétine; ensuite, glacez la surface de la noix sans toucher à la tétine, afin de lui conserver sa blancheur, ce qui fait en partie la beauté de cette entrée.

Vous hachez la moitié de la gelée (qui doit être parfaitement congelée); vous la versez sur le plat d'entrée, et posez dessus la noix de veau, dont vous décorez ensuite la tétine avec de la gelée et de la truffe seulement, ou de la

langue à l'écarlate. Vous parez avec le reste de la gelée, de mâles croûtons que vous placez en bordure. Servez de suite.

Noix de veau au beurre de Montpellier.

Vous préparez cette noix de veau comme la précédente, et lorsqu'elle est parée et glacée, vous la posez sur un lit de beurre de Montpellier, et la garnissez d'une jolie bordure de gelée, de racines ou de beurre de couleur.

Noix de veau au beurre d'écrevisses.

Vous parez légèrement une belle noix de veau, et la piquez de lardons de jambon et de lard; vous la serrez dans sa largeur avec une ficelle, afin de la rendre de forme ronde; puis vous la faites cuire, comme il est dit ci-dessus. Etant froide, vous la parez légèrement en lui donnant le plus de grâce possible, et tenant sa surface un peu bombée. Après l'avoir glacée, vous roulez un cordon de beurre d'écrevisses que vous avez mis rafraîchir à la glace. Vous roulez ce beurre de la grosseur du petit doigt, et le placez ensuite sur la noix de veau, en le faisant tourner en forme de volute (ou de limaçon, c'est la même chose); vous le fixez sur la noix en l'appuyant et en le rendant étroit dans sa largeur, de manière que le vide du limaçon se trouve avoir un bon doigt de largeur, que vous remplissez avec de la gelée hachée en diamant; vous garnissez le tour de la noix de veau de gelée hachée, et d'une riche bordure de croûtons de gelée. Cette noix de veau n'a pas besoin de tétine.

Noix de veau à la Périgord.

Après avoir légèrement paré une noix de veau comme pour piquer, vous la garnissez de gros lardons de truffes; mais vous placez ces mêmes truffes avec ordre et symétrie, de manière à en former une rosace, ou une palmette, ou tout simplement une espèce de damier. La noix de veau étant ainsi garnie, vous l'enveloppez de barde de lard, et la ficelez légèrement, afin de la conserver de belle forme; vous la faites cuire comme les précédentes. Etant froide,

vous la parez convenablement et la glacez, après quoi, vous coupez avec un coupe-racine de huit lignes de diamètre, des lardons de truffes cuites au vin de Champagne, ou dans la cuisson de la noix de veau. Donnez à ces lardons vingt lignes de longueur; ensuite, vous coupez avec le même coupe-racine la noix de veau, de manière à en emporter des petits ronds entre les lardons qui se trouvent cuits avec la noix de veau. Dans ces petits trous, vous placez droit des lardons de truffes disposés à cet effet, en observant qu'ils excèdent d'un petit pouce la surface de la noix de veau. Vous la posez sur un plat d'entrée garni de gelée hachée fine, et vous masquez également le dessus de la noix de veau de la même gelée, de manière que les lardons de truffes excèdent à peine l'épaisseur de cette gelée, ce qui donne beaucoup de grâce à cette entrée. Vous la garnissez d'une riche bordure de croûtons de gelée mêlés de croûtons de truffes; c'est-à-dire, que vous placez tour-à-tour un croûton de gelée, un croûton de truffes glacées, et ainsi de suite; ou tout simplement une jolie bordure de gelée, ou une de truffes seulement. Servez.

Cotelettes de veau à la gelée.

Parez légèrement huit petites cotelettes de veau, que vous piquez de lardons de jambon et de lard gras, ou de langue de veau à l'écarlatte. Vous les placez dans une casserole foncée de bardes de lard, et les masquez encore de bardes de lard. Vous placez par-dessus les parures, deux carottes, deux oignons, deux clous de gérofle, un fort bouquet garni de thym, laurier et basilic; un peu de sel, un verre de vin blanc, un demi d'eau-de-vie, et deux cuillerées à pot de bouillon; couvrez le tout d'un papier beurré, et placez la casserole sur le feu. Quand elle est en parfaite ébullition, vous placez du feu dessus et dessous, de manière que les cotelettes ne fassent que bouillonner légèrement pendant deux bonnes heures; après quoi vous les égouttez. Lorsqu'elles sont presque froides, vous les pressez entre deux plafonds, en mettant dessus un poids de six livres.

Quand elles sont tout-à-fait refroidies, vous les parez

bien parfaitement; vous les glacez et les dressez sur un plat garni de gelée hachée, mais vous les placez le filet de la cotelette en haut, ce qui fait une jolie entrée.

Vous décorez légèrement le dessus de chaque cotelette avec de la gelée; vous les entourez d'une belle bordure de croûtons de gelée, et vous servez.

Cotelettes de veau à la Belle-Vue.

Vous piquez six cotelettes de lardons de truffes et de langue de veau à l'écarlate; mais vous les garnissez en formant, avec ces mêmes lardons, un quadrille. Vous faites cuire, et parez vos cotelettes de la manière qu'il est indiqué ci-dessus; après cela, vous les glacez et les passez dans un petit plat à sauter, où vous aurez fait prendre de la gelée froide sur les cotelettes, afin de les rendre brillantes. Placez-les un moment sur la glace, après quoi vous présentez le plat à sauter sur le feu, le temps nécessaire pour détacher la gelée. Vous détachez les cotelettes avec la pointe du couteau, et les parez promptement de la gelée qui excède le diamètre de cotelette. Vous la dressez sur un plat garni de gelée hachée, et toujours en observant de placer les filets des cotelettes en haut, et du côté qu'elles se trouvent le plus masqué de gelée, ce qui produit de l'effet. Vous garnissez cette entrée de mâles croûtons de gelée.

Cervelle de veau à la magnonnaise.

Après avoir mondé cinq cervelles de veau, vous les faites dégorger pendant quelques heures dans l'eau fraîche; vous les égouttez et les placez sur une écumoire pour les déposer de-là dans une casserole d'eau bouillante, où vous aurez joint une petite poignée de sel et un demi verre de vinaigre à l'estragon. Après qu'elles ont bouilli en cet état pendant un bon quart-d'heure, vous enlevez les cervelles avec l'écumoire. Ayez l'attention de les conserver entières, et laissez-les refroidir dans une terrinée d'eau fraîche. Ensuite, vous foncez et entourez de bardes de lard, une casserole (à riz de veau), assez grande pour contenir aisément les cervelles; vous les masquez de lames de chair de citron.

Couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré. Ajoutez un bouquet assaisonné de deux oignons piqués de deux clous de gérofle, et un fond de poêle ou seulement du bouillon et du dégraissé de poêle, en assez grande quantité pour que la surface des cervelles se trouve un peu masquée par le dégraissé. Le tout en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse, en observant que les cervelles mijotent doucement pendant une bonne heure; vous les laissez presque refroidir dans leur cuisson, et les égouttez ensuite sur une serviette. Vous les séparez par moitiés, et les parez légèrement; vous les dressez en couronne sur un plat d'entrée; vous les garnissez autour de gelée hachée, et d'une riche bordure de croûtons de gelée. Sur l'entre-deux de chaque moitié de cervelle, vous placez un croissant de gelée que vous coupez avec un coupe-pâte rond de vingt lignes de diamètre.

Ensuite vous versez dans le milieu de la couronne, une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigotte, et vous servez.

Salades de cervelles de veau.

Préparez cinq cervelles de veau, selon les procédés indiqués ci-dessus. Vous les dressez en couronne sur un plat d'entrée, dont vous aurez garni le fond de laitue émincée et assaisonnée en salade. Garnissez de même de laitue le tour des cervelles et ensuite d'une bordure élégante d'œufs, ornée de cœurs de laitue et de filets d'anchois. Au moment du service, vous masquez les cervelles d'une sauce magnonnaise à la ravigotte, ou vous versez tout simplement cette sauce dans le milieu des cervelles. Servez.

Cervelles de veau au beurre de Montpellier.

Après avoir préparé le beurre de Montpellier (*Voyez* cet article Chapitre III), vous le dressez en couronne sur le plat d'entrée, et posez par-dessus huit moitiés de cervelles cuites et parées selon la règle; mais au fur et à mesure que vous placez les cervelles, vous mettez entre chacune d'elles un croûton de beurre de Montpellier, que vous avez paré sem-

blable aux croûtons pour les sautés de volaille. Pour parer ce beurre convenablement, vous le faites glacer dans une terrine garnie d'eau, et de morceaux de glace lavés; vous pouvez border ces espèces de croûtons de filets d'anchois. Vous garnissez cette entrée d'une belle bordure de mâles croûtons de gelée d'aspic. Servez.

Les cervelles de veau au beurre de Montpellier aux écrevisses, se préparent de même que les précédentes, avec cette différence que l'on emploie du beurre de Montpellier aux écrevisses.

Cervelles de veau à la gelée.

Vous préparez la moitié de la recette du beurre de Montpellier; vous garnissez de gelée le moule à cylindre pour bordures; aussitôt que cette gelée est frappée par la glace, vous la démoulez sur un plat d'entrée que vous posez sur de la glace pilée. Vous placez dans le cylindre de gelée une cervelle entière, que vous masquez avec le beurre de Montpellier (que vous aurez préparé à la glace), afin d'en remplir le cylindre; ensuite, vous posez sur ce beurre trois cervelles entières cuites selon la coutume, et très-blanches. Vous les ornez dessus avec des filets de gelée ou de gelée hachée, et garnissez le plat d'une bordure de gelée ou de beurre de couleur : servez.

Balotines d'agneau en galantine à la gelée.

Désossez une épaule d'agneau. Vous la garnissez de la même manière que nous l'avons détaillé au chapitre des galantines de volaille : vous la faites cuire selon la même règle. Ayez soin de donner à cette balotine une belle forme ronde. Lorsqu'elle est presque refroidie, vous l'égouttez de sa cuisson et la pressez légèrement entre deux couvercles; ensuite, vous la parez, la glacez et la placez sur de la gelée hachée, dont vous aurez garni un plat d'entrée. Vous décorez le dessus d'une jolie rosace de filets de gelée ou d'une double étoile; vous la garnissez d'une riche bordure de croûtons de gelée, et vous servez.

On fait également des galantines de carrés de mouton en forme de carbonnade.

Filets de mouton à la gelée.

Levez les filets de deux beaux carrés de moutons; vous les piquez de moyens lardons assaisonnés de fines herbes, et les placez ensuite dans une casserole ovale, garnie de bardes de lard; ajoutez toutes les parures de mouton, deux carottes tournées, deux oignons garnis de deux clous de gérofle, un bon bouquet de persil assaisonné, un peu de sel et gros poivre, un verre de vin de Madère et deux cuillerées à pot de consommé ou bouillon, le tout couvert de bardes de lard et d'un rond de papier beurré. Lorsque l'ébullition a lieu, vous placez la casserole feu dessus et dessous, de manière que les filets ne fassent que mijoter pendant deux grandes heures. Vous ôtez la casserole du feu et laissez presque refroidir les filets dans leur cuisson; vous les égouttez et les pressez légèrement entre deux couvercles. Lorsqu'ils sont parfaitement froids, vous les parez convenablement et coupez chaque filet au milieu, afin d'obtenir, par ce moyen, quatre filets d'égale longueur. Après les avoir masqués de glace, vous en posez deux sur un plat d'entrée, sur lesquels vous posez les deux autres en travers. Vous ornez le dessus de filets de gelée en forme de palmes, et les entourez de gelée hachée et d'une riche bordure de croûtons de gelée : servez.

On prépare également des filets de chevreuils, de sangliers et autre gibier de la même manière.

Cotelettes de moutons à la gelée.

Piquez dix cotelettes de beau mouton de lardons de lard et de jambon. Vous foncez une moyenne casserole ronde de bardes de lard; vous y placez les cotelettes avec ordre, et les couvrez de lard. Vous mettez par-dessus les parures de mouton, deux carottes tournées, deux oignons, deux clous de gérofle, un bouquet garni, un peu de sel et de mignonnette, un verre de Madère ou de bon vin blanc, et deux petites cuillerées (à pot) de consommé. Couvrez d'un rond de papier beurré, et donnez deux heures de cuisson, en ayant soin que cela ne fasse que mijoter. Les cotelettes

étant presque froides, vous les égouttez de leur cuisson, et les pressez un peu entre deux couvercles sur lesquels vous placez un poids de six à huit livres. Dès qu'elles se trouvent très-refroidies, vous les parez joliment et les glacez. Vous les dressez sur le plat garni de gelée hachée, mais toujours en plaçant les filets en haut ; vous les décorez de gelée, et les entourez de gelée hachée et de mâles croûtons de gelée.

Langues de mouton à la magnonnaise.

Après avoir blanchi douze langues de mouton, vous les parez et les placez dans une casserole foncée de bardes de lard ; ajoutez les parures, deux carottes, deux oignons, deux clous de gérofle, un fort bouquet assaisonné de sel et gros poivre, un bon verre de Madère ou autre, et deux cuillerées de consommé. Couvrez le tout de lard et d'un rond de papier. Donnez trois heures de cuisson ; et, lorsque les langues sont presque froides, vous les égouttez et les mettez en pression entre deux plafonds, afin de leur donner autant de largeur possible. Quand elles sont entièrement froides, vous ôtez la peau et les parez en leur donnant toute la grâce dont elles sont susceptibles. Vous les glacez et les dressez en couronne sur un plat d'entrée ; vous les entourez de gelée hachée et d'une belle bordure de croutons de gelée. Au moment du service, vous versez au milieu une sauce magnonnaise blanche ou à la ravigotte.

On les sert à la gelée, en supprimant la magnonnaise. Pour les langues de mouton à l'écarlate, vous ne mettez que dix langues ; et entre chacune d'elles, vous placez un filet de langue de veau à l'écarlate, paré de la même forme que les langues de mouton. Dans le milieu de la couronne, vous introduisez de la gelée hachée.

Langues de mouton au beurre de Montpellier.

Vous préparez dix langues de la même manière que ci-dessus ; mais, au lieu de les mettre en pression à plat, vous mettez celles-ci sur le côté, afin de les rendre étroites ; et, après les avoir parées et glacées, vous dressez au mi-

lieu du plat d'entrée une couronne de beurre de Montpellier d'un pouce d'épaisseur, de quatre de hauteur et cinq de diamètre; ensuite vous placez à l'entour de cette couronne, et à un pouce de distance, une bordure du même beurre, ce qui soutient les langues que vous placez droites à l'entour de la couronne. Vous ornez les langues de gelée, et placez entre chacune d'elles une crête découpée avec des filets de langue de veau à l'écarlate ou de truffes. Garnissez le tour de gelée hachée, d'une bordure de racines, de beurre de couleur ou de gelée.

Langue de mouton au beurre de Montpellier aux écrevisses.

Vous préparez dix langues de mouton comme les précédentes. Vous garnissez le plat d'entrée de beurre de Montpellier aux écrevisses, que vous disposez en couronne de sept pouces de diamètre, de deux de hauteur et d'un de largeur; alors vous posez les gros bouts des langues sur cette couronne, de manière que les bouts minces des langues se trouvent dans le milieu de la couronne. Vous les couvrez ensuite au milieu avec un peu de beurre aux écrevisses, que vous parez en formant un petit dôme de trois pouces de diamètre. Vous le masquez ensuite de gelée hachée, ce qui donne de l'éclat, et entre les gros bouts de langue, vous placez un crouton de gelée. Vous garnissez le tour de l'entrée de gelée hachée et d'une riche bordure de gelée.

Côtes de bœuf à la gelée.

Parez légèrement une côte de bœuf à trois côtes d'épaisseur. Vous la garnissez de lardons de jambon et de lard assaisonnés; vous l'entourez de bardes de lard, et la ficelez légèrement pour la conserver d'une belle forme. Vous la ficelez également sur son épaisseur, afin de la tenir le plus épais possible; ensuite, vous la mettez dans une casserole ovale avec des parures de veau et de bœuf, un verre de Madère, un demi d'eau-de-vie, trois cuillerées à pot de consommé, deux carottes tournées, deux oignons garnis de clous de gérofle, un bon bouquet assaisonné d'un peu de sel et gros poivre, un papier beurré. Donnez quatre

heures de cuisson, en observant que l'ébullition soit douce, et laissez la côte dans sa cuisson. Dès qu'elle n'est plus que tiède, vous l'égouttez et la pressez un peu entre deux couvercles. Quand elle est parfaitement refroidie, vous la parez, avec l'attention de ne point en détacher l'os que vous parez et ratissez très-blanc. Vous glacez la côte; vous la placez sur un plat d'entrée, que vous aurez garni de gelée hachée : mettez dessus une légère décoration de gelée, et entourez-la d'une belle bordure de gelée.

Filets de bœuf à la gelée.

Vous parez légèrement un beau filet de bœuf; vous le piquez de lardons de jambon et de lard, et les roulez ensuite en volute en commençant par le gros bout. Vous le serrez d'une ficelle pour le conserver rond, et l'entourez de bardes de lard. Vous ficelez encore pour le maintenir de belle forme, et le placez dans une casserole ronde avec le même assaisonnement que ci-dessus. Vous donnez la même cuisson, et lorsque le filet est presque froid, vous l'égouttez et le pressez légèrement entre deux couvercles. Dès qu'il se trouve refroidi, vous le parez convenablement, le glacez, le posez sur un plat : décorez le dessus de gelée. Vous le garnissez autour encore de gelée hachée et d'une bordure de mâles croûtons de gelée.

On dispose aussi ce filet d'une autre forme, comme nous l'avons représenté par le dessin du n° 8 de la planche 31. Après l'avoir piqué, vous le ployez en deux dans sa longueur, et le ficelez afin de le tenir d'un carré long; voilà toute la différence.

CHAPITRE XI.

DES CROUSTADES A LA MODERNE.

Croustade de pain garnie d'une escalope de levreaux chauds-froids.

Vous préparez cette croustade de la même manière que je l'ai démontré au chapitre de la planche 31; et, après

l'avoir vidée, vous la garnissez de deux cuillerées de farce fine, que vous élargissez afin d'en masquer l'intérieur. Vous la mettez quelques minutes au four pour seulement faire prendre la farce; lorsqu'elle est froide, vous la garnissez d'une escalope que vous préparez ainsi :

Après avoir levé les filets de deux levreaux, vous les parez en escalope et les placez au fur et à mesure dans un plat à sauter; masquez-les ensuite de beurre tiède, d'un peu de sel fin et d'un rond de papier.

Vous mettez dans une casserole les débris des gibiers, avec sept à huit échalottes, une feuille de laurier, une pointe d'ail, deux cuillerées à pot de bouillon, et quelques champignons ou des parures de truffes, le tout en parfaite ébullition. Vous placez la casserole sur l'angle du fourneau; et, une heure après, vous passez le fumet à la serviette; ensuite, vous faites réduire un verre de bon vin blanc avec quelques échalottes, une demi-feuille de laurier, deux clous de gérofle : vous y joignez deux cuillerées (à pot) d'espagnole clarifiée et le fumet de gibier. Le tout en ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau, et laissez doucement bouillir la sauce pendant une bonne heure. Vous la dégraissez et la passez à l'étamine. Versez-la ensuite dans une moyenne casserole, et réduisez-la à grande ébullition sur un feu ardent en la remuant continuellement avec une cuillère de bois. Lorsqu'elle se trouve assez réduite, ce que vous voyez aisément en la versant de la cuillère (elle doit former une espèce de cordon lié et très-brillant), vous la passez à l'étamine dans une casserole à bain marie. Vous sautez l'escalope sur un feu modéré, et après l'avoir égouttée de son beurre, vous y versez la moitié de la sauce en remuant la casserole, afin de mêler le tout parfaitement. Dès que l'escalope est froide, vous la versez dans la croustade avec ordre. Vous travaillez le reste de la sauce avec deux cuillerées de gelée à peine tiède; et quand elle se trouve bonne à masquer, vous la versez sur l'escalope et servez.

On peut garnir le bord du plat de croûtons de gelée, de racines ou de beurre de couleur.

On prépare encore cette escalope d'une autre manière, en faisant cuire les filets entiers entre des bardes de lard, ou dans du beurre seulement avec une feuille de laurier, et sur des cendres rouges, afin que le gibier ne fasse que mijoter, ou dans le four doux. Dès que les filets sont froids, vous les parez en escalope, et les saucez de la même manière que ci-dessus : voilà toute la différence.

On peut également garnir cette croustade d'une escalope de lapereaux, de mauviettes, de grives ou de filets de cailles, de pigeons, de bécassines, de perdreaux, de canards sauvages, de sarcelles, et autre menu gibier. On garnit aussi cette croustade d'une blanquette de volaille aux truffes ou aux champignons.

CHAPITRE XII.

DES PAINS DE FOIES GRAS, DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

Pains de foies gras.

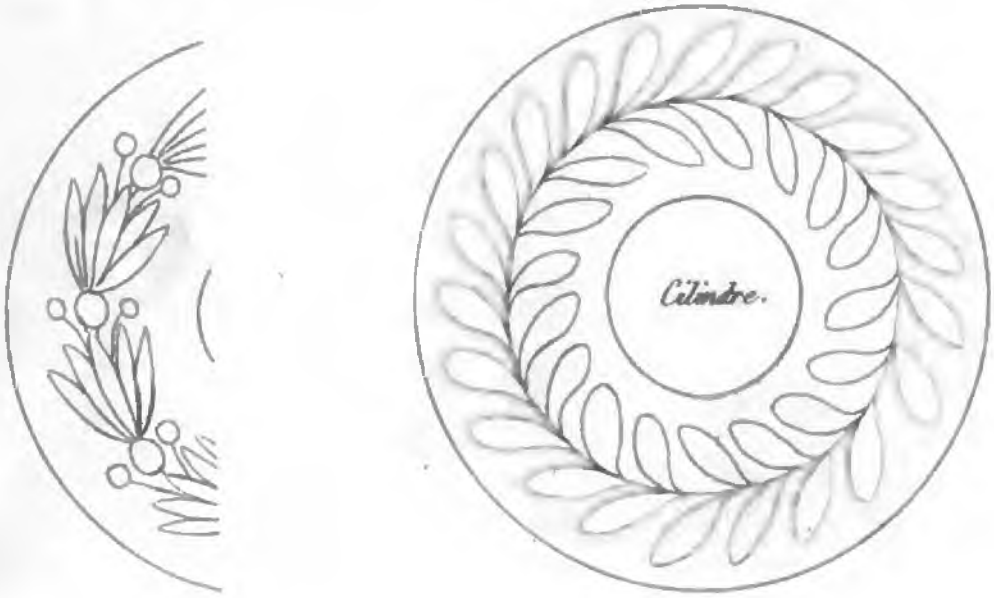
Pesez une livre de foies gras de chapons, que vous aurez parfaitement parés et fait dégorger. Pesez ensuite dix onces de panade (*Voyez* les farces à quenelles), et huit de beurre fin ou de lard râpé. Vous commencez à bien piler la panade; vous y mêlez le beurre, et ôtez ce mélange du mortier, dans lequel vous broyez les foies parfaitement. Ensuite vous y joignez la panade, et pilez le tout pendant un bon quart d'heure, en y mêlant cinq jaunes d'œufs, une once de sel épicé, deux cuillerées de fines herbes passées au beurre, et une de velouté. Le tout bien amalgamé, vous le passez au tamis à quenelle, et mettez cette farce dans une terrine. Vous y mêlez deux onces de tétine blanchie et coupée en petits dés, deux de langue à l'écarlate, et deux de truffes. (On peut mettre également deux onces de cornichons; mais il est encore mieux de n'en pas mettre.) Vous versez cette préparation dans un moule d'entrée à cylindre, que vous aurez masqué convenablement de petites bandes de lard très-minces, afin que l'intérieur se trouve bien uni. Vous tapez le moule pour que la farce en prenne bien les

formes. Vous masquez le dessus encore de lard, et placez ce moule dans une casserole de quatre pouces plus large. Alors vous y versez assez d'eau bouillante pour que le moule soit presqu'entièrement baigné. Vous posez le tout sur des cendres rouges. Mettez également sur le couvercle des cendres rouges, de manière que l'eau ait toujours le même degré de chaleur, presque bouillante : car la moindre ébullition ferait gonfler la farce, qui alors se décompose en partie. Il en résulte les plus grands inconvéniens, tant pour la qualité du pain de foie que pour sa physionomie. Il est donc de la plus grande nécessité de soigner le bain marie, afin d'éviter l'ébullition. Deux bonnes heures après, vous retirez le moule et le mettez à la glace, ou dans un lieu frais. Lorsque le pain de foie est bien refroidi, vous faites chauffer le moule sur le fourneau pour avoir l'aisance de sortir le pain de foie, en retournant le moule sur un couvercle de casserole. Alors vous ôtez le moule et les bardes de lard qui masquent le pain de foie, que vous glacez ensuite dessus et autour, avec de la glace un peu chaude et bien blonde.

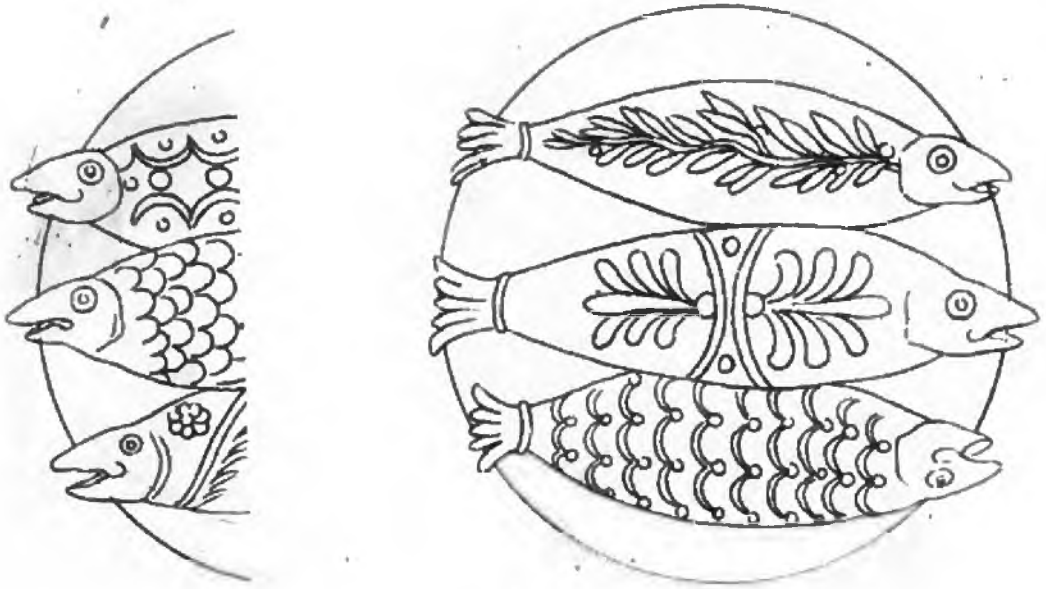
Vous posez le pain de foie sur un plat d'entrée où vous aurez fait prendre plein le fond de gelée. Vous garnissez de gelée hachée le bord du plat, et ensuite de mâles croûtons de gelée ; après ce, vous ornez le dessus avec de la gelée en petits croûtons et hachés. Servez.

On emploie les mêmes procédés que ci-dessus pour confectionner des pains de volailles, en remplaçant les foies par une livre de chair de filet de volaille ; de même, pour les pains de gibier, en employant une livre de chair de levreau, de lapereau ou perdreau. On ajoutera, dans ces sortes de farces, deux onces de beurre de plus que dans la précédente ; ou bien vous le remplacez par du velouté, ou par de l'espagnolette bien réduite, ce qui donne encore plus d'onction à ces pains de volaille ou de gibier.

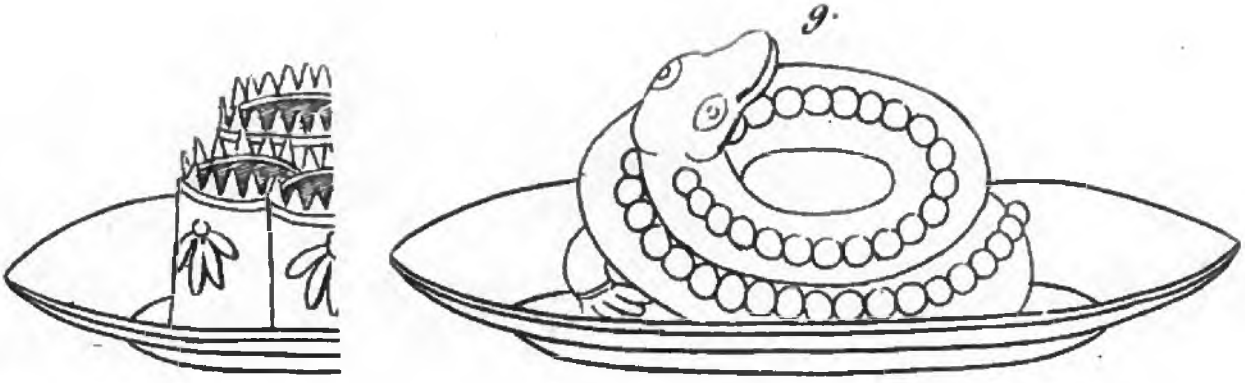
3.



6.



9.



CHAPITRE XIII.

OBSERVATIONS SUR LA DÉCORATION DES ASPICS.

Pour orner ces sortes d'entrées convenablement, on doit ne composer leur décor que d'une seule couleur, ou de deux au plus, comme je l'ai indiqué par les nos 1, 2 et 3. Le n° 1 est le dessus d'un aspic à cylindre, orné d'une couronne dont les feuilles sont de blancs de volaille, et les petits boutons, de truffes. On peut mettre les feuilles en truffes, et les boutons de blancs de volaille; ou les feuilles de cornichons, et les boutons de blancs de volaille; ou les boutons de truffes et les feuilles de langue à l'écarlate, de manière que la décoration ne se compose toujours de deux seules couleurs. On emploie les mêmes détails pour la couronne du n° 2, mais en ne composant cette couronne que d'une seule couleur, à moins cependant qu'on ne veuille mêler les feuilles, en en plaçant alternativement une blanche, une rouge, et ainsi de suite; ou une noire, une blanche, ou une blanche, une verte, ce qui produit encore assez bon effet. La décoration du n° 3 se compose d'une couronne de petits rognons cuits bien blancs; on fait encore la même décoration avec des queues d'écrevisses (ou de crevettes). Ces trois derniers ornemens sont préférables aux précédens; mais on ne peut pas toujours donner les mêmes décorations. Ces trois dessins appartiennent à la haute cuisine, et attestent le bon goût, tandis que les cuisiniers médiocres composent leurs décors d'une infinité de petits

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXIV.

Les nos 1, 2 et 3 représentent trois décorations d'aspics.
Le n° 4, les truites à la magnonnaise et à la gelée.
Le n° 5, la darne de saumon à la magnonnaise.
Le n° 6, les perches historiées à la magnonnaise.
Le n° 7, le bastion d'anguilles en galantine.
Le n° 8, la darne de saumon au beurre de Montpellier.
Le n° 9, la galantine d'anguilles roulées glacées, ornées de champignons.

détails qui ne signifient rien. Le pire de ce genre ridicule, c'est qu'ils amalgament toujours cinq à six couleurs pour former une seule décoration, ce qui devient réellement insipide et dégoûtant; mais j'espère, à l'avenir, que ce genre sera entièrement proscrit.

Pour rendre nos décorations d'un beau transparent, nous devons observer qu'il est important de ne foncer le moule que de quatre lignes au plus de hauteur de gelée, sur laquelle nous plaçons les ornemens; qu'il faut masquer ensuite de la même épaisseur de gelée, de manière que l'aspic étant renversé, a tout l'éclat dont cette jolie entrée est susceptible.

J'ai toujours remarqué que, quand la décoration se trouvait placée dans une gelée blanche (les huit lignes seulement, et le reste du moule rempli d'aspic colorié), elle produisait infiniment plus d'effet que dans la gelée de couleur.

CHAPITRE XIV.

LA DARNE DE SAUMON AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Ayez une belle darne de saumon de cinq à six pouces de largeur; ratissez-en les écailles; et, après l'avoir lavée et ressuyée, vous la placez droite, et la piquez d'une douzaine de cornichons tournés et bien verts. Vous remplissez le vide avec une grosse carotte que vous parez convenablement, et l'entourez de bardes de lard. Vous masquez entièrement la darne de bardes de lard, et la placez sur une couenne de la même largeur. Vous la ficelez afin de la maintenir dans cet état; après quoi vous la placez dans une casserole, où vous versez une marinade cuite, que vous composez ainsi :

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, trois oignons et trois carottes amincies, une petite poignée de persil en branches, du thym, du basilic, deux feuilles de laurier, quatre clous de girofle, une forte pincée de gros poivre, et posez le tout sur un feu modéré pendant quinze à vingt minutes, en ayant soin de remuer avec une cuil-

lère de bois, afin de colorer légèrement les racines. Vous y mettez deux bouteilles de bon vin blanc, le sel nécessaire, et vous versez cette marinade cuite sous la darne de saumon, que vous placez sur un feu doux pour qu'elle ne fasse que frémir pendant une petite heure. Vous la laissez refroidir dans sa cuisson; vous l'égouttez ensuite, la parez légèrement dessus et autour, et ne laissez que la chair rouge.

Vous masquez le fond d'un plat d'entrée de beurre de Montpellier (*Voyez* cet article), sur lequel vous placez la darne, que vous masquez autour seulement avec le même beurre. Vous l'ornez de dents-de-loup formées de lames de truffes; et, à la pointe de chacune d'elles, vous placez un petit bouton de langue à l'écarlate, de manière que cet ornement fasse l'effet du dessin n° 8 de la planche précédente. Ensuite, vous posez sur la darne une rosace de gelée d'aspic, et garnissez le tour de l'entrée d'une bordure de petits oignons à la chivri, comme le dessin l'indique. Servez.

On sert également cette darne de saumon glacée et posée simplement sur un lit de beurre de Montpellier; on orne le dessus de gelée, et on la garnit d'une riche bordure de mâles croûtons de gelée. On peut encore placer la darne de saumon à plat sur le lit de beurre; elle produit volontiers un meilleur effet en cet état que lorsqu'on la dresse debout.

Darnes de saumon à la magnonnaise.

Vous préparez une belle darne de saumon, selon les procédés décrits ci-dessus; après l'avoir parée, vous la glacez légèrement, et la placez sur un plat d'entrée, dont vous aurez masqué le fond d'une sauce magnonnaise blanche ou verte. Vous garnissez le vide de la darne avec la même sauce; vous garnissez le dessus d'une palmette de gelée, et le tour d'une bordure de beaux croûtons de gelée. Servez.

On peut également masquer entièrement la darne de la sauce magnonnaise, et l'orner ensuite avec des truffes, des cornichons et de la langue à l'écarlate.

CHAPITRE XV.

TRUITES A LA MAGNONNAISE, n° 4.

Ayez trois petites truites pour entrée; et, après les avoir vidées, vous les ficelez pour maintenir la tête seulement; vous les faites cuire dans du vin rouge, avec l'assaisonnement décrit ci-dessus pour la marinade cuite. Ayez soin qu'elles ne fassent que mijoter pendant douze ou quinze minutes. Dès qu'elles sont refroidies, vous les égouttez les dépouillez et les parez convenablement. Vous les placez sur un plat d'entrée, et les masquez d'une sauce magnonnaise blanche. Vous les décorez, comme le dessin l'indique, avec des truffes ou avec des cornichons, des filets d'anchois ou de langue à l'écarlate; mais toujours en observant de ne composer les ornemens que d'une seule couleur. Ensuite vous garnissez le tout d'une bordure de croûtons de gelée, et servez.

On peut également masquer ces truites d'une magnonnaise à la ravigote.

Perches historiées à la magnonnaise, n° 6.

Ayez trois perches d'égale grosseur; et, après les avoir habillées, vous leur ficelez la tête seulement. Vous les mettez dans une casserole ovale avec du persil en branches et de l'eau de sel (faites fondre dans deux pintes d'eau une forte poignée de sel, et tirez ensuite l'eau à clair). Vous les couvrez d'un papier ovale et beurré, et les faites doucement mijoter pendant quinze minutes. Dès qu'elles sont froides, vous les égouttez, les parez, les placez sur le plat, les masquez d'une sauce magnonnaise blanche ou verte, et les décorez dans le même genre que les truites : vous les garnissez d'une bordure de gelée.

On sert aussi ces sortes d'entrées masquées simplement de magnonnaises sans les historier.

CHAPITRE XVI.

GALANTINE D'ANGUILLE EN BASTION A LA GELÉE.

Après avoir dépouillé une belle anguille de Seine, vous la désossez, avec l'attention de ne point percer la peau; vous l'élargissez ensuite sur une serviette, et la masquez légèrement de farce à quenelle de brochets, sur laquelle vous placez des filets de truffes, de langue écarlate et de cornichons de trois lignes carrées. Vous les masquez d'un peu de farce, et roulez l'anguille dans sa forme première, en la cousant avec l'aiguille à brider et de la ficelle; après quoi vous l'entourez de bardes de lard, et la roulez dans une demi-serviette, que vous liez aux deux extrémités. Vous la cousez sur la longueur, afin que l'anguille, par ce moyen, soit contenue d'une forme parfaite, ce qu'on ne peut obtenir, en liant la serviette comme on le fait ordinairement. Enfin, la galantine ainsi préparée, vous la mettez dans une poissonnière avec une marinade cuite, comme je l'ai indiqué pour la cuisson de la darne de saumon au beurre de Montpellier. (*Voyez* cet article.) Vous faites doucement mijotter l'anguille pendant trente à quarante minutes, et la laissez refroidir dans sa cuisson. Après cela, vous l'égouttez et la parez légèrement, en la coupant en huit tronçons, dont un de six pouces de longueur, et les sept autres de trois pouces. Vous les glacez, et les placez sur un lit de beurre de Montpellier, en mettant le plus long au milieu, et les autres à l'entour; ensuite vous placez sur chacun deux une bordure de petits croûtons de gelée, et mettez dans le milieu de ces petits croûtons un peu de gelée hachée. Garnissez l'entrée d'une riche bordure de mâles croûtons de gelée ou de beurre de couleur, et servez.

On sert pareillement cette entrée au beurre de Montpellier aux écrevisses.

Galantines d'anguille en forme de volute, n° 9.

Vous préparez cette anguille de la même manière que la précédente; après l'avoir roulée dans la serviette, vous la

tournez en forme de volute à l'entour d'un dôme de quatre pouces de hauteur sur trois de diamètre. Vous placez l'anguille ainsi tournée sur le dôme, dans une serviette que vous nouez légèrement, afin de la maintenir de belle forme. Vous la faites cuire dans une casserole ronde avec une marinade cuite : lorsqu'elle est froide dans sa cuisson, vous l'égouttez, la désenveloppez et la dressez sur un plat, dont le milieu sera garni de beurre de Montpellier formant le dôme, afin qu'elle conserve sa bonne tournure; ensuite, vous la glacez, et placez dessus de gros champignons glacéscomme le dessin l'indique, ou vous remplacez ces champignons par de grosses perles que vous préparez ainsi : Faites raffermir à la glace, sur un couvercle de casserole, du beurre de Montpellier élargi sur six lignes d'épaisseur; vous le détaillez avec un petit coupe-pâte de neuf lignes de diamètre, et placez au fur et à mesure les perles, ce qui fait un meilleur effet que les champignons.

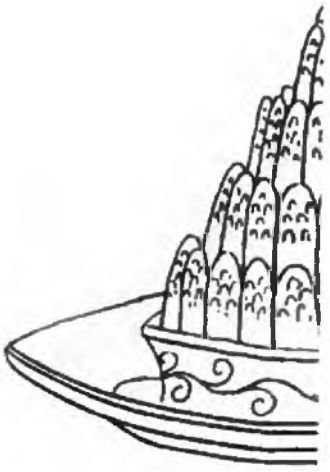
Cette opération terminée, vous garnissez l'entrée d'une belle bordure de croûtons de gelée, et servez.

Anguilles en galantine à la magnonnaise.

Vous préparez une anguille de même que nous l'avons démontré pour l'anguille en bastion; et lorsqu'elle est froide, vous la coupez en dix morceaux de trois pouces de longueur; mais vous les coupez en forme de losanges, afin qu'elles fassent plus d'effet. Vous dressez l'anguille ainsi : vous en placez quatre tronçons sur le plat, de manière qu'ils forment un losange parfait; vous en placez encore trois dans le même ordre, puis vous en mettez deux par dessus, sur lesquels vous placez le dernier, de manière que le tout se trouve en parfaite harmonie. Ensuite vous le masquez d'une sauce magnonnaise blanche ou verte, et garnissez le tour d'une riche bordure de gelée ou de beurre de couleur.

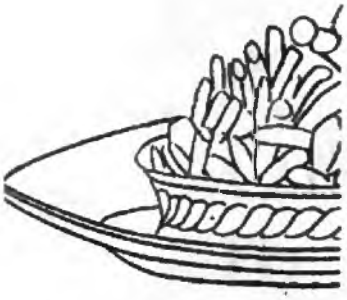
Galantines d'anguilles en arcade au beurre de Montpellier aux écrevisses.

Vous désossez et farcissez une moyenne anguille selon

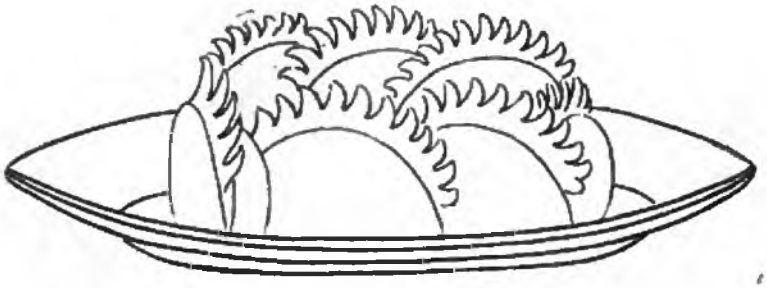


3.

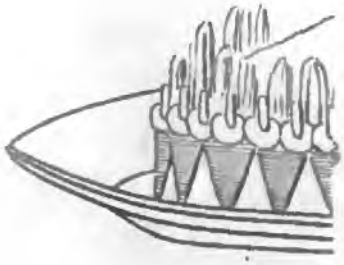


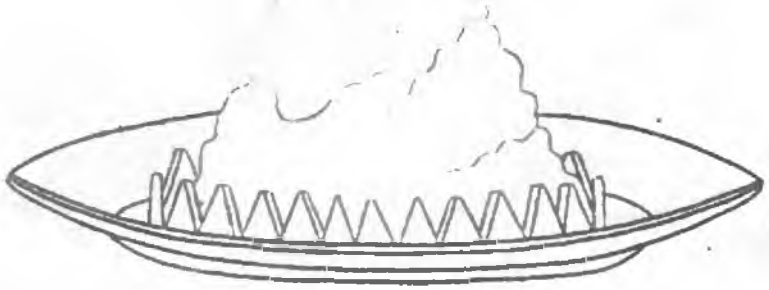


6.



9.





la règle ; vous la coupez au milieu, et l'entourez ensuite de bardes de lard et d'une serviette, que vous liez comme de coutume. Vous placez vos deux moitiés d'anguille dans une casserole ovale, en leur donnant la forme d'un fer à cheval, et les entourez de fragmens de carottes, afin de les maintenir dans cet état. Vous les faites cuire selon la règle ; lorsqu'elles sont froides, parées et glacées, vous les dressez droites sur du beurre de Montpellier, à côté l'une de l'autre, de manière que les deux ne forment qu'une arcade, que vous ornez de queues d'écrevisses, de truffes et de gelée. Vous garnissez le tour d'une bordure de gelée.

CHAPITRE XVII.

DES ENTREMETS FROIDS DE LÉGUMES ET RACINES.

Buisson d'asperges en croustade, n° 1.

Après avoir détrempé quatre jaunes d'œufs de pâtes à nouille, vous en formez une abaisse longue de dix-neuf pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Avec toutes les parures, vous faites une abaisse ronde de six pouces de diamètre ; vous collez la bande autour pour en former une croustade, que vous pincez et décorez légèrement, et, après l'avoir dorée, vous la mettez sécher au four doux : ensuite, vous placez au milieu une belle asperge, que vous entourez de six autres de neuf pouces de lon-

SUJETS DE LA PLANCHE XXXV.

Le n° 1 représente le buisson d'asperges en croustade.
Le n° 2, les culs d'artichauts à la provençale.
Le n° 3, la pyramide de salsifis à l'huile.
Le n° 4, la macédoine à l'huile et en croustade.
Le n° 5, les culs d'artichauts à la gelée.
Le n° 6, les culs d'artichauts à l'écarlate.
Le n° 7, la salade à la parisienne.
Le n° 8, la croustade garnie de chou-fleurs et de haricots verts.
Le n° 9, les chou-fleurs à la magnonnaise et à la gelée.

gueur. Vous les entourez avec douze belles asperges de huit pouces de longueur, à l'entour desquelles vous en placez seize autres de sept pouces de longueur. Enfin, vous les entourez encore de deux ronds d'asperges, les unes longues de six pouces, et les dernières de cinq. Mais, pour dresser ces asperges avec grâce, *Voyez* l'effet du dessin n° 1 : cet entremets se mange à l'huile ou à la magnonnaise.

On doit avoir l'attention de cuire ces asperges à grande ébullition, afin de les obtenir bien vertes; aussitôt qu'elles sont presques cuites (c'est-à-dire un peu fermes), vous les refroidissez à l'eau fraiche.

Culs d'artichauts à la magnonnaise, n° 2.

Après avoir effeuillé huit beaux artichauts, vous les tournez parfaitement ronds, et au fur et à mesure que vous en avez un de tourné, vous avez soin de le frotter avec la moitié d'un citron, et le jetez dans l'eau fraîche. Les huit artichauts ainsi préparés, vous les mettez dans une moyenne casserole d'eau bouillante, avec deux onces de beurre, le suc de deux citrons et du sel convenablement. Quand ils sont en parfaite ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau : couvrez les artichauts d'un rond de papier beurré, et laissez-les mijoter. Dès l'instant qu'ils sont tendres au toucher, vous les égouttez, en otez le foin, et les parez au tour. Vous les faites mariner dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du gros poivre; et deux heures après, vous les égouttez et vous coupez chaque artichaut par moitié, mais l'une un peu plus grosse que l'autre; ensuite, vous coupez les grosses moitiés par le milieu, les placez en couronne sur le plat d'entremets; après quoi, vous coupez les autres moitiés en deux, et les posez en couronne sur l'autre, comme le représente le dessin n° 3 de la planche précédente.

Au moment du service, vous versez au milieu une magnonnaise très-blanche ou verte.

On peut ajouter une bordure de gelée ou de racines.

Pyramide de salsifis à l'huile, n° 3.

Ayez une botte de salsifis bien égaux en grosseur; et au fur et à mesure que vous les ratissez, vous les jetez dans une terrine d'eau où vous aurez mis du vinaigre et un peu de sel. Quand ils sont ainsi préparés, vous les égouttez et les sautez dans une grande casserole où vous aurez fait tiédir quatre onces de beurre avec le suc de deux citrons, ou deux cuillerées de bon vinaigre. Ce procédé conserve la blancheur des salsifis, sur lesquels vous versez assez d'eau presque bouillante, pour emplir la casserole que vous placez sur le feu. Vous ajoutez une petite poignée de sel; et, dès que l'ébullition a lieu, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau. Couvrez les salsifis d'un rond de papier beurré : laissez les mijoter sans interruption; et, quand ils sont tendres au toucher, vous les laissez refroidir dans leur cuisson. Vous les égouttez, et les sautez avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel et du gros poivre, et les laissez mariner une couple d'heures; ensuite, vous les parez de manière à pouvoir les dresser dans le genre du dessin n° 3 de la planche ci-dessus. Versez dans le fond du plat de l'huile et du vinaigre, ou saucez le tout d'une magnonnaise blanche.

On sert encore les salsifis en petites bottes, qu'on lie avec des filets d'anchois. On place ces petites bottes droites et en couronnes, au milieu desquelles vous versez une magnonnaise verte. (*Voyez* cet article.)

Macédoine à l'huile et en croustade, n° 4.

Ayez cinq carottes bien rouges, que vous coupez par parties de huit lignes de longueur; coupez également cinq beaux navets bien sains : détaillez le tout en petites colonnes avec un coupe-racine de trois lignes de diamètre. Vous les faites blanchir quelques minutes à l'eau bouillante avec une pincée de sel; et après les avoir rafraîchies à l'eau froide, vous faites cuire les carottes séparément dans du bouillon avec une pointe de sucre. Faites de même pour

les navets; mais ayez soin de les égoutter un peu fermes de cuisson.

Quand ils sont froids, vous les mêlez dans une terrine avec des pointes d'asperges et des haricots verts coupés de huit lignes de longueur et blanchies un peu fermes de cuisson : ajoutez une bonne cuillerée de moyens pois (cuits à l'anglaise) et une de haricots blancs.

Vous assaisonnez la macédoine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon (1), une pointe de muscade et gros poivre, du cerfeuil haché très-fin, une petite gousse d'échalotte hachée et blanchie, trois cuillerées de gelée d'aspic. Sautez le tout quatre à cinq fois, afin de mêler parfaitement l'assaisonnement. Lorsqu'il est prêt à servir, vous dressez la macédoine en rocher dans une petite croustade, comme il est indiqué pour le buisson d'asperges. Servez de suite.

On peut ajouter, sur le bord de la croustade, une couronne de petites parties de chou-fleurs cuits bien blancs; on peut également ajouter dans cette macédoine des concombres, des champignons, des culs d'artichauts. Vous détaillez ces légumes en petits dés ou en colonnes, comme les carottes.

On sert également cet entremets sur le plat d'entremets, entouré d'une bordure de racines, comme il est dit aux entrées froides, ou bien vous faites seulement une couronne de chou-fleurs.

Après avoir mariné la macédoine avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre, vous l'égouttez sur une serviette, et la sautez ensuite avec deux petites cuillerées de bonne magnonnaise. Vous la dressez comme de coutume, et la masquez parfaitement de sauce magnonnaise, dans laquelle vous versez la macédoine en pyramide. (*Voyez* cet article.)

---

(1) Il est important de remarquer que le vinaigre ne doit être mis qu'au moment de servir l'entremets; tandis qu'en le mettant d'avance, son acide rend bientôt terne et livide la couleur pritanière des haricots verts et des pointes d'asperges. Lorsque cela arrive, la macédoine perd tout son mérite.

Culs d'artichauts à la gelée, n° 5.

Tournez et faites cuire dix culs d'artichauts comme il est indiqué à l'article du n° 3. Lorsqu'ils sont froids, vous parez très-ronds les six plus beaux, et coupez les quatre restans avec un coupe-racine de quinze à dix-huit lignes de diamètre ; de manière que chaque cul d'artichaut doit vous donner trois ronds, que vous rendez égaux d'épaisseur. Vous placez ces ronds deux par deux sur le plat d'entremets, dans lequel vous aurez fait prendre assez de gelée d'aspic pour remplir le fond. Ensuite vous placez sur ces petits socles (qui doivenl être placés à distance égale), les six artichauts, de manière à former la coupe, comme le représente le dessin du n° 5.

Vous hachez de la gelée d'aspic, et en garnissez l'intérieur des six culs d'artichauts ; servez.

On garnit le plat d'une bordure de gelée ou de racines.

Les culs d'artichauts à la macédoine se préparent de même que les précédens ; mais vous les garnissez en pyramide d'une grande cuillerée de macédoine préparée, comme il est décrit ci-dessus au n° 5, ou tout simplement de petits haricots verts à l'huile (de six lignes de longueur) ou de pointes d'asperges.

Avant de dresser cet entremets, vous pouvez faire mariner les artichauts dans un assaisonnement de sel, mignonette, huile et vinaigre à l'estragon, et vous les égouttez, au bout de deux heures, sur une serviette.

Culs d'artichauts à l'écarlate, n° 6.

Après avoir tourné et fait cuire quatorze culs d'artichauts, comme les précédens, vous coupez chacun d'eux d'un tiers de leur diamètre. Vous les posez droits sur le côté coupé, en les accouplant deux par deux, et les placez en couronne dans cet état sur le plat d'entremets, dans le genre du dessin n° 6.

Vous coupez sept lames de langue de bœuf à l'écarlate, et les découpez demi circulaires et à dents-de-loup. Vous placez chacune d'elle dans l'entre deux des culs d'arti-

chauts. (*Voyez* l'effet du dessin.) Ensuite vous coupez en petits dés les parures des artichauts et les parures de langue, que vous sautez dans une magnonnaise à la ravigotte. Versez le tout dans la couronne ou dans le milieu de l'entremets.

On peut également masquer les culs d'artichauts d'une magnonnaise blanche, et y placer ensuite les crêtes de langue.

On sert tout simplement cet entremets à l'huile et à la ravigotte hachée très-fine.

On met encore au milieu de ces culs d'artichauts une bonne macédoine, ou des pointes d'asperges, ou des haricots verts à l'huile.

On peut encore mettre la crête de truffes.

Salade à la parisienne, n° 7.

Vous préparez de même qu'il est dit pour la macédoine, n° 5, des carottes, des navets, des pointes d'asperges et des haricots verts. Vous les sautez dans une petite terrine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel, du poivre, du cerfeuil et une pointe d'échalotte hachée.

Vous coupez par parties de vingt lignes de longueur une bettrave rouge et trois grosses pommes de terre cuites à l'eau. Vous les coupez droites en lames de huit lignes d'épaisseur, et coupez chaque lame en deux angles parfaits. Vous placez sur le plat d'entremets une couronne de six pouces de diamètre avec les angles de pommes de terre. Vous placez entre chacune d'elles les angles de betterave, de manière que le tout forme une bordure pleine de vingt lignes de hauteur. Pour lui donner de la consistance, vous emplissez le fond du plat de gelée d'aspic, que vous faites prendre à la glace, après quoi vous percez le milieu à trente champignons avec un coupe-racine de deux lignes de largeur. Vous placez dans ces petits trous une pointe d'asperge de douze lignes de longueur, des haricots verts, de petites colonnes de carottes, ou de betteraves rouges; ensuite vous trempez vos champignons dans une grande cuillerée de gelée d'aspic un peu prise, et les placez au fur

et à mesure sur la bordure des betteraves. Ce peu de gelée rend les champignons comme glacés, ce qui fait un fort bel effet. Au moment du service, vous sautez la macédoine et la versez dans la couronne. Vous la masquez légèrement d'une sauce magnonnaise blanche, et placez droits dans l'intérieur de la couronne des cœurs de petites laitues coupées par quartiers ou par moitiés; mais vous conservez la plus entière, que vous fichez au milieu de la macédoine dressée en pyramide; servez de suite.

Vous pouvez également faire la bordure avec des œufs durcis, coupés en quatre ou en huit, et placés dans le genre des bordures dessinées n°s 7, 8, 9, 10, 11 et 12 de la planche 46.

De même vous remplacez les cœurs de laitues par de petites feuilles de céleri, de chicorée ou d'escarole.

Mais lorsque vous ferez une bordure d'œufs, vous l'attacherez au plat, en y versant de la gelée, comme il est décrit ci-dessus. Vous masquerez la macédoine d'une magnonnaise verte.

Croustade garnie de chou-fleurs et de harioots verts, n° 8.

Vous préparez une croustade, comme il est indiqué au premier article de ce chapitre; et, après avoir cuit vos haricots bien verts, vous les sautez dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre à l'estragon, du sel, du gros poivre et une pointe de muscade, du persil et un peu d'échalotte hachée et blanchie. Au moment du service, vous en versez la moitié dans la croustade, sur le bord de laquelle vous placez une couronne de petits chou-fleurs égaux en grosseur; vous versez le reste des haricots, en les dressant le plus haut possible. Servez.

Chou-fleurs à la magnonnaise et à la gelée, n° 9.

Vos chou-fleurs étant épluchés, vous les jetez dans de l'eau bouillante avec beurre et du sel, et les retirez du feu étant fermes de cuisson. Vous les laissez refroidir dans leur eau, ce qui achève de les cuire; et, après les avoir égout-

tés, vous les marinez une couple d'heures avec de l'huile, du vinaigre, du sel et de la mignonnette. Au moment du service, vous dressez l'entremets le plus élevé possible. Vous le masquez d'une magnonnaise blanche, et placez à l'entour une bordure de beaux croûtons de gelée d'aspic.

Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade.

Ayez des haricots verts fins et aussi égaux en grosseur et longueur qu'il sera possible. Lorsqu'ils sont gros, on doit alors les fendre dans leur longueur. Enfin quand ils sont épluchés, vous les jettez dans une grande poêle d'office, pleine d'eau bouillante, avec une petite poignée de sel. Aussitôt qu'ils sont cuits, ce que vous voyez aisément quand ils sont tendres sous la dent, et même un peu verts cuits, vous les égouttez et les versez ds suite dans une casserolée d'eau fraîche. Dès qu'ils sont froids, vous les égouttez dans une passoire, et ensuite sur une serviette. Vous les sautez dans une terrine avec de l'huile, du vinaigre, du sel, de la mignonnette, du persil haché et blanchi et de l'échalotte. Quand l'assaisonnement est parfait, et au moment du service, vous dressez en pyramide vos haricots dans une petite croustade toute pareille à celle décrite pour la buisson d'asperges, ou tout simplement dans le plat d'entremets.

CHAPITRE XVIII.

LONGE DE VEAU A LA GELÉE.

Après avoir fait cuire une longe de veau selon la règle, vous la mettez entre deux plafonds et un poids de dix grammes par dessus, afin de la rendre bien unie. Lorsqu'elle est froide, vous la parez convenablement, la glacez et la posez sur un plat de grosses pièces. Vous garnissez la

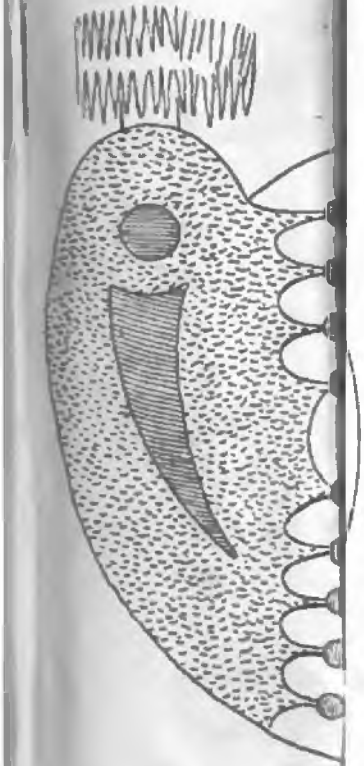
---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXVI.

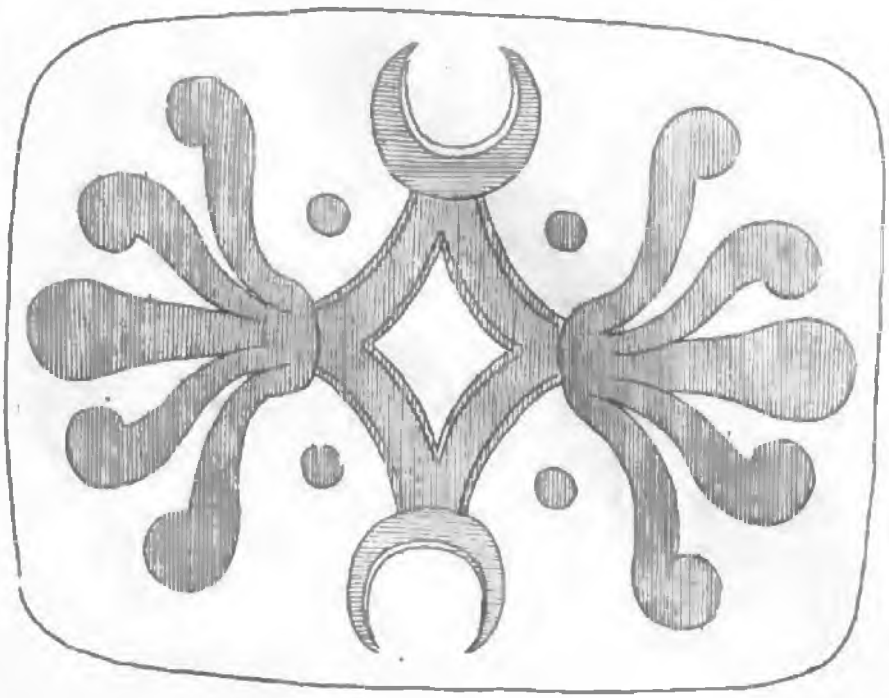
Les nos 1, 2, 3 et 4 sont des jambons de différentes formes et décorés de gelée.

Le no 5 représente une longe de veau à la gelée.

Le no 6, une dinde en galantine à la gelée.

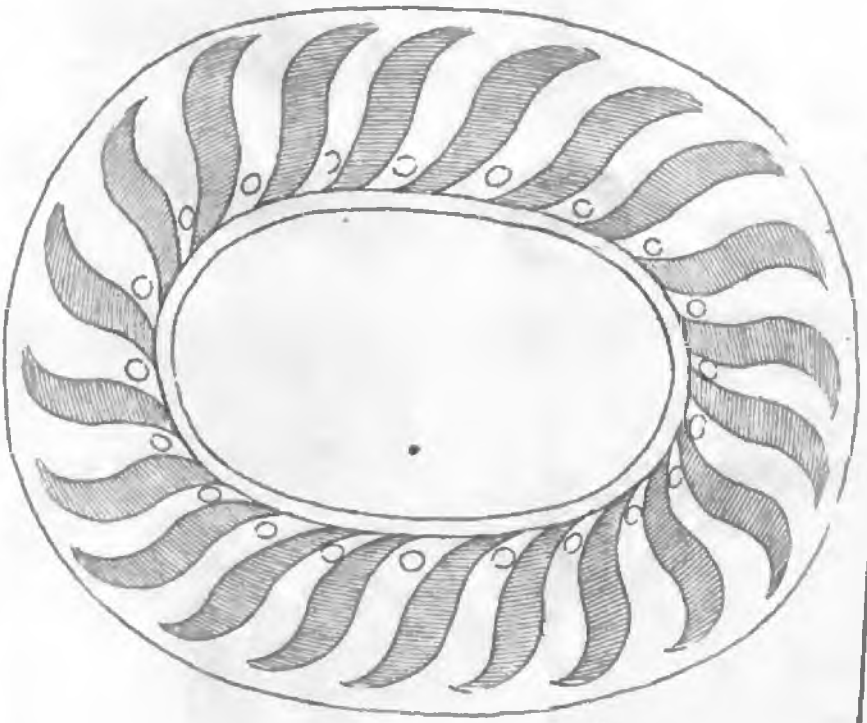


3.





6.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

hauteur de gelée hachée et de gros croûtons de gelée; vous la décorez encore de gelée par dessus, dans le genre des dessins n°s 1, 2, 3, 4, 5 et 6, avec quelques légers changemens.

Dinde en galantine à la gelée.

Vous préparez et faites cuire cette galantine de la même manière que je l'ai indiqué pour la poularde en galantine (*Voyez* cette entrée), avec cette différence que vous désossez une grosse dinde bien en chair et peu grosse. Donnez-lui quatre heures de cuisson, et laissez-la presque refroidir dans sa cuisson, après quoi vous l'égouttez et la pressez légèrement entre deux petits plafonds. Lorsqu'elle est parfaitement refroidie, vous la parez, la ressuyez avec une serviette, et la glacez bien également. Vous la posez sur un grand plat ovale garni de gelée hachée; et, après l'avoir ceint d'une riche bordure de mâles croûtons de gelée, vous ornez le dessus également de gelée; on sert ces sortes de grosses pièces sur des socles, comme on le verra par la suite.

Jambons de Bayonne à la gelée.

Ayez un bon jambon de Bayonne dont la chair sera rose et d'un bon goût. Vous le parez parfaitement en coupant le *combien* et le grand os au milieu. Vous ôtez la palette et toute la surface de dessous, et parez amplement le tour du gras. Vous le mettez désaler douze heures dans de l'eau fraîche, si c'est un jambon de primeur, sinon vous le laissez vingt-quatre heures, en le changeant d'eau plusieurs fois. Ensuite vous le mettez dans une serviette, que vous nouez serrée, et le mettez cuire dans une grande braisière ou marmite pleine d'eau, avec des aromates ou non. Lorsqu'il est en parfaite ébullition, vous le faites bouillonner doucement sans discontinuer pendant cinq à six heures. Vous le sondez vers la fin de sa cuisson, en le perçant avec une lardoire : si elle en sort aisément, vous le retirez du feu; mais dans le cas contraire, vous le laissez encore mijoter pour achever de cuire. Etant tiède, vous l'égouttez, dénouez la serviette, et observez si la couronne ne s'est pas déran-

gée. Alors vous nouez de nouveau la serviette ; vous le posez sur un grand plat de terre un peu bombé, et mettez par dessus un plafond, sur lequel vous placez un poids de douze à quinze livres. Le jambon étant bien froid, vous le parez avec soin, en découpant la couronne (qui reste au manche), selon la décoration que vous voulez placer dessus, comme, par exemple, le représentent les nos ~~3, 4, 5~~ 1, 2, 6. J'ai voulu, en dessinant ces quatre numéros, donner une idée des formes dont les jambons sont susceptibles d'être parés, attendu qu'il s'en trouve de très-longs et d'autres très-larges, quoiqu'ils soient tous des jambons de derrière ; car ceux d'épaule ne sont pas propres à former de grosses pièces. Vous le masquez de glace, et le mettez au four doux, où vous ferez mieux de le glacer avec la pelle rouge, parce que le four donne quelquefois une mauvaise apparence au gras qui se ratatine et se déforme entièrement. Enfin, vous présentez la pelle rouge au-dessus du jambon, à huit ou dix pouces de distance, de manière que la glace rougisse sans se moucheter de parties noirâtres ; mais lorsqu'on ne veut pas se donner tout cet embarras, on glace le jambon deux fois avec la glace bien chaude et un peu lié. Vous le placez sur un plat ovale, et l'entourez de gelée hachée et de mâles croûtons de gelée. Vous l'ornez dessus d'une jolie palmette ou rosace, comme les dessins l'indiquent. On sert également ces jambons sur des socles.

CHAPITRE XIX.

OBSERVATIONS SUR LES SOCLES EN GÉNÉRAL.

Ces deux grosses pièces doivent aisément donner une haute idée de ces sortes de pièces froides, qui réclament

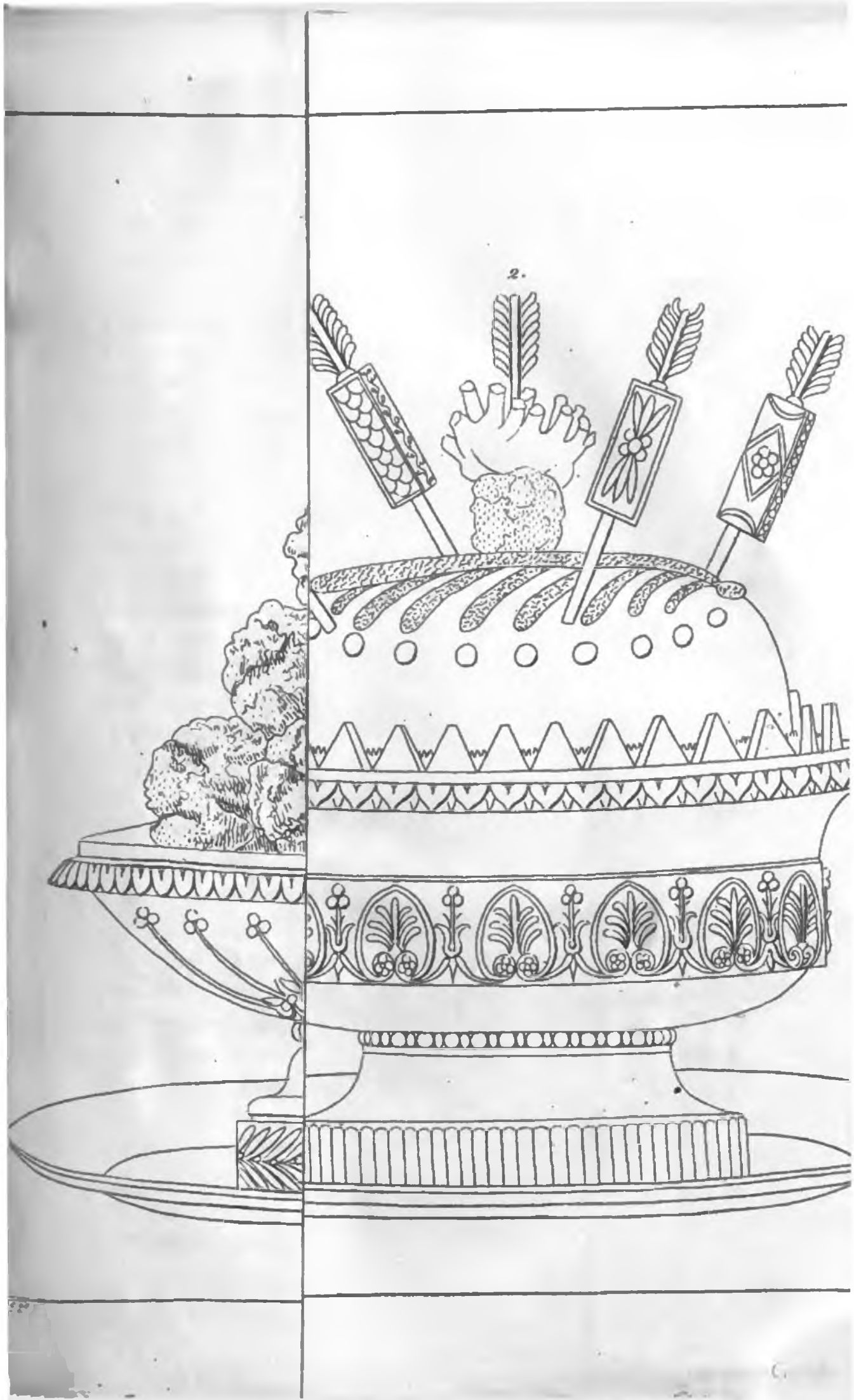
---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXVII.

Le n° 1 représente un buisson de truffes sur un socle de sain-doux, historié de pâte d'office de couleur.

Le n° 2, une dinde en galantine à la gendarme, sur un socle décoré en pastillage.

2.



BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON

toute l'adresse d'un praticien habile; elles ont assurément toute l'élégance dont elles sont susceptibles; j'ose même dire qu'elles sont d'un genre nouveau : les socles sur-tout sont d'un goût tout-à-fait moderne, car je les ai composés de même que les huit dessins qui succèdent à ceux-ci. Le socle du n° 1, formant une coupe légère et élégante, convient parfaitement bien pour recevoir, comme le dessin l'indique, un buisson de belles truffes ou de grosses écrevisses de Seine; mais le socle du n° 2 est plus mâle, et convient mieux pour recevoir une grosse pièce froide, comme le dessin l'indique. Cette dinde en galantine est ornée de cinq atelets : celui du milieu est garni d'une grosse truffe et d'une crête double; les quatre autres sont garnis de langues à l'écarlate et de ris de veau masqués de beurre de Montpellier, ornés ensuite, comme les dessins le représentent, avec des truffes, des cornichons, des filets d'anchois et de la langue à l'écarlate. Un grand nombre de cuisiniers font des socles, mais fort peu les font bien. Cela est facile à concevoir, attendu qu'ils n'ont aucune notion du dessin : aussi en fait-on de toutes les formes, et tous plus baroques les uns que les autres. J'en ai vu d'un ridicule outré, comme, par exemple, en forme de temple, dont les colonnes étaient ceintes de bandes de papier de couleur; mais ces espèces de temple n'avaient pas le sens commun, puisqu'ils manquaient totalement des proportions nécessaires. Quelle bizarrerie d'ailleurs de vouloir placer un jambon ou une galantine du poids de huit à douze livres sur six à huit colonnes de sain-doux, qui font l'effet de bougies, dont une petite planche, de quelques lignes d'épaisseur, forme l'entablement! Voilà de ces idées pauvres et vides de sens; mais n'en parlons plus.

J'en ai vu encore en forme de champignons, sur lesquels on plaçait une grosse pièce qui se trouvait avoir douze fois plus de volume que le socle fragile qui la supportait à peine.

Mais, encore une fois, n'en parlons plus, et occupons-nous désormais de nos socles mâles et élégans, qui attestent le vrai beau du genre moderne.

Traité du sain-doux.

Pour le socle du n° 1, vous hachez menu six livres de graisse de rognons de mouton (vous séparez les nerfs et les peaux), que vous mettez dans une moyenne marmite avec une grande cuillerée à pot d'eau bouillante ou non; placez le tout sur un feu modéré. Quand ce mélange est en parfaite ébullition, vous posez la marmite sur des cendres rouges, afin qu'il ne fasse que mijotter pendant trois à quatre heures; après quoi vous mettez la marmite sur un feu modéré, afin d'achever la réduction de l'eau que vous avez joint pour faciliter la fonte de la graisse. Vous l'ôtez du feu dès qu'elle ne pétille plus, ce qui indique que l'eau est tarie entièrement. Pendant que cette réduction s'opère, vous avez soin de remuer de temps en temps avec une cuillère de bois, afin que la graisse ne s'attache pas au fond; vous la pressez en l'appuyant contre les parois de la marmitte; ensuite vous la passez par une serviette avec pression, et passez de la même manière six livres de sain-doux bien fait et fondu; le tout mêlé ensemble dans une grande terrine, que vous entourez de glace pilée, si c'est dans l'été; mais, dans l'hiver, cela devient inutile. Vous remuez continuellement le sain-doux avec un fouet à biscuit, en y mêlant par intervalle le suc de deux citrons pour le faire blanchir. Ayez soin d'appuyer sur les parois de la terrine, afin que toute la masse se rafermisse également, car il est très-essentiel que ce mélange ne soit point mêlé de petites parcelles dures, qui se serait formées sur les parois de la terrine faute de soin : quand cela arrive, le sain-doux n'est plus aussi agréable à travailler; puis sa surface n'est plus lisse, ce qui rend les filets des moulures difficiles à profiler : enfin, lorsque le sain-doux se trouve assez ferme pour ne pouvoir plus le remuer avec le fouet, vous le travaillez avec une cuillère de bois. Lorsqu'il est de la consistance du beurre ferme, vous parez deux pains de mie; avec l'un vous formez le pied de la coupe, et avec l'autre vous formez la coupe, que vous fixez sur son pied par le moyen de longues che-

villes de bois qui traversent l'épaisseur de la coupe et de son pied. Cette mie ainsi préparée doit à peu près figurer la forme du dessin : vous la disposez ovale, si vous devez la servir sur un plat ovale ; de même que devant la servir sur un plat rond, vous la formez ronde, en lui donnant toujours à peu près six pouces de hauteur. Vous mettez sur un grand plafond deux cuillerées de sain-doux, sur lequel vous appuyez le pied de la coupe, que vous masquez entièrement avec tout le sain-doux ; vous commencez à le former en l'appuyant avec les doigts sur la mie ; vous posez d'abord légèrement le profil, afin de marquer peu à peu ses moulures ; mais il faut avoir la précaution de tenir le profil toujours droit, et d'en séparer souvent le sain-doux de manière à pouvoir le manier aisément. Pour terminer ce socle convenablement, vous devez avoir le soin de filer le profil tout doucement, afin de ne laisser aucune trace qui indique l'endroit d'où vous l'ôtez ; ensuite vous parez le dessus du socle en coupant le bord d'égale hauteur, et en le rendant un peu creux du milieu ; vous le décorez dans le genre du dessin n° 1er avec de la pâte d'office de deux couleurs seulement, comme vert-tendre et jaune-citron, lilas et rose, bleu de ciel et rouge amarante, violet et orange, ou rose et vert pistache.

Vous enfoncez deux fourchettes dans le dessus du socle, de manière à pouvoir l'enlever aisément ; vous le placez sur un fourneau doux ; aussitôt que le plafond est tiède, vous en détachez le socle, que vous enlevez par les fourchettes, et le placez de suite sur le plat où vous devez le servir (1). Au moment du service, vous ployez avec art une

(1) Plusieurs cuisiniers ont l'habitude de placer une serviette sur le plat et de mettre le socle dessus : je n'aime pas cette méthode, parce qu'elle nuit à l'effet des socles, lesquels, selon ma manière, font briller l'argenterie, qui les fait briller eux-mêmes. Par ce procédé ils reçoivent plus d'aplomb, attendu que le sain-doux se prend sur le plat ; ce qu'on ne peut obtenir en les posant sur des serviettes qui, au contraire, les rendent très-fragiles, sur-tout si le pied des socles se trouve moins évasé que le haut, comme le représentent les dessins précédens. Enfin j'invite nos jeunes praticiens à supprimer le service des serviettes ; mais pour cela il faudra avoir grand soin d'observer le diamètre du fond des plats sur lesquels on doit servir les socles, afin de disposer ceux-ci convenablement

belle serviette damassée, de manière qu'elle doit masquer correctement la surface du socle, sur laquelle vous dressez un buisson de belles truffes cuites au vin de Champagne et tièdes seulement. Servez.

On sert également un buisson de belles écrevisses.

Le service de ces sortes de buissons sur des socles est fort distingué, et leur élégance fait qu'on peut les servir sur les tables les plus splendides tout aussi bien que sur les buffets.

Second traité du sain-doux.

Après avoir préparé six livres de graisse de rognons de mouton, comme il est démontré ci-dessus, vous les passez à la serviette, et y mêlez, par petites parties, six livres de sain-doux sans être fondu; vous travaillez le tout avec un fouet pendant un petit quart-d'heure, après quoi vous le laissez refroidir sans le remuer. Aussitôt qu'il est froid, vous le changez de vase, en le ratissant peu à peu et légèrement à sa surface avec une cuillère à dégraisser. Lorsque vous en avez déjà enlevé le quart, vous le travaillez avec une cuillère de bois pour lui donner du corps; et au fur et à mesure que vous en avez ratissé un autre quart, vous le travaillez de nouveau avec la cuillère de bois, et continuez la même préparation. Tout le sain-doux étant ainsi travaillé, vous formez le socle selon la règle.

Le sain-doux, par ce procédé, n'est pas aussi blanc que le précédent; mais il a l'avantage d'être moins long dans son travail, et cela est aimable dans un moment pressé où le manque de bras se fait sentir. Ce procédé reçoit toute son utilité lorsqu'on veut colorer les socles en bleu de ciel ou vert pistache, ou en rose tendre, quoique les socles blancs soient plus estimés. Il est pourtant certains cas où

---

pour qu'ils aient tout l'aplomb nécessaire; car si on les formait sans ce raisonnement, on serait contraint d'avoir recours à la serviette, en les disposant trop larges. Il est très-important de remarquer le volume des objets que l'on doit placer dessus, afin de donner au socle deux pouces seulement plus large, et de pouvoir entourer la galantine ou le jambon d'une riche bordure de gros croutons de gelée, comme le représente la garniture qui ceint la galantine du n° 2.

l'on est forcé, en quelque sorte, de colorer le sain-doux, comme, par exemple, certains extraordinaires que j'ai faits, où le chef me donna, pour neuf socles que j'avais à faire, tous les dégraissés de boucherie, tels que bœuf, veau et mouton. Ce mélange, à coup-sûr, ne pouvait donner qu'un sain-doux de pauvre mine; c'est alors que je colorai, pour la première fois, mes socles : trois furent teints lilas, décorés de pâte d'office blanche et rose, et trois autres furent colorés rouge amarante et décorés de pâte d'office bleu de ciel et jaune. Les trois derniers furent teints vert pistache, et décorés en pâte d'office rose vif et rose pâle. Ce genre de décor convient mieux que les précédens, attendu que le décor n'étant composé que d'une seule couleur, est plus agréable à la vue, et c'est ce dont nous devons être jaloux.

Nous faisons encore des socles en beurre; ce genre est très-agréable dans son exécution, car, en un quart-d'heure de temps, on peut aisément former un socle. A cet effet, vous maniez le beurre d'un corps bien égal; vous l'abaissez en long sur huit à dix lignes d'épaisseur; vous en coupez une bande de quatre à cinq pouces de hauteur, que vous appliquez à l'entour d'un pain de mie paré droit; vous mettez en haut et en bas un filet de beurre, et posez légèrement le profil, qui, en un rien de temps, va former les moulures.

Ce genre convient sur-tout en été, à cause de la difficulté qu'on éprouve pour faire prendre le sain-doux pendant les chaleurs de cette saison.

Relativement au volume du beurre et du sain-doux, il dépend des grosseurs et hauteurs des socles, et sur-tout des profils avec lesquels on veut les former, comme on va le voir par les dessins des quatre planches suivantes, où j'ai figuré, à côté des socles qui les composent, les profils qui les ont moulés, afin de donner par là une parfaite idée de ces mêmes profils, qui font seuls l'élégance et la beauté des socles.

Je vais en donner des détails plus substantiels, en décrivant la manière de les former soi-même.

CHAPITRE XX.

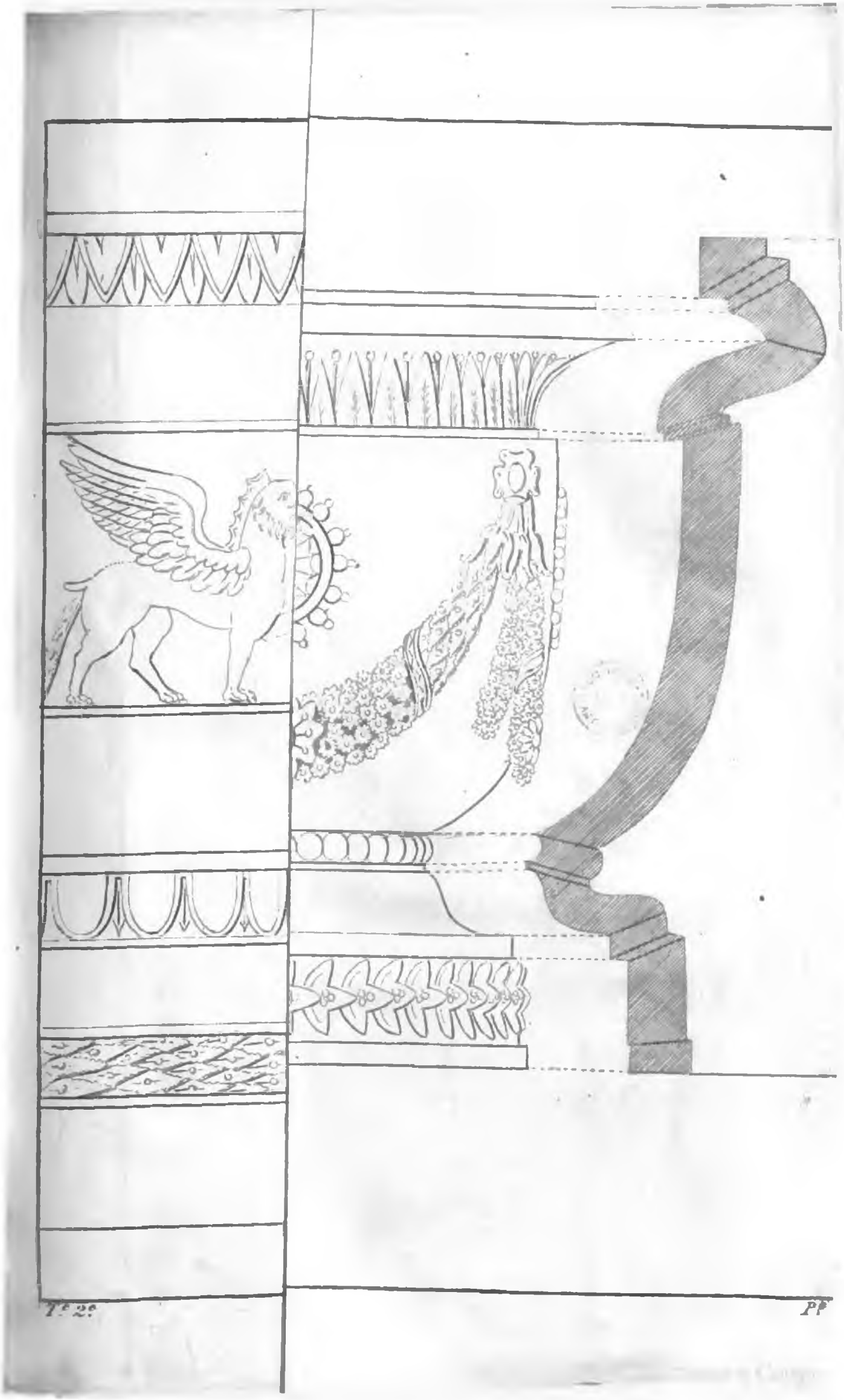
SUJETS DE LA PLANCHE XXXVIII.

J'AI figuré sur cette planche deux fragmens de socles, à côté desquels j'ai joint les profils tels qu'ils doivent être pour en former des socles mâles et distingués, comme le représentent les deux socles. Ces profils ont toute la hauteur et la largeur nécessaires pour s'en servir avec facilité et succès. Si vous voulez les faire vous-même, vous prenez pour le profil n° 1 une petite planche de cinq pouces six lignes de longueur sur trois de largeur, et de deux petites lignes d'épaisseur. On doit la choisir d'un beau bois de noyer ou de hêtre; alors vous dessinez dessus le dessin n° 1 avec un petit couteau un peu fort de lame; vous commencez par couper peu à peu les masses des moulures, et, quand vous approchez du dessin, vous commencez à couper l'épaisseur du bois en biais, afin d'avoir plus d'aisance pour découper les filets des moulures. Lorsqu'elles sont pures, vous dégraissez correctement l'épaisseur du bois, comme je l'ai indiqué par la bordure ombrée, qui a tout l'évasement des contours des profils. Ce dépouillement de l'épaisseur du profil sert infiniment pour le glisser sur le sain-doux avec facilité.

Les premiers profils que j'aie vu étaient tout simplement des bouts de lattes découpés aux deux extrémités de gros filets, qui n'avaient aucun rapport avec le reste du profil, dont l'ensemble ne signifiait pas grand'chose.

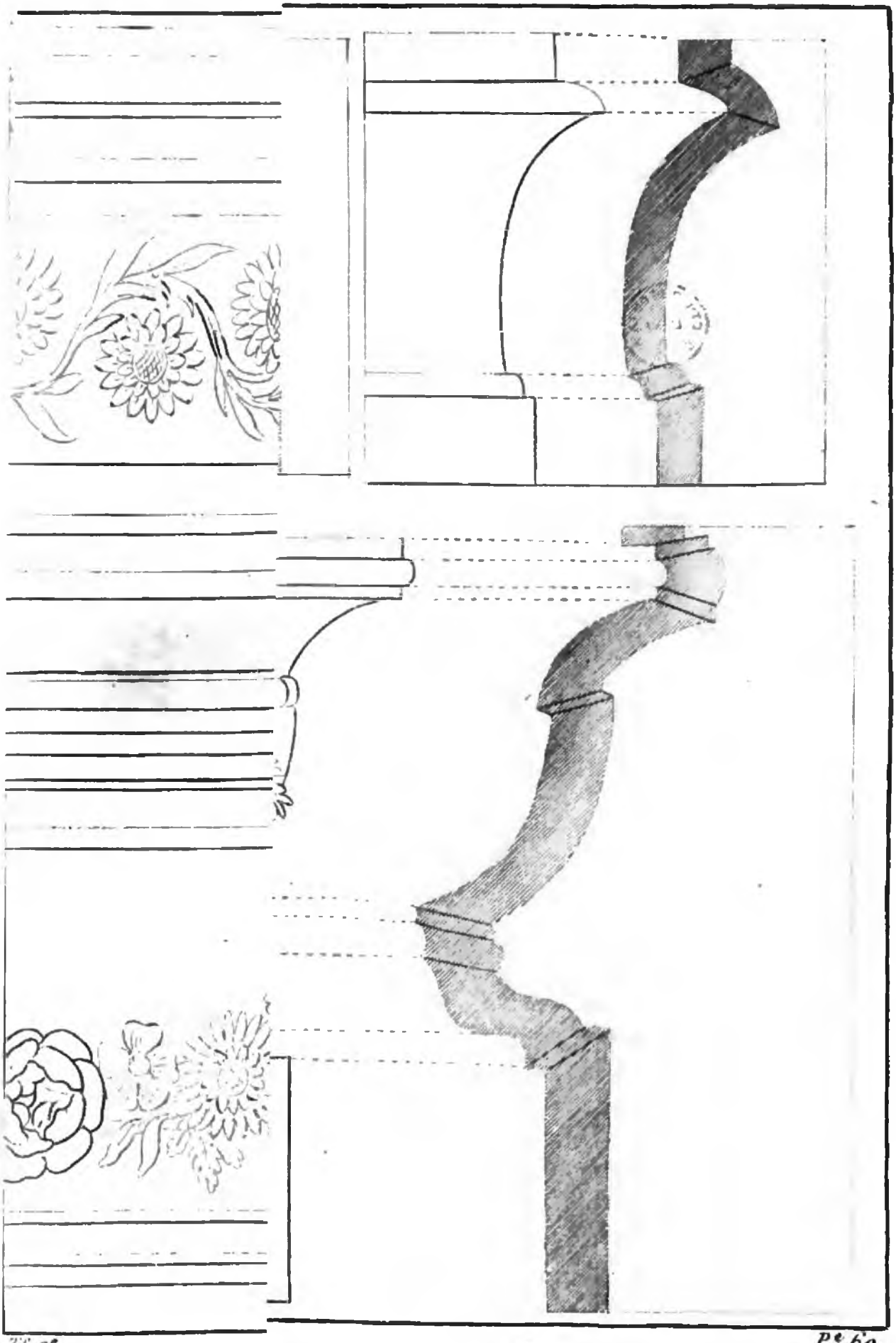
Mais lorsque j'ai voulu me donner la peine de préparer de ces profils, je me suis pénétré des détails de ceux avec lesquels les maçons poussent les corniches des maisons, et je me suis dit : Voilà les vrais modèles que je dois imiter, et c'est ce que je crois avoir fait.

Tous les profils se préparent de la même manière; mais j'invite les personnes qui n'auraient pas la patience nécessaire pour les faire correctement, à donner à un bon mé-



T. 2e.

Pl



nuisier l'idée du dessin, qu'il exécutera aussitôt, avec toute la régularité dont il est susceptible.

Je vais donner quelques détails relativement à la décoration de ces socles modernes.

Nous avons quatre genres bien distincts de décoration. Le premier se compose, sans contredit, des ornemens de pastillage, qui nous offrent une infinité d'objets de goût et de perfection, représentant des médaillons, des chiffres, des portraits, des trophées de guerre, de marine, d'instrumens de jardinage, des frises, des arabesques, des guirlandes de tous genres, et mille autres petits objets charmans.

Ce genre est fort joli, sans doute ; mais pour bien faire, on doit placer ces ornemens avec goût, et se défendre de vouloir faire trop riche, afin d'éviter la confusion ; car la simplicité distingue le vrai beau, et c'est en cela que le talent se fait remarquer.

Les filets du premier socle sont de pastillage lilas, et les frises en pastillage jaune-citron, ou vert antique. Vous posez légèrement du bronze sur les parties saillantes, ce qui produit un riche effet.

La décoration du second socle se compose de filets de pastillage couleur rose ; la guirlande est de pastillage bleu de ciel, et le reste des ornemens en bleu de ciel très-pâle.

Nous avons encore trois genres de décor : les fleurs naturelles, la pâte d'office de couleur, et le dernier en verdure d'hiver, beurre et sain-doux de couleur. Je vais en donner successivement quelques notions.

CHAPITRE XXI.

SUJETS DE LA PLANCHE XXXIX.

J'AI représenté, sur cette planche, trois socles moins élevés que les précédens, et les profils d'un autre genre. Le profil du premier me plaît beaucoup, parce que la hauteur de son socle forme une espèce de frise que l'on peut aisément orner d'une riche décoration, ce qui produit beaucoup

d'effet lorsque le socle est placé sur un plat d'argent bien brillant.

Le deuxième genre de décor se compose de fleurs naturelles, dont la fraîcheur et la vérité des couleurs embellissent tout ce qu'elles ornent. Leur parfum les rend plus aimables encore; mais malheureusement nous ne pouvons jouir de cette belle décoration que pendant la belle saison, et c'est précisément le temps le moins propice à la bonne chair, et par conséquent le moins aimable pour nous, à cause du peu de grands repas qui se donnent pendant l'été. Ce n'est donc que dans l'hiver que nous pouvons réellemeut développer tous nos moyens : saison riche et brillante, heureux temps des Amphytrions, et plus heureux encore pour les gourmands sans fortune, qui trouvent chez le riche une table splendide et bienfaisante.

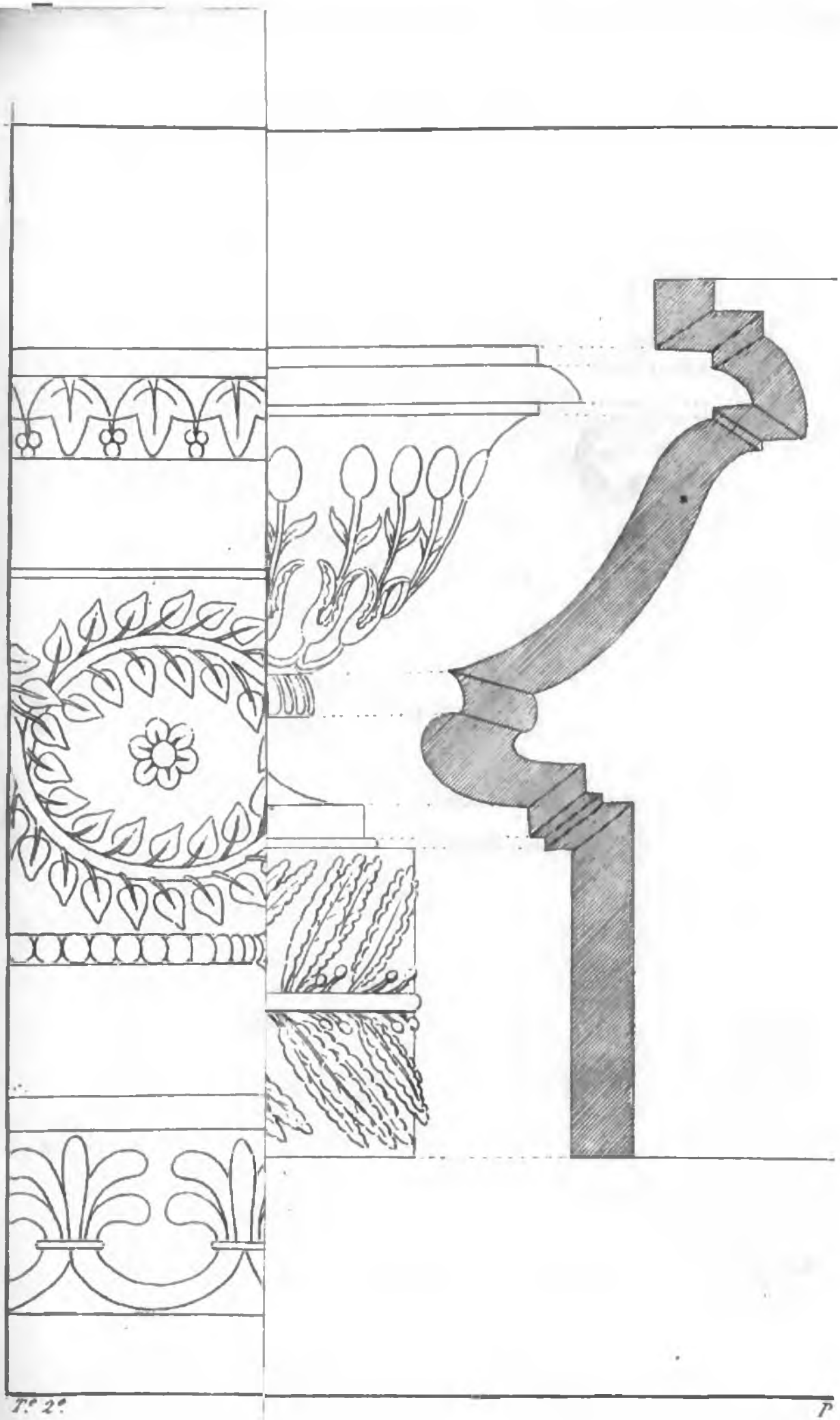
Mais cette saison ne nous prive pas moins des fleurs printanières, et ne nous donne pour tout appanage que quelques branches de verdure et la simple immortelle, sur laquelle le temps et les frimats ne peuvent rien; aussi je me suis empressé de lui rendre hommage souvent, en entrelaçant ses belles couleurs en guirlandes. Pendant l'hiver, nous décorons aussi nos socles en pastillage, en pâte d'office, et en beurre et sain-doux de couleur.

Relativement aux fleurs printanières, nous devons choisir, pour les grouper avec grâce, les plus petites et celles d'une odeur agréable et de belle couleur, sur-tout les mêler de verdure en les groupant, ce qui les fait briller et leur donne tout l'éclat dont elles sont susceptibles. Les n°s 4 et 5 sont deux socles d'entrée.

CHAPITRE XXII.

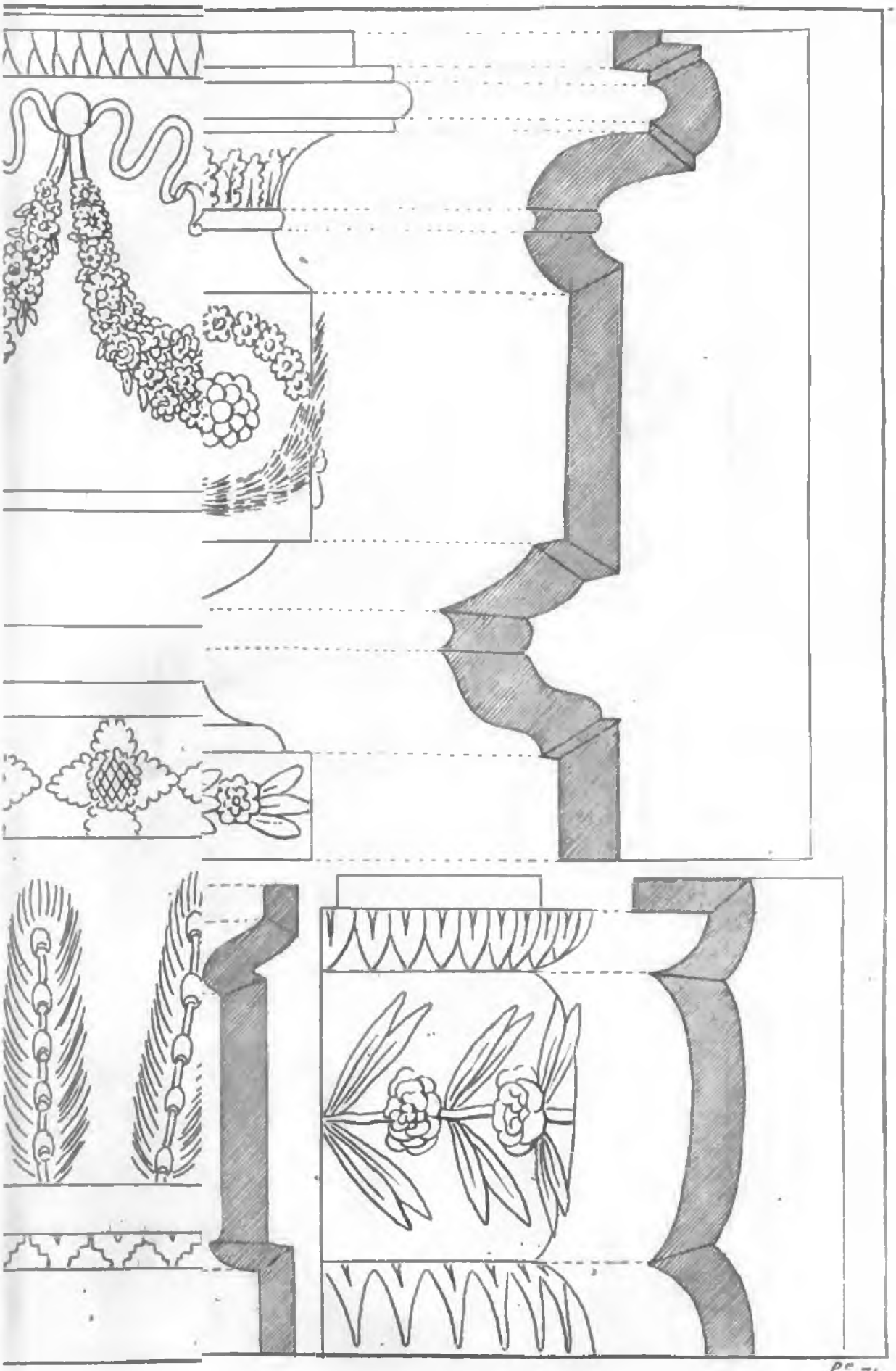
SUJETS DE LA PLANCHE XL.

Ces deux socles sont d'un style plus distingué et plus mâle que les trois précédens; leur décoration se compose de pâte d'office de couleur. La frise qui ceint le milieu du grand socle est couleur vert-pistache; le reste des ornemens sont de couleur verte très-pâle ou jaune-serin.



T.e 2e.

T



Pl.e 71.

Je l'ai déjà dit, pour décorer d'une manière distinguée, on ne doit composer ces ornemens que de deux couleurs au plus; et même le décor sera toujours d'un meilleur ton, lorsqu'on ne le composera que d'une seule couleur, mais de deux nuances, comme je l'ai indiqué ci-dessus.

La décoration du second socle est de pâte d'office rose vif et rose tendre, ou violet clair.

On peut composer ces sortes d'ornemens de diverses couleurs, comme lilas et rose tendre, ou bleu de ciel et bleu plus foncé, ou rose et lilas, ou vert et aurore, ou jaune et rouge amarante, ou d'une seule de ces couleurs, et cependant de deux nuances.

Pour colorer cette pâte d'office, vous employez les mêmes procédés que j'ai indiqués au chapitre 44e de la 4e partie, concernant les grosses pièces de fonds.

Mais pour colorer cette pâte avec succès, vous ne la détrempez qu'au blanc d'œuf, et mettez autant pesant de farine que de sucre passé au tamis de soie, ce qui doit donner une pâte très-liée et très-blanche, résultat qu'on ne peut obtenir avec la pâte d'office ordinaire.

Ce genre de décor avec la pâte d'office est fort distingué, et demande en quelque sorte plus de goût que pour le pastillage; car il faut entièrement composer les ornemens en les plaçant, tandis que pour le pastillage c'est tout le contraire; les ornemens se trouvent formés en sortant des moules.

La première fois que j'eus l'idée de décorer avec de la pâte d'office de couleur, ce fut à l'Elysée-Bourbon, et le fameux Laguipière me dit qu'il préférait ce genre de décor à tous les autres, excepté celui des fleurs naturelles.

CHAPITRE XXIII.

SUJETS DE LA PLANCHE XLI.

Ces trois socles sont décorés de verdure d'hiver, de beurre de couleur ou de sain-doux.

La frise du grand se compose de petites feurettes, avec

des petits boutons de beurre teints en bleu azuré, puis de petites branches d'if. Au milieu sont des espèces de boutons d'or en beurre coloré jaune. La bordure du haut se compose de feuilles de pimprenelle choisie, de même grandeur. La bordure du pied se compose de petites feuilles d'estragon, ornées de petites fleurettes de beurre jaune; le rond de perles est de petits pois de beurre vert.

Le deuxième socle est en forme de corbeille; il est orné de guirlandes composées de petites fleurettes en beurre rose, jaune et rouge; les nœuds sont également de beurre jaune. On mêle dans ces guirlandes de petites branches de verdure, comme d'if ou de pin, de laurier rose ou de lierre. Les petites feuilles qui ornent le haut sont des bouts de feuilles d'estragon.

Le troisième socle est décoré dans le même genre que les deux précédens.

Pour travailler ces beurres au sain-doux de couleur, vous les mettez se raffermir sur la glace; après les avoir colorés, et pour former ces espèces de petites fleurettes, vous vous servez d'un petit ébauchoir, rond d'un bout, et plat de l'autre.

Ce genre de décor ne valait guère la peine d'être cité, et cependant il a son mérite quand on n'a pas la possibilité de se procurer ni pâte d'office ni pastillage.

Il est facile de voir que tous ces socles sont susceptibles d'être décorés, soit en pastillage, soit en fleurs naturelles, ou de pâte d'office de couleur.

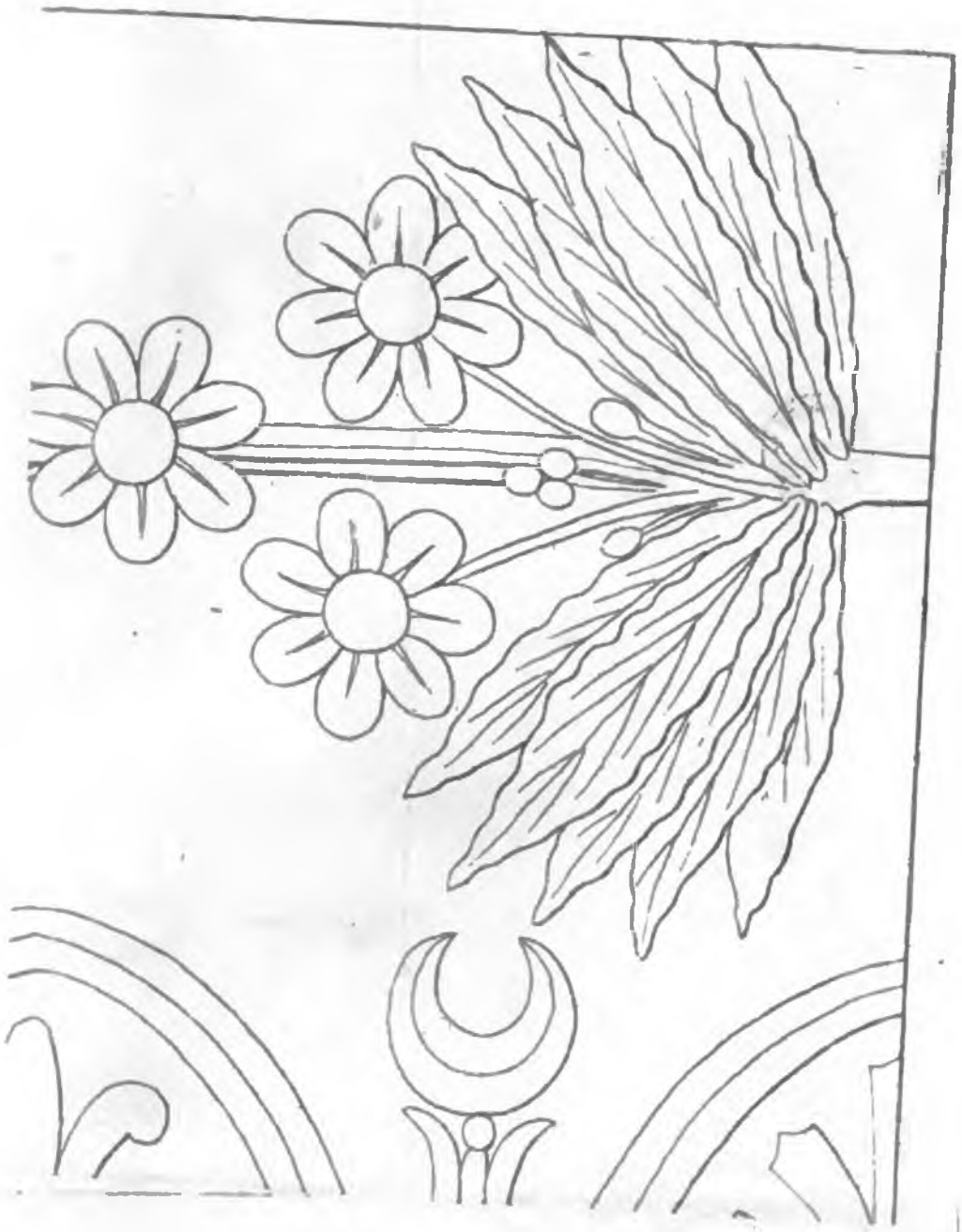
Les douze socles, figurés sur les cinq planches précédentes, sont propres à donner de bonnes idées aux hommes qui ont la manie de faire des socles à colonnes ou cannelés, ou autres formes bizarres, et pourront leur persuader aisément que nous entendons par *socle*, une chose matérielle susceptible de porter sans effort des objets aussi matériels, dont le volume ne peut dépasser la surface du socle : du moins, tel est notre raisonnement.

Les n°s 4 et 5 sont deux petits socles pour entrées.

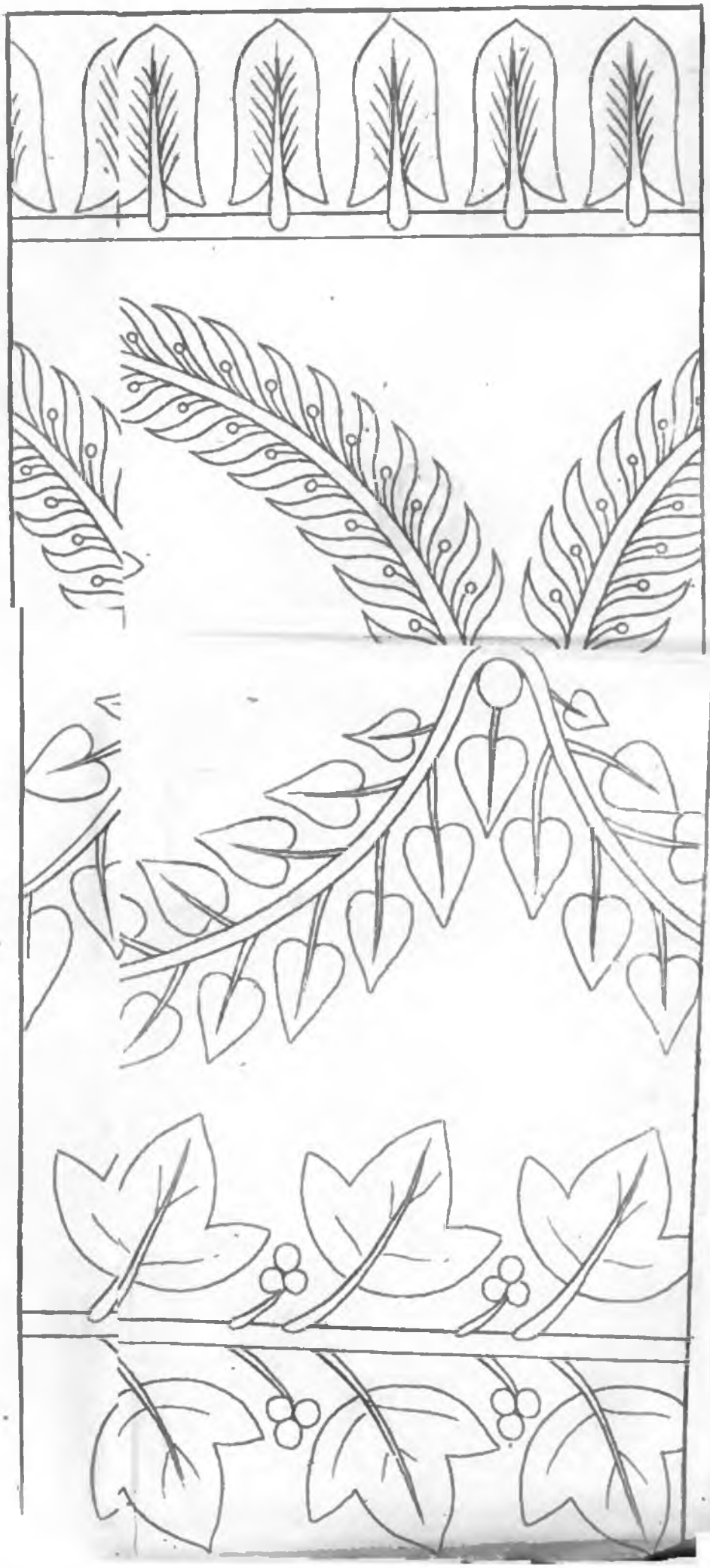
Je vais donner quelques dessins et détails sur les décorations en particulier, relatives aux socles et à la pâtisserie,

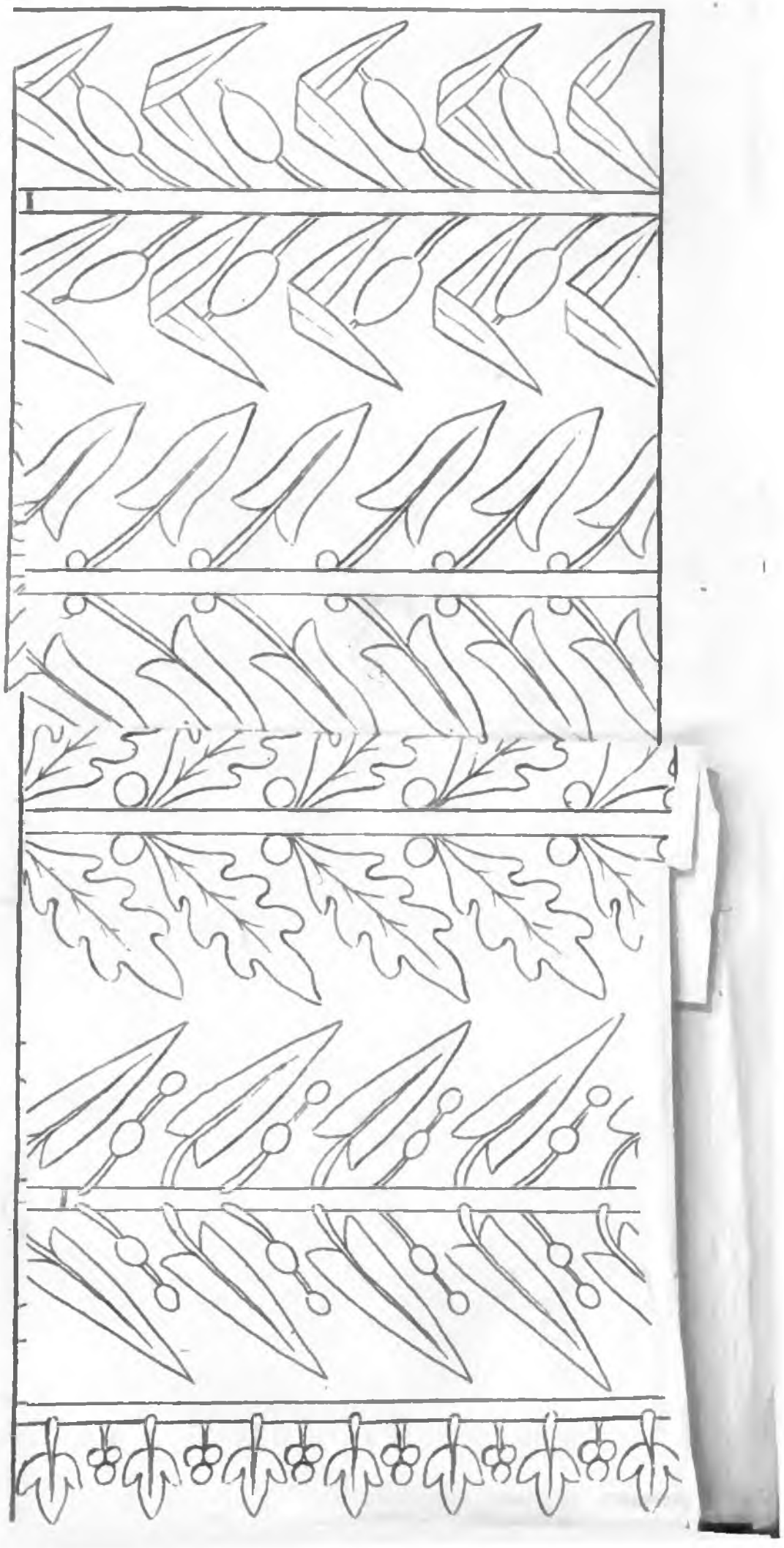


BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE
LYON



BIBLIOTHEQUE DE LA VILLE LYON





puis des bordures de gelée de beurre de couleur, de racines, d'œufs, et ce sera, je pense, terminer cette brillante partie, avec tout l'éclat dont elle est susceptible; j'y ajouterai quelques détails sur les bordures en pain et en pâte.

CHAPITRE XXIV.

SUJETS DES PLANCHES XLII, XLIII, XLIV, XLV.

Traité de la décoration des gros pâtés ou des socles.

J'ai figuré sur la planche 42 trois genres de décoration, que j'ai d'abord proportionnés, pour orner de gros pâtés froids et de gros socles de six pouces de hauteur, comme on en fait quelquefois à large frise.

Les trois décorations de la planche 43e sont dessinées dans les mêmes intentions; mais on peut aisément diminuer leur dimension, et les exécuter pour orner des socles dans le genre de ceux décrits ci-dessus.

Nous avons, par exemple, les cinq décorations de la planche 44e, qui conviennent mieux pour la décoration des socles ordinaires, pour les pâtés chauds et les timbales, et même pour les pâtés froids.

Nous avons encore les dix décorations de la planche 4e, qui sont assurément propres à orner des socles, des timbales d'entrées et des pâtés chauds. Pour former ces sortes de décorations avec régularité et promptitude, il est réellement nécessaire d'avoir les coupe-pâte en fer-blanc, découpés et représentant tous les différens dessins des feuilles qui composent les décorations des planches 42e, 43e, 44e et 45$_{e}$.

Mais comme cette collection de coupe-pâtes deviendrait trop coûteuse, au moins je pense que l'on pourra en choisir quelques-uns jolis, avec lesquels on pourra former des décorations simples et correctes, vrai mérite de ces sortes d'ornemens.

Quelques amateurs qui seraient tentés d'augmenter le nombre de cette collection, pourraient observer les décorations des pâtés chauds et des timbales, consignées dans

la 2e partie, puis les ornemens des grosses pièces de fonds de la 4e partie.

CHAPITRE XXV.

SUJETS DE LA PLANCHE XLVI.

Bordures des entrées froides.

Les nos 1, 2, 3, 4, 5 et 6 sont des croûtons de gelée de la grosseur et de la forme que nous leur donnons ordinairement. Ils sont placés tels que j'ai l'habitude de les poser sur les plats, et cette manière est la plus élégante, puisque la gelée étant coupée et placée de cette façon, produit plus d'effet qu'elle ne fait ordinairement : voilà encore des résultats avantageux pour le froid.

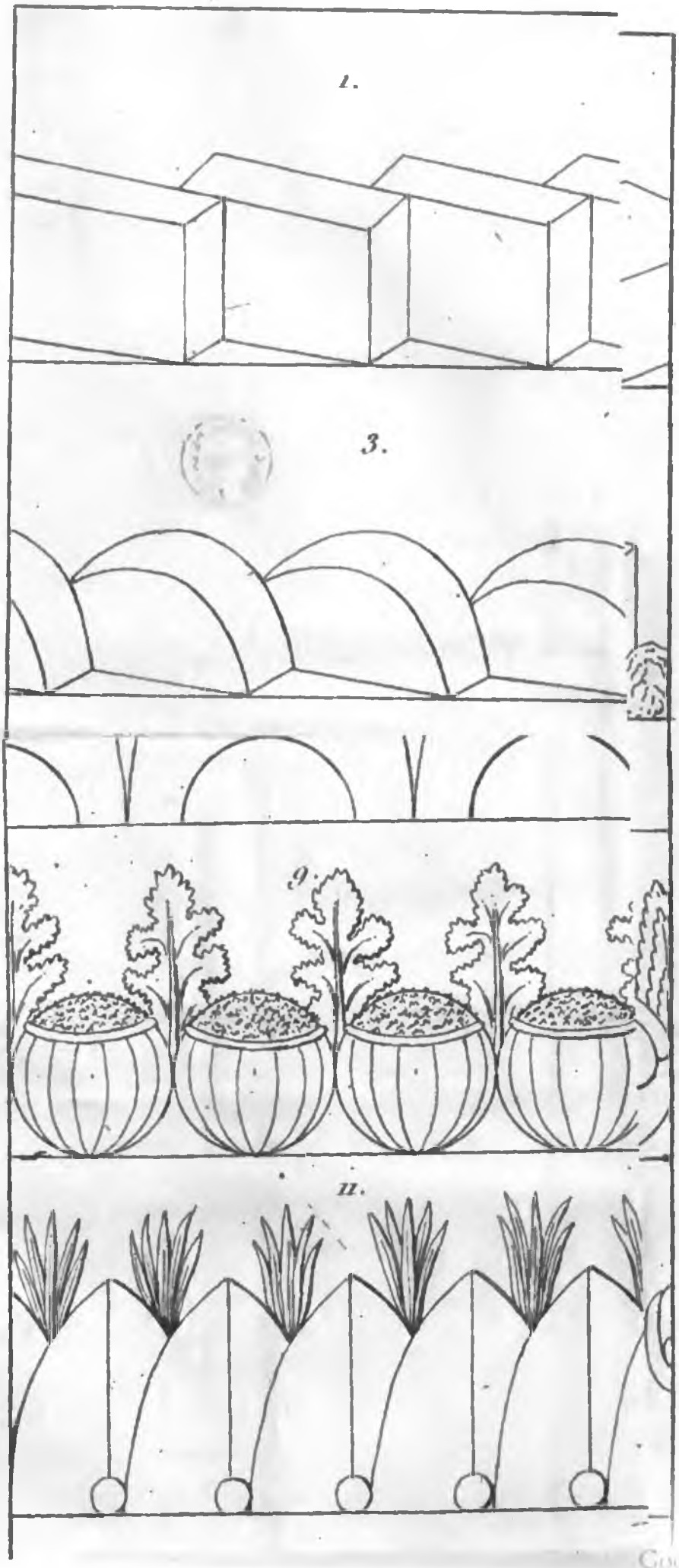
Mais pour obtenir ces sortes de bordures parfaites, on doit avoir l'attention de couper ces croûtons correctement le plus net possible, et de les placer de suite en les touchant à peine : cela n'est guère facile qu'aux praticiens, qui, seuls, les obtiennent avec toute la fraîcheur brillante dont ils sont susceptibles.

On fait encore des bordures de gelée hachée, sur lesquelles vous placez des filets de gelée, d'anchois ou de truffes. On est quelquefois forcé d'employer de ces sortes de bordures.

Le n° 7 est une bordure d'œufs pour les salades de volailles ou de poissons, dont les œufs sont coupés en quatre. Le jaune est placé en dehors. Le haut est orné de filets d'anchois et de câpres. Vous placez entr'eux un petit groupe de petites civettes, que vous faites tenir en les enveloppant par le bas avec un peu de beurre fin, comme le dessin l'indique.

Pour la bordure du n° 8, les œufs sont coupés de la même manière. Placez les jaunes en dedans : vous les ornez de filets d'anchois et de câpres, comme le dessin le représente.

Le n° 9 est une bordure de petits oignons à la Chivri pour les entrées de poissons et salades de volaille.


1.
3.
9.
11.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

e v
iati
fil
rou
ppa
n l'i

de
orn
epr

Chiv

Vous choisissez quarante petits oignons, bien égaux en grosseur : vous coupez la tête et la queue, et les faites blanchir dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes; et après les avoir rafraîchis, vous les égouttez et les épluchez d'égale grosseur : après quoi vous les faites cuire dans du consommé, en ayant soin de les égoutter un peu fermes, afin de les obtenir bien entiers. Quand ils sont égouttés, vous les marinez en les roulant avec un peu d'huile, vinaigre, sel et mignonnette. Vous coupez en travers douze petits oignons (même grosseur que les précédens), de manière à obtenir trois petites couronnes de chaque oignon. Ensuite vous jetez ces petites couronnes dans de l'eau bouillante avec un peu de sel, et, quelques minutes après, vous les rafraîchissez et les égouttez en les rangeant sur un grand couvercle de casserole. Vous garnissez l'intérieur de chaque petite couronne avec un peu de ravigotte blanchie et pilée. Après avoir égoutté et placé vos oignons en bordure à l'entour de l'entrée, vous posez sur chacun d'eux une petite couronne, comme le dessin l'indique. Entre chaque oignon, vous mettez droites de petites feuilles d'escarole, ou autres parties de cœurs de salades. On peut également mettre la petite couronne en filets d'anchois, et les garnir de gelée hachée ou d'une petite lame de gelée mince coupée ronde.

On peut encore garnir cette couronne de câpres fines ou de cornichons hachés fins.

La bordure du n° 10 se compose de jaunes d'œufs entiers, sur lesquels vous placez des rosaces formées de beurre de Montpellier. Entre chacun d'eux, vous posez droits de petits quartiers de cœurs de laitue, comme le dessin l'indique. On peut encore mettre sur ces jaunes des lames de gelée, coupées avec un petit coupe-pâte rond de six à huit lignes de diamètre, ou bien de petites couronnes de filets d'anchois.

La bordure du n° 11 se compose de quartiers de moitié d'œufs ornés de petits groupes de feuilles de jeune estragon.

La bordure du n° 12 est la même, mais placée dans le sens contraire. Elle est ornée de filets d'anchois, de câpres et de petits cœurs de céleri.

Quelques cuisiniers ajoutent à ces sortes de bordures d'œufs, des capucines; mais ces capucines ne conviennent qu'aux officiers pour orner leur salade, et loin d'orner nos entrées, elles les appauvrissent en les rendant bigarrées par cette couleur, qui ne s'allie en aucune manière avec le froid.

CHAPITRE XXVI.

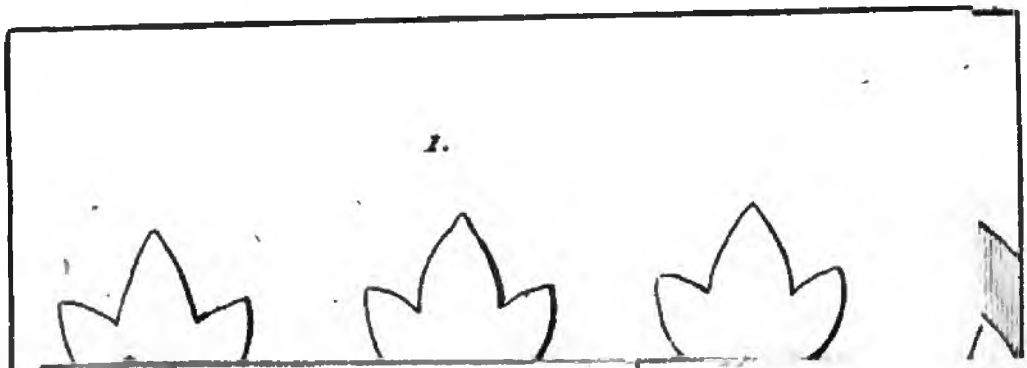
SUJETS DE LA PLANCHE XLVII.

Des bordures de beurre ou de racines.

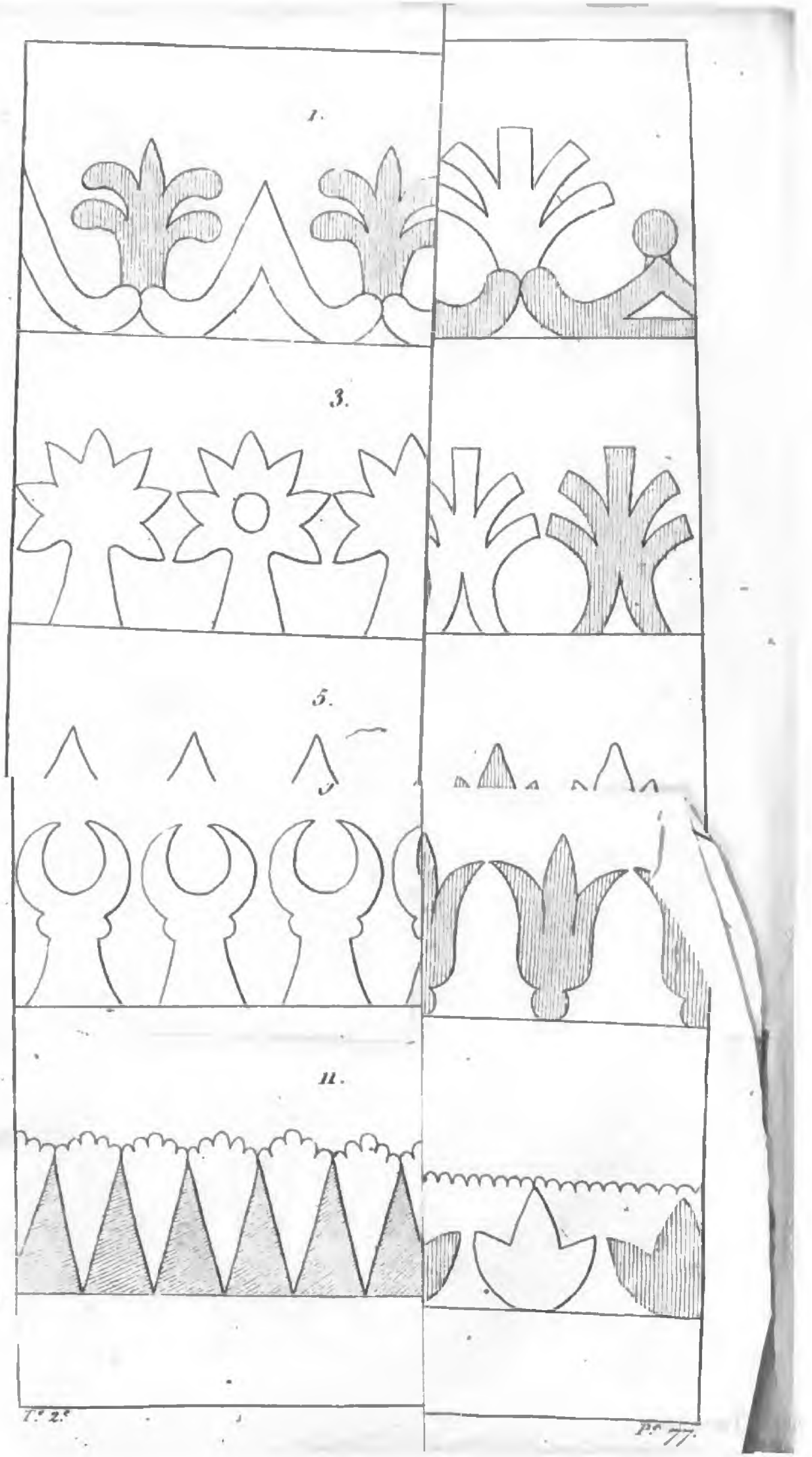
Toutes ces bordures sont pour être exécutées en beurre de couleur ou en racines, afin d'orner encore les entrées froides. Pour confectionner ces bordures en beurre, vous procédez ainsi : Vous prenez du beurre de Montpellier à la ravigotte et aux écrevisses; vous étalez ce beurre sur deux couvercles de casserole, en lui donnant trois bonnes lignes d'épaisseur, et sur-tout très-égales dans son épaisseur. Vous le placez sur de la glace pilée. Quand il est congelé, vous le détachez des couvercles avec la lame du grand couteau, et les placez sur une serviette. Vous détaillez ce beurre avec des petits coupe-pâte de fer-blanc découpés dans le même genre que les dessins; et au fur et à mesure vous les placez en bordures, comme les dessins le démontrent; mais pour couper ces petits croûtons avec succès, vous devez avoir le soin de tremper souvent le coupe-pâte dans un peu d'eau froide.

Lorsqu'on n'a pas de beurre de Montpellier, on le remplace de cette manière : Vous maniez pour une bordure quatre onces de beurre sur un couvercle avec la lame du couteau; vous y mêlez assez de rouge végétal ou de carmin pour le colorer d'un beau rose, ou bien vous le colorez en vert pistache, en y joignant de l'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie; ou en jaune avec une petite infusion de safran, en violet en mêlant du rouge avec du bleu de Prusse broyé, ou en couleur aurore en mêlant ensemble du rouge et du jaune.

On fait également ces bordures de deux couleurs dans le



BIBLIOTHEQUE DE LA VILLE LYON


1.
3.
5.
11.

même genre que je les ai dessinées, mais de deux couleurs seulement.

Nous allons donner quelques notions sur les bordures de racines. A cet effet, vous prenez pour une bordure six belles carottes et autant de navets, que vous coupez par parties d'un bon pouce de longueur : vous les coupez ensuite en lames de six lignes d'épaisseur; vous faites blanchir les carottes et les navets séparément; et après les avoir rafraîchis, vous les faites cuire dans deux petites casseroles, selon les procédés usités pour la préparation des chartreuses; mais il est à propos de les retirer un peu fermes de cuisson. Quand ils sont égouttés sur une serviette, vous les parez légèrement sur l'épaisseur. Vous les coupez, selon la bordure que vous voulez faire, avec des coupe-racine découpés comme les dessins le représentent; et après les avoir ainsi préparés, vous les glacez avec une glace de racines (ou vous les posez sans cette cérémonie) à mesure que vous placez la bordure.

Ces sortes de bordures sont fort distinguées (j'en reçus les premières idées du fameux Laguipière) pendant la primeur des racines et légumes. On les enrichit de pointes d'asperges, de gros pois, de haricots verts, de champignons et de culs d'artichauts.

Ces jolies bordures sont aimables pour des petites entrées chaudes, garnies de macédoine ou autres légumes et racines printanières. Elles font bon effet à l'entour des chartreuses et des entremets de légumes froids, comme, par exemple, les salades à la parisienne.

Mais elles sont plus brillantes encore pour les entrées froides (dans les grands repas), tels que chaud-froid de poulet ou de gibier, magnonnaise de volaille et même de poisson.

CHAPITRE XXVII.

SUJETS DE LA PLANCHE XLVIII.

Des bordures de pain et de pâte.

Douze de ces bordures sont dessinées pour des bordures de pain, et les deux dernières pour des bordures de pâte à l'œuf.

Toutes ces bordures ne se composent que d'un seul crouton, vrai moyen pour les obtenir solides et promptement. Les coupe-pâte de ces mêmes croûtons seront faciles à exécuter par un ferblantier intelligent, et les apprentis devraient à l'avenir abandonner cette manie qu'ils ont de coller trois et même quatre petits croûtons les uns sur les autres, pour former une bordure qui n'a de mérite que dans sa légèreté : cette même légèreté la rend si fragile, qu'elle devient insipide au moment du service, attendu que ces croûtons se détachent aisément. On n'a pas toujours le temps de les recoller, ce qui rend ces sortes de bordures peu propres à être servies, tandis que lorsqu'une bordure n'est composée que d'un seul croûton, s'il arrive qu'en dressant une entrée, on en fasse détacher un, il est aussitôt recollé; le chef n'a pas même le temps de s'en apercevoir, et cela est agréable pour les apprentis. Ces jeunes gens devraient s'apercevoir que le temps qu'ils perdent à faire ces bordures avec tant de détails, leur est funeste sans doute; car j'ai vu de certains apprentis qui mettaient deux grandes heures pour quatre de ces sortes de bordures, tandis qu'un jeune homme adroit peut facilement en une demi-heure exécuter quatre des bordures figurées dans cette planche; et pendant l'heure et demie qui lui reste, il peut marquer une entrée ou des entremets, ou travailler un fourneau : voilà les avantages qui doit en résulter pour eux.

Il est important de composer la hauteur de bordures relatives au volume des entrées qu'elles doivent orner. Par exemple, la bordure pour un sauté ne doit avoir que six à huit lignes de hauteur, de même qu'on donne onze à douze lignes aux bordures qui doivent servir pour des entrées de boucherie, de volaille et de gibier entier. Mes bordures sont dans la hauteur de ces dernières entrées, mais les moules étant faits sur des modèles, on pourra aisément les baisser en coupant le bas des croûtons; alors, le moule aura l'avantage de pouvoir servir pour deux bordures; du moins telle fut mon intention en donnant à toutes mes bordures à peu près la même hauteur.

Les bordures des nos 1 et 2, se composent seules à deux

croûtons ; aussi sont-elles plus élégantes que les dix autres; et si l'on veut les varier, on peut supprimer les palmettes et les remplacer par les dessins des nos 3, 5, 6, 7 et 9, en coupant ceux-ci par le bas, de même qu'avec les bordures nos 1 et 2 ; on peut avec leur palmette, former de jolies petites bordures pour des entrées élégantes et mignonnes.

Les croûtons que j'ai ombrés sont ceux qui doivent avoir de la couleur, et les blancs indiquent ceux qui ne doivent pas en recevoir. En les passant à l'huile chaude, on a soin de les retirer aussitôt qu'ils commencent à recevoir une légère couleur à peine sensible.

Les bordures 11 et 14 sont en pâte à nouille. Ce genre de border les plats, a quelque chose de moins distingué que les bordures précédentes; mais en revanche elles sont vraiment aimables pour les entrées susceptibles d'être saucées amplement, mais plus encore pour les grosses pièces comme par exemple les godards, les chambords et autres grosses pièces à ragoût.

Pour une bordure d'entrée, vous détrempez quatre blancs d'œufs de pâte à nouille un peu fermes; vous la roulez de vingt-quatre pouces de longueur, et l'abaissez d'une petite ligne d'épaisseur, après l'avoir coupée en une bande de de huit à dix lignes de largeur; alors vous la masquez avec un peu de dorure ou de repère léger d'un côté, que vous placez sur le tour du plat, en l'appuyant un peu pour fixer la bande droite. Vous soudez également les deux extrémités de la bande que vous parez avec l'attention de ne point tacher le plat de dorure. Vous faites un jaune seulement de pâte à nouille un peu mollette, et l'abaissez très-mince. Découpez-là avec un petit coupe-pâte pour la placer ensuite en ornement à l'entour de la bande comme les dessins l'indiquent. Après quoi, vous la mettez au four doux pendant quelques minutes, afin que la croûte ne fasse que sécher sans prendre de couleur.

CHAPITRE XXVIII.

SUJETS DE LA PLANCHE LXIX.

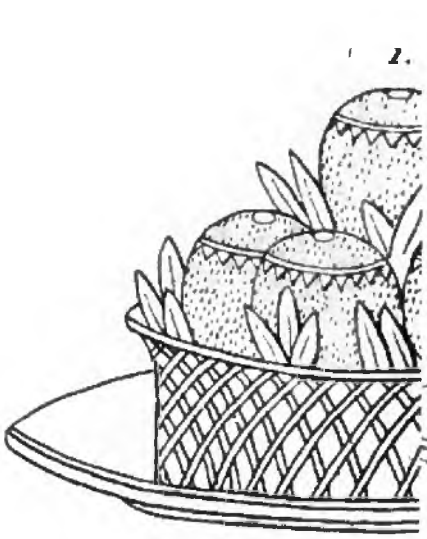
Des atelets pour les godarts et les chambords.

Je ne pouvais mieux terminer cette belle partie, qu'en donnant quelques observations sur les atelets et sur la grande manière de les garnir; car ces mêmes atelets sont tout l'ornement de nos grosses pièces, telles que les godards et les chambords.

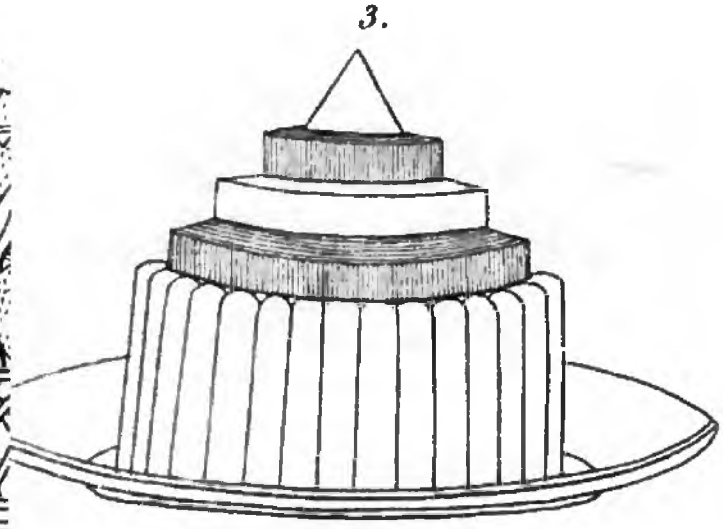
J'ai figuré sur cette planche six atelets d'un nouveau genre. Je ne puis concevoir comment il se fait que nous ayions dans notre orfévrerie moderne, que deux simples modèles d'atelets, qui se trouve sur toutes nos tables de Paris. L'un représente une flèche, et l'autre un petit couteau de chasse; ces deux idées sont fort bonnes, puisqu'elles sont en quelque sorte les emblêmes de la bonne chère; mais je ne vois pas pourquoi on ne joindrait point à ces modèles d'autres idées qui ont bien autant de rapport avec la table. Ces six dessins, par exemple ont, ce me semble, tout le rapport possible avec la bonne chère. Le n° 1 indique assez la navigation dont les résultats sont si importans pour le service de nos grandes tables; le n° 2, les doubles croissans, les flèches et Diane, dans ce médaillon, caractérisent aisément la chasse; le n° 6 se rattache encore beaucoup aux emblêmes de la chasse, car rien n'est plus intéressant que le vrai chien du chasseur. On pourrait encore figurer dans le même genre que cet atelet, des cerfs, des daims, des sangliers, des chevreuils, des béliers, des faisans (les ailes développées dans le genre du dessin n° 4); le coq, la poule-dinde, le faucon et tant d'autres oiseaux jolis par leur plumages et l'élégance de leur forme.

Qu'est-ce qui fait le délice de la table? C'est le bon vin! Le dessin de l'article n° 3, représente assez les emblêmes de la vendange.

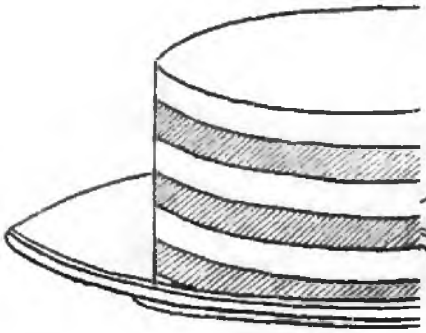
Voilà des idées qui doivent en donner d'autres aux dessinateurs orfèvres. J'ai fait exécuter par M. Odiot, deux



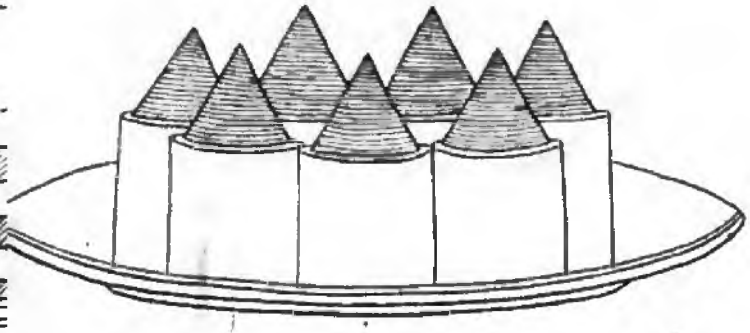
1.



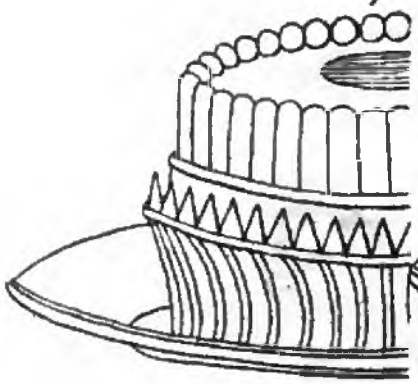
3.



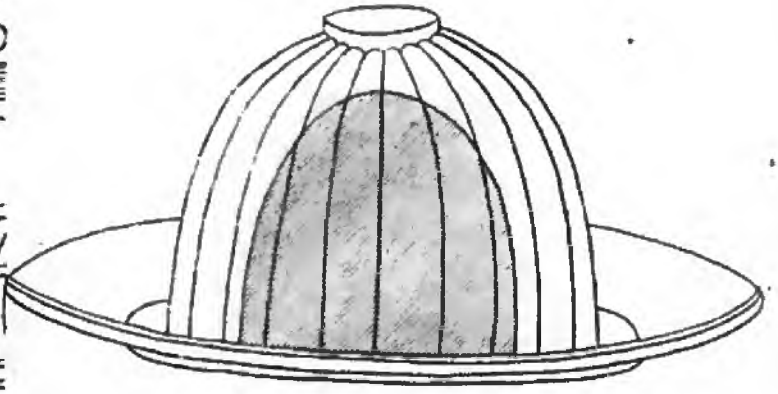
4.



6.



7.



9.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

SEPTIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES ENTREMETS DE DOUCEUR,

Tels que gelées de fruits et de liqueurs, macédoines de fruits transparentes, gelées fouettées, blancs-mangers, fromages bavarois, crêmes glacées à la française, au bain marie, à la Plombière, à la Chantilly et à la pâtissière; les pommes de rainette en suédoise, méringuées, au beurre, au riz et en beignets; des beignets à la d'Angoulême, à la française et autres, comme de fruits et de crême, des poudings et des tartes à l'anglaise.

CHAPITRE PREMIER.

DE LA CLARIFICATION DU SUCRE ET DE LA COLLE DE POISSON.

Observation préliminaire.

Pour obtenir des gelées de fruits et de liqueurs savoureuses transparentes, et sur-tout d'un goût exquis, il faut

---

SUJETS DE LA PLANCHE L.

Le n° 1 représente une corbeille garnie d'une gelée d'oranges dans leur écorce, ornée de feuilles d'orangers.

Le n° 2, une coupe garnie de quartiers d'orange à la Bellevue, ornée de feuilles d'orangers.

Le n° 3, une gelée rose-blanche formée dans un moule d'un nouveau genre.

Le n° 4, un blanc-manger au café Moka.

Le n° 5, une gelée verte et blanche formée dans un moule en grappes de raisin.

beaucoup de temps, et des détails tellement minutieux qu'ils sont l'âme de ces sortes d'entremets aimables; car c'est réellement de l'amalgame des différentes matières qui composent ces délicieuses recettes, que dépend leur qualité. C'est donc le point essentiel de la parfaite réussite. Mais il en est bien autrement : un grand nombre de personnes traitent cette partie sans façon, mêlant la colle et le sucre à peu près; et ce sont précisément ces causes qui rendent si souvent ces gelées détestables : car, si on met une once et demie ou deux onces de colle de poisson pour un entremets renversé, lorsqu'une once est vraiment suffisante, certes ces sortes de gelées, loin d'être agréables au palais, empâtent la bouche, collent les lèvres; ce qui n'arrive que trop souvent.

Mais il est encore un autre inconvénient qui n'est pas moins nuisible à la chose, c'est de trop sucrer les gelées, qui deviennent par-là insipides par leur fadeur, parce que la douceur du sucre affaiblit l'arome des fruits et liqueurs qui parfument ces délicieux entremets, que l'on déguste toujours avec un nouveau plaisir dès qu'ils sont suaves et délicats.

Cependant il est bon de remarquer que, plus le fruit a d'acide, plus on doit sucrer et coller afin d'en adoucir l'âcreté; comme, par exemple, les gelées de citrons, d'oranges demandent plus de sucre et de colle qu'aucune autre gelée.

Mais, d'un autre côté, plus l'arome du fruit est doux, et moins on doit mettre de sucre et de colle. Il en est de

---

Suite des sujets de la planche L.

Le n° 6, une gelée formée dans de petits moules en forme de clochers.

Le n° 7, une gelée à la moderne renversée sur un socle de petite pâtisserie.

Le n° 8, un fromage bavarois en surprise et aux macarons amers.

Le n° 9, une gelée formée dans un moule à la parisienne.

Le n° 10, une gelée formée dans un moule cannelé.

même des liqueurs et vins fins, qui servent habituellement à ces préparations. Ces gelées ne souffrent point de fadeur; elles doivent, au contraire, être relevées par quelques esprits susceptibles d'aiguillonner le goût exquis de la gourmandise ; autrement, une gelée dont le sucre absorbe la saveur, devient insipide au palais du gourmand, seul appréciateur du vrai beau et parfait fini.

Les gelées de framboises et de fraises, par exemple, ont besoin, attendu la douceur agréable de leur fruit, d'être rehaussées en goût par l'acide du jus de deux citrons bien sains ; et peut-être ferait-on bien d'employer de cet acide dans un grand nombre d'entremets qui, par la nature de l'arome qu'ils portent, laissent trop souvent quelque chose à désirer.

Cette observation ne doit pas être perdue de vue par nos jeunes praticiens; elle s'appuie sur des faits incontestables, puisque la dose de sucre et de colle que nous sommes obligés de mêler dans ces gelées les rend plus insipides et plus fades encore.

Cependant, avec de l'attention, des soins, et sur-tout une juste combinaison, on servira ces sortes de gelées dans toute leur beauté, et d'une saveur délicieuse.

Voilà le but que je vais tâcher d'atteindre en décrivant cette partie.

On doit encore observer qu'il faut, lorsque le temps est pluvieux ou seulement humide, forcer en colle de poisson (d'un sixième de plus que de coutume), parce que ce temps influe singulièrement sur ces gelées, dont la congélation ne peut réellement s'obtenir comme dans un temps sec, et même pendant les chaleurs de l'été; car dans cette saison la glace congèle ces entremets d'une manière satisfaisante.

Enfin, il est important de remarquer que les gelées qui se composent de vins et de liqueurs spiritueuses, doivent être un peu moins collées et sucrées que celles de fruits dont on extrait soi-même les sucs : cela est tout simple, puisque ces liqueurs et ces vins sont déjà sucrés par eux-mêmes, tandis que les fruits n'ont que leur suc naturel.

Clarification du sucre.

Mettez, dans un moyen poêlon d'office, le quart d'un blanc d'œuf: fouettez-le; dès qu'il commence à blanchir, vous y joignez deux verres et demi d'eau filtrée, et une livre de beau sucre cassé par petits morceaux. Remuez le tout, et placez le poêlon sur un feu modéré. Aussitôt que l'ébullition commence à avoir lieu, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, afin que le sucre jette parfaitement son écume. Pour faciliter cette partie de l'opération, vous ajoutez deux cuillerées d'eau fraîche; et, après dix minutes d'ébullition, vous ôtez l'écume. Jetez encore, par intervalle, deux cuillerées d'eau filtrée, afin que le sucre se dépouille à fond de son écume. Lorsque celle-ci devient légère et blanchâtre, le sucre est clarifié, vous le passez dans le coin d'une serviette mouillée, ou par un tamis de soie qui ne doit servir qu'à cette opération, de même que le vase dans lequel vous le déposez.

Remarque. On doit observer le sucre après l'avoir mis sur le feu; car dès que l'écume se trouve chassée par l'ébullition, on risque d'en perdre une partie. Il ne faut pas l'écumer quand il commence à bouillonner, cela trouble la clarification.

Si vous voulez obtenir un sirop bien blanc, lorsque le sucre commence à jeter sa première écume, vous versez dessus le jus d'un citron bien sain. Cette addition blanchit singulièrement le sucre.

On doit observer aussi que deux verres et demi d'eau filtrée et le quart d'un blanc d'œuf sont suffisans pour clarifier une livre de beau sucre; trop de blanc d'œuf nuit encore à l'opération.

Moyens de clarifier la colle de poisson blanche, et en peu de temps.

Pour un entremets renversé, prenez une once quatre gros de colle en feuilles; après l'avoir coupée par petites parties, vous la lavez à plusieurs eaux tièdes. Mettez-la dans un moyen poêlon d'office avec cinq verres d'eau filtrée, et

placez-la sur le feu. Aussitôt qu'elle est en pleine ébullition, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, de manière que l'ébullition soit toujours forte. Vous avez le soin d'ôter l'écume au fur et à mesure qu'elle paraîtra; et, lorsque la réduction s'est opérée des trois quarts (ce qui vous donne un bon verre de colle), vous passez votre colle de poisson dans le coin de la serviette, au-dessus d'un vase bien propre.

Remarque. Maints cuisiniers mettent, en la clarifiant, le zeste d'une écoree de citron, et cela pour ôter, disent-ils, le mauvais goût de la colle de poisson : idée vulgaire. La bonne colle n'a point de goût, elle est fade seulement ; on doit, par exemple, avoir l'attention de la flairer en l'achetant, afin de la rejeter si elle porte un goût de poussière; mais, dans les bonnes maisons d'épicerie, cela n'arrive jamais.

Revenons à notre écorce de citron, qui devient plus nuisible qu'on ne se l'imagine. Elle donne toujours à la colle une teinte jaunâtre; et, par ce triste résultat, lorsqu'on met cette colle dans une gelée de citron blanche, de marasquin, de kirschwasser ou d'anisette, et dans tant d'autres liqueurs blanches par elles-mêmes, cette teinte jaune est très-visible, et finit par altérer la beauté de ces sortes de gelée, dont tout le mérite consiste dans leur extrême blancheur.

La belle clarification du sucre et de la colle peut être considérée comme l'ame de la réussite des jolies gelées de fruits et de liqueurs.

Maintenant nous allons décrire successivement les préparations de ces sortes d'entremets.

Gelées de violettes printanières.

Après avoir clarifié douze onces de beau sucre, selon les procédés indiqués ci-dessus, vous épluchez deux petits paquets de belles violettes fraîchement cueillies; vous les jetez avec une pincée de graines de cochenille dans le sirop presque bouillant. Couvrez hermétiquement l'infusion, afin que le parfum des fleurs ne s'évapore pas; et, lorsque le sucre n'est plus que tiède, vous le passez au tamis de soie. Vous y mêlez un demi-verre de bon kirschwasser, et

une once de colle presque froide clarifiée selon la règle. Remuez ce mélange légèrement avec une cuillère d'argent; ensuite vous pilez dix livres de glace, que vous placez dans un grand tamis ou dans une grande terrine. Vous incrustez votre moule d'entremets au milieu de cette glace, en ayant soin qu'il en soit entouré d'une égale épaisseur et jusque près du bord. Après avoir versé la gelée dans le moule, vous le couvrez avec un couvercle de casserole sur lequel vous mettez un peu de glace.

Trois heures de temps suffisent pour la congélation de ces sortes de gelées.

Etant prêt à servir, vous prenez une casserole assez grande pour y faire entrer le moule aisément; vous l'emplissez à la moitié d'eau chaude, où l'on ne puisse tenir la main qu'avec peine. Alors vous y plongez le moule avec promptitude, en ayant soin que l'eau passe par-dessus la gelée. Renversez aussitôt la gelée sur son plat en enlevant le moule. Cette partie de l'opération exige une extrême agilité.

Remarque. On doit, de rigueur, avoir la précaution de ne point déposer les gelées de fleurs et de fruits rouges dans aucun vase étamé; de même, de ne point les toucher avec des cuillères d'étain ou de cuivre étamé, parce que ces sortes d'ustensiles rendent toujours ces gelées d'un violet terne. Par cet inconvénient, au lieu de conserver leur belle couleur primitive, qui fait tout leur mérite et leur beauté, elles deviennent de très-pauvre mine. Tels sont les suites et résultats de l'inexpérience ou du manque de soin.

On fait également cette gelée de cette manière: Vous broyez les fleurs dans un mortier; vous les mettez dans le sirop tiède seulement, et laissez l'infusion se faire pendant cinq à six heures; après quoi vous la passez à la serviette fine, et la mettez avec la colle et le kirschwasser. A l'égard de la colle de poisson, pour en obtenir une once clarifiée, il faut en employer deux gros en plus, attendu la perte qui se fait par la clarification. Cette observation s'applique à toutes les gelées en général.

Gelées printanières à la rose.

Clarifiez douze onces de beau sucre; versez dedans une trentaine de belles roses effeuillées, et une pincée de graine de cochenille. Couvrez parfaitement l'infusion ; dès qu'elle n'est plus que tiède, passez-la au tamis. Joignez-y un demi-verre d'eau de rose distillée et un demi-verre de kirchwasser, puis une once de colle de poisson clarifiée.

Pour le reste du procédé, *Voyez* la recette précédente.

Remarque. Le peu de cochenille que l'on met sert à donner du ton à ces jolies choses qui, sans cela, seraient en quelque sorte privées de leur couleur séduisante.

On procédera de même que ci-dessus pour préparer des gelées de jasmins, de tubéreuses, de jonquilles et d'œillets. Pour une gelée d'entremets, on emploiera seulement quatre onces de l'une de ces fleurs effeuillées.

Gelées de fleur d'orange nouvelle.

Après avoir épluché deux onces de fleur d'orange fraichement cueillie, vous la jetez dans le sirop (douze onces de sucre) presque bouillant, et la couvrez hermétiquement. Lorsque l'infusion est presque froide, vous la passez au tamis de soie ou à la serviette ; vous y joignez une once de colle clarifiée et le jus de trois oranges ou de trois citrons. Pour le reste du procédé, *Voyez* la gelée de violette.

Gelées de fleur d'orange au caramel.

Lorsque vos douze onces de sucre sont clarifiées, vous en faites cuire la moitié au caramel, c'est-à-dire que vous lui laissez prendre couleur sur un feu modéré; aussitôt qu'il est teint d'un beau jaune rougeâtre, vous le retirez du feu, et jetez dedans une once quatre gros de fleur d'orange cueillie du jour; mais vous la mêlez au caramel avec une cuillère d'argent : lorsque ce mélange est froid, vous y versez deux verres d'eau filtrée et toute bouillante. Laissez ainsi le caramel se dissoudre sur des cendres rouges ; ensuite, vous passez ce sirop au tamis ou à la chausse, s'il est nécessaire. Lorsqu'il est passé, vous mêlez

avec cette infusion le reste du sucre et une once de colle clarifiée : moulez la gelée comme de coutume.

Gelées de fleur d'orange au vin de Champagne rosé.

Après avoir clarifié dix onces de sucre, vous jetez deux onces de fleur d'orange, nouvellement cueillies, dans ce sirop presque bouillant. Couvrez-le parfaitement; lorsque l'infusion est presque froide, passez-la au tamis de soie. Mêlez-y une once deux gros de colle et un verre et demi de bon vin de Champagne rosé : terminez l'opération de la manière accoutumée.

CHAPITRE II.

DES GELÉES DE FRUITS.

Gelées de fraises.

Pesez une livre de bonnes fraises épluchées que vous presserez légèrement, et jetez-les dans quatre onces de sirop très-clair : couvrez l'infusion, et laissez lui passer la nuit. Le lendemain matin vous la filtrez à la chausse. Pendant ce temps, vous clarifiez huit onces de sucre selon la règle; mais dès l'instant qu'il est presque clarifié, vous jetez dedans une pincée de graines de cochenille pour le teindre d'un beau rose; après l'avoir passé au tamis, vous y joignez une once de colle de poisson et le suc de deux citrons bien sains, ensuite vous y mêlez le fruit. Remuez légèrement la gelée, que vous aurez soin de mouler de suite, et mettez-la à la glace. Observez sur-tout que le sucre et la colle ne doivent être que tièdes lorsque vous les mêlez ensemble. Cette remarque s'applique généralement à toutes les gelées d'entremets.

Observation. Lorsqu'on n'a pas le temps de passer le fruit à la chausse, on jette tout simplement les fraises dans le sirop en ébullition, avec une pincée de graines de cochenille; vous couvrez l'infusion et la laissez refroidir. Vous terminez la gelée en y joignant la colle nécessaire.

Lorsque la saison permet de mêler aux fraises une livre

de groseilles ~~blanches~~ rouges, on supprime le suc de citron et la cochenille.

La gelée de framboises se prépare de point en point comme la précédente, avec cette différence que vous employez une livre de framboises et une livre de groseilles blanches.

Gelées de groseilles rouges.

Egrenez une livre de belles groseilles rouges bien transparentes (c'est-à-dire bien claires), puis quatre onces de framboises ; et, après en avoir pressé le jus, vous le filtrez à la chausse, et le mêlez avec douze onces de sucre et une once de colle clarifiée. Pour le reste du procédé, vous suivrez les détails donnés à la gelée de violette.

Observation. On met une pincée de graines de cochenille dans le sirop lorsque les groseilles sont trop nouvelles, parce qu'elles ne donnent pas assez de couleur à la gelée.

La gelée de groseilles blanches se prépare de la même manière que la précédente, en y joignant des framboises blanches; mais cette sorte de gelée a toujours une petite teinte un peu ombrée.

Gelées de cerises.

Otez les noyaux et les queues à deux livres de belles cerises bien claires et d'une bonne maturité. Ajoutez quatre onces de groseilles rouges égrenées ; pressez ce fruit pour en exprimer le jus, que vous filtrez ensuite à la chausse ; après quoi vous le mêlez avec trois quarterons de sucre clarifié selon la règle, et une once de colle de poisson. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

La gelée de merises se prépare de même.

Gelées des quatre fruits.

Ayez quatre onces de belles cerises, quatre de framboises, quatre de fraises, et huit de groseilles rouges. Pressez le tout et faites filtrer ensuite ce jus par la chausse ; vous le mêlerez après cela dans la dose de sirop et de colle nécessaire à l'opération (comme ci-dessus). Finissez la gelée selon la règle.

Gelées de verjus.

Egrenez deux livres de beau verjus; ensuite pilez une poignée d'épinards : joignez-y le verjus. Le tout étant parfaitement broyé, filtrez-le à la chausse; ce qui doit vous donner une liqueur d'un vert très-tendre et très-clair. Alors vous la mêlez dans douze onces de sucre et huit gros de colle clarifiée. Vous terminez la gelée de la manière accoutumée.

Gelées de raisin muscat.

Après avoir égrené deux livres de raisin muscat rose et de bonne maturité, vous le pressez fortement pour en exprimer le suc, que vous filtrez ensuite à la chausse. Vous le mêlez avec dix onces de sucre, une de colle de poisson clarifié et le jus de deux citrons. Suivez le reste du procédé comme il est désigné à la gelée de violette.

Gelées d'épine-vinettes.

Vous égrenez deux livres d'épine-vinette grosse, claire et bien mure; le sirop (douze onces) étant en ébullition, vous y versez le fruit; après quelques bouillons, vous couvrez l'infusion, et la passez au tamis de soie. Quand elle est presque froide, vous y joignez une once de colle de poisson, et terminez l'opération selon la règle.

Gelées de grenades.

Egrenez cinq belles grenades bien mûres et d'un fruit agréable; exprimez-en le jus en pressant fortement les grains sur un tamis de crin : filtrez ce jus à la chausse, et mêlez-le avec le sirop, que vous aurez teint légèrement de rose avec quelque graines de cochenille; ensuite joignez-y la colle nécessaire, et finissez la gelée de la manière accoutumée.

Gelées d'abricots.

Otez les noyaux de dix-huit abricots de plein-vent de bon fruit, et rouges en couleur; cuisez-les six par six dans le sirop que vous aurez soin de tenir un peu plus léger que de coutume. Le fruit étant cuit, vous le passez à la ser-

viette pour en exprimer le suc autant que possible : vous y joignez le sirop que vous aurez passé au tamis de soie; et, après y avoir mêlé la colle nécessaire, vous terminez le procédé comme de coutume.

La gelée de pêches se prépare de même que ci-dessus.

Gelées d'ananas.

Ayez un bel ananas bien mûr et d'un bon fruit; vous le coupez menu, et le jettez dans le sirop en ébullition : laissez-lui jeter quelques bouillons, et passez-le au tamis de soie, lorsqu'il est presque froid. Joignez-y un peu de caramel pour teindre la gelée d'un beau jaune, puis le jus de deux citrons et une once de colle de poisson clarifiée. Pour le reste du procédé, voyez la gelée de violette.

Lorsque le fruit est bien mûr, on le presse fortement, et ensuite on le filtre à la chausse; la gelée en est plus claire.

Gelées d'oranges de Malte.

Vous exprimez le jus de douze oranges et de deux citrons bien sains : ayez soin d'ôter les pepins qui pourraient se trouver dans le jus, parce qu'ils donneraient de l'amertume à la gelée. Ensuite vous zestez, aussi mince que possible, le zeste de deux belles oranges bien douces : vous versez le jus et le zeste dans la chausse; et quand il est filtré, vous le mêlez dans le sirop que vous aurez teint d'un beau rose avec de la cochenille. Vous y joignez aussi deux gros de colle clarifiée, et suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

Gelées d'oranges en écorces.

Choisissez dix belles oranges bien faites, dont l'écorce sera fine et foncée en couleur; vous les coupez avec un coupe-racine de quinze lignes de diamètre, de manière que le bouton de la queue de l'orange se trouve parfaitement au milieu du petit couvercle de l'orange, que vous enlevez avec le coupe-racine. Ensuite, avec une petite cuillère à café, vous videz peu à peu les oranges, en les dégarnissant en grande partie de la pelure blanche qui

renferme le jus du fruit. Au fur et à mesure que vous avez une orange vidée, vous la plongez dans une grande terrine pleine d'eau fraîche, afin que l'écorce se raffermisse et reprènne sa fraîcheur primitive. Vous faites filtrer la chausse, pendant que vous videz une autre orange comme la première, et vous avez les mêmes attentions pour vider le reste des oranges; sept oranges sont suffisantes pour un entremets. Ayez soin, en les vidant, de ne point percer l'écorce avec la cuillère. Lorsque cela arrive, on remédie à ce petit accident en bouchant la place endommagée avec un peu de beurre (afin que la gelée ne fuie pas); mais, pour cela, il faut que le dommage soit peu de chose, sinon vous recommenceriez à vider des oranges autant que vous en auriez de percées.

Lorsque le jus est filtré à la chausse, vous y joignez le suc de deux citrons, et finissez la gelée de même que la précédente en y mêlant le sirop et la colle; ensuite vous mettez les écorces d'orange dans un grand tamis, et les entourez de glace pilée très-fine: mais vous les placez à deux bons pouces de distance entr'elles, afin de faciliter la congélation; ensuite vous garnissez les oranges de leur gelée. Lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous replacez sur chacune d'elles le petit couvercle de l'écorce que vous avez ôtée pour les vider. Après les avoir ressuyées, vous en mettez six sur une serviette damassée, pliée correctement, placée sur le plat d'entremets. Vous élevez la septième orange sur le milieu des six autres, et entremêlez avec goût entre chaque orange des feuilles d'oranger, de laurier rose ou de lierre.

Mais pour servir ces oranges d'une manière riche et brillante, vous les dressez dans une petite corbeille de pâte d'office (rose ou de pastillage) comme le représente le dessin du n° 1er de la planche 50e; et pour qu'elles soient plus brillante encore, vous couvrez les oranges seulement (et toujours dans la corbeille) avec une cloche de sucre filé dans un moule formant le dôme.

Gelées d'oranges à la Belle-vue.

Vous préparez vos oranges comme les précédentes; et

lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous coupez (avec un couteau bien tranchant) chaque orange en quatre quartiers ; de manière que la gelée étant bien claire fait le plus joli effet possible. Cette manière de servir la gelée d'orange est sans contredit la plus appétissante.

Toutes vos oranges étant coupées par quartiers, vous les dressez sur une serviette avec des feuilles de verdure ; mais pour les servir d'un genre plus distingué, vous les dressez dans une coupe en pâte d'office (au sucre rose ou jaune), comme le représente le dessin du n° 2 de la planche 50e.

Gelées d'oranges en rubans.

Vous préparez sept coques d'oranges de la même manière que ci-dessus, avec moitié seulement de la dose de leur gelée. Vous préparez autant de blanc-manger (*Voyez* cet article), c'est-à-dire que vous pilez huit onces d'amandes douces avec dix amandes amères. Alors vous délayez avec deux verres et demi d'eau, puis vous passez avec pression le lait d'amandes à la serviette. Vous y mêlez six onces de beau sucre en poudre et une bonne demi-once de colle clarifiée. Le tout étant bien amalgamé, vous le passez de rechef à la serviette ; et après avoir placé les coques à la glace, vous versez dans chacune d'elles une cuillerée à bouche de blanc-manger. Dès qu'il se trouve congelé, ce que vous voyez aisément en posant le bout du doigt dessus le blanc-manger, alors vous versez par-dessus une cuillerée et demie de gelée d'orange ; aussitôt que celle-ci est prise, vous la masquez avec deux cuillerées de blanc-manger ; lorsqu'il est congelé, vous versez dessus deux cuillerées de gelée d'orange : vous finissez d'emplir les oranges en y versant alternativement du blanc-manger et de la gelée d'orange. Lorsqu'elles sont prêtes à servir, vous les coupez par quartiers et les dressez dans une coupe en pâte d'amandes, comme je l'ai indiqué par le n° 2 de la planche 50e.

Remarque. On garnit encore ces coques de gelée blanche et de gelée rouge légèrement colorée ; de même on teint le blanc-manger d'un beau rose tendre avec de la cochenille, ou d'un vert pistache très-tendre, ou du vert d'épinards.

Ces sortes de gelées en rubans font un fort joli effet : on garnit encore les coques d'oranges de blanc-manger seulement : alors ce sont des oranges en surprise.

Gelées d'oranges en petits paniers.

Ce n'est autre chose que la gelée ordinaire, que l'on fait prendre dans des coques d'oranges, auxquelles on a donné la forme d'un petit panier. En les vidant on forme l'anse; on les dresse sur de petits gradins de pâte d'office, ce qui produit un joli effet.

Gelées de citrons.

Ayez douze citrons bien sains et bien juteux. Après les avoir coupé en deux, vous en exprimez le suc, et le filtrez à la chausse. Observez de ne point laisser de pepins dans le jus, parce qu'ils donneraient de l'amertume à la gelée. Vous clarifiez quatorze onces de beau sucre selon la règle; lorsque l'écume commence à blanchir, vous y jettez deux cuillerées du jus des citrons, ce qui doit le blanchir. Ensuite vous clarifiez une once deux gros de belle colle de poisson; et lorsque le sirop et la colle ne sont plus que tiédes, vous les mêlez ensemble, après quoi vous y joignez le fruit : versez la gelée dans un moule d'entremets, qui doit être placé à la glace. Lorsque la gelée est prête à servir, vous la démoulez de la manière accoutumée.

La beauté de la gelée de citron consiste à être très-blanche. C'est par cette raison qu'on ne met point de zeste dans cette préparation, car son addition donne toujours à la gelée une petite teinte jaunâtre.

Remarque. Pour la gelée de citron en écorce, vous procédez absolument de la même manière que nous l'avons indiqué pour la gelée d'orange en écorce, avec cette différence que vous viderez des citrons bien faits et d'une écorce bien jaune.

On prépare également des gelées de citron à la Belle-vue, en rubans et en petits paniers. Vous procédez encore, pour ces sortes de gelées, de même que pour les gelées d'oranges

à la Belle-vue, en rubans et en petits paniers, comme il est indiqué plus haut.

Gelées de bigarades.

Après avoir zesté aussi mince que possible le zeste de deux bigarades bien saines et bien jaunes, vous pressez dessus le jus de cinq citrons, et laissez le tout filtrer à la chausse. Vous mêlez ce fruit dans quatorze onces de sucre et une once deux gros de colle clarifiée. Vous terminez la gelée comme il est indiqué pour la gelée de violettes.

Gelées de vanille au caramel.

Clarifiez douze onces de sucre; et après l'avoir passé au tamis de soie, vous en mettez la moitié dans un petit poêlon d'office, avec deux gousses de vanille bien givrée. Vous faites cuire ce sucre sur un feu modéré; aussitôt qu'il commence à se teindre d'un jaune rougeâtre, vous le retirez du feu, et versez dedans deux verres et demi d'eau filtrée. Après avoir couvert le poêlon, vous le placez sur des cendres rouges, pour faire fondre le sucre peu à peu, et lorsqu'il est parfaitement dissous, vous le filtrez à froid à la chausse. Ensuite vous y mêlez un demi-verre de kirschwasser, une once de colle clarifiée et le reste du sirop. Vous terminez la gelée selon la règle.

On pourrait encore faire infuser la vanille dans le sirop, que l'on aurait teint d'un beau rose avec de la cochenille. Cette couleur est préférable à la précédente.

Gelées au café Moka.

Mettez quatre onces de café Moka dans un moyen poêlon d'office, et torrifiez-le sur un feu modéré, c'est-à-dire que vous le colorez sur un feu doux, en ayant soin de le remuer continuellement, afin de lui donner une couleur égale. Lorsqu'il est brûlé d'un beau jaune rougeâtre, vous en retirez le huitième; vous jetez le reste dans trois verres d'eau filtrée et presque bouillante. Couvrez parfaitement l'ébullition et la laissez refroidir. Pendant ce temps, faites bouillir un demi-verre d'eau : en le retirant du feu, vous y jetez

le huitième du café qui sera moulu; et pour précipiter le marc, vous y joignez un peu de colle de poisson. Quand il est bien reposé, vous le tirez à clair et le mêlez avec l'infusion, que vous aurez passée au tamis de soie. Vous faites filtrer cette liqueur à la chausse, et la mettez ensuite avec douze onces de sucre clarifié, une de colle et un demi-verre de kirschwasser. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Cette gelée doit être d'une teinte de café à l'eau légèrement coloré et très-clair.

On la colore encore en faisant cuire le quart du sucre au caramel; alors on supprime l'infusion du café moulu, de même qu'on la fait toute blanche.

Gelées au thé heysven-skine.

En clarifiant douze onces de sucre, vous le colorez rose avec une pincée de grains de cochenille; et, après l'avoir parfaitement écumé, vous jetez dedans deux gros de thé heysven. Couvrez l'infusion, et laissez-la refroidir. Vous y joignez un demi-verre de kirschwasser, un verre d'eau, et la filtrez à la chausse; après quoi vous y joignez la colle nécessaire, et suivez le procédé comme il est dit à la gelée de violettes.

Gelées d'essence d'angélique verte.

Après avoir lavé et bien essuyé deux onces de racines d'angélique, vous la coupez par parties, et la jetez dans le sirop (douze onces de sucre) tout bouillant, en y joignant une once de graines d'angélique concassée. Couvrez parfaitement l'infusion. Lorsqu'elle est froide, mêlez-y un demi-verre de kirschwasser, et passez l'infusion au tamis de soie. Faites filtrer le tout à la chausse; ensuite ajoutez-y une once de colle de poisson.

Pour le reste, suivez les procédés décrits.

Cette gelée doit être colorée d'un vert extrêmement léger et transparent.

Gelées d'essence de menthe.

Le sirop (douze onces de sucre) étant presque en ébul-

lition, vous jetez dedans douze gros de menthe frisée, nouvellement cueillie, et le zeste de deux beaux citrons bien sains. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, faites dissoudre un demi-gros d'essence de menthe poivrée dans un verre d'eau tiède. Mêlez-y un demi-verre de kirschwasser; après quoi vous finissez la gelée, en y mêlant une once de colle clarifiée, et l'infusion que vous aurez passée au tamis de soie ou à la chausse, s'il est nécessaire.

Gelées au parfait amour.

Zestez aussi mince que possible un cédrat et deux citrons bien sains; vous les mettez infuser avec six clous de girofle concassés dans le sirop (douze gros de sucre) presque bouillant; vous y joignez une pincée de graines de cochenille, afin de colorer la gelée d'un rose tendre. L'infusion étant froide, vous y mêlez un demi-verre de kirschwasser, et la filtrez à la chausse; ensuite vous y mettez une once de colle. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Gelées au punch.

Jetez dans le sirop presque bouillant le zeste de deux citrons bien sains; couvrez l'infusion, et pendant qu'elle se refroidit, filtrez à la chausse le suc de cinq citrons, que vous aurez pressés légèrement. Ensuite vous passez l'infusion au tamis de soie. Vous y mêlez un verre de bon rac ou de rum, et une once de colle clarifiée, après quoi vous terminez la gelée comme de coutume (*Voyez* la gelée de violette).

Gelées au zeste d'orange.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

Frottez sur un morceau de sucre de trois quarterons le zeste de quatre belles oranges de Malte bien douces, bien rouges en couleur et d'une écorce très-fine. Ayez soin de râper très-légèrement, afin de n'employer que la superficie de la couleur de l'orange, attendu que le peu de blanc de l'écorce que vous pourriez y mettre donnerait de l'amertume à la gelée. Enfin, au fur et à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau; et faites dissoudre

ce sucre d'orange dans deux verres d'eau filtrée, que vous aurez fait tiédir. Vous le faites filtrer à la chausse avec le suc de six citrons, et pendant ce temps, vous clarifiez le reste du sucre qui n'a pas été teint du zeste. Dès qu'il n'est plus que tiède, vous le mêlez avec une once de colle de poisson, après quoi vous ajoutez la liqueur qui sera filtrée, et une petite infusion de cochenille, pour colorer la gelée d'un rose clair.

Pour le reste du procédé, *Voyez* la gelée de violettes.

Gelées au zeste de cédrats.

Vous râpez comme ci-dessus le zeste de deux moyens cédrats; vous faites dissoudre ce sucre dans deux verres d'eau filtrée, et le passez à la chausse avec le suc de quatre citrons bien sains. Après avoir clarifié le reste de douze onces de sucre (sur lequel vous avez râpé le cédrat), vous en prenez le quart dans un petit poêlon, et le cuisez au caramel, afin de donner une jolie couleur jaune à la gelée. Vous la finirez en mettant avec le fruit le sirop et une once de colle de poisson.

Gelées au zeste de citrons-bergamotte.

Râpez sur un morceau de sucre de douze onces le zeste de quatre citrons bien jaunes, dont l'écorce sera fine et d'une odeur agréable. Au fur et à mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec le couteau. Ensuite vous mettez ce sucre de citron fondre dans deux verres d'eau tiède, et le filtrez à la chausse avec le jus de trois citrons bien sains. Vous clarifiez le reste des trois quarterons de sucre; après quoi vous en faites cuire le quart au caramel, afin de teindre la gelée d'un beau jaune; et, lorsque le sirop et la colle (une once) ne sont plus que tièdes, vous les mêlez ensemble. Vous y joignez le fruit, et terminez le reste du procédé selon la manière indiquée pour la gelée de violettes.

Gelées au zeste de bigarades.

Ayez trois bigarades bien jaunes et bien fines. Râpez

leur zeste sur un morceau de beau sucre de trois quarterons; ensuite faites dissoudre le sucre teint du fruit dans un verre d'eau tiède, et filtrez-le à la chausse avec le suc de quatre citrons; pendant ce temps, vous clarifiez le reste du sucre, en y jetant une pincée de graines de cochenille. Vous mêlez le sirop et la colle (une once) n'étant plus que tiède; ensuite joignez-y la couleur, et la gelée sera faite.

Gelées aux quatre zestes.

Vous la préparez comme les précédentes, avec cette différence que vous râpez la moitié du zeste d'un cédrat, la moitié d'une belle orange, celle d'un beau citron et le zeste d'une petite bigarade.

CHAPITRE III.

DES GELÉES DE VINS ET DE LIQUEURS.

Gelées de vin de Champagne rosé.

Clarifiez douze onces de sucre avec une douzaine de graines de cochenille, et passez-le au tamis de soie. Mêlez-le avec la colle (une once) à tiède; après quoi, joignez deux verres de bon vin de Champagne rosé, ce qui vous donnera une gelée savoureuse et d'un beau rose transparent. Ensuite moulez-la selon la règle.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner des gelées de vins de Madère secs, Malaga, muscats, d'Alicante, de Constance, de Frontignan, de Tokai, de Calabre, et autres vins de liqueurs.

On ne mettra pas de cochenille dans les vins qui seront assez forts en couleur pour colorer la gelée.

Gelées de marasquin.

Après avoir clarifié trois quarterons de bon sucre royal, vous le mêlez avec une once de colle de poisson à tiède, et vous y joignez un verre et demi de vrai marasquin d'Italie. Le reste du procédé se termine comme de coutume.

Remarque. Les gelées d'anisette de Bordeaux (1), de kirchwasser, et autres liqueurs tant exotiques qu'indigènes, se font de même que les précédentes, comme, par exemple, les eaux d'or, d'argent, de la côte, de gérofle et de cédrat, puis les crêmes de fraises. de cacao, de Moka, de Pomone, d'Arabie, de Barbade, de vanille, de menthe, de Malte, de rossolis, de scubac et vespétro.

CHAPITRE IV.

DES MACÉDOINES DE FRUITS TRANSPARENS.

Observation préliminaire. Voici la forme du moule que je proposerai pour ces sortes d'entremets. On fera faire un moule en forme de dôme, du diamètre de six pouces et demi et de quatre pouces de hauteur. Ce moule pourra être cannelé, comme je l'ai indiqué par le dessin du n° 9 de la planche 50e. Ensuite on fera faire un second petit dôme de quatre pouces et demi de diamètre sur trois moins un quart de hauteur; ce moule aura à son ouverture (tout près du bord) quatre petites oreilles, de dix-huit lignes de longueur, et formant la croix. Chaque oreille sera pliée au bout, de deux lignes, pour fixer convenablement ce petit dôme au grand. Ces oreilles serviront à soutenir le second dôme dans le grand, afin que ce dernier se trouve rempli en partie par le volume du petit qui, par ce moyen, ne laissera plus au grand que douze lignes de vide dans toute sa circonférence.

J'ai représenté l'effet de ces deux moules, qui n'en font réellement qu'un, par le dessin indiqué ci-dessus. Le petit moule est la partie ombrée; maintenant je vais procéder à la description de ces jolis entremets.

Macédoines de fruits rouges à la gelée de fraises.

Après avoir préparé la gelée de fraises, comme nous

(1) Ces gelées réussissent assez bien; mais celles dites de Hollande se brouillent entièrement à l'amalgame; c'est pourquoi cette gelée est fort peu employée.

l'avons indiqué précédemment pour la recette de cette gelée, vous placez le grand dôme bien droit dans dix livres de glace pilée. Vous posez le petit dôme dans le grand, que vous remplissez de gelée. Pendant sa congélation, vous épluchez une vingtaine de fraises ananas et autant de petites fraises ordinaires bien roses, puis autant de belles framboises blanches, une douzaine de belles grappes de groseilles blanches et autant de rouges (n'égrainez point les groseilles); lavez tous ces fruits et égouttez-les sur une serviette. Ayez soin de les toucher le moins possible, afin de leur conserver leur fraîcheur primitive; ensuite, lorsque la gelée est prise, comme pour la renverser, vous remplissez aux trois quarts le petit dôme avec de l'eau chaude, pour le détacher de la gelée, ce qui s'opère en un clin-d'œil. Alors vous l'enlevez avec attention du grand dôme, qui, par ce moyen, se trouve vide de tout le volume du petit.

Vous placez dans la gelée et au milieu, deux grappes de groseilles blanches, que vous entourez d'une couronne de fraises ananas, ensuite une couronne de framboises blanches; puis vous versez dessus deux ou trois cuillerées de gelée conservée, et la laissez se congeler. Vous continuez à garnir l'intérieur de la gelée, en plaçant sur les framboises une couronne de fraises ordinaires, ensuite une couronne de groseilles blanches. Vous garnissez le milieu de ces fruits avec le reste des framboises, des groseilles blanches et des petites fraises; vous y joignez trois cuillerées de gelée, et continuez à placer sur les groseilles blanches une couronne des fraises ananas, ensuite une de groseilles rouges. Vous placez au milieu le reste des fruits, et achevez de remplir le moule de gelée. Le tout étant frappé par la glace, vous trempez le dôme dans une casserole d'eau chaude, et le retirez de suite, en plaçant dessus un plat d'entremets, que vous retournez. Vous enlevez le moule avec promptitude; alors vous voyez au milieu de la gelée transparente les fruits que vous y avez groupés avec symétrie.

L'ensemble de cet entremets est d'un effet délicieux. On pourra également préparer ces sortes de macédoines dans

le même genre que les aspics ordinaires ; alors en emploiera tels moules que l'on jugera à propos.

Macédoine de fruits à la gelée de verjus.

Préparez la gelée de verjus selon les procédés décrits à la recette de cette gelée. Remplissez le moule de même que ci-dessus ; et pendant sa congélation, pelez une belle pêche rouge en couleur, et coupez-la par quartiers. Vous en faites autant d'un gros abricot de bon fruit et coloré autant que possible, puis d'un brugnon bien mûr, coupé en quatre ; ensuite vous épluchez une douzaine de guignes, autant de bigarreaux et de belles cerises. Lorsque la gelée est prise suffisamment, vous en détachez le petit dôme, comme il est dit ci-dessus. Vous garnissez l'intérieur de la gelée en plaçant au milieu un bigarreau, que vous entourez de guignes ; vous y placez une seconde couronne en groupant les quartiers droits le long de la gelée. Vous garnissez le milieu avec le reste des quartiers du fruit. Vous faites une dernière couronne en plaçant une cerise et un bigarreau. Suivez le même procédé pour garnir le reste de la couronne. Tous les fruits étant placés, vous remplissez le moule du zeste de la gelée conservée à cet effet. Quand vous êtes prêt à servir, vous renversez la gelée, en suivant les procédés indiqués pour la gelée de violettes.

Cette gelée est d'un effet plus pittoresque que la précédente.

On pourrait également faire cette macédoine, en y joignant quelques fraises, framboises et groseilles ; on pourrait garnir le moule d'une gelée de raisin mscat ; on pourrait aussi garnir le moule d'une macédoine de fruits rouges, mêlés d'une gelée de verjus ou d'une autre gelée blanche.

Macédoine de prunes à la gelée d'épine-vinettes.

Remplissez le moule (décrit précédemment) de gelée d'épine-vinettes (*Voyez* la manière de faire cette gelée) ; et durant sa congélation, séparez en deux six belles prunes de Monsieur, six reine-claudes, douze mirabelles bien jaunes, et quelques petites grappes d'épine-vinettes, avec

une vingtaine de gros grains de raisin noir ou muscat rose. Vous finissez le reste du procédé, en plaçant et mêlant le fruit avec goût.

Macédoine d'oranges rouges à la gelée de cédrats.

Garnissez le moule de gelée de cédrats, comme je l'ai décrit à cet article; et pendant que la gelée se forme, vous tournez, comme pour compote, quatre moyennes oranges dont le fruit sera rouge. Ensuite vous les coupez par quartiers, dont vous aurez soin d'ôter les pepins. La gelée étant prise, vous garnissez l'intérieur du fruit, que vous placez avec symétrie; après quoi vous achevez de garnir le moule avec le reste de la gelée, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

Macédoine d'hiver de fruits à l'eau-de-vie.

Ayez en fruits à l'eau-de-vie une pêche, un abricot, deux prunes de reine-claude, une poire, douze cerises, le double de gros grains de verjus, quelques framboises, des grains de cassis, et quelques petits abricots verts. Egouttez parfaitement ces fruits sur une serviette; placez-les avec goût dans la gelée qui sera d'une liqueur quelconque. Quand au reste du procédé, suivez les détails décrits pour la macédoine de fruits rouges.

Fin des gelées et des macédoines de fruits.

Remarque. On pourrait, ce me semble, dans le moule que j'ai décrit pour les macédoines de fruits, faire des gelées transparentes d'un genre nouveau. On garnirait, par exemple, le grand moule, comme ci-dessus, de gelée de citron blanche; et lorsqu'elle serait prise, on ôterait le petit dôme; on remplirait le moule de gelée de citron jaune ou rose, ce qui ferait, je pense, un joli effet, sans altérer, en aucune manière, la qualité de la gelée, puisque ce serait toujours la même. Cependant, je ne vois pas pourquoi on n'y mettrait pas deux sortes de gelée; mais, pour les personnes susceptibles, on garnirait le grand dôme de gelée d'anisette blanche, et dans l'intérieur, on

mettrait de la même gelée teinte en rose ; il en serait ainsi pour les gelées de vin de Champagne blanc et rosé, et pour les gelées en général.

On pourrait aussi changer la forme du moule indiqué, et lui donner une forme ronde et cannelée, en faisant toujours le petit moule de la même forme que le grand. On pourrait encore le faire octogone, et le petit du même genre.

CHAPITRE V.

DES GELÉES FOUETTÉES.

OBSERVATION. Ces sortes de gelées ont l'avantage d'être promptes dans leur préparation ; car, dès qu'elles sont fouettées, on les moule seulement cinquante minutes ; après quoi, on peut les démouler et les servir ; et, bien sûrement, en cinq quarts-d'heure, on peut facilement préparer entièrement une gelée fouettée. D'un autre côté, cette manière de travailler les gelées est très-agréable ; car, du moment qu'une gelée n'est pas assez claire pour être servie transparente (et cela arrive quelquefois en dépit de nos soins), on doit alors fouetter cette gelée qui n'en sera pas moins dégustée avec plaisir. Par ce moyen, nous nous sauvons de quelques réprimandes non méritées. Cependant, une gelée limpide est bien plus distinguée que celle qui est fouettée : la première a plus de mérite que l'autre.

Manière de procéder.

Après avoir préparé la gelée de fraises telle que je l'ai indiquée précédemment à l'article de cette recette, vous en versez le quart dans le moule qui doit être mis à la glace ; et dès l'instant que cette gelée est légèrement prise, vous ôtez le moule de la glace où vous placez un petit bassin (ou une petite poêle d'office) dans lequel vous versez le reste de la gelée ; puis, avec un fouet de rameaux de buis, vous remuez doucement la gelée de même que si vous fouettiez des blancs d'œufs, ce qui bientôt opérera

le même effet sur la gelée qui, par ce travail, devient mousseuse, et blanchit comme le font les blancs fouettés ; enfin, lorsque les globules d'air (car c'est l'air qui, comprimé par le travail que la colle de poisson éprouve, fait mousser la gelée) se trouvent petits comme la tête d'une épingle, la gelée est transformée en une crême veloutée et très-blanche. C'est dans ce moment que vous la versez dans le moule, que vous replacez de suite à la glace, afin que la gelée soit frappée en trois quarts-d'heures ; après quoi, vous la démoulez selon la règle. *Voyez* à cet effet la gelée de violettes.

Il est important de verser la gelée aussitôt qu'elle est au degré où je l'ai indiquée précédemment ; car, si on attend quelqnes minutes seulement, quoi qu'en la fouettant toujours, elle épaissit au point qu'elle ne prend plus les formes du moule, et par ce résultat, lorsque vous renverserez cette gelée, elle sera toute difforme par les cavités d'air qui se sont faites en versant la gelée trop prise dans le moule.

Il est facile de s'apercevoir que les gelées fouettées ne sont autre chose que les gelées ordinaires que l'on fouette sur la glace ; ainsi on pourra, par les mêmes procédés, travailler toutes les gelées décrites dans les chapitres précédens.

Il est important de remarquer que la gelée se comprime quelquefois trop vite par le grand froid de la glace ; alors, vous y mêlez, par intervalle, une cuillerée d'eau plus que tiède, ce qui facilite l'opération.

J'ai l'habitude de masquer le fond du moule d'un petit pouce de hauteur, de gelée à clair (comme j'ai fait ci-dessus), et je fouette le reste de la même gelée ; ce n'est pas sans raison, car ces gelées ont un rapport parfait avec les fromages bavarois ; alors par ce peu de gelée transparente, je distingue l'une de l'autre ; et, à cette marque particulière, les convives ne peuvent s'y tromper. Autrement, il arrive souvent qu'étant à table, on prend la gelée fouettée pour le fromage bavarois.

On doit remarquer que ces sortes de gelées demandent à être un peu moins collées que les autres.

CHAPITRE VI.

BLANCS-MANGERS.

Observation. Ces délicieux entremets sont fort estimés des gourmands; mais, pour cela, ils doivent être extrêmement moelleux et bien blancs. Avec ces deux qualités (si rares à rencontrer), ils seront toujours préférés à tant d'autres crèmes, et même aux gelées transparentes, et cela, parce que l'amande est saine, nourrissante, et contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques, propres enfin à adoucir l'acrété des humeurs.

Blanc-manger ordinaire.

Jetez dans l'eau bouillante une livre d'amandes douces et une vingtaine d'amandes amères; après les avoir émondées, vous les laissez tremper dans une terrine d'eau fraîche, afin qu'elles dégorgent, ce qui les blanchit singulièrement. Vous les égouttez dans un tamis, et les essuyez ensuite, en les frottant dans une serviette. Vous les pilez dans un mortier extrêmement propre, et les mouillez peu à peu avec une demi-cuillerée d'eau chaque fois, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, qu'on ne voit plus aucun fragment d'amandes, vous les ôtez du mortier, pour les mettre dans une terrine bien propre. Vous délayez ces amandes peu à peu avec une cuillère d'argent, et cinq verres d'eau filtrée; ensuite, vous étalez une serviette unie sur un plat ovale, vous versez le blanc-manger dans la serviette que vous tordez à deux fortement, pour exprimer la quintessence du lait d'amandes, et vous y mettez douze onces de sucre cristallisé et cassé menu. Ce sucre étant dissous, vous passez de nouveau le blanc-manger à la serviette; ensuite, vous mêlez dans le lait d'amandes une once de colle clarifiée, et un peu plus que tiède, afin qu'elle s'unisse bien parfaitement au blanc-manger, que vous versez dans un moule.

Le moule, avant cette opération, doit être placé dans dix

livres de glace pilée; et deux heures après, lorsqu'il est prêt à servir, vous démoulez l'entremets, en suivant les procédés décrits à la gelée de violettes.

Ce blanc-manger ainsi servi, sera dégusté avec délices; il excitera, par sa blancheur, les désirs de la gourmandise.

Remarque. Pour faire du blanc-manger au rum, vous joignez dans la préparation décrite ci-dessus, un demi-verre de bon rum ou de rac; de même que pour le faire au marasquin, vous y mêlez un demi-verre de cette agréable liqueur.

Pour un entremets de petits pots, vous préparez les deux tiers de la recette précédente; cependant vous y mettez un peu moins de colle, parce que ce blanc-manger étant en petits pots, doit être plus délicat que pour être moulé; celui-ci devant se soutenir en sortant du moule.

Blanc-manger au cédrat.

Râpez sur un morceau de sucre royal de trois quarterons le zeste d'un moyen cédrat, en ayant soin de ne pas anticiper sur la peau blanche, afin que l'arome du fruit n'ait point d'amertume; ensuite vous ratissez du sucre toutes les parties colorées par le zeste. Enfin vous partagez ce sucre en deux parties égales, c'est-à-dire que vous pesez six onces de sucre blanc et six onces de sucre au zeste de cédrat. Vous pilez, comme ci-dessus, une livre d'amandes, et les mouillez avec cinq bons verres d'eau filtrée. Après en avoir extrait le lait d'amandes à la serviette, vous séparez ce liquide en deux parties égales : dans l'une vous mettez les six onces de sucre blanc, et dans l'autre le sucre au cédrat. Dès que ces sucres sont fondus, vous passez séparément ces deux sortes de blanc-manger; vous mêlez dans chacun d'eux une demi-once de colle de poisson clarifiée, et commencez à verser dans le moule d'entremets, qui sera placé à la glace, six lignes d'épaisseur de blanc-manger blanc : aussitôt qu'il est prêt, vous versez dessus six lignes de blanc-manger coloré au zeste de cédrat (il doit être d'un jaune clair). Quand il

est pris, vous versez dessus autant de blanc-manger blanc que la première fois, et ainsi alternativement du jaune et du blanc. Enfin, lorsque vous êtes prêt à servir, vous démoulez ce blanc-manger comme de coutume.

On peut, sans faire toutes ces façons, mettre ce sucre au cédrat dans la préparation toute entière, ce qui colorera le blanc-manger d'un jaune pâle.

On procédera de même que ci-dessus pour du blanc-manger à l'orange, en râpant le zeste de deux oranges. Il en sera de même pour le zeste au citron et pour le zeste à la bigarade.

Blanc-manger à la vanille.

Coupez par petites parcelles une gousse de vanille; faites cuire au caramel six onces de sucre, dans lequel vous mêlez la vanille, et la laissez refroidir. Ensuite vous le faites dissoudre avec un verre d'eau chaude, et placez le poêlon sur des cendres rouges, pour qu'il se fonde plus aisément. Vous pilez une livre d'amandes, comme nous l'avons indiqué pour le blanc-manger ordinaire; vous les mouillez avec trois verres d'eau seulement; et après en avoir exprimé le lait d'amandes, que vous partagez en deux parties égales, vous mêlez dans l'une le sirop à la vanille, que vous passez au tamis de soie, et dans l'autre, six onces de sucre dissous dans un verre d'eau tiède, et passé au tamis de soie. Ensuite vous ajoutez dans chaque partie une demi-once de colle, et garnissez le moule comme le précédent, c'est-à-dire un lit de blanc-manger blanc, ensuite un jaune, et ainsi de suite.

Si vous l'aimez mieux, vous mêlez le sirop de vanille dans toute la préparation.

Le blanc-manger aux anis se prépare de même que le précédent, avec cette différence que vous mêlez au caramel quatre gros d'anis verts étoilé, en place de vanille ou de graine de coriandre.

Blanc-manger au café Moka.

Torréfiez deux onces de vrai café Moka; et après l'avoir

moulu, vous le versez dans un verre d'eau bouillante. Laissez faire l'infusion ; et quand le mare est déposé, vous le tirez à clair. Vous mettez dedans six onces de sucre et une demi-once de colle clarifiée ; ensuite vous pilez une livre d'amandes comme de coutume, et la délayez avec trois verres d'eau filtrée. Après en avoir exprimé le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties ; dans l'une, vous versez le café, et dans l'autre, vous mêlez une demi-once de colle et six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède. Garnissez le moule comme le précédent. Voyez-en l'effet par le dessin du n° 4 de la planche 50e.

Blanc-manger au chocolat.

Faites dissoudre dans un verre d'eau bouillante quatre onces de bon chocolat à la vanille avec quatre onces de sucre. Pilez une livre d'amandes, et mouillez-les avec trois verres d'eau ; après en avoir extrait le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties égales ; dans l'une, vous mêlez le chocolat avec quatre gros de colle, et dans l'autre, vous versez six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède, avec quatre gros de colle. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Blanc-manger aux pistaches.

Après avoir émondé quatre onces de belles pistaches, vous les pilez comme les amandes, avec une demi-once de cédrat confit. Ensuite vous délayez ces pistaches avec un verre d'eau, en pressant fortement le lait de pistaches à la serviette. Vous y mêlez six onces de beau sucre et une demi-once de colle. Vous pilez une livre d'amandes comme de coutume, et la délayez avec trois verres d'eau. Après avoir exprimé le lait des amandes à la serviette, vous le séparez en deux parties égales ; dans l'une, vous versez le lait de pistaches, en y joignant assez d'essence de vert d'épinards pour teindre ce blanc-manger d'un beau vert pâle, et dans l'autre partie, vous versez six onces de sucre fondu dans un verre d'eau tiède, avec une demi-once

de colle de poisson. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits à la recette de la gelée de violettes.

Blanc-manger aux avelines.

Emondez une livre d'amandes d'avelines; et, après les avoir lavées, vous en mettez la moitié tremper deux heures dans de l'eau fraîche. Essuyez parfaitement l'autre moitié, que vous versez dans une moyenne poêle d'office, et la placez sur un feu modéré, en remuant continuellement les avelines avec une cuillère d'argent. Ausitôt qu'elles sont colorées bien également d'un beau jaune clair, vous les ôtez du feu et les laissez refroidir. Ensuite vous pilez ces amandes, en y mettant de temps en temps une demi-cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Etant bien broyées, vous les ôtez du mortier pour les délayer dans une terrine avec deux verres et demi d'eau filtrée. Pressez-les à la serviette, afin d'en exprimer le lait d'avelines, où vous mettez six onces de sucre. Quand ce sucre est dissous, vous passez de nouveau le lait d'amandes à la serviette; après quoi vous y joignez une demi-once de colle clarifiée. Vous préparez le reste des amandes de la même manière que les précédentes. Vous les mouillez, sucrez et collez de même, ce qui vous donnera un blanc-manger très-blanc; et l'autre partie sera légèrement colorée d'un jaune clair. Finissez le reste du procédé selon la règle.

On peut également ne faire ce blanc-manger que d'une seule et même couleur, en mêlant les amandes torréfiées avec les blanches, ou en donnant couleur à la livre entière, ce qui donne un entremets très-agréable.

Blanc-manger aux fraises.

Epluchez une bonne assiette de fraises bien mûres et d'une odeur agréable, et pressez-les dans une serviette claire, pour en exprimer le suc, que vous mêlez dans la préparation décrite pour le blanc-manger ordinaire (*Voyez* cet article); à cette différence près, que vous y mettez un verre d'eau de moins, si vous avez obtenu un verre de jus de fraises; ce qui arrive quand elles sont d'une parfaite

maturité. Pour le reste de l'opération, vous procéderez comme de coutume.

On pourrait ajouter une petite infusion de cochenille, afin de colorer ce blanc-manger d'un beau rose.

Pour le blanc-manger aux framboises, on procédera comme il est dit ci-dessus, en employant des framboises bien mûres au lieu de fraises; mais on ajoutera aux framboises une poignée de groseilles rouges et bien mûres.

Blanc-manger à la crême.

Après avoir préparé les trois quarts seulement de l'une des recettes décrites ci-dessus, vous les placez sur la glace dans un bôl de terre de pipe ou dans une terrine. Vous remuez ce blanc-manger avec une grande cuillère d'argent; aussitôt qu'il commence à prendre, en devenant lié et coulant, vous l'ôtez de la glace, et mêlez dedans une assiette de bonne crême fouettée. Remuez bien ce mélange, afin d'affaisser en partie la crême, qui, par ce moyen, donne au blanc-manger un velouté, un moelleux qu'il n'a réellement pas ordinairement. Ensuite vous le moulez de la manière accoutumée.

On pourrait, par mon procédé, ajouter de la crême fouettée dans tous les blancs-mangers décrits précédemment; mais on observerait de ne marquer que les trois quarts des recettes décrites. Ces sortes de blancs-mangers ne pourraient être que d'une seule couleur, ce qui plaira toujours aux amateurs de ces bons entrements.

Blanc-manger sans colle et sans glace.

Préparez la moitié de la dose de la recette du blanc-manger ordinaire sans y mettre de colle. Fouettez un peu quatre blancs d'œufs dans un grand poêlon d'office; et quand ils commencent à blanchir, versez-y le blanc-manger, que vous placez sur des cendres rouges. Vous continuez à fouetter le mélange avec un fouet à biscuit. Par ce travail, le blanc d'œuf se mêle intimement à la préparation, qui se change bientôt en une crême liée, fouettée et moelleuse. Dès que vous voyez que la crême est d'un corps parfaite-

ment égal, vous la versez de suite dans une casserole d'argent, ou dans des petits pots, et la laissez refroidir, ou la servez chaude.

Ce blanc-manger ne peut se servir que dans de petits pots ou dans une cesserole d'argent.

Lorsqu'on voudra faire un entremets de pots de blanc-manger, n'importe de quelle saveur, on préparera seulement les deux tiers de l'une des recettes décrites dans ce chapitre.

CHAPITRE VII.

FROMAGE BAVAROIS AUX NOIX VERTES.

Après avoir épluché vingt-six belles noix vertes, vous les pilez et les mouillez de temps en temps d'un peu d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Ensuite vous les mettez dans une petite terrine, et les délayez peu à peu avec deux verres de crême presque bouillante, dans laquelle vous aurez fait dissoudre huit onces de sucre. Laissez faire l'infusion pendant une heure, après quoi vous la passez à l'étamine fine. Ajoutez à la crême six gros de colle clarifiée et un peu tiède; vous versez la préparation dans un dôme de fer-blanc du diamètre de dix pouces, et de quatre seulement de profondeur; ou versez-le dans un grand bôl de terre de pipe, ou dans une moyenne terrine que vous placez dans dix livres de glace pilée. Au bout de quinze minutes, vous commencez à remuer la crême avec une grande cuillère d'argent, et continuez par intervalle. Du moment qu'elle commence à se lier, vous la remuez sans discontinuer, afin qu'elle soit d'un corps très-lisse et coulant. Alors vous ôtez la préparation de la glace. Vous y mêlez par parties un fromage à la Chantilly, bien égoutté, et du même volume que le moule d'entremets qui doit vous servir; vous remuez parfaitement ce mélange, afin d'affaisser la crême fouettée qui, par ce moyen, vous donne un fromage bavarois d'un moelleux et d'un velouté parfait. Vous le versez dans le moule que vous aurez placé dans la glace, et après une bonne demi-heure de congélation, vous pouvez démouler le fromage.

Il est important de le verser dans le moule aussitôt après y avoir mêlé la crême fouettée ; car le moindre retard nuit singulièrement à l'opération, et cela vient de ce que la crême fouettée fait prendre précipitamment le fromage qui devient tellement lié, qu'en le versant dans le moule, il ne peut plus en prendre les formes, tandis que le contraire a lieu si l'on moule le fromage aussitôt que la crême est parfaitement amalgamée.

Fromage bavarois aux avelines.

Emondez quatre onces d'amandes d'avelines ; et après les avoir lavées à l'eau fraîche, égouttez-les et essuyez-les dans une serviette. Versez-les dans un grand poêlon d'office, sur un feu modéré, en les remuant sans cesse avec une cuillère d'argent. Dès qu'elles sont colorées d'un beau jaune, elles sont alors assez torréfiées, et vous les ôtez du feu. Vous les laissez refroidir, après quoi vous les pilez comme de coutume, en y joignant quelques gouttes d'eau pour les empêcher de tourner à l'huile. Etant parfaitement broyées, vous les délayez dans une petite terrine, avec deux verres de lait preque bouillant, où vous aurez fait fondre huit onces de sucre fin. Une heure après, vous passez l'infusion à l'étamine fine ; vous y mêlez six gros de colle clarifiée ; vous faites prendre la préparation à la glace, de même que ci-dessus ; et quand elle commence à se lier, vous y mêlez une bonne assiette de crême fouettée. Vous moulez votre fromage bavarois selon la règle, et démoulez de même.

Fromage bavarois aux amandes amères.

Après avoir émondé, lavé et égoutté trois onces d'amandes douces et une once d'amères, vous les pilez bien parfaitement en y joignant peu à peu deux cuillerées d'eau ; ensuite vous les ôtez du mortier pour les délayer dans une terrine avec deux verres de lait presqu'en ébullition, dans lequel vous avez fait dissoudre huit onces de sucre en poudre. Donnez une heure d'infusion, et passez ensuite à l'étamine fine. Vous y mêlez six gros de colle un peu tiède ;

placez la préparation sur la glace, dans un bôl; dès l'instant qu'elle commence à se lier, vous y joignez une assiette de crême fouettée, et terminez le procédé comme de coutume.

Fromage bavarois aux pistaches.

Emondez quatre onces de pistaches bien vertes, et après les avoir lavées et égouttées, vous les pilez avec une once de cédrat confit ou le zeste de citron râpé sur du sucre; ajoutez huit amandes amères. Le tout bien pilé, vous le délayez avec deux verres de bon lait presque bouillant, et huit onces de sucre en poudre. Vous donnez une petite heure d'infusion, après quoi vous la passez à la serviette; ajoutez six gros de colle clarifiée, et assez d'essence de vert d'épinards pour la colorer d'un beau vert pistache. Placez la préparation dans un bôl à la glace, et quand elle commence à se lier, melez-y un fromage à la crême; vous moulez et démoulez le fromage bavarois selon les procédés décrits ci-dessus.

Fromage bavarois au parfait amour.

Coupez aussi mince que possible le zeste de deux citrons bien sains et le zeste d'un petit cédrat. Jetez-les ensuite dans deux verres de lait en ébullition; ajoutez-y six clous de girofle concassé; huit onces de sucre, et après une heure d'infusion, vous passez le tout à l'étamine. Vous y joignez six gros de colle et assez d'infusion de graines de cochenille pour teindre la préparation d'un beau rose. Mettez-la dans un bôl à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez un fromage à la crême, après quoi vous terminez le reste de l'opération de la manière accoutumée.

Fromage bavarois à l'essence de menthe.

Ayez une once de menthe frisée et cueillie du jour. Quand vos deux verres de lait ont bouilli, vous y jetez la menthe avec le zeste d'un citron bien sain. Lorsque l'infusion n'est plus que tiède, vous y mêlez un demi-gros d'essence de menthe poivrée, et huit onces de sucre en poudre. Après

quelques minutes d'infusion, vous passez le tout à l'étamine, et y ajoutez six gros de colle; placez la préparation dans un bôl à la glace, et lorsqu'elle commence à se lier, vous y mêlez le fromage à la Chantilly. Terminez comme il est indiqué pour le fromage bavarois aux noix vertes.

Fromage bavarois à l'anis étoilé.

Ayez deux gros d'anis vert, deux d'anis étoilé, un demi-gros de graines de fenouille, et autant de graines de coriandre, le tout concassé. Vous les jetez dans deux verres de lait presque bouillant, où vous aurez fait dissoudre huit onces de sucre en poudre. Donnez une heure d'infusion; passez la préparation à l'étamine fine ou à la serviette. Mêlez six gros de colle; placez-la dans un bôl à la glace; aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la crême. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux noix vertes.

Fromage bavarois au Moka.

Prenez quatre onces de café Moka: mettez-le dans un poêlon d'office sur un feu modéré, et remuez-le continuellement pour le colorer d'un beau jaune rougeâtre. Dès l'instant que les grains deviennent huileux, le café est torréfié; vous le jetez dans deux verres de lait en ébullition; couvrez bien l'infusion, et quand elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Vous y mêlez huit onces de sucre en poudre et six gros de colle. Le tout parfaitement mêlé, vous le passez de nouveau à la serviette; vous placez la préparation dans un bôl à la glace, et dès qu'elle commence à prendre, vous y mêlez une assiette de crême fouettée. Terminez le procédé comme de coutume.

Fromage bavarois au café à l'eau.

Après avoir brûlé quatre onces de café Moka, comme le précédent, vous le moulez et le jettez ensuite dans deux verres d'eau bouillante; mais vous le versez peu à peu, afin d'éviter le flot de la mousse. Donnez un moment d'ébullition; aussitôt que la mousse a disparu, mêlez-y un

petit morceau de colle de poisson. Laissez-le s'éclaircir, après quoi vous tirez l'infusion à clair. Vous y joignez huit onces de sucre en poudre et six gros de colle clarifiée. Le tout bien mêlé, vous passez la préparation à la serviette, et la mettez dans un bôl à la glace ; et quand elle commence à se lier, vous y amalgamez un fromage à la crême fouettée, et finissez l'opération de la manière accoutumée.

Fromage bavarois au chocolat.

Coupez par petites parties quatre onces de chocolat à la vanille ; vous le faites fondre dans un verre d'eau en ébullition, et le laissez bouillir sur un feu doux pendant cinq minutes, en le remuant continuellement avec une spatule. Lorsqu'il est parfaitement dissous, vous y joignez un verre de bonne crême bouillante, six onces de sucre en poudre et six gros de colle clarifiée ; ensuite vous passez le tout à l'étamine. Laissez refroidir la préparation ; mettez-la dans un bôl à la glace, et remuez-la avec la cuillère d'argent. Du moment qu'elle commence à prendre, vous y mêlez un fromage à la Chantilly, et suivez le reste du procédé comme je l'ai décrit précédemment.

Fromage bavarois au cacao.

Vous brûlez, de la même manière que le café, quatre onces de cacao ; vous le concassez dans un mortier, et le mettez le plus promptement possible dans deux verres de lait bouillant, avec une demi-gousse de vanille et autant de canelle fine. Couvrez l'infusion, et dès qu'elle n'est plus que tiède, vous la passez à la serviette ; vous y mêlez huit onces de sucre, six gros de colle. Le tout bien amalgamé, vous le passez de nouveau ; après quoi, vous placez la préparation dans un bôl à la glace, et quand elle commence à se lier, vous y mêlez un fromage à la crême. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage aux noix vertes.

Fromage bavarois au thé.

Faites infuser dans deux verres de lait bouillant deux gros de bon thé. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est

plus que tiède, faites-y fondre huit onces de sucre en poudre et six gros de colle clarifiée. Ensuite passez-la à la serviette, et mettez-la dans un bôl à la glace. Quand elle commence à prendre, mêlez-y la crême fouettée nécessaire à l'opération, que vous suivez selon les procédés décrits.

Fromage bavarois au caramel.

Mettez dans un petit poêlon d'office quatre onces de sucre en poudre, que vous faites fondre sur un feu modéré, en le remuant; et lorsqu'il se colore d'un beau jaune rougeâtre, vous le mouillez d'un verre d'eau, et le laissez dissoudre. Lorsqu'il est parfaitement fondu, vous y mêlez quatre onces de sucre, un verre de crême et six gros de colle. La préparation n'étant plus que tiède, vous la mettez dans un bôl à la glace; aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la crême; ensuite vous moulez et démoulez l'entremets comme de coutume.

Fromage bavarois à la fleur d'orange grillée.

Vous faites cuire au caramel, comme ci-dessus, quatre onces de sucre, et lorsqu'il a atteint une belle couleur blonde, vous y mêlez une cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée, et la laissez refroidir; après quoi, vous faites dissoudre le caramel avec un verre d'eau bouillante. Quand il est bien fondu, vous le laissez devenir tiède; vous y joignez un verre de bonne crême, quatre onces de sucre et six gros de colle. Passez le tout à la serviette, et placez ensuite la préparation dans un bôl à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y amalgamez une bonne assiette de crême à la Chantilly. Pour le reste de l'opération, vous suivez les procédés indiqués.

Fromage bavarois à la fleur d'orange pralinée.

Faites bouillir deux verres de lait, et ôtez-les du feu en versant dedans une bonne cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée. Couvrez l'infusion; lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-y huit onces de sucre en poudre et six gros de colle. Vous passez la préparation à la serviette, et la

placez dans un bol à la glace ; aussitôt qu'elle commence à prendre, vous y amalgamez la crême fouettée. Pour le reste de l'opération, *Voyez* le fromage bavarois *aux noix vertes*.

Fromage bavarois aux macarons amers.

Après avoir écrasé quatre onces de macarons amers, vous les versez dans deux verres de lait en ébullition, avec six onces de sucre. Couvrez l'infusion, et du moment qu'elle n'est que tiède, joignez-y six gros de colle clarifiée, et passez-la ensuite à la serviette. Placez la préparation à la glace, et lorsqu'elle commence à prendre, mêlez-y le fromage à la crême. Terminez le reste du procédé selon la règle.

Autre manière. Vos macarons étant écrasés, vous les mêlez dans quatre onces de sucre cuit au caramel, que vous faites dissoudre ensuite avec un verre d'eau bouillante ; après quoi vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, un verre de crême et six gros de colle clarifiée. Vous terminez le procédé de la manière accoutumée.

Lorsqu'on manque de macarons amers, on y supplée en pilant une demi-once d'amandes amères, que l'on ajoute à quatre onces de macarons doux.

Après avoir renversé le fromage, et, au moment de le servir, vous semez dessus et autour, du macaron doux écrasé ; vous placez dessus une couronne de macarons entiers. Voyez-en l'effet par le dessin du n° 8 de la planche 50. Cette manière de servir ce délicieux entremets le distingue des autres, et le rend en quelque façon en surprise.

Fromage bavarois à la vanille.

Mettez dans trois verres de crême bouillante une gousse de vanille bien grasse et bien givrée ; placez l'infusion sur l'angle du fourneau et laissez-la réduire d'un tiers ; mêlez huit onces de sucre en poudre et six gros de colle de poisson. Le tout parfaitement mêlé, et n'étant plus que tiède, vous passez la préparation à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace : aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y joignez le fromage à la Chantilly.

Fromages bavarois au zeste de cédrat.

Prenez un morceau de sucre du poids de huit onces; vous râpez dessus le zeste d'un cédrat, et, au fur et à mesure que le sucre se colore, vous le ratissez afin d'en séparer l'arome du fruit qui s'y attache par le frottement.

Ayez soin de ne point enticher la peau blanche du cédrat, parce qu'elle donnerait de l'amertume à l'entremets; enfin, lorsque le cédrat est parfaitement décoloré, jetez le sucre dans deux verres de lait presque bouillant; couvrez l'infusion, et, quand elle n'est plus que tiède, mêlez-y six gros de colle clarifiée; après quoi vous la passez à la serviette; vous la placez dans un bôl à la glace, et, dès qu'elle commence à prendre, vous y joignez un fromage à la crême, Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois premier article de ce chapitre.

On emploiera les mêmes procédés pour confectionner les fromages bavarois au zeste de citron, en râpant le zeste de trois citrons bien sains; au zeste de bigarade, en employant le zeste de deux bigarades bien jaunes; et aux oranges, en employant le zeste de deux belles oranges de Malte rouges en couleur.

CHAPITRE VIII.

DES FROMAGES BAVAROIS PRINTANIERS.

Fromages bavarois aux violettes.

Vous épluchez quatre petits paquets de violettes cueillies du jour; vous les jetez dans huit onces de sucre clarifié et en ébullition, avec une pincée de graines de cochenille, afin de colorer l'infusion que vous couvrez. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, vous y mêlez six gros de colle; ensuite vous passez la préparation à la serviette et la placez dans un bôl à la glace; lorsqu'elle commence à prendre, vous y mêlez un fromage à la Chantilly, et finissez selon la règle.

Fromages bavarois aux roses.

Prenez une trentaine de belles roses fraîchement cueil-

lies; et, après les avoir épluchées, jetez-les avec une pincée de graines de cochenille dans huit onces de sucre clarifié et bouillant. Couvrez l'infusion, et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, joignez-y six gros de colle de poisson; ensuite passez la préparation à la serviette, après quoi vous la mettez à la glace. Du moment qu'elle commence à se lier, vous y mêlez le fromage à la crême. Terminez comme de coutume.

Fromages bavarois à l'œillet.

Epluchez une petite botte (deux onces) de petits œillets rouges à ratafiat. Vous les jetez dans huit onces de sucre clarifié et bouillant, avec dix clous de gérofle concassé et une pincée de graines de cochenille. Couvrez l'infusion; et, lorsqu'elle est tiède encore, passez-la à la serviette; après quoi vous y joignez six gros de colle. Remuez la préparation, et placez-la dans un bôl à la glace. Aussitôt qu'elle commence à se lier, vous y amalgamez un fromage à la crême. Moulez et démoulez l'entremets, comme il est décrit plus haut.

On peut également confectionner ces sortes d'entremets aux jonquilles, au jasmin et aux tubéreuses.

Fromages bavarois à la fleur d'orange nouvelle.

Epluchez deux onces de fleur d'orange cueillie du jour. Vous la faites infuser dans huit onces de sucre clarifié et bouillant. Lorsqu'elle est presque froide, vous la passez à la serviette. Ajoutez six gros de colle à la préparation que vous placez à la glace; et quand elle commence à prendre, vous mettez la crême fouettée nécessaire. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

CHAPITRE IX.

DES FROMAGES AUX FRUITS.

Fromage bavarois aux fraises.

Après avoir épluché deux livres et demie de fraises, vous les passez en purée par l'étamine fine; vous y mêlez huit onces

de sucre en poudre, et lorsque ce sucre est dissous, vous y joignez six gros de colle. Placez-la ensuite sur la glace, et du moment que la préparation commence à prendre, vous y incorporez le fromage à la Chantilly. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux *noix vertes*.

Fromage bavarois aux framboises.

C'est absolument la même manière de procéder que pour le précédent, avec cette différence que vous employez une livre de framboises avec quatre onces de groseilles.

Pour conserver la préparation d'un beau rose, il est important de ne point la déposer ni la toucher avec aucun ustensile d'étain ou étamé.

Fromage bavarois aux groseilles rouges.

Egrainez une livre de groseilles rouges bien douces, et quatre onces de framboises. Pressez le tout à l'étamine fine, afin d'exprimer la quintessence du suc, dans lequel vous mêlez huit onces de sucre fin et six gros de colle. Le tout étant parfaitement amalgamé, vous mettez la préparation dans un bôl à la glace, et dès qu'elle commence à se lier, vous y mêlez une assiette de crême fouettée. Finissez comme il est décrit plus haut.

Fromage bavarois aux quatre fruits.

Ayez quatre onces de groseilles, quatre de cerises, quatre de framboises et quatre de fraises. Pressez le tout à l'étamine fine pour exprimer le jus, dans lequel vous joignez huit onces de sucre fin et six gros de colle. Le tout parfaitement mêlé, vous placez la préparation à la glace; aussitôt qu'elle commence à prendre, vous y joignez la crême fouettée nécessaire. Pour le reste du procédé, *Voyez* le fromage bavarois aux *noix vertes*.

On emploiera les mêmes procédés que ci-dessus pour faire un fromage bavarois aux cerises, en exprimant le suc d'une livre de cerises avec quatre onces de framboises.

Fromage bavarois aux abricots.

Prenez dix-huit beaux abricots de plein-vent, d'une

bonne maturité et rouges en couleur. Après les avoir coupés menus, vous les faites cuire dans huit onces de sucre clarifié. Lorsqu'ils sont réduits en marmelade parfaite, vous les passez en purée à l'étamine. Vous y joignez six gros de colle clarifiée et un verre de bonne crême. Remuez la préparation et placez-la ensuite à la glace. Lorsqu'elle commence à prendre, vous y mettez la crême fouettée. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

On peut également mêler les abricots avec huit onces de sucre en poudre, et, une heure après, les passer à cru par l'étamine fine.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner le fromage bavarois aux pêches, en employant quinze pêches de vigne.

Fromage bavarois aux prunes mirabelles.

Otez les noyaux de cent prunes vraies mirabelles; vous les faites cuire dans huit onces de sucre clarifié. Lorsqu'elles sont réduites à point, vous passez la marmelade en purée par l'étamine fine; après quoi, vous y mêlez six gros de colle clarifiée. Placez la préparation à la glace, et du moment qu'elle commence à se lier, amalgamez la crême fouettée nécessaire. Pour le reste du procédé, agissez selon la règle.

Pour le fromage bavarois aux prunes de reine-claude, on emploiera trente-six de ces prunes bien mûres; on procédera absolument de la même manière que ci-dessus.

On peut passer ces sortes de fruits par l'étamine, sans les faire cuire.

Fromage bavarois à l'ananas.

Après avoir épluché un moyen ananas, vous le coupez menu et le faites cuire dans huit onces de sucre clarifié. La marmelade étant parfaitement cuite, vous la passez en purée par l'étamine fine; après quoi vous y mêlez six gros de colle, et placez ensuite la préparation à la glace. Lorsqu'elle commence à prendre, vous y joignez un fromage à la Chantilly. Moulez et démoulez l'entremets, comme il est indiqué au fromage bavarois aux *noix vertes*.

Fromage bavarois au melon.

Ayez un moyen cantaloupe de bon fruit, d'un goût exquis et rouge en couleur. Coupez-le par tranches; ôtez-en l'écorce et les pepins. Coupez-le menu, et faites-le cuire ensuite dans huit onces de sucre clarifié; faites-le réduire en une marmelade parfaite, que vous passez en purée par l'étamine fine. Vous y joignez six gros de colle; remuez la préparation et placez-la à la glace. Quand elle commence à se lier, vous y mêlez une assiette de crême fouettée. Finissez l'opération comme de coutume.

Fromage bavarois au marasquin.

Faites bouillir deux verres de crême double; ajoutez-y huit onces de sucre et six gros de colle; passez le tout à l'étamine et placez la préparation à la glace. Au moment où elle commence à se lier, vous y mêlez peu à peu un demi-verre de vrai marasquin d'Italie. Après cela, vous y amalgamez la crême fouettée nécessaire. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Pour le fromage bavarois au rum, on procédera comme ci-dessus, avec cette différence qu'on emploie un demi-verre de bon rac ou de rum.

On fait également des fromages bavarois aux crêmes de Moka, de cacao, de pomone, de fraises, de vanille, de menthe, de Barbade, d'Arabie et autres liqueurs fines.

Fromage bavarois au punch.

Faites infuser le zeste de deux citrons dans huit onces de sucre clarifié; ajoutez le suc de trois citrons bien sains, et six gros de colle. Passez le tout à la serviette, après quoi vous placez la préparation à la glace. Lorsqu'elle commence à se lier, vous y mettez un demi-verre de bon rac ou de rum, puis la crême fouettée. Finissez le procédé comme de coutume.

Fin des fromages bavarois.

On met également ces sortes de fromages bavarois en

petits pots pour en faire un entremets. On préparera la moitié de l'une des recettes décrites précédemment ; puis on emplira les sept petits pots au moment où l'on aura mêlé la crême fouettée à la préparation.

CHAPITRE X.

DES CRÊMES FRANÇAISES.

Crême au café Moka.

METTEZ dans un moyen poêlon d'office quatre onces de café vrai Moka, et torréfiez-le sur un feu modéré. Quand il est coloré, et que les grains de café deviennent huileux, vous le jetez dans cinq verres de lait tout bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Mêlez-y dix onces de sucre en poudre et un grain de sel. Prenez huit jaunes d'œufs, que vous délayez peu à peu avec l'infusion. Placez le tout sur un feu modéré, en le remuant continuellement avec une cuillère de bois, afin que la crême se lie sans grumaux ; et du moment qu'elle commence à s'épaissir et à s'attacher légèrement à la cuillère, donnez-lui un bouillon seulement et passez-la de suite à l'étamine fine. Quand elle n'est plus que tiède, mêlez six gros de colle clarifiée. Dès qu'elle est refroidie, versez la crême dans un moule d'entremets (que vous aurez légèrement frotté avec un peu d'huile d'amandes douces), qui sera incrusté dans dix livres de glace pilée, et couvrez la crême d'un rond de papier ou d'un couvercle de casserole. Deux petites heures après, détachez légèrement le pourtour de la crême du moule, et renversez-la sur le plat d'entremets, en enlevant le moule.

Cette manière de démouler la crême, sans avoir besoin de tremper le moule à l'eau chaude, vient de ce qu'il a été à peine huilé intérieurement de quelques gouttes d'huile d'amandes douces. Par ce moyen, la crême quitte aisément le moule, et sa surface est toute aussi brillante que quand elle est démoulée à l'eau chaude. Cependant l'eau chaude sert en quelque sorte à dépouiller l'entremets d'une pe-

tite teinte terne, occasionnée quelquefois par le moule.

Néanmoins, cette manière d'huiler les moules a quelque chose d'aimable, en ce qu'au moment du service on démoule son entremets en très-peu de temps.

On huile également les moules des blancs-manger, des fromages bavarois et des gelées fouettées, mais jamais pour les gelées transparentes; car ces dernières, par ce procédé, conservent à leur surface le peu d'huile du moule, ce qui leur donne toujours quelque chose de louche. Cela est facile à concevoir, l'huile étant un corps gras.

Crême française au café à l'eau.

Après avoir moulu quatre onces de café brûlé selon la règle, vous le faites infuser dans un verre d'eau bouillante. Quand il est déposé, vous le tirez à clair; ensuite vous faites cuire quatre onces de sucre au caramel, comme de coutume. Vous y versez le café et le placez sur des cendres rouges, afin qu'il se fonde doucement. Le sucre étant parfaitement dissous, vous le versez peu à peu dans huit jaunes d'œufs, en remuant le mélange. Ajoutez quatre verres ds lait bouillant et six onces de sucre, après quoi vous faites prendre la crême sur un feu modéré, en la remuant toujours avec la cuillère de bois; aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine fine, et lorsqu'elle est tiède encore, vous y mêlez six gros de colle clarifiée, puis vous terminez l'opération comme la précédente.

Crême française au cacao.

Torréfiez, de même que le café, quatre onces de cacao; vous le concassez dans un mortier, et le mettez de suite infuser dans cinq verres de lait en ébullition, avec une demi-gousse de vanille, et le même volume de canelle fine. Couvrez l'infusion, et quand elle est presque froide, passez-la à la serviette; ensuite mêlez-la peu à peu avec huit jaunes d'œufs, dix onces de sucre et un grain de sel; vous faites prendre la crême comme il est dit ci-dessus; et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y mêlez six gros de colle de poisson, et suivez le reste du procédé selon la règle.

Crême française au chocolat.

Cassez menu quatre onces de chocolat à la vanille; vous le faites dissoudre dans un verre d'eau bouillante et à petit feu. Ensuite, versez-le par parties dans huit jaunes d'œufs, que vous remuez, en ajoutant huit onces de sucre et quatre verres de lait bouillant; placez le tout sur un feu modéré, en remuant la crême sans discontinuer. Aussitôt quelle commence à se lier, vous lui donnez un léger bouillon, et la passez à l'étamine fine; quand elle est presque froide, vous y mêlez six gros de colle clarifiée, puis vous moulez et démoulez la crême de la manière accoutumée.

Crême française au thé heysven-skine.

Lorsque votre lait (cinq verres) est en ébullition, vous y versez deux gros du meilleur thé; couvrez l'infusion, que vous passerez à tiède par la serviette; ensuite, vous la mêlez par intervalle dans huit jaunes; ajoutez dix onces de sucre et un grain de sel; faites prendre la crême comme de coutume, et après l'avoir passée à l'étamine, mêlez six gros de colle. Terminez l'opération de la manière décrite précédemment.

Crême française à la fleur d'orange.

Jettez dans cinq verres de lait bouillant, une once de fleur d'orange pralinée; couvrez l'infusion, et, lorsqu'elle n'est plus que tiède, mêlez-y dix onces de sucre, un grain de sel et huit jaunes d'œufs; faites prendre la crême selon la règle, et passez-la à l'étamine; ajoutez six gros de colle, et finissez le procédé de la manière indiquée.

Crême française à la fleur d'orange grillée.

Faites cuire au caramel six onces de sucre; et, du moment qu'il est coloré d'un beau blond rougeâtre, mêlez-y une once de fleur d'orange pralinée, et la laissez refroidir. Vous le faites dissoudre sur un feu modéré avec un verre d'eau bouillante; ensuite vous le mêlez dans huit jaunes d'œufs, quatre onces de sucre, quatre verres de lait et un

grain de sel; vous faites prendre la crême sur un feu modéré, et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y joignez six gros de colle, et terminez l'opération comme de coutume.

Crême française au caramel anisé.

Faites cuire six onces de sucre au caramel, et, après l'avoir ôtez du feu, mêlez-y deux gros d'anis vert, et deux d'anis étoilé. Lorsqu'il est refroidi, vous le faites fondre avec un verre d'eau bouillante; vous le versez par parties dans huit jaunes d'œufs que vous remuez à mesure: ajoutez quatre onces de sucre, quatre verres de lait presque bouillant, et un grain de sel. Faites prendre la crême comme il est dit précédemment; ensuite passez-la à l'étamine, et mettez-y six gros de colle. Pour le reste du procédé, voyez la première crême de ce chapitre.

Crême française aux macarons amers.

Ecrasez quatre onces de macarons amers, et faites-les infuser dans cinq verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion; et, quand elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans huit jaunes d'œufs avec huit onces de sucre et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant continuellement la crême avec une cuillère de bois. Aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine. Ajoutez six gros de colle, et finissez l'opération comme de coutume.

Lorsqu'on manque de macarons amers, on y supplée, en employant quatre onces, de macarons doux, avec une demi-once d'amandes amères pilées.

On fait également cette crême au caramel, en mêlant les macarons dans quatre onces de sucre cuit au caramel, ce qui rend cet entremets plus aimable.

Crême française aux pistaches.

Après avoir pilé quatre onces de pistaches (émondées) avec une once de cédrat confit et huit amandes amères, vous jetez le tout dans cinq verres de lait presque bouil-

lant. Couvrez l'infusion, et dès qu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette avec pression ; ensuite versez-la peu à peu dans huit jaunes, que vous aurez soin de remuer : ajoutez dix onces de sucre et un grain de sel; faites prendre la crême de la manière accoutumée; après l'avoir passée à l'étamine, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, mettez-y six gros de colle, et assez d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie pour la colorer d'un beau vert pistache. Terminez le reste du procédé, selon la règle.

Crême française aux avelines.

Emondez quatre onces d'amandes d'avelines, lavez-les, et égoutez-les sur une serviette, après quoi vous les placez dans un poêlon d'office, sur un feu modéré; colorez-les bien blondes et aussi égales que possible. Quand elles sont refroidies, vous les pilez et les mouillez légèrement d'une cuillerée de lait; ensuite, vous les jetez dans cinq verres de lait presque bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette, et versez-la dans huit jaunes d'œufs, que vous remuez parfaitement; vous ajoutez dix onces de sucre, un grain de sel, et faites prendre la crême comme il est indiqué : passez-la à l'étamine, et joignez-y six gros de colle. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits.

On procédéra de même que ci-dessus pour confectionner la crême aux amandes, en employant six onces d'amandes douces et une demi-once d'amandes amères.

Crême française à la vanille.

Jetez une gousse de vanille, dans six verres de lait en ébullition; placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la doucement réduire d'un sixième; après quoi vous y mêlez dix onces de sucre et un grain de sel. Vous la versez peu à peu dans huit jaunes, que vous remuez à mesure; ensuite vous faites prendre la crême sur un feu modéré, selon la manière ordinaire; et, après l'avoir passée à l'étamine, vous y joignez six gros de colle. Pour le reste

de l'opération, voyez le premier article de ce chapitre.

On peut également ajouter dans cette crême quatre onces de sucre cuit au caramel.

Crême française à la fleur d'orange nouvelle.

Epluchez deux onces de fleur d'orange nouvellement cueillie; vous la faites infuser dans cinq verres de lait bouillant. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, versez-la dans huit j'aunes d'œufs, avec dix onces de sucre en poudre et un grain de sel; ensuite vous faites prendre la crême sur un feu modéré, et, du moment qu'elle se lie, donnez-lui un léger bouillon. Passez-la à l'étamine; dès qu'elle est presque froide, mêlez-y six gros de colle, et terminez le procédé de la manière accoutumée.

Crême française au parfait amour.

Râpez sur un morceau de sucre du poids de dix onces, le zeste de deux beaux citrons bien jaunes et bien sains, et le zeste d'un moyen cédrat. Ayez soin de râper légèrement, afin d'obtenir l'arome du fruit sans amertume. Ensuite, vous jetez ce sucre dans cinq verres de lait presque bouillant, avec dix cloux de girofle concassé. Couvrez l'infusion; et, lorsqu'elle est presque froide, versez-la par parties dans huit œufs avec un grain de sel; faites prendre la crême selon la règle, après quoi vous la passez à l'étamine, et y joignez six gros de colle. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits.

Crême française aux quatre zestes.

Ayez un morceau de sucre du poids de dix onces, sur lequel vous râpez la moitié d'un beau citron, celui d'une belle orange de Malte, puis celui d'une bigarade, et la moitié du zeste d'un beau cédrat. Faites infuser le tout dans cinq verres de lait presque bouillant; couvrez l'infusion, et, dès qu'elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans huit jaunes d'œufs avec un grain de sel; faites prendre la crême comme de coutume, et passez-la à l'éta-

mine : ajoutez six gros de colle, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

Crême française à l'orange.

Choisissez deux belles oranges douces, et dont l'écorce sera fine et foncée en couleur. Vous râpez légèrement le zeste sur un morceau de sucre de dix onces; mais sur-tout ayez soin de ne point effleurer la peau blanchâtre qui se trouve sous le zeste de l'orange, parce que cette peau donnerait de l'amertume à la crême. Ensuite, vous faites infuser ce sucre dans cinq verres de lait en ébullition, et quand l'infusion est presque froide, vous la mêlez avec huit jaunes d'œufs et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant continuellement la crême, avec une cuillère de bois; aussitôt qu'elle commence à vouloir bouillir, passez-la à l'étamine. Lorsqu'elle est tiède, vous y mêlez six gros de colle, et vous suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

Crême française au cédrat.

Râpez sur un morceau de sucre de dix onces le zeste de deux moyens cédrats bien sains ; mêlez ce sucre avec huit jaunes d'œufs et un grain de sel ; ensuite, mêlez-y peu à peu cinq verres de lait presque bouillant, mais en ayant soin de remuer parfaitement la crême que vous finissez de faire prendre sur un feu modéré. Vous la passez à l'étamine, et quand elle n'est plus que tiède, vous y joignez six gros de colle. Terminez l'opération selon la règle.

On procédéra de même que ci-dessus pour confectionner la crême à la bigarade, en râpant le zeste de deux belles bigarades bien jaunes ; de même pour la crême aux citrons bergamottes, en employant le zeste de deux beaux citrons de cette espèce.

Crême française aux fraises.

Faites bouillir quatre verres de lait avec une pincée de graine de cochenille et dix onces de sucre. Vous versez ce lait dans huit jaunes, que vous remuez à mesure pour que

la crême se prenne également. Ajoutez un grain de sel, et placez la crême sur un feu modéré, en la remuant toujours; aussitôt qu'elle commence à frémir, vous la passez à l'étamine; ensuite vous y mêlez six gros de colle, et pendant que la crême se refroidit, vous passez en purée à l'étamine fine une livre de belles fraises bien mûres, avec une poignée de groseilles. Lorsque la crême est froide, vous y amalgamez le fruit, après quoi vous la moulez selon la coutume.

Je ne mets pas de suite le fruit avec le lait, parce que cette crême est liée à l'œuf sur le feu; car si on mêlait inconsidérément le tout ensemble, l'acide du fruit ferait tourner la crême; et, d'un autre côté, vous conservez tout l'arome du fruit, en le mêlant à la crême froide.

Vous emploierez les mêmes procédés pour la crême aux framboises, avec cette différence, que vous exprimez le suc d'une livre de framboises, mêlé avec une poignée de fraises.

Crême française aux abricots.

Coupez menu quinze beaux abricots de plein-vent bien mûrs et bien rouges en couleur. Vous les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Etant desséchés, en une marmelade légère, vous la passez en purée à l'étamine; ensuite, vous faites bouillir quatre verres de lait avec six onces de sucre et un grain de sel, et les mêlez peu à peu avec huit jaunes, que vous aurez soin de remuer sans cesse, avec la cuillère de bois. Vous finissez de faire prendre la crême sur un feu modéré; après quoi, vous la passez à l'étamine. Vous y joignez six gros de colle; aussitôt qu'elle est foide, vous la versez doucement dans la marmelade d'abricots, que vous remuez au fur et à mesure, afin d'amalgamer parfaitement le tout. Pour le reste du procédé, suivez les détails décrits.

Pour la crême aux prunes de reine-claude, vous procédez de même que ci-dessus, avec cette différence que vous faites une petite marmelade de vingt-quatre de ces prunes bien mûres. Vous procédez encore de même, pour

confectionner la crême aux prunes de mirabelle, en employant quatre-vingt de ces prunes.

Crême française au marasquin.

Faites bouillir quatre verres de lait; vous le mêlez peu à peu avec huit jaunes, dix onces de sucre et un grain de sel. Placez le tout sur un feu modéré, en remuant toujours la crême; aussitôt qu'elle se lie et commence à frémir, vous la passez à l'étamine, vous y joignez six gros de colle à tiède; et, quand elle est froide, vous y mêlez un demi-verre de vrai marasquin d'Italie. Pour le reste du procédé, agissez selon la coutume.

Pour la crême au rum, vous procédez comme pour la précédente, avec cette différence, que vous y mêlez un demi-verre de bon rac ou de rum.

Pour un entremets de l'une de ces crêmes en petits pots, on prépare seulement les deux tiers des recettes décrites précédemment.

Crême française à la crême fouettée.

Préparez seulement les deux tiers de l'une des crêmes contenues dans le chapitre précédent. Cependant, mettez-y la même dose de colle de poisson (six gros); faites prendre la crême dans un bôl à la glace, en la remuant toujours dans le genre du fromage bavarois; aussitôt qu'elle se lie et devient coulante en quittant la cuillère, mettez-y une petite assiette de crême fouettée, et versez-la de suite dans le moule qui sera enfoncé dans la glace.

L'addition de cette crême fouettée rend la crême française plus aimable encore, et infiniment plus moelleuse.

Vous ajoutez pareillement de la crême à la Chantilly dans toutes les recettes décrites à la série des crêmes françaises, vulgairement nommées crêmes à l'anglaise. Je ne puis concevoir qu'elle est notre manie. Nous créons les choses et nous avons la bonhomie de leur donner des noms étrangers; mais pourquoi cette faiblesse? Est-ce par ton, tant pis: c'est n'en avoir pas; est-ce dans la croyance qu'elles seront mieux accueillies par nos compatriotes? Mais point

du tout. Cette pensée est d'autant plus chimérique que notre art n'est exercé nulle part dans l'Europe aussi bien que dans Paris, et cela, parce que le beau ciel de notre chère patrie produit en abondance toutes les substances nécessaires pour faire briller nos talens, avantage que notre position géographique nous donne incontestablement sur le reste du continent. Notre goût fin et délicat, qui ne peut déguster que des alimens parfaits et exquis, y contribue, sans contredit, beaucoup encore.

CHAPITRE XI.

DES CRÊMES AU BAIN MARIE.

Crême (au bain marie) à la vanille.

Jetez une gousse de vanille dans six verres de lait en ébullition, que vous faites réduire d'un sixième; ensuite cassez dans une terrine dix jaunes et un œuf entier, que vous délayez en y mêlant dix onces de sucre et un grain de sel. Versez peu à peu l'infusion de vanille, et toujours en remuant les jaunes, afin de mêler parfaitement la crême que vous passez à l'étamine fine. Vous la versez doucement dans un moule d'entremets légèrement beurré intérieurement.

Ce moule doit être placé dans une casserole de neuf pouces au moins de diamètre; elle doit contenir assez d'eau bouillante, pour que celle-ci se trouve à six lignes près du bord du moule. Placez avec soin cette casserole sur des cendres rouges; couvrez-la de son couvercle sur lequel vous mettez sept à huit braises allumées.

Ajoutez de temps en temps un peu de feu à l'entour de la casserole, pour maintenir l'eau toujours à son même dégré de chaleur, c'est-à-dire presque bouillante. Il est important d'observer qu'elle ne doit point bouillir pendant la cuisson de la crême qui est d'une petite heure et demie. Avec ce soin on sera sûr d'obtenir une crême très-lisse, point essentiel de l'opération, tandis qu'en laissant inconsidérément le bain marie bouillonner, on ne peut obtenir

qu'une crême d'une apparence mesquine; et cela vient de l'ébullition qu'elle reçoit par l'eau bouillante du bain marie.

Enfin, lorsque la crême est prise, ce que vous voyez aisément en y portant le bout du doigt, elle ne doit former qu'un seul et même corps, et se détacher facilement du pourtour du moule. Alors vous l'ôtez du bain marie; et quand elle n'est plus que tiède, vous placez le plat d'entremets sur le moule que vous retournez en posant l'un sur l'autre vous enlevez le moule et servez la crême qui doit être d'une mine appétissante.

Quand il arrive (n'importe par quelle cause) que la crême se trouve toute remplie à sa surface de petits globules d'air qui s'y sont fixés par l'ébullition du bain marie, vous faites bouillir un verre de crême, que vous versez peu à peu dans trois jaunes d'œufs. Vous les remuez sans cesse avec une cuillère de bois; vous y mêlez trois onces de sucre fin et un grain de sel, et faites prendre ce mélange sur un feu modéré, toujours en remuant. Dès que la crême s'attache à la cuillère et qu'elle est prête à bouillir, vous la passez à l'étamine. Au moment de servir la crême, vous la masquez parfaitement avec de la crême liée, ce qui cache en partie sa difformité.

Il est des personnes qui masquent également leur crême avec de la crême liée, quoiqu'elle ait parfaitement réussi au bain marie. Je la préfère servie de cette manière.

Crême (au bain marie) au chocolat.

Cassez par petits morceaux quatre onces de chocolat que vous faites fondre sur un feu modéré, en y mêlant un verre d'eau bouillante, une demie gousse de vanille et huit onces de sucre. Le tout parfaitement dissous, vous le mêlez dans cinq verres de lait en ébullition que vous retirez du feu; ensuite vous le versez par intervalle sur dix jaunes et un œuf entier, que vous remuez continuellement avec la cuillère de bois; ajoutez un grain de sel, et passez la crême à l'étamine, et faites-la prendre au bain marie, comme la précédente.

Crême (au bain marie) au cacao.

Torréfiez dans un poêlon d'office quatre onces de cacao; vous le concassez dans un mortier, et le versez de suite dans six verres de lait tout bouillant, avec la moitié d'une gousse de vanille, et autant de canelle fine. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette, après quoi vous la mêlez peu à peu dans dix jaunes et un œuf entier, un grain de sel, et dix onces de sucre en poudre, lorsque le sucre est tout-à-fait dissous, vous passez la crême à l'étamine fine, et terminez le reste du procédé selon la règle.

Crême (au bain marie) au café Moka.

Vous torréfiez sur un feu modéré quatre onces de vrai café Moka; aussitôt que les grains deviennent huileux, vous les versez dans six verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion; quand elle n'est plus que tiède, vous la passez à la serviette, après quoi vous la versez peu à peu dans dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf, un grain de sel, et dix onces de sucre. Le tout parfaitement mêlé, vous le passez de nouveau à l'étamine fine, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

Crême (au bain marie) au café à l'eau.

Torréfiez quatre onces de café; et après l'avoir moulu, versez-le doucement dans un verre d'eau en ébullition; laissez-le déposer; après quoi vous le tirez à clair en le versant dans un petit poêlon d'office, où vous aurez fait cuire quatre onces de sucre au caramel. Vous le placez sur des cendres rouges, afin de faire dissoudre le sucre, et par ce moyen, de conserver autant que possible le parfum du café, que vous aurez soin de couvrir hermétiquement. Ensuite, vous versez le café dans cinq verres de lait chaud, qui auront bouilli; vous mettez le tout dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf, six onces de sucre en poudre, et un grain de sel. Passez la crême à l'étamine; versez-la dans le moule, et faites-la prendre au bain marie, selon la règle.

Crême (au bain marie) au thé au caramel.

Jetez deux gros de bon thé dans six verres de lait tout bouillant; couvrez l'infusion et faites cuire quatre onces de sucre au caramel. Faites-le dissoudre avec un demi-verre d'eau bouillante; versez-le dans l'infusion que vous mêlez peu à peu dans dix jaunes, avec un œuf, six onces de sucre fin et un grain de sel. Le tout parfaitement amalgamé, vous passez la crême à l'étamine, et la terminez comme il a été dit ci-dessus.

Crême (au bain marie) au caramel à la vanille.

Faites cuire au caramel six onces de sucre; vous y mêlez une demi gousse de vanille coupée par petites parcelles, et le laissez refroidir; après quoi vous le faites fondre avec un verre d'eau bouillante, en le posant sur des cendres rouges. Couvrez l'infusion; le sucre étant dissous, vous le mêlez dans cinq verres de lait qui auront bouilli; puis, vous versez le tout sur dix jaunes que vous aurez mêlés avec un œuf, quatre onces de sucre et un grain de sel. Remuez bien le mélange, que vous passez de suite à l'étamis, et finissez la crême comme de coutume.

Crême (au bain marie) au caramel anisé.

Jetez dans cinq verres de lait en ébullition un gros d'anis vert et un gros d'anis étoilé; couvrez l'infusion; faites cuire six onces de sucre au caramel, et faites-les fondre avec un verre d'eau bouillante. Vous le versez dans l'infusion qui doit être presque froide; après quoi, vous la mêlez peu à peu avec dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf, quatre onces de sucre et un grain de sel. Remuez bien le mélange que vous passez à l'étamine fine. Vous suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

Crême (au bain marie) au caramel à la fleur d'orange.

Après avoir fait cuire six onces de sucre au caramel, vous y mêlez une bonne cuillerée à bouche de fleur d'orange pralinée. Lorsqu'elle est refroidie, vous y joignez un verre

d'eau bouillante, et le faites dissoudre sur des cendres rouges ; ensuite vous le mêlez dans cinq verres de lait presque bouillant. Vous versez le tout dans dix jaunes d'œufs qui seront délayés avec quatre onces de sucre, un œuf entier et un grain de sel. Passez la crême à l'étamine, et finissez-la comme de coutume.

Crême (au bain marie) au caramel.

Faites cuire huit onces de sucre au caramel; vous en versez peu à peu dans le fond du moule qui doit vous servir, et que vous aurez beurré selon la règle; mais vous aurez soin de placer le moule sur des cendres chaudes, afin que le caramel puisse s'étendre sur toute la surface du fond du moule (qui sera à cylindre); ne versez dans le moule que le quart du sucre; alors, vous faites fondre le reste du caramel, en y joignant un verre d'eau en ébullition ; lorsqu'il est dissous, vous le mêlez avec cinq verres de lait que vous aurez fait bouillir; ensuite, vous délayez dans une terrine dix jaunes avec un œuf entier, quatre onces de sucre et un grain de sel. Joignez-y le lait peu à peu. Passez la crême à l'étamine, et suivez le reste du procédé comme il est indiqué.

Le peu de caramel qui masque le fond du moule, se fond au bain marie, et colore le dessus de la crême, ce qui la distingue des autres.

On peut également masquer de caramel le fond des moules dans lesquels on fera les crêmes : on pourrait encore ajouter au caramel une petite infusion de cochenille.

Crême (au bain marie) aux macarons amers.

Ecrasez quatre onces de macarons amers, que vous jetez dans six verres de lait en ébullition; couvrez l'infusion; aussitôt qu'elle n'est plus que tiède, versez-la peu à peu dans dix jaunes qui seront délryés avec uu œuf, huit onces de sucre en poudre et un grain de sel. Le tout parfaitement mêlé ; vous passez la crême à l'étamine et la finissez selon la règle.

On peut ajouter quatre onces de sucre (des huit onces)

cuit au caramel, ce qui rend cette crême des plus agréables.

Crême (au bain marie) au parfait amour.

Vous frottez sur un morceau de sucre du poids de dix onces, le zeste d'un citron bien sain, et le zeste d'un cédrat; mais ayez soin de râper légèrement la superficie des fruits, afin que l'arome n'ait point d'amertume.

Jetez ce sucre dans six verres de lait tout bouillant avec dix clous de gérofle concassé; couvrez l'infusion, et quand elle n'est plus que tiède, mêlez-la par partie dans dix jaunes que vous aurez délayés avec un œuf entier et un grain de sel. Passez le tout à l'étamine, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

Crême (au bain marie) au cédrat.

Ayez un morceau de sucre de dix onces, sur lequel vous râpez le zeste d'un beau cédrat. Jetez ce sucre dans six verres de lait en ébullition; couvrez l'infusion, et laissez-la presque refroidir, après quoi, vous la mêlez dans dix jaunes qui seront délayés avec un œuf et un grain de sel. Passez le tout à l'étamine, et finissez la crême comme de coutume.

On procède de même que ci-dessus pour les crêmes à l'orange, en râpant les zestes de deux oranges douces; pour la faire au citron, en râpant le zeste de deux citrons; et à la bigarade, en employant le zeste de deux bigarades bien jaunes.

Crême (au bain marie) à la fleur d'orange pralinée.

Jetez une once de fleur d'orange pralinée dans six verres de lait tout bouillant. L'infusion n'étant plus que tiède, vous la mêlez avec dix jaunes d'œufs, délayés avec dix onces de sucre, un œuf et un grain de sel. Passez ensuite la crême à l'étamine, et terminez-la selon la règle.

Crême (au bain marie) au marasquin.

Faites bouillir cinq verres et demi de lait, et mêlez-le

tiède avec dix onces de sucre, dix jaunes, un œuf et un grain de sel. Passez la crême à l'étamine, puis mêlez-y un demi-verre de vrai marasquin d'Italie.

On la prépare de même pour la faire au rum, en y joignant un demi-verre de bon rum ou de bon rac.

Crême (au bain marie aux) pistaches.

Pilez un quarteron de pistaches émondées avec une once de cédrat confit et huit amandes amères. Lorsqu'elles sont broyées, vous les jetez dans six verres de lait presque bouillant; couvrez l'infusion, et passez-la à tiède par la serviette, avec pression. Délayez dans une terrine dix onces de sucre en poudre, avec une cuillerée d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie, puis un œuf, dix jaunes et un grain de sel. Ajoutez peu à peu l'infusion à ce mélange, remuez bien, passez le tout à l'étamine, et continuez le reste du procédé selon la règle.

C'est pour cette crême, par exemple, qu'on doit avoir l'attention de conserver deux grandes cuillerées de la crême qu'on lie avec soin, afin qu'elle conserve sa couleur pistache; et, lorsque la crême est démoulée, vous la masquez de la crême liée; si vous ne la trouvez pas assez colorée après l'avoir liée sur le feu, vous y joindrez un peu de vert.

Crême (au bain marie) aux avelines.

Mettez dans un moyen poêlon d'office quatre onces d'avelines émondées; vous leur donnez couleur sur un feu modéré; lorsqu'elles sont blondes, vous les concassez dans un mortier, et les jetez de suite dans six verres de lait en ébullition. L'infusion étant presque froide, vous la passez à la serviette, puis vous la mêlez dans dix jaunes, que vous aurez délayés avec dix onces de sucre en poudre, un œuf et un grain de sel. La crême parfaitement mêlée, vous la passez à l'étamine, après quoi, vous la terminez comme de coutume.

La crême aux amandes se prépare de même que ci-dessus, avec cette différence, que vous employez quatre

onces d'amandes douces que vous colorez également.

Toutes les crêmes décrites dans ce chapitre, se mettent en petits pots, et prennent de même au bain marie. Pour sept petits pots, vous en prendrez six d'infusion, n'importe laquelle; vous y ajouterez quatre jaunes d'œufs et le sucre nécessaire.

CHAPITRE XII.

DES CRÊMES-PLOMBIÈRES.

Crême-plombière au marasquin.

Mettez dans une casserole huit jaunes et une cuillerée de farine de crême de riz; ajoutez trois verres de bon lait presque bouillant; placez le tout sur un feu modéré, en remuant toujours la crême avec une cuillère de bois. Lorsqu'elle commence à prendre, vous l'ôtez du feu, et la remuez parfaitement pour la délayer bien lisse; après quoi, vous la cuisez sur un feu doux pendant quelques minutes. Cette crême doit être de la consistance d'une crême-pâtissière bien faite. Alors, vous y mêlez six onces de sucre en poudre et un grain de sel; après l'avoir changée de casserole, vous la mettez à la glace; mais ayez soin de la remuer de de temps en temps. En refroidissant, elle s'épaissit un peu. Lorsqu'elle est froide, et au moment du service, vous y mêlez un demi-verre de bon marasquin d'Italie, et ensuite une assiette de bonne crême fouettée bien égouttée. Le tout parfaitement amalgamé doit vous donner une crême veloutée, légère, et d'un moelleux parfait. Alors, vous dressez votre crême en rocher dans une casserole d'argent, dans de petits pots, dans une croûte de vol-au-vent glacé et couverte d'une sultane, ou simplement dans une croûte de tourte d'entremets; dans un biscuit en puits, ou dans une coupe en abaisse en pâte d'amandes.

Pour faire cette crême au rum, on supprime le marasquin, qu'on remplace par un demi-verre de bon rum ou de rac.

On peut odoriser cette crême selon les infusions diverses

décrites pour les crêmes au bain marie, pour l'infusion seulement; et dans trois verres et demi de lait, comme il est dit dans la recette précédente. On suivra d'ailleurs le reste du procédé, comme il est indiqué ci-dessus.

Crême-plombière aux fraises.

Epluchez une livre de belles fraises rouges et de bon fruit; vous en ôtez le tiers, en prenant les plus grosses, et passez le reste en purée par l'étamine fine. Vous mêlez ce fruit dans la crême, qui sera de point en point préparée de même que la précédente (sans odeur); et, après y avoir ajouté la crême fouettée nécessaire, vous dressez votre crême en rocher, et placez dessus çà et là les fraises conservées.

On procédera de la même manière pour confectionner la crême aux framboises, en conservant les plus belles pour orner le dessus de la crême, où vous aurez mis le suc d'une demi-livre de framboises, et le jus de quatre onces de bonnes fraises. Cependant, on la sert encore sans mélange d'autres fruits.

Crême-plombière à la marmelade d'abricots.

Ayez quinze beaux abricots de plein-vent, rouges en couleur, et de bon fruit. Coupez-les menu, et faites-les cuire dans six onces de sucre clarifié; quand ils sont réduits d'une marmelade parfaite, vous la passez en purée par l'étamine fine; ensuite, vous cassez quatre jaunes d'œufs dans une casserole, que vous délayez avec une petite cuillerée de farine de crême de riz et un verre de bonne crême ou de lait; puis, vous faites cuire cette crême, comme il est dit plus haut. Ajoutez-y un grain de sel et deux onces de sucre; après l'avoir fait refroidir à la glace, mêlez-y la marmelade et la crême fouettée nécessaire.

Pour la crême-plombière aux prunes de mirabelle, vous employez un cent de vraies mirabelles, et suivez le reste du procédé décrit ci-dessus.

On peut également employer trente-six vraies reine-

claudes pour confectionner une bonne crême-plombière aux prunes de ce nom.

On peut encore mêler dans ces sortes de crêmes, des marmelades de coings, de pêches, de pommes de rainette, d'ananas et de cantaloupes.

CHAPITRE XIII.

DES CRÊMES GLACÉES.

Crême glacée au citron.

Rapez sur un morceau de sucre du poids de dix onces le zeste de deux beaux citrons bien jaunes et bien sains; faites dissoudre ce sucre dans six verres de lait bouillant. Couvrez l'infusion; ensuite, cassez dans une terrine dix jaunes d'œufs (et un grain de sel) que vous délayez, en y versant peu à peu l'infusion que vous remuez parfaitement. Placez la crême sur un feu modéré, et remuez-la toujours avec une cuillère de bois ou une spatule. Dès qu'elle se lie (en s'attachant à la cuillère), et au premier signe d'ébullition, vous l'ôtez du feu, et la passez à l'étamine fine. Lorsqu'elle est froide, vous la versez dans une sarbotière, qui sera placée dans son seau rempli de glace pilée avec quelques poignées de sel marin. Couvrez la sarbotière qui doit être également entourée de glace, sur laquelle vous semez encore une couple de poignées de sel. Laissez le tout en cet état pendant un quart d'heure, après quoi, vous ôtez le couvercle de la sarbotière, puis avec le spatule, vous détachez la crême qui sera glacée aux côtés et au fond. Mêlez à cette préparation un petit fromage de crême fouettée; recouvrez le tout; ensuite, prenez la sarbotière par son anse, en la tournant de la main droite, puis de la gauche, et ainsi de suite, afin qu'elle se trouve toujours tournante durant quinze à vingt minutes. Vous séparez encore avec la spatule la crême qui sera congelée au côté et au fond de la sabotière; mais vous l'amalgamez parfaitement au liquide, pour que la crême soit d'un seul et même corps. Recouvrez la sarbotière, et continuez de la tourner à

droite et à gauche pendant un quart d'heure ; travaillez de nouveau la crême, en la détachant des parois et du fond de la sarbotière, et ayez le soin de le faire assez long-temps pour qu'elle soit d'un corps lisse et moelleux, quoique consistant. Alors, vous placez la crême dans un moule d'entremets à cylindre, avec l'attention de l'y appuyer, pour qu'elle en prenne parfaitement les formes. Incrustez de suite le moule dans la glace pilée ; couvrez la crême d'un couvercle de casserole, sur lequel vous mettez de la glace. Etant prêt à servir, vous trempez avec prestesse le moule dans une casserole d'eau chaude, puis vous placez un plat sur la crême que vous retournez sens dessus dessous, en enlevant le moule promptement. Cette partie de l'opération réclame une extrême agilité, afin que la crême se fonde le moins possible.

On pourra servir cette crême glacée en pyramide, dans de petits pots, dans une casserole d'argent, ou dans une croûte de tourte, ou de vol-au-vent glacé et couverte d'une sultane légère, on la dressera simplement sur son plat en rocher, entourée de macarons ou de petits biscuits.

On suivra le procédé décrit ci-dessus, pour glacer toutes les crêmes possibles, comme, par exemple, les crêmes françaises, parce qu'elles se préparent de la même manière que cette recette. Cependant, on supprimera la colle de poisson des crêmes françaises ; on pourra les glacer, sans aucun autre changement, car leur infusion est telle, qu'il me faudrait la répéter de point en point, si je continuais à décrire les crêmes glacées. Ainsi donc, on procédera selon les détails décrits pour les recettes des crêmes contenues dans ce chapitre.

On peut ajouter à ces préparations, deux onces de beurre frais, au moment où on les passe à l'étamine. Ce peu de beurre donne du moelleux aux crêmes glacées, et les rend plus suaves encore.

CHAPITRE XIV.

DES CRÊMES FOUETTÉES.

Crême fouettée au marasquin.

Mettez dans une terrine de grès deux pintes de bonne crême double nouvelle, que vous aurez mise deux heures d'avance dans de la glace pilée ; vous y mêlez une bonne pincée de gomme adraguant en poudre; fouettez le mélange avec un fouet à biscuit pendant un bon quart d'heure, après quoi, la crême doit se trouver légère et très-ferme, sinon, elle ne serait pas bonne à ce travail.

Lorsqu'elle est parfaitement égouttée, vous la mettez dans une terrine propre, avec six onces de sucre en poudre. Le tout bien mêlé, et au moment de servir, vous y joignez le tiers d'un verre de bon marasquin; vous servez le crême dans une croûte de tourte d'entremets ou de vol-au-vent glacé. Mettez une sultane dessus, ou dans des abaisses de pâtes d'amandes, ou simplement dans une casserole d'argent.

On procédera de même que ci-dessus pour la crême fouettée au rum, en y joignant le tiers d'un verre de bon rum.

Crême fouettée au Moka.

Après avoir brûlé deux onces de café Moka, vous le jetez de suite dans un verre d'eau bouillante. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la par le tamis de soie, dans un petit poêlon d'office. Vous y mêlez six onces de sucre en poudre; placez le tout sur un feu modéré; aussitôt que le sucre monte en boursoufflant, vous l'ôtez du feu, et avec la spatule, vous frottez le sucre sur les parois du poêlon, afin de le rendre gras, ce qui vous donnera le sucre au naturel, ou pour mieux dire, d'une cassonade blanchâtre, qui portera le goût de l'arome du café. Lorsqu'il est refroidi, vous pilez le sucre, et le passez au tamis de soie; avec la poudre qui en résulte, vous odorifez la

crême fouettée que vous aurez préparée comme la précédente. Servez.

Crême fouettée au café à l'eau.

Faites infuser dans un demi-verre d'eau, deux onces de café frais moulu ; et, après l'avoir tiré à clair, vous le versez dans deux onces de sucre cuit au caramel. Placez le tout sur des cendres rouges, et lorsque le sucre est dissous, laissez-le refroidir. Vous le mêlez ensuite à la crême, avec quatre onces de sucre en poudre.

Crême fouettée au chocolat.

Faites fondre quatre onces de chocolat dans un demi-verre d'eau bouillante, sur un feu modéré ; laissez-le refroidir, après quoi, vous le mêlez à la crême avec quatre onces de sucre fin.

Crême fouettée d la vanille.

Vous hachez très-fin une demi-gousse de bonne vanille ; vous la pilez avec deux onces de sucre, et passez le tout par le tamis de soie : ajoutez quatre onces de sucre en poudre ou sucre de vanille, avec lequel vous assaisonnez la crême fouettée, qui sera d'ailleurs préparée selon la règle.

Crême fouettée à l'orange.

Ràpez sur un morceau de sucre du poids de six onces le zeste d'une belle orange de Malte, dont l'écorce sera fine et rouge en couleur. Ecrasez ce sucre très-fin ; mêlez-le à la crême que vous aurez fouettée de la manière accoutumée.

On emploiera les mêmes moyens pour les crêmes fouettées aux citrons, en râpant le zeste de deux citrons bien sains ; à la bigarade, en employant le zeste d'une belle bigarade bien jaune ; enfin au cédrat, en râpant le zeste d'un beau cédrat.

Crême fouettée aux quatre zestes.

Vous râpez sur un morceau de sucre de six onces, le

quart du zeste d'une orange, le quart de celui d'un cédrat, la moitié du zeste d'un citron, et le quart d'une bigarade. Ensuite vous écrasez le sucre, et l'amalgamez à la crême fouettée.

Crême fouettée aux fraises.

Epluchez trois quarterons de belles fraises bien rouges et d'une parfaite maturité; ôtez-en le tiers et les plus belles. Passez le reste par l'étamine fine avec pression pour en obtenir autant que possible le suc du fruit, que vous mêlez à la crême, en y joignant six onces de sucre en poudre et une petite infusion de graines de cochenille ou de carmin, afin de colorer la crême d'un beau rose. Dressez-la selon la règle, et placez dessus, çà et là, les fraises conservées à cet effet.

On procède comme ci-dessus, pour la crême aux framboises, avec cette différence que l'on emploie douze onces de bonnes framboises.

Crême fouettée à la rose.

La crême étant prise comme de coutume, vous y mêlez une cuillerée d'essence de rose, six onces de sucre en poudre et une petite infusion de cochenille ou de carmin, pour la teindre d'un rose tendre.

On la fait également sans la colorer.

On peut ajouter sur cette crême blanche de grosses fraises ananas : elles font bon effet.

Crême fouettée à la fleur d'orange pralinée.

Après avoir pulvérisé quatre gros de fleur d'orange pralinée, vous la mêlez avec six onces de sucre fin sur la crême, que vous aurez fouettée comme il est décrit; puis vous la servez.

Vous pouvez encore assaisonner cette crême avec deux cuillerées d'eau double de fleur d'orange..

Crême fouettée au caramel.

Faites cuire au caramel six onces de sucre. Lorsqu'il est

coloré d'un jaune rougeâtre, faites-le dissoudre en y versant un demi-verre d'eau bouillante, et laissez-le fondre sur des cendres rouges; après quoi, faites-le réduire, afin de rendre le sirop un peu épais. Laissez-le refroidir, et amalgamez-le à la crême qu'il colorera d'un beau jaune.

On peut ajouter au caramel, au moment où il atteint sa couleur à point, une petite cuillerée d'anis étoilé, ou bien de la fleur d'orange pralinée, ou une douzaine de macarons amers ou aux avelines écrasées. Sur ces dernières, on semerait quelques macarons concassés.

Crême fouettée printanière.

Délayez dans un bôl deux cuillerées d'essence de vert d'épinards passés par le tamis de soie. Délayez-le peu à peu, en y joignant un demi-verre de marasquin d'Italie; versez ce mélange à la crême avec six onces de sucre en poudre, ce qui bientôt va donner une crême d'un vert léger et d'une odeur agréable.

On peut remplacer la liqueur par le zeste de deux citrons bien sains, par le zeste d'une orange, d'un cédrat ou celui d'une belle bigarade.

On peut placer sur cette crême, çà et là, de grosses fraises ou framboises.

Crême fouettée aux pistaches.

Votre crême étant fouettée selon la règle, vous y mêlez six onces de sucre en poudre et deux cuillerées d'eau double de rose ou de fleur d'orange. Vous dressez votre crême en pyramide, et placez dessus avec symétrie des pistaches (quatre onces émondées), dont vous aurez coupé chacune dans leur longueur; vous les piquez légèrement dans la crême, afin qu'elles soient très-visibles, parce qu'elles doivent former le hérisson.

CHAPITRE XV.

DES CRÊMES-PATISSIÈRES.

Crême-pâtissière au cédrat.

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs et deux cuillerées (à bouche) de farine tamisée, ce qui vous donnera une petite pâte mollette, que vous délayez avec la spatule, en y versant peu à peu trois verres de crême bouillante et un grain de sel; tournez votre crême sur un feu modéré, et quand elle commence à s'attacher à la spatule, vous l'ôtez du feu pour la lier plus facilement. Lorsqu'elle est devenue consistante et très-lisse, vous continuez de la tourner sur un feu modéré pendant dix à douze minutes pour la cuire.

Ensuite vous faites cuire quatre onces de beurre d'Isigny à la noisette, c'est-à-dire qu'après l'avoir écumé et qu'il ne pétille plus, vous le laissez se colorer légèrement; puis vous le mêlez de suite dans la crême, que vous versez dans une terrine; alors elle se trouve faite. Râpez ensuite sur un morceau de sucre de quatre onces le zeste d'un cédrat. Ecrasez le sucre avec quatre onces de macarons doux, où vous comprendrez six macarons amers. Ajoutez ce mélange à la crême qui, alors, doit devenir moelleuse, quoique pourtant plus compaçte que la bouillie ordinaire. Si vous la trouvez trop ferme, vous y mêlez un peu de crême; et, dans le cas contraire, vous y joignez deux jaunes d'œufs. Vous pouvez l'employer pour les articles décrits.

On procédera comme ci-dessus pour les crêmes-pâtissières à l'orange, à la bigarade, au cédrat et au citron, en râpant le zeste de l'un de ces fruits.

Crême-pâtissière au chocolat.

Après avoir marqué et fait cuire la crême comme la précédente, et y avoir mêlé le beurre indiqué, vous y amalgamez quatre onces de chocolat râpé, avec deux onces de

sucre fin et quatre onces de macarons doux; puis vous employez la crême.

On parfume également ces sortes de crêmes à la fleur d'orange pralinée (une cueillerée), au rum et au marasquin; le tiers d'un verre de ces deux liqueurs suffit.

Crême-pâtissière au café Moka.

Torréfiez quatre onces de café selon la règle; aussitôt que les grains deviennent huileux, vous les versez dans trois verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs et deux cuillerées de farine passée au tamis. Mettez un grain de sel; tournez et cuisez la crême comme il est dit plus haut. Ajoutez-y quatre onces de beurre cuit à la noisette, quatre de sucre en poudre et quatre de macarons doux écrasés. Cette crême a parfaitement l'odeur de l'arome du café.

Crême-pâtissière aux avelines pralinées.

Lavez quatre onces d'amandes d'avelines; et, après les avoir égouttées, essuyez-les dans une serviette. Vous les mêlez ensuite dans un moyen poêlon d'office, où vous aurez fait cuire quatre onces de sucre au soufflé. Laissez jeter une douzaine de bouillons; puis remuez-les légèrement avec la spatule, afin que le sucre s'attache aux amandes. Dès qu'il se ternit, blanchit et tourne en cassonade, vous versez le tout sur le tour, et détachez avec soin le sucre adhérent à la spatule et au poêlon. Lorsque les amandes sont froides, vous y joignez deux onces de sucre en poudre, et l'écrasez avec le rouleau. Vous mettez ce mélange dans la crême, que vous préparez comme il est dit pour la crême au citron; mais vous observez que les avelines sont l'assaisonnement de cette crême qui sera d'un goût exquis.

On pralinera également quatre onces d'amandes douces pour faire la crême-pâtissière aux amandes ordinaires.

Crême-pâtissière à la vanille.

Jetez une gousse de vanille dans quatre verres de crême

bouillante. Placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la réduire d'un quart. Passez-la à la serviette, et versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs, que vous aurez délayés avec deux cuillerées de farine. Cuisez la crême comme de coutume; après quoi vous y mêlez quatre onces de beurre (cuit à la noisette), quatre de macarons doux, quatre de sucre en poudre et un grain de sel.

Crême-pâtissière aux pistaches.

Emondez quatre onces de pistaches; et après les avoir lavées, vous les pilez avec une once de cédrat confit et dix amandes amères. Le tout parfaitement broyé, vous y mêlez deux cuillerées d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie. Ensuite vous ajoutez six onces de sucre fin, quatre de macarons aux avelines ou autres, et la crême que vous aurez préparée selon la recette de la première crême de ce chapitre. Broyez parfaitement le tout, ce qui doit vous donner une crême d'une saveur agréable, et colorée d'un beau vert pistache, si vous croyez nécessaire d'y joindre un peu d'essence d'épinards; mais vous en mettez peu à la fois, car il est important que cette crême soit d'un vert très-tendre.

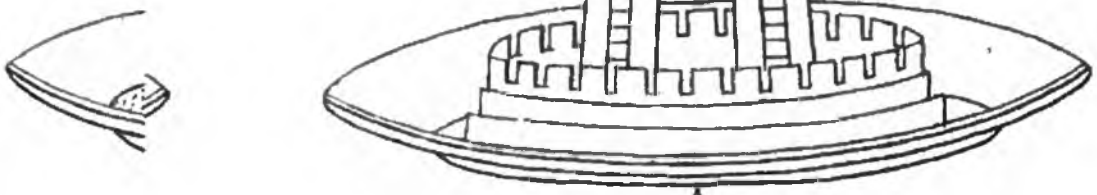
Crême-pâtissière au raisin de Corinthe.

Après avoir épluché quatre onces de beau raisin de Corinthe, vous le lavez parfaitement à plusieurs eaux tièdes, et l'égouttez sur une serviette; ensuite vous le faites mijoter quelques minutes avec deux onces de sucre clarifié. Vous versez peu à peu trois verres de crême presque bouillante sur six jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de farine passée au tamis. Placez le tout sur un feu modéré, et cuisez la crême comme de coutume; après quoi mêlez-y quatre onces de beurre fin, quatre de macarons doux et amers, deux de sucre en poudre, un grain de sel et le raisin. Le tout bien amalgamé, vous l'employez.

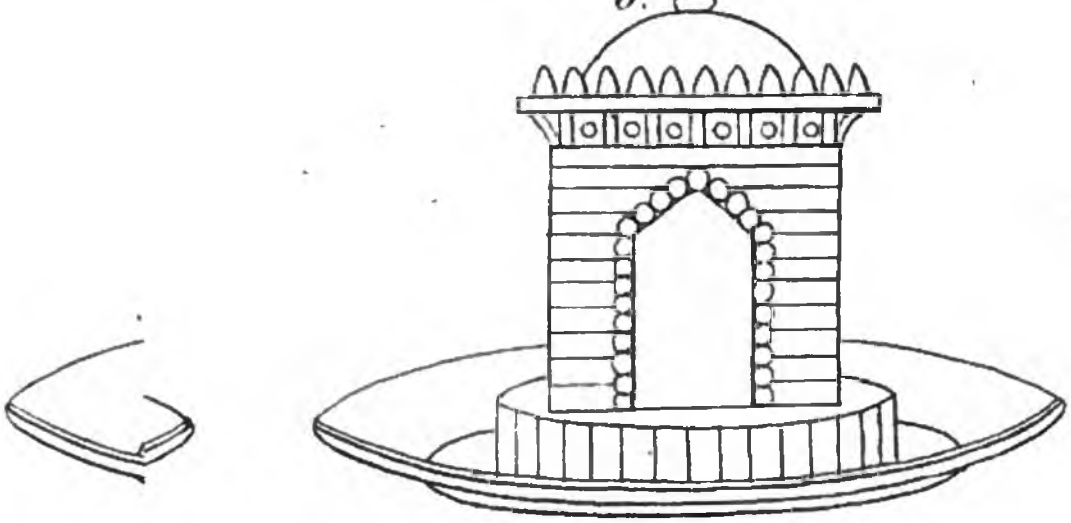
On procède de la même manière pour la crême-pâtissière au raisin muscat; mais vous avez soin de séparer chaque grain en deux, et d'en ôter les pepins.

BIBLIOTHEQUE DE LA VILLE
LYON

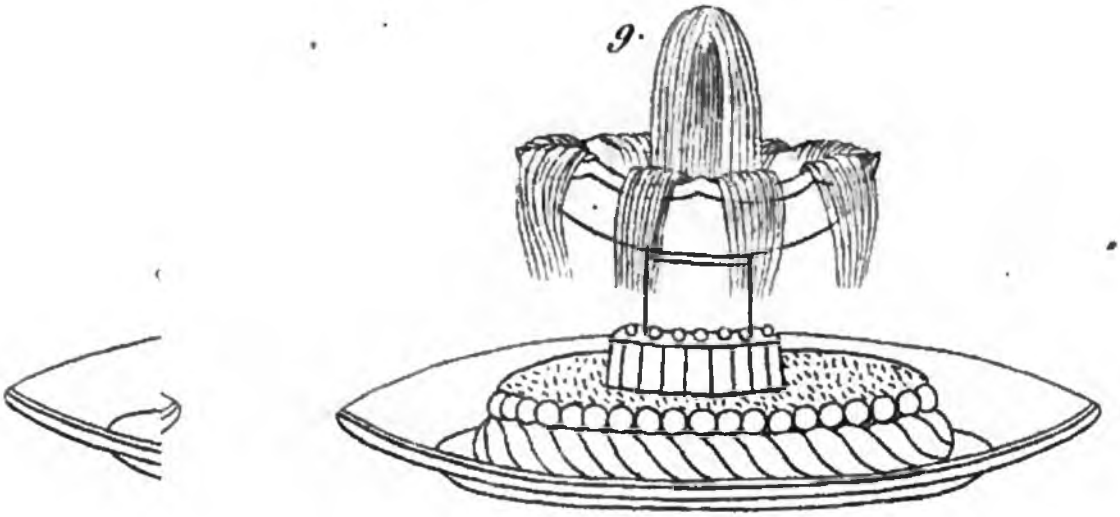
3.



6.



9.



Crême-pâtissière à la moelle.

Ayez six onces de moelle de bœuf; séparez-en le tiers en ôtant le cœur de la moelle; hachez le tout séparément. Mettez la plus grosse partie dans une petite casserole, et faites-la fondre sur un feu modéré. Quand cette moelle est parfaitement dissoute, vous la passez à la serviette, et la remettez sur le feu pour lui donner une petite couleur à peine sensible, et la versez dans la crême, en y joignant le reste de la moelle hachée.

Vous aurez préparé la crême selon l'une des recettes quelconques décrites précédemment; seulement vous supprimez la dose de beurre indiquée, puisque la moelle la remplace.

CHAPITRE XVI.

OBSERVATIONS SUR LES SUÉDOISES DE POMMES.

Ces sortes d'entremets, par leur tournure élégante, et surtout par cette jolie physionomie qui les distingue d'une manière si particulière, sont à coup-sûr le type du beau de l'entremets de douceur; aussi leurs détails exigent beaucoup d'idées et de goût; elles embellissent singulièrement les grandes tables et les buffets; elles signalent le chef; elles donnent du ton au reste de l'entremets qui compose cette belle partie.

Cependant les pommes au riz, au beurre et méringuées,

SUJETS DE LA PLANCHE LI.

Le n° 1 représente une suédoise de pommes formant le pont à colonnes.

Le n° 2, la double cascade.

Le n° 3, la grande cascade.

Le n° 4, le petit portique.

Le n° 5, le petit fort.

Le n° 6, la cascade d'hiver.

Le n° 7, la cascade jaillissante.

Le n° 8, la petite ruine antique.

ont sur elles la prééminence ; et cela ne m'étonne pas, quoique ces dernières soient moins jolies ; mais en revanche elles sont bien plus aimables à savourer, et cette seule différence vient de ce qu'elles sont servies en sortant du four.

Suédoise formant le pont à colonnes, n° 1.

Otez le cœur et pelez quarante pommes de rainette. Vous en coupez dix en lames un peu épaisses, et les parez en carrés longs. Au fur et à mesure, vous les jetez dans quatre verres d'eau fraîche, où vous aurez mis deux onces de sucre et le suc d'un citron. Par ce moyen, vous conservez la blancheur des pommes qui, sans le sucre et le citron, rougiraient dans l'eau ; ensuite vous égouttez les pommes pour les faire cuire dans six onces de sucre clarifié ; mais ayez soin de les retirer un peu fermes, afin qu'elles se conservent bien entières. Pendant leur cuisson, vous coupez huit pommes en petites colonnes avec un coupe-racine du diamètre de douze lignes, et les mettez à mesure dans l'eau de sucre ; vous les faites cuire dans le sirop comme les précédentes, et les égouttez sur un grand tamis où sont déjà les premières cuites. Vous coupez et parez le reste des pommes, et les faites cuire dans le reste du sirop avec le zeste d'un citron. Couvrez-les hermétiquement, afin que la vapeur de l'ébullition les atteigne et les fasse fondre bien également ; après quoi vous les remuez avec une grande cuillère de bois, et ne les quittez plus. La marmelade étant bien desséchée, vous y joignez un demi-pot de marmelade d'abricots, et continuez à cuire les pommes. Dès qu'elles quittent aisément le fond du poêlon, vous les passez par le tamis de crin, et placez la marmelade dans une terrine, que vous couvrez d'un rond de papier légèrement beurré. Ensuite vous parez une mie de pain demi-circulaire du diamètre de trois pouces et de quatre de longueur. Vous l'enveloppez de papier mouillé. Placez cette mie de pain sur le milieu d'un plat d'entremets, et masquez-la de la marmelade de pommes qui doit être froide ; mais disposez la marmelade de manière à former le petit pont (comme le dessin

du n° 1 le représente), en ôtant la mie qui aura donné le cintre de l'arche, autour duquel vous placez en rosace de beaux grains de verjus ou de belles cerises confites; ensuite vous masquez le reste du pont avec les lames de pommes, et couvrez le dessus également, afin de lui donner bonne mine. Dressez dessus, et aux quatre coins du pont, quatre colonnes des pommes préparées à cet effet. Parez carrément des lames de pommes, que vous placez sur les colonnes, afin de former le tailloir, sur lequel vous mettez, pour couronnement, une belle cerise à l'eau-de-vie; et, avec de l'angélique, vous faites leurs petites pointes comme le dessin l'indique; mais pour grouper cet entremets avec aisance et sûreté, on doit, avant tout, observer les détails du dessin du n° 1 de la planche précédente. L'entremets étant dressé, vous l'enjolivez dessus, au tour et dessous le pont, avec des gelées de pommes, de groseilles de Bar ou autres.

Dans plusieurs extraordinaires, ayant manqué de gelée de pommes, j'y suppléais par un peu de gelées d'entremets, c'est-à-dire que j'avais soin de ne pas emplir tout à fait mes moules, afin d'avoir quelques cuillerées de gelée d'orange, de citron, ou autre rose et blanche. Alors je faisais congéler ce peu de gelée séparément, pour en orner mes suédoises. Mais cet avantage ne peut guères s'obtenir que pendant les froids de l'hiver; car dans l'été ces sortes de gelées se fondraient, et donneraient mauvaise mine aux entremets.

Par exemple, dans différentes grandes maisons, où j'obtenais la gelée de pommes nécessaire, je masquais entièrement mes suédoises de lames de gelée de pommes, ce qui donne à ces jolis entremets tout l'éclat dont ils sont susceptibles, et invitent les désirs de la gourmandise. Aussi j'ai toujours vu ces sortes de suédoises savourées avec plaisir: ce qui arrivera toutes les fois qu'on aura l'attention de cuire ces pommes dans un bon sirop, et d'ajouter, dans sa marmelade, de la marmelade d'abricots.

On emploie généralement pour orner ces sortes d'entremets, de l'angélique, des pistaches, des raisins de Corin-

the, du verjus, des cerises, de l'épine-vinette et des groseilles de Bar; de la marmelade d'abricots, des gelées de pommes, de groseilles, de coings et autres.

Suédoise formant la double cascade, n° 2.

Vous préparez la grande coupe avec deux pommes que vous choisissez un peu ovales, afin de pouvoir donner deux pouces et demi de diamètre à la coupe, et préparez la seconde avec une grosse pomme que vous coupez au milieu de son diamètre. Vous coupez droites huit pommes avec un coupe-racine de la largeur de vingt lignes; cuisez les pommes préparées dans six onces de sucre clarifié, et retirez-les du sirop un peu ferme de cuisson, afin de conserver les coupes de belle forme. Ensuite cuisez dans le sirop huit pommes que vous aurez coupées en petites colonnes avec un coupe-racine du diamètre de neuf lignes.

Cette opération terminée, vous versez le sirop dans vingt-quatre pommes émincées, que vous faites cuire en une marmelade parfaite, comme la précédente. Lorsqu'elle est froide, vous la passez au tamis, et la placez sur le plat d'entremets pour en former un socle de six pouces de diamètre sur quinze lignes de hauteur; vous aurez incrusté au milieu trois des pommes rondes du gros diamètre, sur lequel vous placez encore trois autres pour servir de socle à la grande coupe, que vous y placez le plus droit possible. Ensuite vous mettez dans le milieu de cette coupe une pomme sur laquelle vous asseyez la petite coupe. Ayez soin que ces deux coupes soient placées bien droites, et parfaitement au milieu du socle, à l'entour duquel vous placez droites, ou un peu inclinées, les petites colonnes (de pommes) que vous aurez parées d'égale hauteur. Vous disposez sur chacune d'elles un beau grain de Corinthe, et en placez également une couronne sur les bords des coupes, en laissant entre les grains de raisin trois lignes de distance. Pour les jets d'eau, vous prenez de l'angélique (au Candi) que vous aurez amollie dans le sirop en cuisant les pommes. Vous la coupez de longueur convenable, et large de deux lignes; vous placez ces petites bandes d'angélique

à huit lignes de distance entr'elles; et pour leur donner tout l'éclat possible, vous les couvrez avec de petites parties de gelée de pommes, ce qui produit un très-bel effet. Vous masquez également de gelée de pommes le dedans des coupes et le dessus du socle qui, alors, forme un bassin où retombent les jets d'eau de la grande cascade. Ensuite vous garnissez le tour extérieur du bassin avec de petits groupes de gelée de groseilles rouges hachées, et de la gelée de pommes.

On peut mettre entre chaque petite colonne qui entoure le bassin, un filet d'angélique de la longueur des pommes, et d'une bonne ligne carrée. On peut orner les pieds des coupes, de raisin, de pistache ou d'angélique.

Ayez soin sur-tout de ne pas bigarrer vos suédoises par toutes sortes de couleurs. Ce genre n'appartient qu'au mauvais goût. Pour orner une jolie suédoise, il suffit seulement de placer légèrement des raisins de Corinthe, de l'angélique, de la gelée de pommes et de groseilles rouges, ou des pistaches et des grains d'épine-vinettes, puis de la gelée de pommes et de coings, ou bien des raisins de Corinthe seulement, avec des gelées de pommes et des groseilles de Bar, ou simplement des pistaches, ou des graines d'épine-vinettes, le tout placé légèrement et avec symétrie. On emploie de préférence les ornemens décrits ci-dessus, au verjus et aux cerises confites, parce que ces derniers sont trop volumineux.

Je l'ai dit plus haut; pour grouper ces jolis entremets, on doit observer parfaitement les détails du dessin que l'on veut exécuter. Ces sortes de suédoises réclament des mains déjà habituées à ce genre de travail, sinon elles seront manquées du commencement à la fin. Il vaut mieux ne pas les entreprendre quand on ne se sent pas capable de s'en acquitter avec succès.

Je ne donnerai pas plus de détails sur les suédoises, attendu qu'elles se préparent toutes de la même manière; seulement il faut avoir l'attention d'observer les dessins de la planche précédente, afin de disposer les pommes selon les formes que vous voulez représenter, et de soigner les pom-

mes préparées à la cuisson, surtout pour les obtenir bien blanches. Vous devez, au fur et à mesure que vous les disposez, les mettre dans de l'eau avec du sucre et du jus de citron, et les faire cuire sur-tout dans un bon sirop avec le jus d'un citron; à mesure que vous les sortez du sirop, vous les égouttez sur un tamis, que vous couvrez d'un rond de papier, pour garantir les pommes de la poussière.

Les pommes de rainette seules conviennent pour ces sortes d'entremets.

Suédoise de pêches.

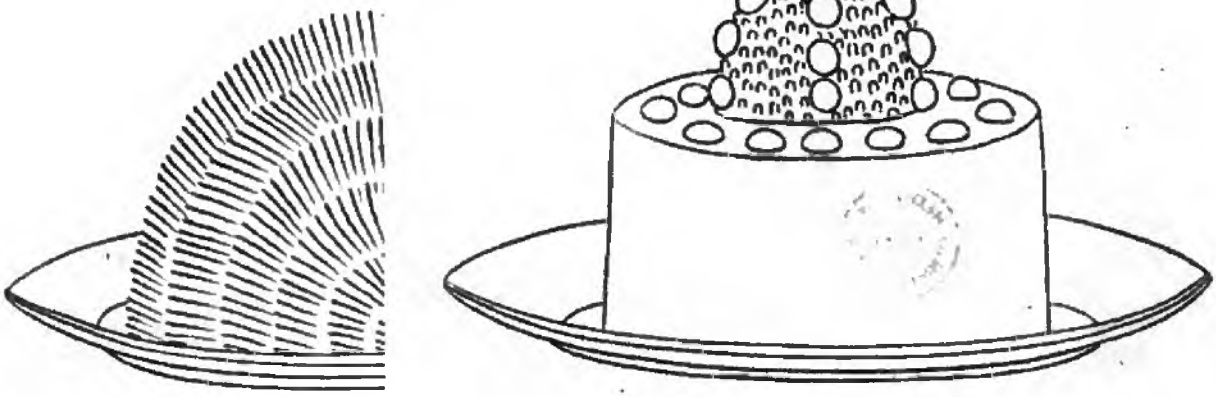
Vous faites blanchir dans huit onces de sucre clarifié douze moitiés de pêches, en les retirant aussitôt que la pelure peut s'enlever, afin de les conserver bien entières. Ensuite vous cuisez le sirop comme pour une gelée; vous en retirez la moitié, et versez dans le reste quatre pêches épluchées et coupées menu. Vous les faites cuire en une marmelade parfaite et un peu réduite, que vous passez par le tamis.

Vous faites douze croûtons de pain, que vous coupez dans la mie avec un coupe-pâte de vingt lignes de diamètre, et les saupoudrez de sucre passé au tamis de soie, en les glaçant au four ou à la pelle rouge, ou au sucre au cassé; mais alors vous les faites avant sécher au four.

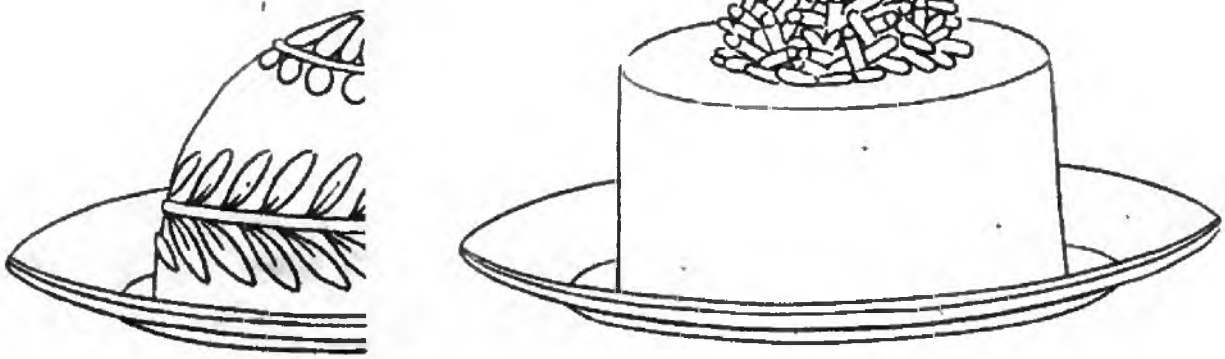
Ensuite vous masquez le fond d'un plat d'entremets avec la marmelade, sur laquelle vous mettez les moitiés de pêches en couronne, en plaçant entr'elles un croûton de pain, afin de les soutenir. Sur le milieu de cette couronne, vous en disposez une seconde plus petite. Vous les ornez avec de l'angélique, du verjus, des cerises et de la gelée de groseilles et de pommes, ou bien des grains de raisin de Corinthe et des pistaches. Au moment du service, vous les masquez légèrement avec le sirop conservé à cet effet. On dresse également ces pêches dans une petite croustade, comme je l'ai indiqué par le n° 2 de la planche 50e.

Les pêches au gratin se préparent de même que les précédentes; mais vous les dressez dans une casserole d'ar-

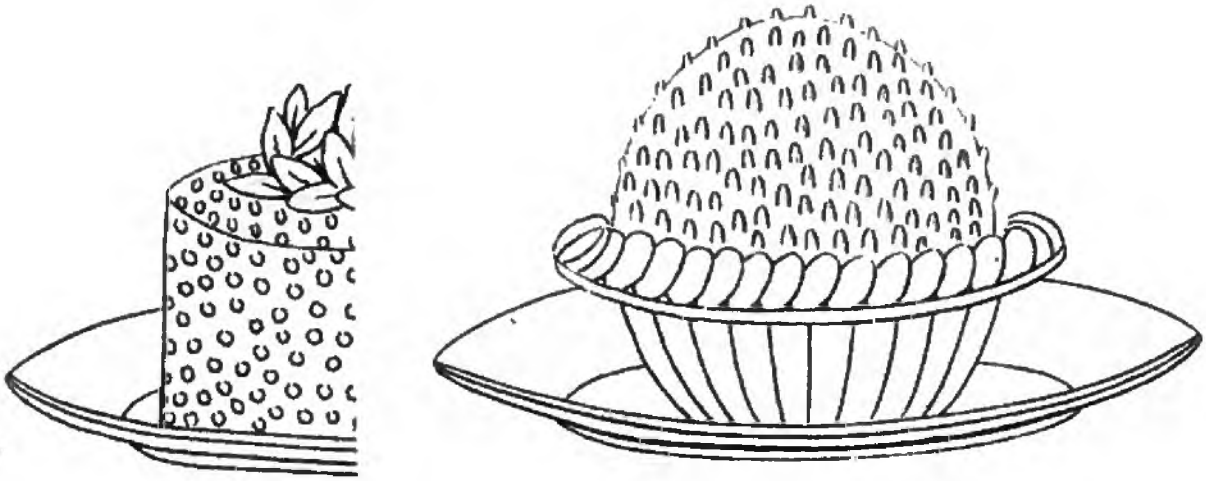
3.



6.



9.



gent ou dans une petite croustade, et les masquez de marmelade d'abricots. Vous les mettez glacer dans un four doux, et les servez.

On peut employer des brugnons en place de pêches, attendu que ces fruits sont d'une chair ferme.

CHAPITRE XVII.

DES POMMES MÉRINGUÉES.

Pommes méringuées en forme de hérisson, n° 1.

Ayez quarante pommes de rainette bien saines; ôtez-en le cœur avec le vide-pomme; ensuite tournez-en quinze, et mettez-les au fur et à mesure dans l'eau, comme pour les suédoises. Lorsque vous en avez déjà huit de tournées, vous les faites cuire dans six onces de sucre clarifié; pendant ce temps, vous continuez à tourner le reste des quinze pommes, que vous faites cuire après avoir retiré les autres (un peu fermes) du sirop. Dès que ces dernières sont retirées du sucre, vous y jetez les vingt-cinq pommes que vous aurez épluchées et coupées en lames. Ajoutez le zeste d'un citron; couvrez et placez le tout sur un feu modéré, et lorsque les pommes sont fondues, remuez-les avec la spatule, en les desséchant d'une marmelade parfaite.

SUJETS DE LA PLANCHE LII.

Le n° 1 représente des pommes méringuées en forme de hérisson.

Le n° 2, la suédoise de pêches en croustade.

Le n° 3, les pommes glacées méringuées.

Le n° 4, le pouding de pommes anglo-français.

Le n° 5, les pommes transparentes en croustade.

Le n° 6, les pommes glacées au beurre.

Le n° 7, le gâteau de riz historié.

Le n° 8, les pommes au riz, au beurre et au raisin de Corinthe.

Le n° 9, le pouding à la moëlle.

Le n° 10, le pâté de pommes à l'anglaise.

Vous les passez au tamis, en y joignant un demi-pot d'abricots. Lorsqu'elles sont froides, vous élargissez deux cuillerées de la marmelade sur un plat d'entremets, où vous placez les neuf plus grosses pommes tournées, dont vous aurez rempli le cœur de marmelade d'abricots; et entre chacune d'elles, vous mettez de la marmelade de pommes. Garnissez d'abricots l'intérieur des six pommes, dont vous en placez cinq sur les autres, et remplissez les vides de marmelade de pommes, sur laquelle vous placez la dernière pomme.

Avec le reste de la marmelade, vous masquez les pommes de manière que l'entremets forme un dôme parfait; ensuite vous prenez sur un couvercle deux blancs d'œufs bien fermes, où vous mêlez deux cuillerées de sucre en poudre. Le tout parfaitement amalgamé, comme pour les méringues ordinaires, vous en masquez les pommes le plus également possible; après quoi vous semez dessus, et partout, du sucre en poudre, et placez ensuite ou fichez sur toute la surface de l'entremets des filets d'amandes douces (chaque amande coupée en cinq filets bien égaux); vous les enfoncez peu, et les rangez avec ordre (*Voyez* l'effet du dessin) et à trois bonnes lignes de distance les unes des autres. L'entremets étant fini, vous semez dessus du gros sucre et le mettez au four chaleur molle, afin que les amandes se colorent d'un beau blond, ainsi que le méringué; mais plus encore pour que l'intérieur des pommes soit atteint par la chaleur. Servez en sortant du four.

Cet entremets est délicieux, et sa physionomie est toute particulière; mais il est long dans sa préparation, et réclame des soins vraiment minutieux.

On pourrait, en place de filets d'amandes, y joindre des pistaches, dont chacune serait coupée en six filets; alors, après avoir masqué les pommes de blanc d'œufs et de sucre, vous leur donnez couleur comme ci-dessus, en les sortant du four un peu blondes. Alors vous y plantez les filets de pistaches; mais pour les placer aisément, vous les posez au fur et à mesure que vous percez la méringue avec la pointe d'un atelet d'argent. L'entremets étant parfai-

lement garni de pistaches, vous le remettez dix minutes au four, et le servez de suite.

Pommes méringuées à la parisienne.

Après avoir ôté les cœurs de trente pommes de rainette, vous les pelez, et en tournez huit que vous faites cuire un peu fermes dans quatre onces de sucre clarifié. Pendant leur cuisson, vous émincez le reste des pommes, que vous versez dans le sirop avec le zeste d'un orange; couvrez et cuisez la marmelade selon la règle, et mêlez-y le tiers d'un pot d'abricots; passez-la ensuite au tamis.

Fouettez deux blancs d'œufs bien fermes, et mettez-les avec deux cuillerées de sucre fin. Formez de ce blanc d'œuf huit petites méringues entières, de la grosseur d'une belle noix ordinaire; et après les avoir glacées avec du sucre passé au tamis de soie, vous fichez sur huit moitiés une couronne de filets de pistaches. Vous les cuisez au four doux; lorsqu'elles sont colorées d'un beau blond, vous les placez de ce côté sur un plafond, et les faites sécher au four, en donnant couleur à l'intérieur de la méringue. Pendant leur cuisson avec le reste du blanc d'œuf, vous masquez légèrement la surface des huit pommes tournées, dont vous aurez garni le cœur avec de la marmelade de coings ou autres, où vous aurez mêlé quelques pistaches entières. Au fur et à mesure que vos pommes sont masquées, vous les placez sur de petits ronds de papier beurré, et les glacez parfaitement de sucre fin. Vous fichez correctement sur chaque pomme quatre couronnes de filets de pistaches, la pointe droite, chaque amande coupée en six filets seulement. Vous donnez à la première couronne dix-huit lignes de largeur, en écartant les pistaches entr'elles de trois lignes, et chaque couronne également à trois lignes de distance.

Les huit pommes ainsi préparées, vous les placez sur un plafond, et les mettez au four doux. Tandis qu'elles se colorent, vous mettez la marmelade de pommes sur le plat d'entremets, en formant un petit socle de sept pouces de diamètre, autour duquel vous placez droites des moitiés

de pistaches. Vous le mettez au four, et lorsque les pommes méringuées sont colorées d'un beau jaune, vous placez la plus grosse sur le milieu de la marmelade de pommes. Vous mettez à l'entour les sept pommes, en les plaçant à égale distance. Ensuite, avec de la marmelade de coings ou autres, vous garnissez l'intérieur des méringues, et en placez une sur le milieu de chaque pomme, ce qui donne de l'élégance à ce joli entremets, qui sera aussi riche qu'appétissant, en le servant chaud ou froid.

On peut encore, après avoir placé les filets de pistaches, y joindre du gros sucre.

Pommes méringuées au raisin de Corinthe.

Vous préparez vos pommes comme les précédentes, et ajoutez dans la marmelade, après l'avoir passée au tamis, deux onces de beau raisin de Corinthe bien lavé. Garnissez les huit pommes tournées de marmelade d'abricots, dans laquelle vous aurez mêlé du raisin de Corinthe; ensuite méringuez-les comme il est indiqué ci-dessus; mais au lieu de les orner de filets de pistaches, vous semez en place du raisin de Corinthe, mêlé avec du gros sucre. Vous en mettez également sur les huit méringues, et suivez le reste du procédé selon les détails donnés précédemment.

On peut aussi faire ces pommes méringuées au gros sucre seulement.

Pommes méringuées au gros sucre et aux pistaches.

Epluchez vingt-quatre pommes de rainette coupées par quartiers; ensuite sautez-les dans une grande casserole, avec quatre onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un petit cédrat, deux onces de beurre tiède et le quart d'un pot de marmelade d'abricots. Placez la casserole sur un feu doux; couvrez-la et mettez dessus un peu de feu. Dès que vos pommes sont presque cuites à point, vous les versez sur un grand plafond, et choisissez pour les mettre de côté tous les quartiers qui se sont conservés entiers. Placez le reste au milieu du plat d'entremets, et groupez à l'entour les quartiers de pommes; vous les placez en forme de volute, en élevant l'entremets en

pointe. Vous fouettez deux blancs d'œufs bien fermes, que vous mêlez avec deux cuillerées de sucre en poudre, et en masquez avec ce mélange la surface de l'entremets. Après l'avoir saupoudré de sucre passé au tamis de soie, vous le masquez légèrement de gros sucre, mêlé avec des pistaches (chaque amande coupée en travers et en cinq parties seulement), et le mettre de suite au four chaleur douce. Servez-le étant coloré d'un beau blond.

On peut, à la place des pistaches, mêler au gros sucre des raisins de Corinthe parfaitement lavés, et ressuyés ensuite dans une serviette.

Pommes glacées méringuées.

Otez les cœurs et pelez trente-six belles pommes de rainette. Choisissez les dix plus hautes, que vous coupez droites avec un coupe-racine de vingt deux lignes de diamètre. Ayez soin que le cœur des pommes se trouve parfaitement au milieu, et faites-les cuire un peu fermes dans six onces de sucre clarifié. Après cela, vous versez le sirop dans le reste des pommes que vous avez émincées, et les faites cuire comme de coutume, en desséchant un peu plus la marmelade, où vous mêlez le tiers d'un pot d'abricots; et après l'avoir passée au tamis, vous en mettez une cuillerée dans le plat d'entremets, en formant une couronne (de sept pouces de diamètre) sur laquelle vous placez droites les dix pommes tournées, de manière qu'elles forment un puits au milieu. Vous garnissez le cœur des pommes avec de la marmelade d'abricots, et avec le reste de la marmelade vous masquez le dessus et le tour des pommes; mais arrangez-vous de manière que le dessus soit bien uni et très-égal de hauteur, que le tour soit uni et droit comme le représente le dessin du n° 3 de la planche ci-dessus, de même que l'intérieur du puits doit être garni de marmelade, afin que les pommes ainsi masquées forment une couronne parfaite et vide au milieu.

Cette partie de l'opération terminée, vous mettez l'entremets au four doux; et dès l'instant qu'il commence à se colorer d'un rouge clair, vous fouettez deux blancs d'œufs

bien fermès, et les mêlez avec deux cuillerées de sucre fin. Vous les versez dans le milieu des pommes; mais quand le puits est plein, vous avez soin de dresser le reste du blanc d'œuf, en formant une méringue bien bombée, sur laquelle vous semez du sucre écrasé un peu fin. Le sucre étant fondu, vous remettez les pommes au four. Ayez l'attention, en semant le sucre sur la méringue, de ne pas en mettre sur les pommes.

Enfin, la méringue étant bien renflée et de belle couleur, vous servez de suite l'entremets, qui sera bien accueilli par lés gourmands.

La méringue, en cuisant, doit se séparer, et former plusieurs grignes dans le genre de la pâte à choux bien faite.

Autre manière de méringuer.

L'entremets étant dressé de la même manière que le précédent, vous le mettez au four doux, et fouettez un blanc d'œuf, que vous mêlez avec une cuillerée de sucre en poudre, et le versez sur un rond de papier, en formant une moitié de grosse méringue de trois pouces de diamètre, le plus élevé possible. Vous la masquez de sucre fin, et la mettez au four doux; pendant qu'elle se colore, vous fouettez de nouveau un blanc et demi, que vous mêlez avec une cuillerée et demie de sucre fin; puis avec le tiers de ce mélange, vous couchez dix-neuf petites moitiés de méringues de la grosseur d'une belle noix muscade. Vous les saupoudrez de sucre passé au tamis de soie. Ce sucre étant fondu, vous mettez les méringues à la bouche du four seulement; ensuite vous mêlez dans le reste du blanc d'œuf, deux cuillerées de marmelade de pommes et deux d'abricots. Le tout bien amalgamé, vous le versez dans le milieu de l'entremets tout bouillant, et le remettez au four de suite. La grosse méringue étant d'un beau jaune, vous l'ôtez du four avec les petites, que vous détachez avec soin du papier, en en renversant douze sur un petit plafond. Vous placez la plus grosse des sept autres au milieu de la grosse, et formez des six dernières une couronne, à l'entour de la

première et à un bon pouce de distance. Remettez la grosse méringue à la bouche du four; aussitôt que le petit soufflé est cuit, vous ôtez l'entremets du four; puis vous enlevez la grosse méringue avec la lame du couteau, et la placez sur le milieu des pommes, où vous disposez en couronne les douze petites méringues conservées. Servez de suite.

On peut encore placer les petites méringues en croix sur la grosse, comme le dessin du n° 3 l'indique; mais alors vous ne préparez que treize petites méringues.

On sert également ces pommes méringuées dans des casseroles d'argent; c'est absolument la même manière d'opérer, à l'exception que vous formez les pommes en couronne dans une casserole, au lieu de les dresser sur un plat d'entremets. Le reste du procédé est le même.

CHAPITRE XVIII.

DES POMMES AU BEURRE ET GLACÉES.

Pommes au beurre.

Après avoir préparé trente pommes de rainette, comme les précédentes, vous dressez encore celles-ci de la même manière en couronne et en puits au milieu, et leur donnez pareillement couleur au four doux. Pendant ce temps, vous coupez six pommes par quartiers, c'est-à-dire chaque pomme en huit petits quartiers, que vous sautez sur un feu modéré avec deux onces de sucre fin, deux de beurre d'Isigny, et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Le tout parfaitement mêlé, vous placez sur les pommes un couvercle chargé de feu; aussitôt qu'elles sont cuites, vous les versez dans le milieu de l'entremets, en plaçant dessus les quartiers qui se sont conservés entiers. Servez de suite. Vous pouvez masquer légèrement l'entremets avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée de groseilles rouges.

Pommes au beurre glacé au caramel.

Vous tournez très-rondes six pommes d'api bien égales de grosseur. Vous les faites cuire dans six onces de sucre

clarifié ; ensuite, dans le même sirop, vous cuisez huit pommes de rainette tournées, dont vous aurez ôté le cœur selon la règle. Après cela, vous versez le sirop dans vingt pommes de rainette pelées et émincées. Faites-les cuire en une marmelade un peu ferme, où vous ajoutez le quart d'un pot d'abricots, et passez-la au tamis. Ensuite vous garnissez l'intérieur des pommes de rainette avec deux cuillerées de beurre tiède mêlé avec deux de marmelade d'abricots. Vous les dressez sur un plat d'entremets, en formant la couronne comme il est dit pour les pommes meringuées précédentes, et leur donnez de même couleur à four doux. Etant prêt à les servir, vous faites cuire deux onces de sucre au caramel, dans lequel vous glacez les douze moitiés des pommes d'api ; et au fur à mesure, vous les placez à plat et en couronne sur l'entremets qui devient par là d'une physionomie séduisante. Servez chaud.

On pourrait encore couper les pommes d'api en travers, puis on les glacerait dans du sucre cuit au cassé ; et après les avoir glacées, on mettrait sur le milieu de chacune d'elles une belle cerise ou gros grain de verjus confit.

On pourrait aussi colorer le sucre rose avec de la cochenille, ou bien d'un beau jaune citron avec du safran.

On pourrait encore, en sortant les pommes du poêlon, semer sur le sucre des pistaches hachées ou des raisins de Corinthe mêlés de gros sucre.

Pommes au beurre à la minute.

Epluchez vingt-quatre pommes de rainette coupées par quartiers, et sautez-les dans une grande casserole avec six onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange, quatre onces de beurre tiède et le quart d'un pot d'abricots. Placez la casserole sur le fourneau, feu dessus et dessous. Les pommes étant cuites à point, vous les versez sur un grand plafond ; ensuite vous choisissez les quartiers les plus entiers, que vous dressez droits dans un dôme beurré du diamètre de six pouces sur quatre de hauteur. Vous versez par dessus le reste des pommes et tout leur assaisonnement. Vous placez le plat d'entremets sur le

dôme, que vous retournez aussitôt, et l'enlevez avec soin; alors vous masquez la surface des pommes avec de la marmelade d'abricots, de coings, de gelée de pommes ou de groseilles rouges. Servez.

On doit dresser cet entremets le plus vite possible, afin que les pommes n'aient pas le temps de se refroidir.

On peut semer sur cet entremets (au moment de le servir) des pistaches hachées ou des raisins de Corinthe mêlés de gros sucre. On prépare des poires de la même manière.

Pommes au beurre et à la gelée de pommes.

Otez les cœurs et tournez quinze pommes d'api, que vous faites cuire en deux fois dans six onces de sucre clarifié. Ensuite épluchez douze pommes de rainette coupées par quartiers. Versez dessus le sirop que vous aurez fait réduire au soufflé, puis deux onces de beurre tiède et le quart d'un pot d'abricots. Le tout étant bien mêlé, vous placez la casserole, feu dessus et dessous, et cuisez les pommes comme les précédentes. Pendant leur cuisson, vous coupez chaque pomme d'api en deux et en travers; vous les moulez dans un moule en dôme bien légèrement beurré; ensuite vous achevez d'emplir le moule en y versant les pommes au beurre. Vous renversez l'entremets sur son plat, et mettez, dans le milieu de chaque moitié de pomme d'api, une belle cerise ou un gros grain de verjus confit. Vous masquez parfaitement l'entremets de lames de pommes de Rouen, ce qui rend les pommes d'un glacé brillant. Servez de suite.

En place de pommes d'api, vous pouvez cuire au sirop dix pommes de rainette coupées par quartiers.

Pour les pommes au beurre et aux macarons, vous préparez et dressez l'entremets de même que le précédent; mais vous le masquez de marmelade d'abricots au lieu de gelée de pommes, et semez par dessus deux onces de macarons écrasés. Vous placez ensuite une cerise dans chaque milieu des pommes d'api, et servez.

On dresse également ces sortes de pommes au beurre

dans des casseroles d'argent, et toujours en procédant de même qu'il est décrit dans ce chapitre.

On dresse encore ces bons entremets dans des croûtes de vol-au-vent et de tourtes d'entremets glacés, ainsi que dans des croustades de pâte fine en forme de flan.

Pommes au beurre et à la crême.

Coupez par quartiers vingt pommes de rainette, et pelez-les en ôtant les cœurs; faites-en cuire la moitié au beurre comme les précédentes, avec deux cuillerées de sucre fin, deux de marmelade d'abricots et trois de beurre tiède. Avec le reste des pommes, vous faites une marmelade dans laquelle vous mettez deux onces de sucre fin et deux cuillerées d'abricots; ensuite vous dressez les pommes au beurre dans un moule, comme il est indiqué ci-dessus. Le moule étant garni, vous mêlez le reste des pommes à la marmelade, que vous passez au tamis. Alors, avec cette marmelade, vous masquez bien également les pommes que vous avec placées dans le dôme, de manière que vous remplissez le milieu d'une bonne crême-pâtissière toute bouillante. (*Voyez* cet article, 7e partie). Vous posez le plat d'entremets sur le moule, que vous retournez sens dessus dessous; et, après l'avoir enlevé, vous masquez légèrement les pommes avec un peu de crême que vous aurez conservée. Semez dessus l'entremets du macaron écrasé, et servez de suite.

On peut mettre dans le milieu de ces pommes toutes les sortes de crêmes décrites au chapitre des crêmes-pâtissières, comme, par exemple, au café, au chocolat, à la vanille, à l'orange, au cédrat et aux pistaches, ainsi qu'au raisin de Corinthe; mais, relativement à ces deux dernières, on semerait sur les pommes garnies d'une crême pistache, des pistaches hachées, et sur l'autre, des raisins de Corinthe.

CHAPITRE XIX.

DES POMMES EN CROUSTADE.

Pommes transparentes en croustade.

Après avoir dressé une petite croustade de flan de sept pouces de diamètre sur trois de hauteur, vous la garnissez de papier beurré, et l'emplissez de farine ou de graisse de bœuf hachée; et, après l'avoir décorée et dorée, vous la faites cuire de belle couleur; ensuite vous la dégarnissez, et l'emplissez à moitié de marmelade de pommes (trente) préparées selon la règle. Vous posez dessus huit pommes tournées (cuites très-blanches), une au milieu entourée des sept autres; ensuite vous garnissez les vides de la croustade de marmelade de pommes, de manière que ces pommes tournées se trouvent incrustées à moitié dans la marmelade.

Vous garnissez le cœur des pommes de marmelade d'abricots, et mettez une belle cerise par dessus; vous les masquez entièrement de nappes de gelée de pommes de Rouen, en sorte que la surface de l'entremets soit très-brillant. Après avoir glacé le bord et le tour de la croustade avec de la marmelade d'abricots; vous servez chaud ou froid.

Pommes en croustades et glacées au caramel.

La croustade préparée est cuite comme la précédente; vous la garnissez de huit pommes tournées, garnies intérieurement d'abricots et de marmelade de pommes (vingt-quatre). Puis, au moment du service, vous faites cuire quatre onces de sucre au caramel dans lequel vous glacez quatorze petites pommes d'api (tournées et cuites bien blanches), dont vous garnissez le dessus de l'entremets, de manière qu'elles soient tout-à-fait détachées de la croustade, que vous glacez extérieurement de marmelade d'abricots. Servez de suite.

On doit avoir l'attention de ressuyer les pommes avec une serviette, avant de les tremper dans le sucre.

Pommes en suédoise et en croustade, n° 2.

La croustade étant garnie comme la précédente, vous groupez dessus un buisson de petites pommes d'api (*Voyez* l'effet du dessin n° 2) tournées et cuites très-blanches. Vous les ornez de raisin de Corinthe et d'angélique ou de pistaches et de graine d'épine-vinettes, et les masquez ensuite de lames de gelée de pommes et de groseilles rouges.

On pourrait, ce me semble, faire un gros entremets d'une suédoise, en la dressant sur une croustade de même que celle-ci; déjà garnie, ce qui la rendrait beaucoup plus volumineuse qu'elle n'est représentée par les dessins de la planche des suédoises.

CHAPITRE XX.

POUDINGS ANGLO-FRANÇAIS.

Pouding aux pommes d'api.

Observation. Pour faire ces sortes d'entremets avec succès, il est nécessaire d'avoir un moule d'entremets, en forme de dôme profond de quatre pouces, et large de six; ce dôme doit être percé dans le même genre qu'une écumoire et le couvercle de même. Ce couvercle est un petit rond plié autour à carre vive, afin qu'elle emboîte parfaitement l'ouverture du dôme qui se trouve, par ce moyen, très-bien fermé.

Vous épluchez trente-six belles pommes d'api coupées par qaartiers; vous les sautez dans une grande casserole, avec quatre onces de sucre fin (sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange de Malte), et quatre onces de beurre tiède; placez la casserole feu dessus et dessous; aussitôt que les pommes sont cuites, vous les versez sur un plafond. Pendant qu'elles refroidissent, vous détrempez un liiron de pâte à dresser un peu ferme; et après en avoir moulé la moitié, vous l'abaissez d'une ligne d'épaisseur. Alors, de cette abaisse, vous foncez le dôme, que vous aurez beurré un peu épais intérieurement. Ayez soin que la pâte

ne se plie point, et qu'elle dépasse le bord du dôme dans lequel vous placez (en masquant toute l'abaisse) les quartiers de pommes les plus entiers. Vous finissez par y mettre le reste des pommes, et le fond de leur cuisson; ensuite, vous abaissez le reste de la pâte en deux parties très-minces. Vous mouillez légèrement le tour de la pâte qui excède le dôme, où vous posez une abaisse ronde, dont vous soudez les bords en l'appuyant sur la pâte mouillée, de manière que vous repliez ce bord de pâte sur l'abaisse (qui couvre les pommes). Appuyez le tout, afin de rendre très-égale la surface de la timbale (car c'est réellement une timbale); et après l'avoir légèrement humectée, vous la couvrez avec la dernière abaisse que vous appuyez parfaitement pour la souder; puis vous la parez en la coupant tout près du bord du dôme, que vous couvrez de son couvercle beurré. Il est facile de voir que la garniture doit emplir le dôme, mais non pas l'excéder.

Maintenant, vous mettez le dôme renversé au milieu d'une serviette que vous liez d'une ficelle, afin de contenir le dôme très-serré; ensuite, vous le mettez dans une marmitte (large et profonde de neuf pouces) pleine d'eau bouillante; vous lui donnez une heure et demie d'ébullition, en ayant soin que l'eau bouille continuellement; après ce temps, vous dégagez le dôme, vous l'ouvrez, et placez dessus le plat d'entremets, puis vous le retournez et enlevez le moule de suite. Semez sur le pouding du sucre fin, et servez tout bouillant.

Ce dôme donne à cet entremets une forme parfaite, tandis que souvent le contraire à lieu, lorsque l'on sert simplement le pouding à même la serviette; cela ne peut être autrement, la pâte étant susceptible de se percer, parce qu'en la serrant dans la serviette, celle-ci fait des plis qui affaiblissent la pâte par place; mais un inconvénient plus grand encore, c'est que le dessous du pouding n'a jamais d'à-plomb; il penche toujours d'un côté, et cela finit par faire fendre la pâte. Telles sont les causes qui m'ont donné l'idée de ce moule.

Mais comme nous n'avons pas toujours sous la main

des dômes en fer-blanc, je vais décrire la manière ordinaire.

Vous préparez les pommes comme les précédentes, avec les trois abaisses de pâte fine, comme il est indiqué ci-dessus. Avec la plus grande, vous foncez un bôl de sept pouces de diamètre et beurré; après l'avoir garni de pommes, vous le couvrez avec les deux abaisses comme il est dit plus haut. Ensuite, vous beurrez le milieu d'une serviette (de dix pouces de largeur), sur laquelle vous placez le bôl sens dessus dessous; vous nouez la serviette avec une ficelle pour contenir le bôl fixe; alors, vous le mettez à l'eau bouillante, et lui donnez une heure et demie d'ébullition. Etant prêt à servir, vous ôtez le bôle de la serviette; vous placez dessus le plat d'entremets que vous renversez, et vous découvrez le pouding en ôtant le bôl; saupoudrez-le de sucre fin, et servez de suite.

Par le moyen du bôl, on donne encore une belle forme bombée à son pouding; mais lorsqu'on n'a pas le vaisseau, on fait encore des poudings. Alors, voici ce qui reste à faire. Vous préparez toujours vos pommes comme de coutume; puis vous faites une seule et grande abaisse avec le litron de pâte. Vous la placez sur une serviette, en grande partie beurrée; vous mettez le milieu de la serviette sur une terrine du diamètre du bôl, et commencez à garnir le creux de l'abaisse en plaçant dessus les pommes, de manière qu'elles soient très-bombées. Ensuite, vous mouillez le reste de la surface de l'abaisse, que vous relevez avec soin, en la plissant et la serrant comme une espèce de bourse dans laquelle sont contenues les pommes; coupez la pâte que vous jugerez superflue. Vous liez la serviette en serrant le pouding, que vous jetez dans l'eau bouillante, et lui donnez une heure et demie d'ébullition. Pour le servir, vous remettez l'entremets dans la terrine, vous dénouez la serviette et l'étalez; puis, vous dressez le pouding, en plaçant dessus un couvercle de casserole, et en inclinant la terrine. Vous l'enlevez, le glissez sur un plat, et le masquez de sucre fin.

Les résultats de ces trois manières de former les pou-

dings, sont les mêmes, puisqu'ils arrivent tous trois au même but.

Maintenant, nous allons décrire simplement les différentes manières de préparer les poudings en général.

Pouding de pommes de rainette au raisin muscat.

Pelez et ôtez les pepins de la pomme de rainette coupée par quartiers, et chaque quartier émincé en cinq parties égales. Après cela, vous sautez vos pommes dans une grande casserole avec quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un beau citron bien sain, quatre de beurre tiède, et une demie livre de bon raisin muscat bien lavé; chaque grain doit être séparé en deux parties, et les pepins ôtés. Ensuite, vous placez la casserole feu dessus et dessous. Dès que les pommes sont bien échauffées, vous les versez sur un plafond, et préparez l'abaisse. Terminez l'opération de la manière accoutumée. Pour faire le pouding au raisin de Corinthe, vous supprimez le raisin muscat et le remplacez par huit onces de Corinthe.

Pouding de pommes à la crême.

Coupez par quartiers quinze pommes de rainette; épluchez-les; faites-les cuire comme les précédentes, dans une grande casserole avec trois onces de sucre en poudre et deux onces de beurre tiède; ensuite, préparez la moitié de l'une des recettes des crêmes-pâtissières (*Voyez* cet article 7e partie), et après avoir préparé l'abaisse de pâte fine, eslon la règle, placez-y les quartiers de pommes au fond et autour, de manière que vous versez la crême (froide) dans le milieu. Vous couvrez et finissez le pouding comme de coutume; lorsque vous êtes prêt à servir, vous le masquez légèrement de marmelade d'abricots, et semez dessus des macarons écrasés. Servez.

Pouding de pommes aux pistaches.

Epluchez trente pommes de rainette coupées par quartiers, et chaque quartier en quatre ou cinq. Ensuite, sautez-les dans une grande casserole avec six onces de sucre

fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un cédrat, quatre de beurre tiède, quatre de pistaches bien vertes et entières; plus la moitié d'un pot d'abricots. Vous faites cuire vos pommes selon la règle; après quoi, vous terminez le pouding comme il est décrit au premier article de ce chapitre; au moment où vous allez servir, vous masquez l'entremets de marmelade d'abricots, et semez dessus des pistaches hachées.

Pouding de pommes aux cerises confites.

Préparez trente pommes, comme il est dit ci-dessus, et faites-les cuire de même, en y mêlant quatre onces de sucre en poudre, quatre de beurre tiède et un pot de belles cerises bien transparentes. Suivez le reste du procédé comme il est indiqué.

On peut en place de cerises, mettre un pot de beau verjus.

Pouding aux abricots.

Ayez trente-six beaux abricots de plein-vent bien rouges en couleur, et de bonne maturité; séparez-les en deux; ôtez les noyaux et roulez-les dans une grande terrine avec six onces de sucre en poudre. Ensuite, dressez-les dans l'abaisse qui sera disposée comme de coutume; vous les glacez avec ordre, et terminez le pouding de la manière accoutumée.

Le pouding de pêches ou de brugnons se prépare de même que le précédent, avec cette seule différence que vous employez l'un de ces fruits.

Pouding aux prunes de mirabelle.

Ayez deux cents vraies mirabelles; ôtez-en les noyaux sans les séparer. Ensuite, roulez-les dans une terrine avec quatre onces de sucre en poudre, et finissez l'opération comme de coutume.

Pour le pouding aux prunes de reine-claude, vous emploierez six vraies prunes de reine-claude et quatre onces de sucre; de même pour les prunes de Monsieur.

Vous faites également des poudings aux prunes de sainte-Catherine et aux petites prunes noires.

Pouding aux fraises.

Epluchez deux livres et demie de belles fraises et de bon fruit; lavez-les promptement et égouttez-les sur une serviette; ensuite, roulez-les dans une terrine avec six onces de sucre fin, et versez-les dans le pouding, qui sera foncé selon la règle. Terminez de même que de coutume.

Le pouding aux framboises se prépare de même, avec cette différence que vous employez vingt-quatre onces de framboises et seize de fraises.

Pouding aux cerises de Montmorenci.

Epluchez deux livres de belles cerises bien mûres, et roulez-les dans une grande terrine avec quatre onces de groseilles rouges égrainées et six onces de sucre en poudre. Suivez le reste du procédé selon la règle.

Vous pouvez mettre des framboises à la place des groseilles. Pour le pouding aux groseilles rouges, vous lavez deux livres de belles groseilles rouges bien transparentes; vous les égrainez et les roulez avec quatre onces de bonnes framboises et six onces de sucre.

On emploie également des groseilles blanches.

Pouding aux groseilles vertes et roses.

Ayez une livre de belles groseilles vertes et bien mûres, une autre livre des mêmes groseilles, mais roses et de bonne maturité; vous ôtez la fleur et la queue, et, avec le bec d'une plume, vous ôtez tous leurs pépins, après quoi vous roulez le tout avec six onces de sucre fin. Continuez le pouding comme il est indiqué.

On peut servir froids ou chauds toutes les sortes de poudings contenues dans ce chapitre; mais, dès qu'on voudra servir froids les poudings de pommes, on supprimera le beurre de leur préparation.

CHAPITRE XXI.

DES POUDINGS ANGLO-FRANÇAIS.

Poudings à la moelle.

Ayez douze onces de graisse de rognons de bœuf et six de moelle bien entière; après avoir ôté les petites peaux nerveuses de la graisse, vous la hachez très-fine, en y mettant la moelle, que vous examinez, afin qu'il ne s'y trouve quelques petits éclats d'os; ajoutez-y cinq onces de farine tamisée : le tout étant très-fin, vous le mettez dans une grande terrine, et y joignez quatre onces de sucre en poudre, cinq œufs, un demi-verre de lait, et le quart d'un verre de vieille eau-de-vie de Cognac. Délayez bien ce mélange avec une spatule; mêlez-y la moitié d'une noix-muscade râpée, une bonne pincée de sel fin, deux onces de cédrat confit coupé en filets, et six onces de beau raisin de Corinthe épluché et lavé, plus six onces de vrai muscat lavé, dont chaque grain sera séparé en deux et les pépins ôtés. Ajoutez trois belles pommes de rainette hachées très-fines, et la moitié d'un pot de marmelade d'abricots. Cette addition donne du moelleux au pouding. Le tout étant parfaitement amalgamé, vous le versez sur le milieu d'une serviette presque entièrement beurrée, et liez la serviette de manière que le pouding se trouve presque rond; au milieu de la serviette, ou, pour mieux dire, au milieu du pouding, vous attachez avec une épingle le bout d'un cordon de quinze lignes de longueur, qui sera tenu après l'anneau d'un poids de dix livres (ce poids sert à contenir le pouding fixe à l'ébullition, point essentiel de l'opération); alors vous mettez le poids et le pouding dans une grande marmite pleine d'eau bouillante, que vous aurez soin de tenir toujours en ébullition sur un feu modéré pendant quatre bonnes heures. Arrangez-vous de manière que ces quatre heures expirent au moment de servir le pouding. Sortez-le de la serviette en le dressant sur un couvercle; puis, avec un couteau tranchant, vous enlevez la superficie

du pouding, afin d'en séparer les parties blanchies par l'ébullition, que vous couvrez d'un dôme, ou d'un bôl que vous retournez pour parer ensuite le dessous du pouding, sur lequel vous placez le plat que vous renversez. Otez le bôl, masquez l'entremets d'une sauce au vin d'Espagne, et servez de suite.

Vous marquez la sauce de cette manière : délayez dans une petite casserole quatre jaunes d'œufs avec une cuillerée de farine, deux onces de sucre fin, deux de beurre d'Isigny, un grain de sel et un bon verre et demi de Madère ou de Malaga. Tournez cette sauce sur un feu modéré ; aussitôt qu'elle entre en ébullition, passez-la à l'étamine fine, et servez.

On doit, de préférence, servir cette sauce dans une saucière, et le pouding à découvert, ce qui le rend plus appétissant encore. Voyez-en l'effet dessiné au n° 8 de la planche précédente.

Observation. On doit choisir la graisse de manière qu'en la pressant sous le doigt elle devienne farineuse. On peut aussi supprimer la moelle, et la remplacer par six onces de graisse de bœuf.

Le poids que j'attache à la serviette sert, comme je l'ai déjà dit, à donner au pouding une cuisson plus parfaite ; car sans ce poids le pouding penche toujours d'un côté ou de l'autre, et, par ce triste résultat, les raisins se portent aussi plus du côté penché que de l'autre ; alors l'assaisonnement n'est plus le même, une partie de l'entremets est trop sucrée, et l'autre de mauvais goût. Le poids est donc le point essentiel de l'opération, au moins pour en avoir la sûreté.

J'ai dit aussi de lier la serviette de manière à donner au pouding une forme presque ronde ; c'est-à-dire qu'étant contenu dans la serviette, et en le posant sur la table, il doit se maintenir presque rond, dans le genre du fromage de Hollande ; et non pas s'affaiser, ce qui serait funeste à la préparation, qui se décompose aisément, dès que l'eau peut s'introduire dans son intérieur, ce qui arriverait indubitablement si le pouding se trouvait lié trop lâche.

On emploiera également le procédé du poids pour les poudings de fruits décrits ci-dessus.

Pouding au raisin de Corinthe et au cédrat.

Râpez sur un morceau de sucre de quatre onces le zeste d'un beau cédrat, et écrasez ce sucre en le versant dans une moyenue terrine avec un verre de vin de Madère, où vous mêlez douze onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé; ensuite hachez douze onces de graisse et six de moelle de bœuf, avec cinq onces de farine. Vous délayez ce mélange avec cinq œufs, un demi-verre de crême, une bonne pincée de sel fin, et la moitié d'une muscade râpée. Vous y mêlez les raisins et leur sirop; après quoi vous terminez le pouding de la manière accoutumée.

On procédera de même pour le pouding au raisin muscat, en ôtant les pépins de douze onces de beau raisin muscat, et en râpant le zeste de deux citrons.

Pouding à la parisienne.

Hachez très-fin une gousse de bonne vanille bien givrée; pilez-la avec quatre onces de sucre, et passez le tout par le tamis. Hachez très-fin douze onces de graisse de rognons de veau et six de moelle de bœuf avec six de farine de crême de riz; ensuite délayez ce mélange dans une casserole, avec sept jaunes et deux œufs entiers, un demi-verre de crême, un demi-verre de vrai marasquin d'Italie, une pincée de sel fin et le quart d'une muscade râpée; après cela vous y mêlez deux onces de pistaches entières, quatre de macarons doux concassés gros, le sucre à la vanille, et trente belles cerises confites égouttées, chaque cerise séparée en deux, puis six pommes d'api hachées fines : le tout bien amalgamé, vous versez le pouding sur la serviette, et finissez le reste du procédé selon la règle.

Pendant la cuisson, vous coupez en filets deux onces de pistaches (chaque amande en six); et, lorsque le pouding est tout paré, prêt à servir, vous semez dessus du sucre en poudre; vous y fichez avec ordre les filets de pistaches,

dans le genre des pommes méringuées en hérisson. Servez promptement, et faites la sauce comme à l'ordinaire.

On peut, en place de cerises, y mettre le même nombre de beaux grains de verjus confit; et en place de pistaches entières, deux onces de cédrat confit et coupé en petits filets.

Pouding aux marrons et au rum.

Epluchez trente-six beaux marrons de Lyon cuits dans le four ou à la poêle; ôtez-en toutes les parties colorées par le feu; choisissez vingt moitiés bien entières, et pesez le reste du poids de quatre onces, que vous pilez parfaitement avec quatre de beurre d'Isigny. Passez le tout par le tamis de crin; ensuite vous délayez cette pâte de marrons avec trois onces de farine de riz, six jaunes et deux œufs entiers. Vous y mêlez quatorze onces de graisse de rognons de veau hachée, quatre de sucre fin, quatre de macarons amers concassés gros, quatre de beau raisin muscat (les pepins ôtés), les moitiés de marrons (chacune d'elles coupée en quatre parties), un demi-verre de crême, une pincée de sel fin, le quart d'une muscade râpée, et un demi-verre de rum de la Jamaïque ou de rac. Vous terminez l'opération comme il est indiqué pour le pouding à la moelle.

Vous préparez la sauce selon la règle, en y joignant un petit verre de rum.

Pouding de riz à l'orange.

Lavez à plusieurs eaux tièdes une livre de riz Caroline, et mettez-le à l'eau froide sur le feu. Du moment qu'elle bout, égouttez-la dans un tamis; ensuite faites-la cuire parfaitement avec du lait, six onces de beurre fin, et quatre de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste de deux moyennes oranges douces. Lorsque le riz est bien crevé, et de consistance un peu ferme, vous y mêlez six onces de moelle hachée, quatre de raisin de Corinthe, deux de macarons amers, deux d'écorce d'orange confite (coupée en dés), six jaunes, trois œufs entiers, un demi-verre d'eau-

de-vie d'Andaye, une pincée de sel : le tout bien amalgamé, vous le versez sur la serviette beurrée. Vous finissez le procédé comme de coutume, mais vous ne donnez que deux heures d'ébullition. Le pouding étant dressé sur son plat, vous le masquez avec deux onces de macarons écrasés, et le servez sans sauce.

On peut mettre du raisin muscat en place de celui de Corinthe.

On peut également supprimer la moelle, et la remplacer par quatre onces de beurre tiède : ajoutez de la muscade, si vous voulez.

Pouding français.

Epluchez deux livres de moyennes truffes (sans les laver) bien rondes, et les émincez en ronds de deux lignes d'épaisseur; sautez-les dans une casserole où vous aurez mêlé quatre onces de beurre tiède, une grande cuillerée de glace de volaille dissoute, un demi-verre de Madère sec; puis vous y joignez le sel nécessaire, avec une pincée de mignonette et une pointe de muscade râpée.

Vous foncez de pâte à dresser le dôme, comme nous l'avons indiqué pour le pouding aux pommes d'api; vous placez avec ordre les truffes dans le moule foncé, en y joignant tous leurs assaisonnemens. Couvrez le pouding de deux abaisses, comme il est démontré à celui de pommes d'api; et, après l'avoir enveloppé dans la serviette, donnez-lui une heure et demie de cuisson à l'eau bouillante. Servez-le en sortant de la marmite.

Ce délicieux pouding est digne du nom français que je lui donne; car les truffes, en cuisant de cette manière, sont d'un manger parfait; elles sont embaumées de leur arome, qui n'a pu s'évaporer à la cuisson, point éminemment nécessaire pour servir les truffes dans toute leur saveur primitive.

Pouding au cédrat et en timbales.

Coupez en lames la mie d'un pain à potage, sur lequel vous versez deux verres de lait en ébullition; desséchez le tout sur un feu modéré, en le remuant continuellement avec

une spatule, ce qui doit vous donner une pâte mollette, dans le genre des choux à la Mecque; alors vous la broyez dans le mortier, en y joignant six jaunes et deux œufs; ensuite vous ôtez cette pâte du mortier pour la délayer dans une casserole, avec quatre onces de sucre en poudre (sur lequel vous avez râpé le zeste d'un cédrat), deux de macarons amers, trois de raisin de Corinthe, trois de raisin muscat (chaque grain séparé en deux et les pepins ôtés), six onces de moelle hachée très-fine, un demi-verre de vin de Madère sec, une pincée de sel fin, le quart d'une muscade râpée : le tout étant parfaitement amalgamé, vous le versez dans un moule beurré. Mettez le pouding au four chaleur modérée, et donnez-lui une heure et demie de cuisson. Vous le servez de belle couleur, et masqué de sucre en poudre.

On fait cuire également en timbales (au four) les six poudings décrits successivement avant celui-ci, de même qu'on fait ce dernier à la serviette.

CHAPITRE XXII.

PATÉS DE FRUITS OU TARTES A L'ANGLAISE.

Pâtés de pommes au raisin muscat.

Pelez vingt pommes de rainette coupées par quartiers, et chaque quartier émincé en six parties; sautez-les dans une grande terrine, avec quatre onces de sucre en poudre (sur lequel vous avez râpé le zeste d'un citron bien jaune), quatre de beurre tiède, quatre de beau raisin muscat épépiné.

Vous devez avoir un plat d'entremets de faïence brune et vernissée; il doit être creux et large de bord, dans le genre d'une assiette à soupe, mais au moins trois fois plus creux. Vous mouillez légèrement l'intérieur du plat, et posez sur son bord une bande de parures de feuilletage large de trois bons pouces, et de deux lignes d'épaisseur, de manière qu'elle retombe en partie dans le plat sur lequel vous l'appuyez; après quoi vous y versez le fruit, et l'arran-

gez de manière que ce qui excède le plat forme un dôme parfait, mais ayez soin que le bord du plat se trouve dégagé. Alors vous mouillez le dessus de la bande qui ceint le fruit; vous le masquez d'une abaisse ronde (de feuilletage de deux lignes d'épaisseur), dont vous appuyez les bords sur la bande (dans le genre des tourtes d'entrées); ensuite vous humectez légèrement la surface de l'entremets avec du blanc d'œuf, que vous masquez de sucre tout simplement écrasé. Vous le mettez au four, chaleur modérée, et donnez cinq bons quarts d'heure de cuisson. Servez-le chaud, et bien blond : vous supprimerez le beurre pour servir froid.

On peut, en place de muscat, mettre du raisin de Corinthe, des cerises confites, du verjus, ou deux cuillerées d'abricots.

Pâtés aux abricots.

Le plat étant garni de sa bande de feuilletage, vous dressez dedans, avec ordre, dix-huit beaux abricots de plein-vent, de bon fruit; vous les aurez séparés en deux, et roulés dans quatre onces de sucre en poudre et quatre de beurre tiède. Vous observez que le dessus soit bombé; et terminez le reste du procédé comme il est dit ci-dessus.

Servez chaud, et de belle couleur.

Pour le servir froid, n'y mettez pas de beurre.

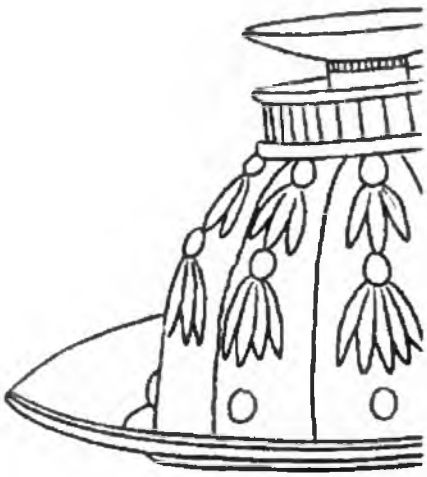
On suivra les mêmes soins et détails pour le pâté aux pêches et aux brugnons.

On emploiera encore les mêmes procédés pour confectionner des pâtés de prunes de mirabelle, de reine-claude, de sainte-Catherine, de Monsieur, de Damas et de petites prunes noires, de fraises, de framboises, de groseilles rouges et vertes, de cerises, de merises, de bigarreaux, de guignes, de poires et de pommes d'api.

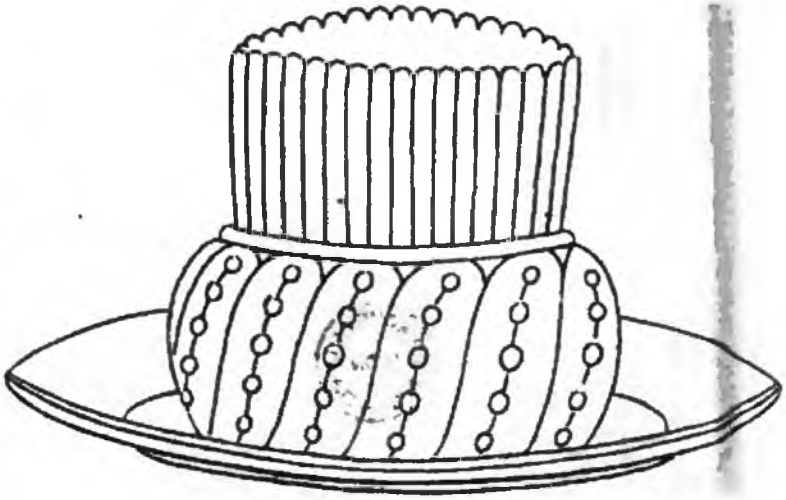
Pâtés anglo-français.

Faites cuire quatre onces de riz Caroline, comme il est dit pour les pommes au riz décrites plus haut. Ce riz étant cuit doit être un peu mollet et de bon sucre; ensuite vous

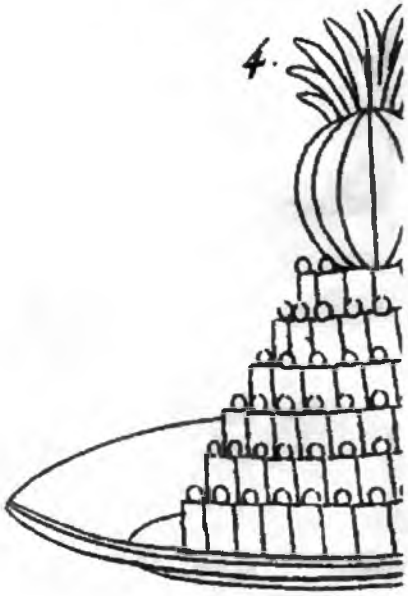
1.



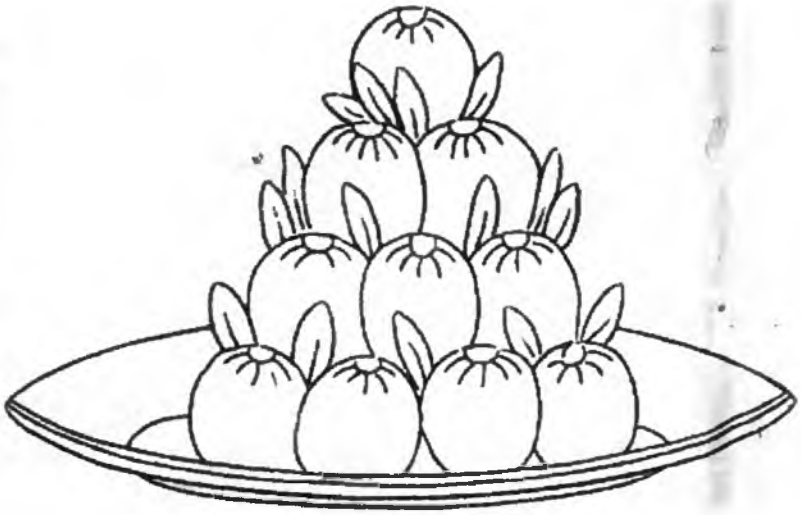
3.



4.



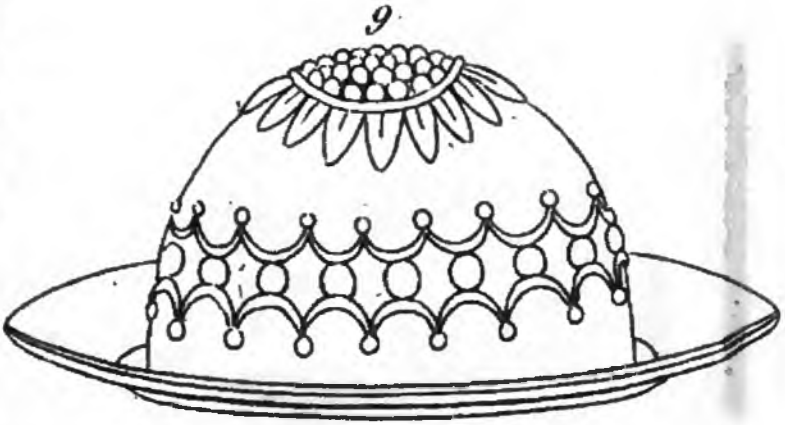
6.



7.



9.



Pe 183.

épluchez une livre de cerises de bonne maturité, et les roulez avec quatre onces de sucre en poudre. Le plat étant préparé de sa bande, vous versez dedans le quart du fruit que vous masquez avec le quart du riz, des cerises et du riz pardessus. Répétez deux fois la même opération, et toujours en donnant à l'entremets une forme bombée. Vous continuez le procédé selon la règle.

Etant prêt à servir, vous masquez la croûte de marmelade d'abricots, et semez dessus du macaron concassé un peu gros.

On pourrait encore couvrir la croûte d'une jolie sultane.

On emploiera les mêmes procédés pour confectionner des pâtés de riz, en y mêlant les divers fruits indiqués ci-dessus.

Ou pourrait encore, ce me semble, garnir ces sortes de pâtés des deux appareils décrits au gâteau de Pithiviers anglo-français, et au gâteau anglo-français aux pistaches et aux avelines.

Voyez la troisième partie contenant les entremets de pâtisserie.

CHAPITRE XXIII.

POMMES AU RIZ HISTORIÉES.

Ces sortes d'entremets forment le parallèle des suédoises, tant par leur élégance que par leur forme ; aussi récla-

---

SUJETS DE LA PLANCHE LIII.

Le n° 1 représente les pommes au riz en dôme couronné d'une coupe.

Le n° 2, la corbeille de riz garnie de petits fruits formés de pommes.

Le n° 3, le turban de pommes au riz.

Le n° 4, les pommes au riz en gradin.

Le n° 5, les trois pyramides de pommes au riz.

Le n° 6, les pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuit aux pistaches.

Le n° 7, la casserole au riz garnie d'un ananas formé de pommes.

Le n° 8, les pommes au riz couronnées d'une crête de riz.

ment-elles de l'adresse et du goût, afin de leur donner cette tournure et cette bonne mine appétissante qui plait tant. Cependant on ne les sert volontiers que dans les grandes tables de cérémonie, et sur les buffets des grands bals ; mais nous avons certains entremets de pommes au riz, qui sont les dignes sœurs des pommes au beurre, glacées et méringuées : comme ces dernières, elles ont l'avantage d'être servies chaudes, glacées et méringuées.

Manière de préparer le riz.

Lavez à plusieurs eaux tièdes six onces de riz Caroline ; mettez-le sur le feu à l'eau froide ; aussitôt qu'il commence à bouilir, égouttez-le sur un tamis : après quoi vous le mettez dans une casserole avec quatre onces de beurre d'Isigny, quatre de sucre fin, deux de macarons amers, un grain de sel et trois verres de lait. Placez-le ensuite sur un feu modéré ; et, au moment que l'ébullition a lieu, mettez la casserole sur des cendres rouges, en ayant soin que le riz mijote pendant une bonne heure : remuez-le de temps en temps ; ensuite mêlez-y six jaunes d'œufs, ce qui lie le riz et le rend consistant, quoiqu'un peu ferme : puis vous l'employez. Lorsque l'on veut odorifer le riz au cédrat, alors sur les quatre onces de sucre (la dose de cette recette) vous râpez légèrement la moitié d'un zeste de cédrat, la moitié de celui d'une orange pour l'odorifer à l'orange, et ainsi de suite pour les zestes de citron ou de bigarade.

Pommes au riz en dôme couronné d'une coupe, n° 1.

Vous commencez à préparer six onces de riz comme il est dit ci-dessus ; et après avoir tourné douze pommes de rainette, vous les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Pendant leur cuisson, vous coupez une grosse pomme au milieu de son diamètre. Avec une moitié, vous disposez la coupe ; vous coupez l'autre avec un coupe-racine de dix-huit lignes de diamètre, pour former le pied de la coupe. Ensuite vous coupez deux pommes en petites colonnes avec un coupe-racine de huit lignes de largeur, et

les faites cuire avec la coupe et son socle dans le sirop, que vous faites réduire ensuite comme une gelée de pommes.

Le riz et les pommes étant froides, vous beurrez légèrement un moule d'entremets en dôme cannelé, dont vous masquez parfaitement l'intérieur de riz, en lui donnant un petit pouce d'épaisseur, de manière que vous garnissez l'intérieur du riz de pommes tournées dont vous aurez rempli le cœur de marmelade d'abricots. Vous finissez d'emplir le moule avec le riz; après quoi vous renversez l'entremets sur son plat, en ôtant le moule que vous aurez fait chauffer un peu auparavant. Alors, avec le reste du riz, vous formez au milieu du dôme un petit socle de dix-huit lignes de hauteur sur trois pouces de diamètre, et, à l'entour, vous placez droites les petites colonnes de pommes; dessus vous mettez la coupe sur son pied. Vous en ornez le bord avec des grains de raisins de Cornithe; vous en posez également sur chacune des petites colonnes de pommes: ensuite vous colorez le reste du riz en y mêlant un peu d'essence de vert d'épinards passée au tamis de soie. Vous étalez ce riz mince sur un couvercle de casserole à peine beurré; et, après avoir passé la lame du couteau par-dessous, vous coupez ce riz en petits losanges, que vous placez sur le dôme, comme le dessin l'indique. (*Voyez* le n° 1 de la planche ci-dessus). Placez ensuite entre chaque côte un petit filet de riz que vous roulez le plus fin possible; ou si le dôme est uni, vous y placez les filets à distance égale, et entr'eux les petits losanges. Au moment du service, vous masquez le tout avec soin du sirop que vous avez fait réduire à cet effet, ce qui donne un beau glacé à l'entremets, que vous servez de suite.

Ce joli entremets se sert également chaud et froid.

Corbeille de riz garnie de petits fruuits formés de pommes, n° 2.

Après avoir préparé six onces de riz comme le précédent, vous le dressez sur le plat en forme de corbeille (*Voyez* le dessin), que vous ornez d'une mosaïque de petits filets d'angélique. Vous garnissez le tour du pied de petites co-

lonnes de pommes ; ensuite vous groupez dans la corbeille des petits fruits (*Voyez* le dessin) , que vous avez disposés avec douze pommes de rainette bien saines , de manière à imiter des poires , des abricots , des figues et des petites pommes d'api ; mais , après leur cuisson , vous colorez les figues , en les frottant avec un peu d'essence d'épinards , puis les abricots avec une petite infusion de safran , et les pommes d'api avec un peu de carmin. Pour imiter des grappes de raisin , vous placez dans les fruits de petites parties de riz, où vous fichez avec ordre de moyens grains de muscat. Pour former une grappe de ce fruit, vous en groupez une autre de grains de raisin de Corinthe ; et , entre tous ces petits fruits, vous placez des feuilles de biscuit aux pistaches, d'angélique en losange , ou de riz teint d'un vert tendre.

On peut ajouter à ces fruits quelques fraises ananas ou autres , et quelques grappes de belles groseilles rouges placées çà et là.

Turban de pommes au riz , n° 3.

Faites cuire huit onces de riz comme de coutume : garnissez avec un moule uni (légèrement beurré) de cinq pouces de diamètre sur cinq de hauteur ; placez dans l'intérieur six pommes coupées par quartiers et cuites au sirop , ensuite vous renversez le moule sur le plat d'entremets ; et , après l'avoir enlevé , vous placez à l'entour , et un peu inclinés, (*Voyez* le dessin) des quartiers de pommes cuites blanches , et les ornez avec des grains de raisin de Corinthe. A l'entour du haut du riz , vous placez droites de petites bandes rondes de riz que vous aurez teintes d'un beau rose ou vert pistache très-tendre , ou bien vous placez tout simplement des filets d'angélique. Versez le sirop de pommes à l'entour de l'entremets que vous servez.

Pommes au riz en gradins , n° 4.

Préparez six onces de riz selon la règle ; vous garnissez

avec un moule à gradin. Vous placez dans le milieu six pommes tournées cuites au sirop, et le cœur plein d'abricots. Le moule rempli de riz, vous renversez l'entremets sur son plat, puis vous l'ornez de filets d'angélique et de grains de raisin de Corinthe. Vous placez sur le milieu du riz une grosse pomme tournée et cannelée à côtes. Vous la couronnez avec des feuilles d'angélique préparées comme il est dit pour les suédoises ; mais avant d'orner le riz, vous le masquez avec le sirop dans lequel vous aurez cuit les pommes.

Les trois pyramides de pommes au riz, n° 5.

Vous faites cuire six onces de riz comme il est décrit plus haut, et le tenez très-serré ; vous tournez neuf pommes de rainette et les faites cuire au sirop. Lorsqu'elles sont froides, vous les garnissez et les entourez de riz, mais plus petites les unes que les autres, et les placez trois par trois comme le dessin le démontre. Ensuite vous couronnez les trois dernières d'un croissant de pommes ou d'angélique, et ornez l'entremets, comme il est indiqué, avec des pistaches et des raisins de Corinthe, et toujours après avoir masqué le riz avec le sirop devenu épais.

Pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuit aux pistaches, n° 6.

Après avoir préparé six onces de riz de la manière accoutumée, vous tournez dix-neuf pommes d'api d'égale grosseur, et les faites cuire dans quatre onces de sucre clarifié. Lorsqu'elles sont froides, vous les garnissez entièrement de marmelade d'abricots ou de coings ; après cela, vous placez le riz en pyramide sur son plat. Vous groupez à l'entour les pommes d'api comme il est enseigné par le dessin ; et, entre chacune d'elles, vous placez des feuilles de biscuit aux pistaches. Au moment de les servir, vous les masquez de sirop ; puis avec de petits filets de gelée de groseilles rouges, vous ornez chaque pomme pour imiter la fleur du fruit.

Casserole de riz garnie d'un ananas formé de pommes, n° 7.

Vous faites cuire douze onces de riz Caroline avec de l'eau, du beurre, du sel, et avec les mêmes soins que j'ai indiqués pour les casseroles au riz d'entrée (*Voyez* la 2e partie) : le riz étant prêt, vous le séparez en deux parties. De l'une vous formez un dôme plat du dessus et cannelé au tour ; puis, de l'autre partie, vous formez un second dôme, le bord évasé, afin de former la coupe. Vous faites cuire ces deux petites casseroles au riz à four chaud, et leur donnez une belle couleur blonde. Vous les videz parfaitement, mais par dessous : alors vous emplissez le dôme cannelé avec du riz (six onces préparées selon la règle), et vous mettez au milieu des pommes coupées en quartiers. Vous retournez le moule sens dessus dessous sur son plat d'entremets : alors vous placez par dessus la coupe (comme le dessin l'indique) ; avec la pointe du couteau, vous coupez et ôtez le fond des deux casseroles au riz, qui se trouvent l'une sur l'autre, et garnissez ensuite le fond et les parois de la coupe, de manière qu'elle figure un vase, où vous placez le reste du riz en forme d'ananas un peu long, et groupez à l'entour de ce riz des demi-quartiers de pommes cuites dans du sucre au caramel, afin de les colorer en jaune et coupées en forme de tête de clous, de manière qu'ils imitent assez bien l'ananas, sur lequel vous placez une couronne d'angélique. Garnissez le pourtour de feuilles de biscuit aux pistaches ; mais pour placer ces ornemens avec sûreté, *Voyez* l'effet du dessin. Au moment du service, vous masquez légèrement la surface de la croûte de la casserole au riz, avec de la marmelade d'abricots bien transparente, de même que l'ananas, et servez.

On peut servir cet entremets chaud ou froid.

Pommes au riz couronnées d'une crête de riz, n° 8.

Faites cuire six onces de riz selon la règle ; tournez douze pommes de rainette, et coupez-les par quartiers ; ensuite faites-les cuire dans quatre onces de sucre, que vous faites

réduire après cela en gelée. Le tout étant froid, vous garnissez un moule uni en dôme (légèrement beurré) avec les trois quarts de riz et vingt-quatre quartiers de pommes. Vous renversez l'entremets sur son plat, et placez sur le milieu du dôme une grande crête formée de riz (*Voyez* le dessin), et l'ornez de filets d'angélique, de belles cerises et verjus. Ensuite vous placez droits, à l'entour du dôme, les quartiers de pommes dont vous aurez eu le soin de choisir les plus égaux avant d'en mettre dans le riz. Au moment du service, vous masquez le tout avec le sirop, et servez.

CHAPITRE XXIV.

DES POMMES AU RIZ GLACÉES, MÉRINGUÉES, ET AUTRES.

Pommes au riz en croustade et méringuées.

Après avoir dressé et décoré une croustade (de pâte fine) de sept pouces de diamètre sur quatre de hauteur, vous la cuisez de belle couleur; pendant sa cuisson vous préparez six onces de riz comme de coutume, et huit belles pommes de rainette tournées et cuites très-blanches. Après avoir dégarni la croustade de la farine que vous y avez mise pour la faire cuire, vous y versez la moitié du riz que vous élargissez, et placez par dessus les pommes. Garnissez-les intérieurement d'abricots, couvrez-les avec le reste du riz que vous rangez très-uni; après quoi vous mettez l'entremets au four doux. Fouettez deux blancs d'œufs, mêlez-les avec deux cuillerées de sucre en poudre, et formez-en une grosse méringue de six pouces de diamètre. Vous la saupoudrez de sucre fin, et la placez sur un bout de planche : mettez-la au four, et lorsqu'elle a atteint une belle couleur, retirez l'entremets, que vous masquez de la méringue; puis avec le sirop vous glacez la croûte de la croustade, et servez de suite.

On sert également ce bon entremets dans une casserole d'argent, en procédant de point en point de même que ci-dessus.

On peut également servir cet entremets froid.

Pommes au riz en timbale glacée.

Vous foncez très-mince de pâte fine un moule d'entremets en dôme ; ensuite vous masquez la pâte avec les trois quarts du riz (six onces comme de coutume). Versez, dans le milieu, huit pommes de rainette coupées par quartiers, que vous aurez fait cuire avec deux onces de sucre, deux de beurre d'Isigny et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Couvrez le tout avec le reste du riz et une abaisse de pâte ; après quoi vous mettez la timbale au four chaleur modérée, et lui donnez une belle couleur blonde. Vous la renversez sur son plat, et enlevez le moule ; vous glacez la surface de marmelade d'abricots transparente, et servez.

On peut également méringuer cet entremets, en masquant la croûte de la timbale avec deux blancs d'œufs fouettés et mêlés avec deux cuillerées de sucre, le tout saupoudré de sucre fin : donnez une belle couleur.

Pommes au riz, à la vanille et aux macarons.

Vous préparez six onces de riz comme de coutume ; mais vous y ajoutez une gousse de vanille, afin qu'il en prenne le délicieux parfum. Vous tournez sept pommes de rainette et les faites cuire selon la règle, dans deux onces de sucre en sirop ; après quoi vous beurrez légèrement un moule en dôme, que vous garnissez par-tout avec les trois quarts du riz (ôtez la gousse de vanille), et placez dans l'intérieur les pommes tournées garnies d'abricots ; recouvrez-les, en achevant d'emplir le moule que vous retournez de suite sur son plat. Vous masquez la surface du riz avec le sirop réduit, et semez par dessus des macarons doux écrasés. Servez de suite.

Cet entremêts doit être dressé en un clin-d'œil, afin qu'il soit encore tout bouillant.

Pommes au riz, au beurre et au raisin de Corinthe.

Vous faites cuire six onces de riz comme il est décrit ; vous y joignez trois onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé ; ensuite vous tournez douze pommes d'api,

et les coupez par quartiers. Vous les faites cuire avec deux onces de beurre fin, deux de sucre en poudre et deux cuillerées de marmelade d'abricots.

Vous beurrez légèrement un moule à cylindre (le plus large possible), puis vous le garnissez avec le riz que vous renversez aussitôt sur le plat; et, après avoir glacé le riz de marmelade d'abricots, vous versez dans le cylindre les quartiers de pommes tout bouillans. Servez de suite. On peut mettre du muscat en place de raisin de Corinthe.

Cet entremets est représenté par le dessin du n° 8 de la planche 53e.

Gâteau de riz historié et glacé au froid.

Faites cuire huit onces de riz comme il est décrit, avec une gousse de vanille. Moulez-le dans un moule (beurré) en dôme. Renversez-le sur un plat; et, quand il est froid, masquez-le également de marmelade d'abricots bien transparente, et placez une décoration dessus et au tour (*Voyez* le dessin du n° 9 de la planche 53e) avec des pistaches, de l'angélique, des raisins de Corinthe, du verjus et des cerises confites. Servez.

On peut également servir ce riz chaud en sortant de la casserole. Vous le formez dans le dôme, et le renversez de suite, après l'avoir masqué de marmelade d'abricots.

Gâteau de riz au caramel.

Vous préparez huit onces de riz de la manière accoutumée; mais vous faites cuire le sucre au caramel, et y mêlez une cuillerée de fleur d'orange pralinée. Lorsqu'il est froid, vous le faites dissoudre avec un demi-verre d'eau bouillante, et le versez ensuite dans le riz, que vous moulez comme le précédent; puis, après l'avoir renversé sur son plat, vous le glacez de sucre en poudre, que vous faites fondre en posant dessus le fer à glacer, ce qui donne une couleur brillante à la surface du gâteau, que vous servez de suite.

On peut, au lieu de glacer ce gâteau, le masquer de

marmelade d'abricots, et semer par-dessus des macarons amers pulverisés.

Riz à la turque.

Lavez et blanchissez huit onces de riz Caroline, comme de coutume. Vous le faites cuire un peu ferme, avec quatre verres de lait, quatre onces de sucre (sur lequel vous avez rapé le zeste d'une bigarade ou d'un citron bergamotte), quatre de beurre d'Isigny, six onces de beau raisin de Corinthe bien lavé, et un grain de sel. Le riz étant presque assez crevé, vous l'ôtez du feu, pour y mêler huit jaunes d'œufs. Vous le versez dans une casserole d'argent ou dans une croustade, et le mettez au four doux pendant vingt minutes. Après cela, vous le soupoudraz de sucre, que vous faites fondre avec le fer à glacer, pour donner à la surface du riz une belle couleur rougeâtre. Servez de suite.

On glace de même ce riz sans le mettre au feu, c'est-à-dire, qu'après l'avoir versé dans la casserole d'argent, vous le glacez de suite et le servez tout bouillant.

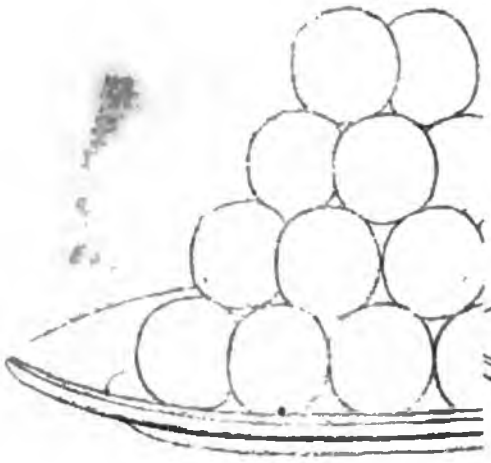
Riz à l'indienne.

Vous préparez de même que ci-dessus huit onces de riz; mais vous joignez dans celui-ci le tiers d'un verre de bon rum et une petite infusion de safran, afin de colorer le riz d'un beau jaune. Servez-le de même glacé, et dans une casserole d'argent.

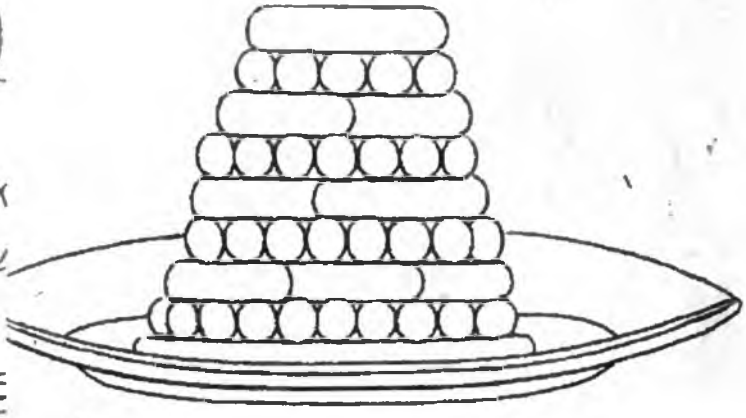
Riz à la française.

Lavez et blanchissez huit onces de riz; vous le faites cuire avec quatre onces de beurre fin, quatre de sucre en poudre et quatre verres de lait. Ensuite vous y mêlez trois onces de macarons amers, une cuillerée de fleur d'orange pralinée en feuilles, deux onces d'écorce d'oranges confites, et coupées en dés, vingt-quatre cerises confites séparées en deux, et autant de gros grains de raisin muscat

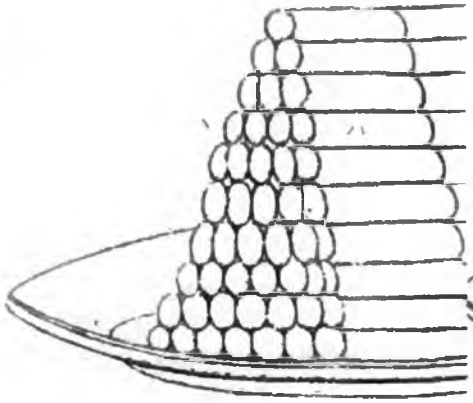
1.



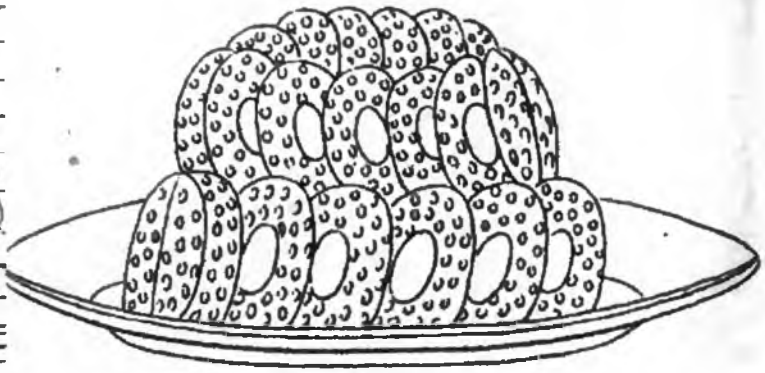
3.



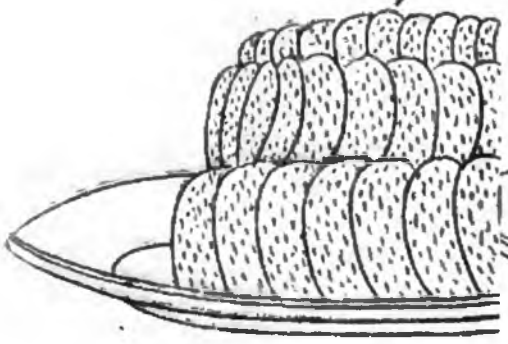
4.



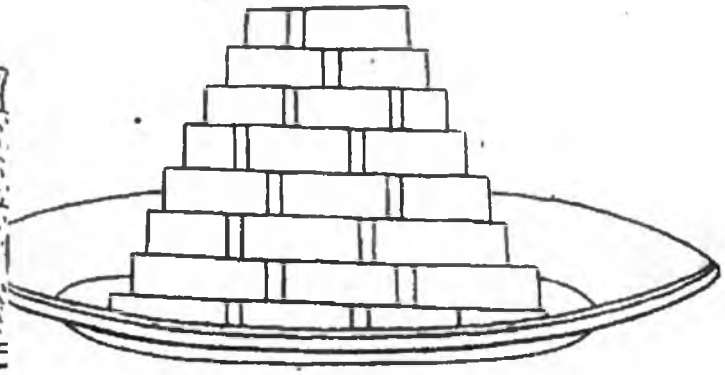
6.



7.



9.



épépinés et séparés en deux, le tout lié avec huit jaunes d'œufs. Après cela, vous versez le riz dans une casserole d'argent, et le masquez de gouttes de sucre cuit au caramel, ou bien de sucre en poudre. Semez par-dessus des pistaches hachées.

Riz à l'anglaise.

Vous faites cuire huit onces de riz, comme celui à la turque; mais en place de beurre, vous mettez dans celui-ci quatre onces de moelle de bœuf haché fine, quatre onces de sucre, trois de raisin muscat, et autant de Corinthe; le quart d'une muscade râpée, une pincée de sel, un demi-verre de vin de Madère, et huit jaunes; puis, vous dressez le riz en pyramide dans une casserole d'argent, et le masquez de macarons entiers.

CHAPITRE XXV.

DES ENTREMETS DE FRITURE.

OBSERVATION. Les entremets de friture en général, veulent être servis en sortant de la poêle, afin de conserver cette qualité croustillante qui les distingue d'une manière marquée; mais pour bien réussir, on doit se servir de friture neuve et lorsqu'elle est chaude à point, afin qu'elle saisisse de suite les pâtes, qui seront par ce moyen toujours claires et croquantes si elles sont bien faites; c'est ce que je vais tâcher de démontrer.

SUJETS DE LA PLANCHE LIV.

Le n° 1 représente des croquettes de châtaignes.
Le n° 2, la crême frite à la parisienne.
Le n° 3, les cannelons de fraises ananas.
Le n° 4, les cannelons de pâte d'amandes d'avelines.
Le n° 5, les beignets à la dauphine.
Le n° 6, les beignets de pommes glacées aux pistaches.
Le n° 7, les beignets de pêches glacés au gros sucre.
Le n° 8, les croquettes de riz en forme de poires.
Le n° 9, les beignets anglo-français.
Le n° 10, les petits diablotins de blanc-manger.

Pâte à frire ordinaire.

Mettez dans une petite terrine, douze onces de farine tamisée que vous délayez avec de l'eau à peine tiède, où vous avez fait fondre deux onces de beurre fin; vous inclinez la casserole et soufflez sur l'eau, afin de verser le beurre le premier. Vous versez assez d'eau de suite pour délayer la pâte de consistance mollette, et sans grumeaux; autrement lorsqu'on la rassemble trop ferme, la pâte se corde, et fait toujours mauvais effet à la poêle : elle est grise et compacte; ensuite, vous ajoutez assez d'eau tiède, pour que la pâte devienne coulante et déliée, quoique, pourtant, elle doit masquer un peu épais les objets susceptibles d'y être trempés. Enfin, elle doit quitter la cuillère sans efforts. Vous y mêlez une pincée de sel fin, deux blancs d'œufs fouettés bien fermes, et l'employez de suite.

Pâte à la provençale.

Vous mettez dans une terrine douze onces de farine, deux jaunes d'œufs, quatre cuillerées d'huile d'Aix, et assez d'eau froide pour délayer la farine (que vous remuez à mesure avec la spatule) en une pâte mollette, et semblable à la précédente; vous y joignez un grain de sel, deux blancs fouettés, et vous l'employez.

CHAPITRE XXVI.

CROQUETTES DE MARRONS ET AUTRES.

Faites griller cinquante beaux marrons de Lyon ou de Lucques; vous les épluchez, et en ôtez toutes les parties colorées par l'âpreté du feu. Ensuite, vous choisissez ~~quatre~~ quarante moitiés bien entières (les véritables marrons se séparent naturellement en deux parties, ce qui les distingue de la châtaigne). Pilez le reste avec deux onces de beurre, et passez-les ensuite par le tamis de crin; alors vous délayez cette pâte dans une casserole, avec un verre de crême, deux onces de beurre, deux de sucre en poudre, et un grain de sel. Tournez cette crême sans la quitter sur un

feu modéré; desséchez-la deux minutes seulement, mêlez-y six jaunes d'œufs, et remettez-la une minute sur le feu. Alors la crême doit se trouver un peu consistante, mais non pas ferme. Versez-la sur un plafond, légèrement beurré, et l'élargissez. Couvrez-la également d'un rond de papier beurré. Lorsqu'elle est froide, vous prenez une moitié de marrons (conservés), que vous placez au milieu d'un peu de crême, du double de grosseur d'une moitié de marron, que vous enfermez, en roulant la crême dans le creux de la main pour en former une croquette très-ronde; vous la roulez ensuite sur de la mie de pain extrêmement fine. Vous employez ainsi les moitiés des marrons, en les masquant de crême. Toutes vos croquettes étant formées et roulées dans la mie de pain, vous battez cinq œufs entiers avec un grain de sel fin dans une petite terrine, où vous trempez les croquettes, et les égouttez un peu. Vous les roulez de nouveau sur la mie, et ensuite dans le creux de la main, afin de les rendre très-unies, et les placez au fur et à mesure sur un couvercle de casserole. Enfin, vous trempez tour-à-tour les croquettes dans l'œuf, et de là les roulez sur la mie de pain; après quoi, vous les versez dans la friture très-chaude. Si la poêle est grande, vous y mettez toutes les croquettes; sinon vous n'en mettez que la moitié, afin de les conserver bien rondes. Vous les remuez doucement avec la pointe d'un atelet, et les ôtez avec l'écumoire. Aussitôt qu'elles sont colorées d'un beau blond, égouttez-les sur une serviette double; ensuite, vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez en pyramide, comme le dessin l'indique. Servez tout bouillant.

On fait également avec cette crême de marrons, des croquettes en forme d'olives et de poires. On la coupe carrément, ou en rond, ovale et en losange; alors, au moment du service, vous trempez ces quatre dernières formes dans la pâte à frire décrite précédemment, et les faites frire de belle couleur. Vous les saupoudrez de sucre très-fin, puis vous les glacez au four ou avec la pelle rouge.

La pâte a cet avantage de pouvoir se glacer claire, tandis que les entremets pannés ne peuvent se glacer qu'à blanc.

Croquettes de pommes de terre à la vanille.

Faites cuire dans les cendres, vingt belles vitelottes, et, après les avoir épluchées, parez-les pour ôter le tour rougeâtre, afin de n'employer que le cœur de la pomme de terre. Alors, vous en pesez vingt-quatre onces, que vous pilez avec quatre onces de beurre fin et quatre de sucre en poudre. Vous délayez cette pâte dans une casserole avec deux verres de lait, dans lequel vous aurez fait infuser une gousse de vanille, un grain de sel, six jaunes d'œufs et quatre onces de macarons amers. Tournez le tout sur un feu modéré, et donnez quelques minutes d'ébullition; alors la crême doit se trouver consistante, quoique douce au toucher, sinon vous y joindrez un peu de lait; ensuite, vous la versez sur un plafond, la couvrez d'un rond de papier, et quand elle est froide, vous la disposez et la faites frire, comme il est dit pour les croquettes précédentes.

On peut odorifer ces sortes de croquettes au zeste d'orange, de citron, de bigarade et de cédrat, en râpant le zeste de l'un de ces fruits sur les quatre onces de sucre qui entrent dans l'appareil.

Croquettes de riz aux pistaches.

Faites cuire de même que pour les pommes au riz (*Voyez* plus haut) huit onces de riz, avec cinq verres de lait, quatre onces de beurre, quatre de sucre en poudre et un grain de sel. Pendant la cuisson, vous pilez parfaitement quatre onces de pistaches (émondées) avec huit amandes amères et une once de cédrat confit. Le riz étant cuit, vous y mêlez six jaunes d'œufs et quatre onces de macarons amers, et le laissez refroidir; après quoi, vous y mêlez les pistaches et assez d'essence d'épinards pour colorer le riz d'un vert pistache. Vous disposez les croquettes, et les faites frire selon la règle.

Croquette de riz au café.

Après avoir torréfié trois onces de café Moka, vous le

jetez dans cinq verres de lait tout bouillant ; couvrez l'infusion, et passez-la à la serviette quand elle est froide. Ensuite, vous la versez dans une casserole avec huit onces de riz (lavé et blanchi), quatre de beurre, quatre de sucre fin et un grain de sel. Faites cuire le riz selon la règle, mêlez-y trois onces de macarons doux et six jaunes d'œufs, et versez-le de suite sur un plafond. Lorsqu'il est froid, vous formez vos croquettes un peu plus grosses que les précédentes, en leur donnant la forme de poires. Vous les panez et les faites frire de la manière accoutumée, et après les avoir saupoudrées de sucre fin, vous les dressez comme le dessin l'indique. (*Voyez* le n° 8 de la planche ci-dessus.)

On peut également odorifer le riz à l'orange, au citron, au cédrat, à la bigarade, à la fleur d'orange pralinée, au caramel, aux macarons amers et au marasquin ; on peut encore, en supprimant deux onces de sucre, ajouter quatre onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé, ou raisin muscat.

Croquettes de nouilles au cédrat.

Vous détrempez et détaillez selon la règle, six jaunes de pâte à nouilles (*Voyez* cette détrempe première partie) ; vous les versez peu à peu dans quatre verres de lait en ébullition ; et, après quelques bouillons, vous y joignez quatre onces de beurre, quatre de sucre fin, sur lequel vous avez râpé la moitié du zeste d'un cédrat. Faites mijoter pendant vingt-cinq minutes, pour que les nouilles renflent et deviennent moelleuses. Alors, vous y mêlez trois onces de macarons amers, six jaunes d'œufs et un grain de sel. Laissez refroidir l'appareil, et terminez l'opération selon les procédés décrits précédemment.

On procédera de même que ci-dessus, pour les croquettes de vermicelle, avec cette différence, que vous versez six onces de vermicelle dans le lait tout bouillant ; puis, vous marquez le reste de l'appareil de la même manière.

CHAPITRE XXVII.

DES CRÊMES FRITES A LA PARISIENNE.

Crême frite au chocolat.

Vous préparez et faites prendre cette crême comme je l'ai indiqué au chapitre des crêmes au bain marie; mais vous ajoutez dans l'appareil de celle-ci, six œufs entiers de plus; et lorsqu'elle est froide, vous la coupez (avec soin, vu sa délicatesse) soit en losange, en rond, en carré, en ovale ou en carré long; mais vous disposez ces formes mignonnes, c'est-à-dire, que vous ne leur donnez que deux pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur, et six lignes d'épaisseur.

Au moment du service, vous préparez la pâte à frire selon les procédés indiqués plus haut; puis, la friture étant chaude, vous trempez au fur et à mesure les parties de la crême dans la pâte, et les faites frire de belle couleur. Après les avoir égouttées sur une serviette, vous les placez sur un plafond, et les saupoudrez de sucre très-fin. Vous les glacez avec la pelle rouge ou avec le four de campagne, et les dressez selon le dessin du n° 2 de la planche précédente.

On peut également servir cette crême sans être glacée, mais saupoudrée de sucre.

On suivra les mêmes procédés pour faire frire toutes les crêmes décrites dans le chapitre des crêmes au bain marie, comme par exemple au café, au caramel, aux macarons amers, à la vanille, à la fleur d'orange, à l'anis, au cédrat, au citron, à la bigarade, à l'orange, aux avelines, aux pistaches, au marasquin et au rum.

On panne également cette crême, c'est-à-dire qu'après avoir détaillé (coupé) la crême comme ci-dessus, vous la trempez dans six œufs battus. Vous l'égouttez et la masquez de mie de pain extrêmement fine; vous la trempez une seconde fois dans l'œuf et la masquez de nouveau de mie, après quoi vous la faites frire de belle couleur, et la

saupoudrez de sucre fin. Servez. On les glace aussi à la pelle rouge.

Cette crême étant pannée, est plus aisée à frire de belle forme que quand on la trempe dans la pâte ; mais cette dernière rend la crême plus aimable et plus moelleuse que quand elle est pannée ; puis de cette manière, elle a l'avantage de pouvoir se glacer à la pelle rouge, ce qui rend cette crême plus brillante et plus appétissante encore, tandis qu'en le pannant on ne peut obtenir les mêmes résultats qu'imparfaitement.

Crême frite à la pâtissière.

Délayez dans une casserole six jaunes avec deux cuillerées de farine tamisée ; ajoutez-y trois verres de lait tout bouillant et un grain de sel. Vous tournez et cuisez la crême selon la règle ; ensuite vous y mêlez quatre onces de beurre fin, quatre de sucre en poudre, quatre de macarons doux et amers, une bonne cuillerée de fleur d'orange pralinée. Vous versez la crême sur un plafond beurré ; dès qu'elle est refroidie, vous la disposez absolument de la manière détaillée ci-dessus, pour faire frire la crême à la parisienne.

On peut frire également toutes les sortes de crêmes contenues dans le chapitre des crêmes-pâtissières.

On peut encore frire de la même manière les appareils de croquettes de marrons, de pommes de terre, de riz, de nouilles ou de vermicelle.

CHAPITRE XXVIII.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

DES CANNELONS FRITS EN GÉNÉRAL.

Cannelons frits à la marmelade d'abricots.

Vous abaissez en carré long et aussi mince que possible un demi-litron de feuilletage tourré à douze tours ; ensuite vous mouillez légèrement la surface, et placez sur le bord et à distance égale, le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, que vous allongez de deux pouces et demi,

Vous pliez le bord de l'abaisse sur la marmelade, et la repliez encore une fois, afin que l'abricot se trouve parfaitement contenu par l'abaisse; alors vous coupez vos cannelons de trois petits pouces de longueur sur huit lignes de largeur. Vous appuyez chaque cannelon aux deux extrémités avec le dos du couteau, pour souder la pâte, afin que la marmelade ne puisse point fuir à la cuisson, et après avoir ainsi disposé trente-six cannelons, vous les versez dans la friture chaude. Dès qu'ils sont presque assez colorés, vous ôtez la poêle du feu pour faciliter la cuisson parfaite de la pâte, après quoi vous égouttez vos cannelons sur une serviette. Vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez dans le genre du dessin du n° 3 de la planche ci-dessus.

Vous procéderez de la même manière pour former des cannelons de marmelade de pêches, de prunes, de pommes, de poires, de groseilles de Bar et autres, de cerises et de verjus; mais vous aurez soin d'égoutter ces dernières de leur sirop.

Cannelons frits aux fraises.

Après avoir épluché deux cents belles fraises de bonne maturité, vous les roulez dans une petite terrine avec deux cuillerées de sucre en poudre. Ensuite vous faites une abaisse de feuilletage, toute semblable à la précédente; vous la mouillez légèrement, et placez dessus les fraises, cinq au bout l'une de l'autre, de manière que vous couvrez le fruit avec le bord de l'abaisse que vous roulez sur elle-même, afin que les fraises se trouvent au milieu de deux épaisseurs de pâte. Vous coupez vos cannelons de quatre pouces de longueur, et les placez à mesure sur un grand couvercle de casserole. Lorsque tout le fruit est en cannelons, vous faites frire de belle couleur, et les glacez à blanc avec du sucre fin, après quoi vous les dressez comme les précédens.

On peut pareillement faire des cannelons aux framboises et aux groseilles rouges et blanches.

Cannelons frits à la crême de Pithiviers.

Pilez parfaitement quatre onces d'amandes douces avec huit amandes amères; vous y mêlez quatre onces de sucre fin (sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'un citron), deux onces de beurre, deux jaunes, deux cuillerées de bonne crême double, une pincée de fleur d'orange pralinée et un grain de sel fin. Le tout bien amalgamé, vous faites une abaisse de feuilletage comme ci-dessus, formez et faites frire vos cannelons encore de même. Vous les saupoudrez de sucre et les dressez selon la coutume.

On fait également des cannelons garnis de toutes sortes de crêmes-pâtissières, telles qu'elles sont décrites dans le chapitre des crêmes dites *pâtissières*.

Cannelons frits à la pâte d'amandes d'avelines.

Après avoir torréfié six onces d'amandes d'avelines, vous les pilez bien parfaitement, en y mêlant un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; ensuite vous y joignez quatre onces de sucre fin et un demi-blanc d'œuf. Vous desséchez la pâte d'amandes selon la règle (*Voyez* la croquante d'amandes pour grosses pièces); vous la poussez à la seringue à massepin, et la divisez par petites colonnes de quatre pouces de longueur; au moment de servir, vous détrempez la pâte à frire ordinaire, et vous y trempez vos petites colonnes de pâte d'amandes. Ayez soin de les conserver bien droites en les mettant dans la friture un peu chaude. Vous leur donnez une belle couleur blonde, et après les avoir saupoudrées de sucre, vous les glacez soit au four, soit à la pelle rouge, et les dressez dans le genre du dessin du n° 4 de la planche précédente.

On peut également faire des cannelons de pâte d'amandes ordinaires et de noix vertes.

Cannelons à la pâte d'amandes de pistaches.

Après avoir émondé six onces de pistaches bien saines, vous les pilez avec six amandes amères, une once de cédrat confit, et les humectez d'un peu de blanc d'œuf. Ensuite

vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, sans y remettre de blanc d'œuf, afin que la pâte soit ferme, attendu que vous ne la desséchez pas. Alors vous roulez vos pistaches sur une feuille de papier, et leur donnez la longueur et grosseur des cannelons aux avelines. Vous les trempez de même dans la pâte à frire; vous les faites frire de belle couleur et glacer au four ou à la pelle rouge; on peut également les faire en gimblettes.

Cannelons à la parisienne.

Vous préparez vingt pannequets (*Voyez* cet article); vous les garnissez de marmelade d'abricots ou de coings, et les roulez selon la règle, après quoi vous coupez chacun d'eux au milieu, et parez les deux extrémités; ensuite vous les pannez comme les croquettes de riz, et les faites frire de la manière accoutumée; après les avoir glacées, vous les servez de suite.

Cannelon à la parisienne au chocolat.

Vous préparez encore vingt pannequets; vous les masquez légèrement de crême-pâtissière au chocolat, et semez par-dessus des macarons écrasés, après quoi vous roulez vos pannequets. Vous les coupez au milieu, les trempez dans la pâte et les faites frire selon la règle. Servez-les glacés au four.

On garnit également ces sortes de cannelons avec toutes les crêmes possibles, de même qu'avec toutes les confitures désirables.

CHAPITRE XXIX.

DES BEIGNETS A LA DAUPHINE.

Prenez une livre de pâte à brioche, et l'abaissez aussi mince que possible en carré long. Placez sur le bord le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, à deux pouces de distance encore autant, et ainsi de suite, pour garnir la longueur de l'abaisse. Après cela, vous mouillez légèrement la pâte à l'entour de la confiture, sur laquelle

vous ployez le bord de l'abaisse, que vous appuyez sur elle-même, afin de contenir parfaitement la marmelade, pour qu'elle ne fuie pas à la cuisson.

Vous coupez vos beignets demi-circulaires avec un coupe-pâte de deux bons pouces de diamètre, et les placez au fur et à mesure sur un couvercle de casserole saupoudré de farine. Vous terminez de cette manière vingt-quatre beignets, et les versez dans la friture un peu chaude; alors vous voyez la pâte à brioche s'enfler et former autant de petits ballons. Les beignets étant colorés de belle couleur, vous les égouttez sur une serviette; vous les saupoudrez de sucre fin, et les dressez selon le dessin du n° 5 de la planche précédente. Servez de suite.

On peut garnir ces sortes de beignets de toutes les confitures possibles; on les coupe ronds avec un coupe-pâte de vingt lignes de diamètre.

Beignets (garnis de fraises) à la Dauphine.

Après avoir abaissé, comme il est dit ci-dessus, une livre de pâte à brioche, vous placez dessus (dans le genre de la confiture) trois belles fraises roulées dans du sucre en poudre, et à un bon pouce de distance trois autres, et ainsi de suite, afin de garnir l'abaisse dans sa longueur. Après cela, vous mouillez légèrement la pâte à l'entour des fruits, et détaillez vos beignets comme les précédens. Terminez-les et servez de même.

On procédera de la même manière pour confectionner des beignets de framboises et de fraises ananas.

Beignets (garnis d'abricots) à la Dauphine.

Ayez douze petits abricots de plein-vent et de bon fruit; séparez-les en deux, et faites-leur jeter un bouillon dans du sirop; égouttez-les et ôtez la pelure. Lorsqu'ils sont froids, vous faites une abaisse de pâte à brioche, et placez dessus vos moitiés d'abricots. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

Vous emploierez les mêmes soins pour les beignets de pêches. Huit belles sont suffisantes, parce que vous les

coupez par quartiers. Il en est de même des brugnons que vous choisissez bien mûrs.

Beignets (garnis de prunes) à la Dauphine.

Ayez vingt-quatre prunes vraies reine-claude, et de bonne maturité. Fendez-les un peu sur le côté pour en ôter les noyaux, en place desquels vous mettez un peu de sucre en poudre. Refermez les prunes, que vous masquez d'une abaisse de pâte à brioche aussi mince que possible. Faites frire vos beignets selon la règle; saupoudrez-les de sucre fin, et servez de suite.

On procède de même pour les beignets de prunes de mirabelles; mais alors vous choisissez cinquante belles prunes de ce fruit, que vous enveloppez séparément de pâte à brioche, ce qui vous donne cinquante petits beignets très-ronds.

Beignets (garnis de cerises) à la Dauphine.

Après avoir épluché douze onces de belles cerises de Montmorenci, vous leur faites jeter cinq à six bouillons avec leur jus, et quatre onces de sucre en poudre. Vous les égouttez, faites réduire le sirop à la nappe, et jetez dedans les cerises que vous laissez refroidir. Pendant ce temps, vous abaissez une livre de pâte à brioche; ensuite vous faites vos beignets comme de coutume, en garnissant chacun d'eux de cinq cerises. Faites frire de belle couleur, glacez à blanc et servez de suite.

On peut également faire ces beignets avec des cerises confites.

On emploie de même des cerises et des bigarreaux.

Beignets (garnis de raisin de Corinthe) à la Dauphine.

Epluchez et lavez parfaitement six onces de beau raisin de Corinthe. Vous le faites mijoter deux minutes seulement dans deux onces de sucre clarifié. Quand il est froid, vous en mettez des groupes (le quart d'une cuillerée) sur l'abaisse de pâte à brioche, et terminez vos beignets de la manière accoutumée.

Beignets (garnis de pommes d'api) à la dauphine.

Après avoir tourné douze petites pommes d'api, vous les masquez par moitié, et les faites cuire dans un bon sirop, où vous les laissez refroidir. Vous faites une abaisse de pâte à brioche comme de coutume, et de chaque moitié de pommes vous faites un beignet, ce qui vous en donnera vingt-quatre, que vous finirez et servirez selon la règle.

On peut encore employer des quartiers de pommes de rainette ou de poires, que l'on fait également cuire au sirop.

Beignets (garnis de crême) à la Dauphine.

Vous préparez le tiers de la dose de l'une des recettes décrites dans le chapitre des crêmes-pâtissières. Vous abaissez une livre de pâte à brioche, sur laquelle vous placez la crême (froide) par petites parties, afin que vos beignets se trouvent bien garnis de crême, et les détaillez comme de coutume. Après les avoir fait frire de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin, et les servez.

On peut également garnir ces sortes de beignets avec un peu de l'une des crêmes au bain marie.

CHAPITRE XXX.

DES BEIGNETS DE FRUITS EN GÉNÉRAL.

Beignets de pommes en gimblettes glacées aux pistaches.

Ayez huit belles pommes de rainette, que vous coupez droites, avec un coupe-pâte de deux pouces six lignes de diamètre. Vous coupez chacune d'elles en quatre ronds d'égale épaisseur, et videz le milieu de ces ronds avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre, de manière que vos pommes soient en gimblettes. Alors vous les sautez dans une terrine avec un demi-verre de bonne eau-de-vie et deux cuillerées de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une petite orange douce.

Deux ou trois heures après que vos pommes sont ainsi imbibées de leur assaisonnement, vous les égouttez sur une serviette; après quoi vous les trempez dans la pâte à frire ordinaire. Vous les faites frire de belle couleur et les égouttez sur une serviette ; ensuite vous glacez le plus beau côté des beignets dans quatre onces de sucre cuit au cassé, et à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez légèrement dessus des pistaches (deux onces) hachées très-fines. Vous dressez l'entremets dans le genre du dessin du n° 6 de la planche ci-dessus.

On les fait également aux pommes d'api, de poires de beurré, de Saint-Germain et autres. On peut encore couper le fruit par quartiers, et les glacer seulement au sucre en poudre.

Beignets de pêches au gros sucre.

Prenez douze petites pêches de vigne bien mûres et de bon fruit. Séparez-les par moitié; ôtez la pelure; vous les sautez dans une terrine avec le même assaisonnement que ci-dessus. Deux heures après, vous les égouttez, les trempez tour-à-tour dans la pâte ordinaire, les faites frire de belle couleur, et les glacez dans quatre onces de sucre cuit au caramel. A mesure que vous les glacez, vous semez dessus une pincée de gros sucre cristallisé. Pour la manière de dresser l'entremets, *Voyez* l'effet du dessin du no 7 de la planche précédente.

Les beignets de brugnons et d'abricots se préparent de même.

Vous pouvez glacer seulement au sucre en poudre et à la pelle rouge, les beignets décrits dans ce chapitre. On fait aussi des beignets de prunes de mirabelle et de reine-claude.

Beignets d'oranges de Malte.

Après avoir ôté parfaitement la pelure de six belles oranges douces, vous divisez chacune d'elles en six quartiers; ôtez-en les pepins, et sur-tout ayez soin qu'il n'y reste pas de pelure blanche; car cela donnerait de l'amer-

tume aux beignets; ensuite vous jetez vos quartiers d'orange dans quatre onces de sucre clarifié, et les faites mijoter quelques minutes. Après les avoir égouttés, vous les trempez dans la pâte ordinaire, et faites frire de bonne couleur. Vous les saupoudrez de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange fine, ou bien vous les glacez au caramel ou au sucre fin et à la pelle rouge; mais je préfère le sucre au zeste d'orange.

CHAPITRE XXXI.

DES BEIGNETS ANGLO-FRANÇAIS.

Pour ces sortes de beignets, vous faites une pâte à frire de cette manière.

Mettez dans une casserole un verre et demi d'eau avec un grain de sel et deux onces de beurre fin. Faites bouillir ce mélange. Vous y mêlez (avec une spatule) peu à peu assez de farine tamisée, pour en former une pâte un peu ferme, que vous remuez et desséchez sur le feu pendant trois minutes; après cela, vous la changez de casserole, et la délayez avec une once de sucre fin, et assez d'œufs entiers pour la rendre molle et déliée, semblable à la pâte ordinaire; alors vous l'employez comme de coutume.

Vous coupez par lames un pouding à la moelle, que vous aurez préparé d'avance (en suivant la recette décrite au pouding à la moelle); mais vous le coupez lorsqu'il n'est plus que tiède, et le détaillez de carrés longs de deux pouces sur un de largeur, et de six lignes d'épaisseur. Vous les trempez dans la pâte ci-dessus, et les faites frire selon la règle; après les avoir égouttés, vous les glacez au sucre fin, et servez tout bouillant.

Pour les dresser, *Voyez* l'effet du dessin du n° 9 de la planche ci-dessus.

On peut également tremper ces sortes de beignets dans la pâte à frire ordinaire; alors, après les avoir saupoudrés de sucre, vous les glacez à la pelle rouge. On les coupe de toutes sortes de formes, comme rondes, ovales, carrées, en losanges et en croissans.

On emploie les mêmes procédés pour confectionner des beignets avec des poudings au raisin de Corinthe et au cédrat, à la parisienne, aux marrons et au riz à l'orange. Voyez les quatre recettes de ces poudings.

Beignets français de fruits à l'eau-de-vie.

Vous égouttez douze abricots confits à l'eau-de-vie, et les séparez par moitiés. Vous mouillez légèrement des ronds de pains à chanter de la largeur des fruits, que vous masquez dessus et dessous. Vous les trempez dans la pâte décrite ci-dessus, et les faites frire bien blonds; puis vous les saupoudrez de sucre fin, les dressez et servez de suite.

Si vous voulez les glacer à la pelle rouge, vous les trempez dans la pâte à frire ordinaire.

Vous procédez de la même manière pour préparer les beignets de toutes sortes de fruits à l'eau-de-vie, tels que pêches, prunes, poires, cerises, verjus et autres.

CHAPITRE XXXII.

DES BEIGNETS SOUFFLÉS.

Beignets soufflés à la vanille.

Mettez une gousse de vanille dans trois verres de lait bouillant; laissez-le réduire de moitié; ôtez la vanille et ajoutez au lait trois onces de beurre d'Isigny. Faites bouillir; mêlez-y assez de farine tamisée pour en former une pâte molle, que vous desséchez quelques minutes. Après cela, vous la changez de casserole, et la délayez avec trois onces de sucre fin, six jaunes et un grain de sel. Vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez dans l'appareil avec une cuillerée de crême fouettée, ce qui doit vous donner une pâte consistante quoique mollette. Alors vous la roulez sur le tour (légèrement saupoudré de farine) de la grosseur d'une noix verte, en la plaçant à mesure sur un couvercle de casserole. Toute la pâte étant ainsi détaillée et roulée, vous la versez dans la friture peu chaude, afin qu'elle se renfle bien; vers la fin de sa cuisson, vous reu-

dez le feu plus ardent. Etant colorée de belle couleur, vous l'égouttez sur une serviette, et la saupoudrez de sucre fin, et servez de suite.

Vous variez les formes de cette pâte en croissant, en carré long et en gimblettes.

Grand beignet soufflé et seringué.

Vous préparez du même appareil que ci-dessus, et le mettez dans la seringue à massepins avec son étoile; après quoi vous la poussez dans la friture (peu chaude) en la plaçant en ziz zag, de manière que le tout se trouve d'un seul et même corps. Etant colorée bien blonde, vous l'égouttez avec attention sur la serviette, et la saupoudrez de sucre fin. Servez de suite.

On peut également marquer cet appareil avec de la farine de riz ou de marrons; la fécule de pommes de terre n'ayant pas assez de corps, vous la mêlez avec un peu de farine de froment.

Vous pouvez, après avoir seringué cette pâte, la diviser et en former de petites gimblettes, des croissans et autres genres.

On peut ajouter dans cet appareil des macarons pulvérisés, du zeste d'orange râpé sur le sucre, du citron, du cédrat, du zeste de bigarade ou de la fleur d'orange pralinée.

Petits diablotins de blanc-manger aux avelines.

Pilez bien parfaitement six onces d'amandes d'avelines (émondées); délayez-les avec trois verres de crême que vous aurez fait bouillir. Vous passez le tout à la serviette avec pression, pour en extraire autant que possible le lait d'amandes, que vous versez peu à peu dans deux grandes cuillerées de farine de crême de riz, que vous délayez sans grumeaux. Ajoutez trois onces de sucre fin et un grain de sel. Tournez cette crême sur un feu modéré, et desséchez-la trente à quarante bonnes minutes, ce qui doit vous donner une pâte ferme et extrêmement lisse. Versez-la sur un plafond beurré, et laissez-la bien refroidir. Ensuite vous la roulez par petites bandes, que vous coupez de la gros-

seur d'une aveline, en les roulant très-rondes et en les saupoudrant légèrement de farine. Le tout ainsi préparé sur quatre assiettes, vous en versez la moitié dans une petite passoire, que vous posez de suite dans la friture tellement chaude, que le feu doit y prendre (cette friture doit avoir brûlé pendant deux bonnes heures sur l'angle du fourneau), de manière que vos petits diablotins se trouvent colorés rouges ombrés en un clin-d'œil. Alors vous enlevez la passoire, et la renversez sur une serviette; vous roulez les diablotins dans du sucre en poudre, et les servez promptement sur des assiettes d'argent bien chaudes. Ensuite vous faites frire le reste de la même manière, et servez. On les sert également sans être sucrés.

Ces petits diablotins se servent quelquefois pour entremets, mais plus souvent encore pour assiette volante.

Les diablotins en cannelons.

Après avoir préparé l'appareil indiqué ci-dessus, vous le versez sur un plafond légèrement beurré; élargissez-le avec le couteau, en donnant à la crême six bonnes lignes d'épaisseur. Etant parfaitement froide, vous la détaillez en bandes de six lignes carrées, que vous coupez ensuite par petites parties de trois pouces de longueur; vous les roulez légèrement sur le tour saupoudré de farine, en les posant sur des couvercles de casseroles. A l'instant du service, vous trempez vos cannelons dans la pâte décrite ci-dessus, pour les beignets à la parisienne; puis vous les versez au fur et à mesure dans la friture un peu chaude. Etant de belle couleur, vous les égouttez sur une double serviette; et après les avoir saupoudrés de sucre passé au tamis de soie, vous les glacez au four ou à la pelle rouge. Servez.

Beignets de blanc-manger en gimblettes.

Vous préparez la crême de la même manière que la précédente. Quand elle est bien froide, vous la coupez avec un coupe-pâte de trente lignes de diamètre; et ensuite vous formez les gimblettes, en coupant le milieu avec un petit

coupe-pâte de quinze lignes de largeur. Vous conservez les petits ronds que vous retirez des gimblettes, que vous masquez ensuite de mie de pain très-fine, en les touchant avec soin, afin de ne point les déformer; après cela, vous les trempez dans quatre œufs battus; vous les égouttez et les roulez de nouveau sur la mie de pain. Vous préparez de la même manière les ronds, en plaçant le tout sur des couvercles; puis au moment du service, vous les faites frire de belle couleur; et après avoir saupoudré le tout de sucre fin, vous dressez au milieu du plat les petits ronds, et à l'entour et dessus, vous placez les gimblettes avec goût. Servez de suite.

Beignets de blanc-manger en gimblettes glacées au caramel.

Les gimblettes étant disposées de la même façon que ci-dessus, à l'instant du service, vous les trempez les unes après les autres dans la pâte à frire ordinaire. Etant colorées d'un beau blond, vous les égouttez parfaitement, et les glacez ensuite dans du sucre cuit au caramel. Vous pouvez, à mesure que vous les sortez du poêlon, semer dessus du gros sucre ou des pistaches, ou de la fleur d'orange pralinée.

CHAPITRE XXXIII.

PANNEQUETS GLACÉS EN COURONNE.

Mettez dans une petite casserole deux onces de farine tamisée, quatre de sucre fin, quatre macarons amers et une bonne pincée de fleur d'orange pralinée. Ecrasez et délayez ce mélange avec dix jaunes d'œufs, quatre bons verres de crême double et un grain de sel, ce qui doit vous donner une pâte déliée plus claire que les crêpes ordinaires.

Vous clarifiez deux onces de beurre, dans lequel vous mettez une petite bouffette de papier; alors vous prenez cette bouffette, que vous passez sur le fond d'une poêle (de manière qu'elle se trouve bien légèrement beurrée).

Vous y versez une cuillerée de l'appareil, que vous élargissez sur le fond de la poêle, et la penchez çà et là, afin que la pâte soit très-mince. Aussitôt que le pannequet se trouve légèrement coloré, vous le retournez en l'enlevant avec le bout des doigts pour lui donner couleur des deux côtés; après quoi vous le retournez sur un grand plafond, et le masquez légèrement de marmelade d'abricots, sur laquelle vous semez des macarons écrasés. Alors vous roulez le pannequet sur lui-même d'un pouce de largeur; pendant ce temps, vous avez garni la poêle d'un second pannequet, que vous cuisez et garnissez de même que le premier, de manière que vous cuisez un pannequet pendant que vous garnissez l'autre; mais on doit avoir l'attention de poser la poêle sur un fourneau très-doux, sinon les pannequets seraient de mauvaise cuisson. Enfin, lorsque tout l'appareil est employé, vous coupez tous les pannequets de trois pouces de longueur, et les placez ensuite en couronne sur un plat d'entremets. Vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez avec la pelle rouge. Servez de suite.

Pannequets méringués à la Royale.

Vous préparez ces pannequets de même que les précédens; mais au lieu de les garnir d'abricots, vous les garnissez d'une crême-pâtissière au chocolat, et les roulez de même que ci-dessus. Vous aurez soin de conserver un grand pannequet sans être roulé ni garni. Vous coupez les autres de trois pouces de longueur, et les dressez en couronnes sur son plat d'entremets ou sur une petite abaisse de pâte d'office; ensuite vous coupez le pannequet conservé au milieu, et le posez sur la couronne; alors ce pannequet doit en prendre parfaitement la forme.

Vous masquez toute la surface de la couronne avec un blanc d'œuf fouetté bien ferme, et mêlé avec deux cuillerées de sucre fin. Vous semez dessus du sucre écrasé un peu gros; après quoi vous mettez l'entremets prendre couleur au four doux, et le servez d'une belle couleur blonde.

On peut garnir ce bon entremets avec toutes les sortes

de crêmes contenues dans le chapitre des crêmes-pâtissières.

On pourrait encore méringuer tous ces petits pannequets séparément, et les dresser ensuite comme de petits cannelons ordinaires.

On sert encore ces pannequets en forme de gâteaux de mille feuilles; alors à mesure que vos pannequets sortent de la poêle, vous les dressez à plat sur une petite abaisse de pâte d'office de six pouces de diamètre; mais quand vous en posez un, vous avez soin de le masquer de marmelade d'abricots, sur laquelle vous semez du macaron écrasé. Quand tous vos pannequets sont ainsi dressés, vous les méringuez de même que ci-dessus. Pour bien faire, on doit avoir la précaution de les former dans une petite poêle de six pouces de diamètre.

On peut également masquer ces entremets avec une sultane formée dans un moule uni de six pouces de largeur.

On pourrait encore, ce me semble, faire des beignets de cette manière; on poserait six de ces pannequets, comme il est indiqué ci-dessus, les uns sur les autres; puis, avec un coupe-pâte rond de vingt lignes de diamètre, vous coupez vos beignets, que vous trempez dans des œufs battus, et ensuite dans de la mie de pain. Vous recommencez une fois encore la même opération. Tous les pannequets étant préparés ainsi, vous les faites frire de belle couleur, et les glacez à la pelle rouge.

On peut également parer ces sortes de beignets en losanges, en croissans et en carrés longs.

Ici finit la série des entremets de sucre, partie importante de notre grande cuisine moderne; car ces brillans entremets se sont infiniment perfectionnés depuis une douzaine d'années; ceci ne peut nous être contesté.

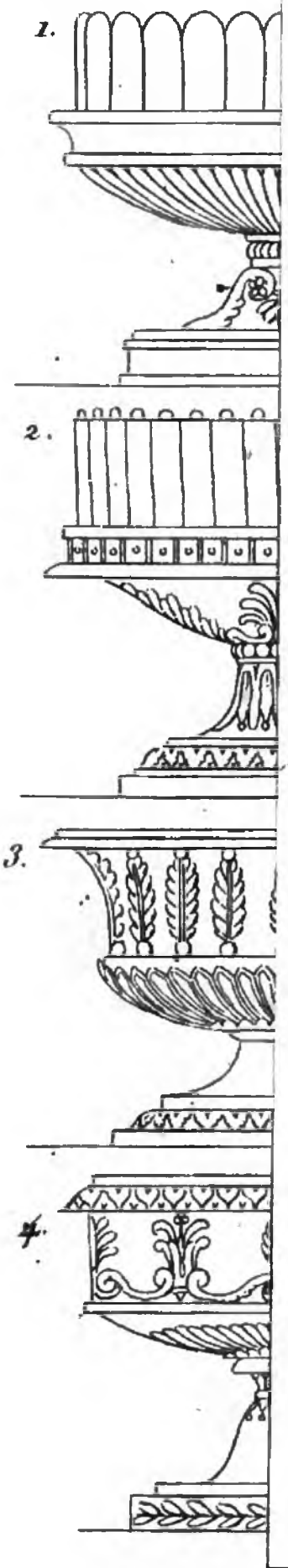
Mais il nous faut faire encore quelqu'amélioration pour porter cette aimable partie à son dernier période. Nos crêmes sont, ce me semble, aussi suaves qu'elles peuvent l'être. Nos gelées ont toute la qualité et l'éclat dont elles sont susceptibles, et pourtant ce sont ces mêmes gelées

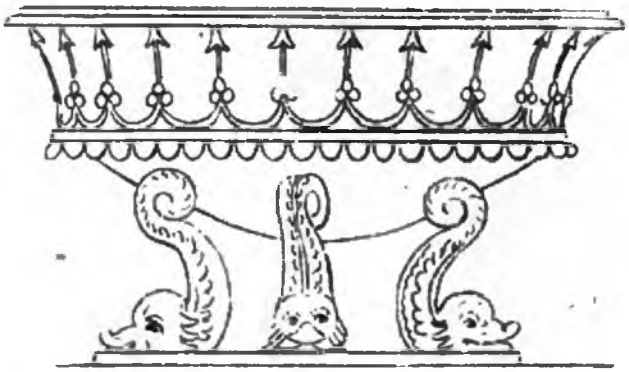
qu'il importe de traiter d'une autre manière, pendant les chaleurs de l'été, saison réellement funeste à ces jolis entremets, et qui nous force d'en altérer la qualité, par l'addition de la colle que nous sommes alors contraints de mettre de plus, afin de les soutenir d'avantage, c'est-à-dire pour les empêcher de se fondre en un rien de temps, ce qui arriverait indubitablement si nous préparions ces gelées comme dans l'hiver, attendu que dans cette bonne saison une once de colle suffit pour une gelée, tandis que dans l'été, le moins que l'on puisse mettre, c'est douze gros. Ces quatre gros sont à coup sûr nuisible à la bonté des gelées, de tels fruits et liqueurs qu'elle puisse être. Voilà des faits incontestables, et rien n'est si facile que d'y remédier; cependant ce sont les amphytrions qui en feront les frais; et certes ils sentiront bientôt l'heureux effet de ce résultat important. Voici donc ce que je proposerais.

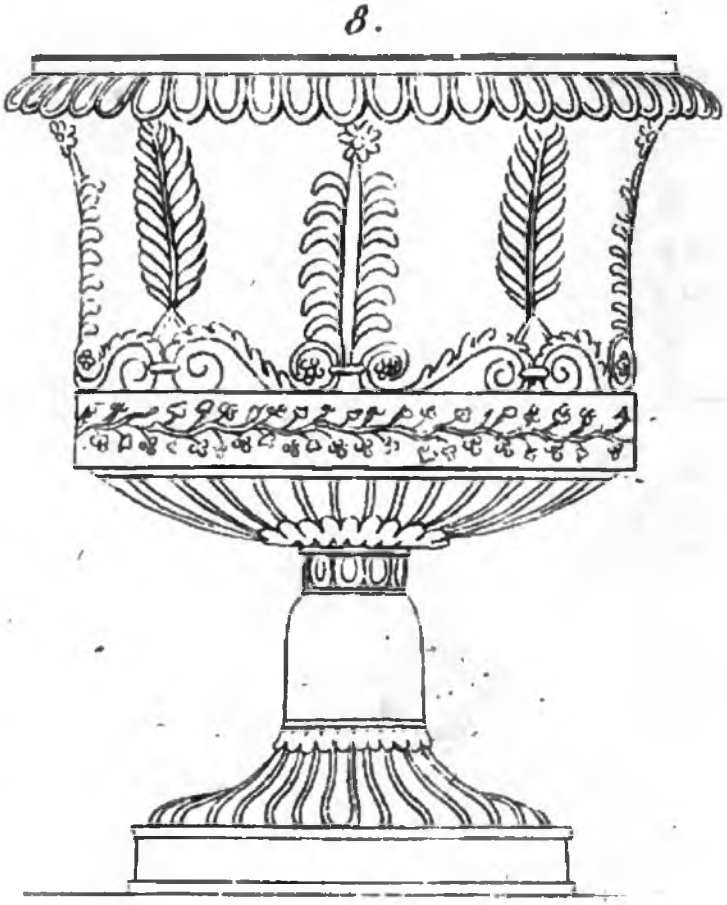
CHAPITRE XXXIV.

SUJETS DE LA PLANCHE LV.

D'ABORD on devrait nous faire en orfévrerie des petites coupes légères et élégantes, dans le genre des dessins figurés dans cette planche. Certainement cette dépense est modique, et ne peut être balancée avec les besoins urgens que nous en avons, sur-tout en raison de l'aimable issue qu'elle doit avoir. D'un autre côté, si l'on veut considérer le ton et l'élégance que cette nouvelle argenterie donnerait à nos tables opulentes, sans doute cela donnerait infiniment d'éclat au second service, où déjà nous mettons sur table des casseroles d'argent pour les entremets potagers. Si on a pu ajouter des casseroles d'argent pour conserver ces sortes d'entremets avec quelque avantage, il me semble que les gelées méritent au moins, sous plus d'un rapport, la même considération; car enfin l'entremets de sucre étant bien confectionné, fait les délices du second service; du moins telle est notre opinion d'après ce que nous avons vu et entendu dire par nos plus fins gastronomes.


1.
2.
3.
4.


6.


8.

Les n°s 3 et 4 représentent trois coupes dont les palmes et les palmettes se trouvent découpées, et laissent voir un cristal dans lequel est déposé la gelée qui se trouve, par ce moyen, transparente. Alors elle se détache singulièrement de l'argenterie; car si, par exemple, la gelée est rose, rouge ou jaune, assurément elle doit faire ressortir la blancheur de la coupe; et l'argenterie, par sa blancheur, fait également briller les gelées, sur-tout si celles-ci sont traitées selon les règles. Par le résultat des cristaux, nos gelées auraient tout l'éclat dont elles sont susceptibles, et sur-tout cette délicatesse exquise qui en fait le vrai mérite.

Voilà une amélioration réelle que nous obtiendrons dès que nous ferons usage des cristaux. Ces mêmes cristaux seraient unis et aussi minces que possible, ce qui réclamerait quelques soins de la part de ceux qui mettraient les gelées à la glace, mais cela est la moindre des choses; et, lorsque les gelées seraient prises, on ressuyerait ces cristaux, que l'on poserait dans les coupes qui n'auraient que la largeur convenable pour les recevoir. Lorsqu'on le voudrait, pour les jours ordinaires, on servirait tout simplement la gelée dans le cristal. De même, les amphytrions qui ne voudraient faire que la dépense des cristaux, auraient également le plaisir de déguster des gelées suaves et parfaites.

Maintenant voici d'autres idées pour le service d'hiver. Les dessins des n°s 1, 2 et 5, sont encore trois coupes, mais d'un autre genre que les précédentes; celles-ci n'ont que huit à douze lignes au plus de bordure; alors nous renverserions nos gelées sur ces coupes, de même qu'on le fait ordinairement sur les plats d'entremets, de manière que ces mêmes gelées se trouveraient réellement à découvert, et auraient cette physionomie éclatante dont nous sommes tous jaloux. Elles feraient à coup-sûr plus d'effet étant dressées sur ces coupes, et donneraient par ce résultat plus d'élégance au second service; car il est à remarquer que les entremets de crême ou de gelée sont les moins apparens des mets qui composent le second service.

Nous avons, par exemple, des petites cocottes en ar-

gent pour mettre nos gelées d'entremets; mais ces petits vases (car c'est ainsi qu'on devrait les dénommer, et non pas des cocottes) ont un inconvénient très-fâcheux, attendu qu'on est contraint de les enfoncer dans la glace pendant le temps de la congélation des gelées; alors l'argenterie perd tout son brillant, et n'est plus que de pauvre mine, triste résultat qu'on ne peut éviter. Néanmoins voici un moyen bien simple. J'ai figuré par les dessins 7 et 8 deux de ces petits vases d'un nouveau genre, tels qu'ils doivent être exécutés par l'orfèvre, je veux dire de grandeur naturelle. Ces petits vases sont disposés de manière à contenir des cristaux dans lesquels on ferait prendre les gelées; par ce procédé, l'argenterie n'a plus besoin d'être enfoncée dans glace; elle conservera donc tout son éclat, avantage réel. D'un autre côté, nos gelées seraient transparentes, ce qui est important. Je crois, au surplus, que la forme de ces petits vases est plus élégante que celle de ces cocottes ordinaires; car ceux-ci ont l'agrément d'être dégagés du pied, ce qui les rend commodes, tandis que les autres se trouvent matériels et avec des anses.

J'ai fait exécuter deux douzaines de ces petits vases par M. Odiot, pour la table de l'Empereur de Russie, pendant le séjour de S. M. à Paris.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

HUITIÈME PARTIE,

COMPRENANT LE PETIT FOUR ET LES CONFITURES.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Cette aimable partie à encore singulièrement gagné depuis une quinzaine d'années. On peut même dire qu'elle est, en quelque sorte, arrivée à son dernier point de perfection, et cet heureux résultat appartient tout entier à notre pâtisserie moderne; aussi, ces petits fours font une riche partie du commerce de nos établissemens du jour, tandis que nos pâtissiers anciens ne savaient guère faire que le macaron et le biscuit. Encore, n'en avaient-ils point de débit, attendu que les confiseurs d'alors avaient la prééminence; mais, aujourd'hui, c'est tout le contraire, ce sont nos boutiques pâtissières qui l'emportent sur celles des confiseurs, et cela est tellement vrai, que maintenant le dessert se compose en grande partie des bonnes friandises que je vais décrire dans cette série de recettes, et non pas des sucreries de la rue des Lombards. Pour confectionner tous ces bombons avec succès, on doit nécessairement employer des sucres de première qualité, sûr moyen d'opérer selon la règle de l'art, et avoir l'attention de n'employer que des œufs frais, et surtout de les casser avec le soin de séparer exactement le blanc du jaune sans aucune apparence de la plus petite nuance de ce dernier, attendu que ce peu de jaune influe singulièrement sur la réussite de ce genre de travail, et fait même manquer entièrement

quelques-unes de ces recettes, telles que les petits soufflés, le massepain moelleux et seringué, le macaron soufflé et ordinaire, les petits biscuits à la fleur d'orange et aux avelines, les croquignoles à la Reine, et les petites méringues moelleuses.

Enfin, il est de la plus grande importance de casser ces œufs les uns après les autres, en mettant les blancs dans une assiette et les jaunes dans l'autre.

Maintenant, je vais décrire ces recettes telles qu'elles se succèdent à la cuisson.

CHAPITRE II.

TRAITÉ DES BISCUITS EN GÉNÉRAL.

Biscuits à la cuillère.

Cassez quatre blancs dans un betit bassin; mettez les jaunes dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un citron bien sain. Travaillez le tout avec une spatule pendant dix minutes, après quoi vous fouettez les blancs bien fermes; alors, vous en versez le quart dans les jaunes, que vous mêlez ensuite avec les blancs, en y joignant deux onces de farine séchée au four, que vous passez par le tamis. A mesure que vous l'amalgamez, remuez la pâte légèrement avec la spatule, afin de la rendre bien lisse, puis, vous couchez vos biscuits à la cuillère selon la règle, sur des demi feuilles de papier (à écolier), que vous ployez dans leur longueur, afin de ne donner que trois pouces de longueur aux biscuits, et la grosseur d'un doigt. Au fur et à mesure que vous en avez une feuille couchée, vous la posez sur une feuille de papier, sur laquelle vous aurez placé une demi livre de sucre passé au tamis de soie, de manière que vous commencez à masquer vos biscuits en faisant glisser doucement le sucre dessus. Après cela, placez-les sur des feuilles d'office, ou sur des plaques ou plafonds, et continuez la même manipulation pour employer la pâte, en observant de mettre au four les premières feuilles de biscuit,

aussitôt que leur surface est devenue luisante par le moyen que le sucre se fond.

Vous devez enfourner vos biscuits dans un four d'une chaleur modérée, et laisser les bouchoirs entr'ouverts, afin de donner le temps aux biscuits de faire leur effet. Après sept à huit miuutes de cuisson, vous fermez le four, et les retirez dès qu'ils sont colorés d'un beau blond rougeâtre; et, à mesure que vous les ôtez du four, vous avez soin de faire tenir les biscuits droits en ployant les feuilles en deux. Quand ils sont refroidis, vous les détachez du papier avec la lame d'un couteau très-mince, et les accouplez deux à deux du côté de l'âtre ou du papier, pour ne pas les déglacer.

Je ne parle point de la manière de coucher ces sortes de petits biscuits, attendu qu'il n'appartient qu'à la pratique de réussir dans cette sorte d'opération, que la théorie la plus claire ne saurait démontrer.

Biscuits de fécule en tourtière.

Cassez trois œufs comme ci-dessus; mettez dans les jaunes quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une demi orange ou citron; ajoutez une petite cuillerée de poudre d'Iris, et travaillez ce mélange avec la spatule pendant dix minutes. Prenez les blancs de la manière accoutumée, et lorsqu'ils sont pris à point, mêlez-les par parties avec les jaunes, en y joignant treize gros de fécule de farine de pomme de terre séchée au four et passée au tamis de soie. La pâte étant bien lisse et déliée, vous en garnissez de petites tourtières de fer-blanc, de forme ronde ou en cœur, beurrées au beurre épongé, et glacées à deux reprises avec du sucre passé au tamis de soie. Après les avoir masquées légèrement dessus, vous les mettez au four chaleur modérée, et après dix-huit à vingt-deux minutes de cuisson, vous les ôtez du four, en les sortant au fur et à mesure des tourtières.

Biscuits de fécule à la vanille.

Après avoir cassé trois œufs selon la règle, vous tra-

vaillez les jaunes avec quatre onces de sucre fin, une demi gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie. Au bout de cinq minutes de travail, vous ajoutez un œuf entier et continuez l'opération pendant cinq minutes; après quoi, vous mêlez encore un œuf entier, et suivez ce travail pendant cinq autres minutes. Après cela, vous fouettez les blancs bien fermes et les amalgamez avec les jaunes, deux onces de fécule sèche et passée au tamis de soie. Vous rendez cette pâte bien lisse et en garnissez des tourtières comme les précédentes. Glacez-les de sucre fin, et cuisez-les de même que les autres.

Petits biscuits aux amandes.

Vous préparez trois jaunes comme de coutume, que vous travaillez pendant dix minutes avec quatre onces de sucre et une once d'amandes amères pilées parfaitement; puis, vous y joignez un œuf entier, et travaillez encore cinq bonnes minutes.

Ensuite, vous prenez les blancs bien fermes, et les mêlez aux jaunes avec une once et demie de farine de froment, séchée au four et passée au tamis de crin. Rendez cette pâte mollette en la maniant, puis, versez-la dans de petits moules de cuivre, formant de petits melons. Vous beurrez ces moules avec soin, et les glacez à deux reprises. Saupoudrez le dessus de sucre fin, et mettez-les au four chaleur modérée : la cuisson est la même que ci-dessus. On sert ces biscuits pour entremets.

Biscuits en caisse.

Vous préparez la même recette que j'ai indiqué pour le biscuit à la cuillère. Vous en garnissez de petites caisses rondes ou carrées; ensuite vous écrasez avec le rouleau quatre onces de sucre royal, en ayant soin de le conserver un peu grenu; vous le semez sur vos biscuits, et une minute après, vous les retournez afin d'en séparer le sucre qui se trouve superflu. Placez-les sur une grande plaque de cuivre; mettez-les dans un lieu frais pour aider le sucre à fondre, ce qui a lieu dès que vous voyez la surface des

biscuits humides; vous les mettez au four chaleur douce. Mettez à la bouche du four une pelletée de braises ardentes pour faire grêler le sucre; aussitôt que vous voyez paraître sur les biscuits un grand nombre de petites perles, vous ôtez la braise et fermez le four. Vos biscuits doivent être cuits en vingt à vingt-cinq minutes.

Biscuits à la crême.

Mettez trois jaunes dans une petite terrine avec quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'un petit cédrat. Dix minutes après avoir travaillé ce mélange, vous fouettez les blancs selon l'usage, et les mêlez par parties dans les jaunes; vous y joignez une once et demie de farine séchée au four et passée au tamis, et quatre cuillerées à bouche de crême fouettée bien égouttée. La pâte étant légèrement mêlée et bien lisse, vous garnissez avec douze caisses d'office, et glacez le dessus des biscuits de sucre passé au tamis de soie. Ce sucre étant fondu, vous mettez ces biscuits au four chaleur douce, et leur donnez vingt à vingt-cinq minutes de cuisson. En les sortant du four, vous devez avoir le soin de les mettre sur le côté, pour empêcher par ce moyen qu'ils ne s'affaissent.

On peut servir ces biscuits pour entremets et pour dessert, de même qu'on les parfume de fleur d'orange pralinée, de vanille, de zeste de citron, de bigarade, d'orange, d'amandes amères et autres avelines.

Biscuits glacés au chocolat.

Vous préparez la recette du biscuit en caisse comme je l'ai indiqué précédemment; mais vous odorisez cet appareil avec une demi-gousse de bonne vanille pilée et passée au tamis de soie. Vous versez cette pâte dans une caisse de sept pouces de large sur dix de long, et la mettez au four chaleur douce. Quarante à cinquante minutes après, vous observez si le biscuit se trouve un peu ferme au toucher; alors, vous l'ôtez du four, et dès qu'il est parfaitement froid, vous retournez la caisse que vous séparez du biscuit,

et le coupez en petits losanges, en carrés, en carrés longs ou en rond de dix-huit lignes de diamètre.

Vous devez mettre dans une petite terrine un blanc d'œuf, une once de sucre passé au tamis de soie, et trois onces de bon chocolat que vous aurez râpé fin, et fait fondre à la bouche du four pendant quelques minutes. Vous travaillez le tout avec une cuillère d'argent pendant cinq minutes, en ajoutant un peu de blanc d'œuf, afin de rendre cette glace assez molle pour qu'elle forme un masqué un peu épais et très-luisant. Alors, vous en masquez le dessus des biscuits, en étalant cette glace un peu épaisse et très-unie avec la lame du couteau. Les biscuits étant ainsi glacés, vous les mettez à la bouche du four pendant quatre à cinq minutes, et les laissez refroidir avant de les dresser.

Biscuits glacés à l'orange.

Vous frottez sur un morceau de sucre le zeste d'une belle orange rouge en couleur, et fine de peau. Vous ratissez le sucre seulement coloré, que vous écrasez parfaitement avec le rouleau, et le mêlez ensuite dans une petite terrine avec trois onces de sucre passé au tamis de soie, et un blanc d'œuf. Le tout bien travaillé pendant cinq à six minutes, doit vous donner une glace couleur orange luisante, et un peu molle, dont vous pouvez aisément masquer vos biscuits, que vous aurez préparés de même que les précédens, avec cette différence que vous odorifez l'appareil avec la moitié du zeste d'une orange en place de la vanille.

On emploiera les mêmes procédés pour glacer ces sortes de biscuits au citron, à la bigarade ou au cédrat, de même qu'au café et à la rose, en colorant la glace rose avec du rouge végétal ou du carmin, et quelques gouttes d'essence de rose.

Vous pouvez aussi glacer de la même manière les biscuits en caisse ronde ou carrée, en les conservant dans les caisses.

Biscuits de couleur marbrée pour les rochers.

Préparez une livre de pâte à biscuit (vingt-quatre œufs, une livre de sucre, trois quarterons de farine sèche), en suivant les procédés indiqués à l'article *Biscuits à la cuillère*. Ensuite vous broyez dans une moyenne terrine quatre onces de chocolat dissous, dans lequel vous joignez le tiers de la pâte. Le tout bien mêlé, vous le séparez en deux parties; dans l'une, vous mêlez le quart de la pâte à biscuit, ce qui rend cette partie de l'appareil légèrement coloré au chocolat.

Ensuite vous mêlez dans une moyenne terrine du rouge végétal et de l'infusion de safran, pour colorer la moitié du reste de la pâte à biscuit couleur orange rouge, et dans la moitié de cette préparation, vous mêlez le reste de la pâte à biscuit, de manière que le tout vous donne deux couleurs au chocolat et deux couleurs à l'orange.

Versez le tout de cette manière dans deux grandes caisses de papier de huit pouces carrés sur trois de hauteur : dans l'une, vous commencez à verser une grande cuillerée d'appareil au chocolat, de même que si vous vouliez un gros biscuit à la cuillère d'un bout à l'autre de la caisse ; et par-dessus, vous recommencez la même opération en y versant une cuillerée de l'appareil couleur orange; par-dessus celle-ci une cuillerée de pâte à chocolat, et ainsi de suite de l'appareil orange et chocolat. Lorsque la caisse se trouve à moitié garnie, vous saupoudrez de farine et la mettez sur un plafond au four doux. Versez le reste des appareils dans une seule terrine, et mêlez-le quatre à cinq fois avec la cuillère pour le rendre veiné par les nuances des couleurs. Versez le tout dans l'autre caisse, que vous saupoudrez de farine, et la mettez au four.

Donnez trois bons quarts-d'heure de cuisson, alors le biscuit doit être ferme au toucher, sinon vous le laissez encore quelques minutes au four. Lorsqu'il est bien refroidi, vous le coupez par lames de deux pouces de largeur ; ensuite vous en cassez la moitié par parties inégales

de dix à quinze lignes de largeur et longueur. Coupez le reste du biscuit dans les mêmes dimensions; après cela, vous mettez le tout sur une grande plaque au four, afin de dessécher assez pour qu'ils deviennent cassans sous la pression des doigts. Vous groupez avec ces sortes de biscuits des rochers et des rocailles pour les pièces montées, telles que je l'ai décrit dans la 5e et 9e partie.

On fait également du biscuit vert pâle et vert pistache, mêlé avec du rouge foncé et jaune pâle, ou bien du jaune citron avec du rose et du vert pâle, ou du violet avec du rouge amarante et du jaune aurore. On peut varier ces sortes de couleurs selon son goût.

CHAPITRE III.

CROQUETTES A LA PARISIENNE.

Après avoir pilé un bâton de vanille avec deux onces de sucre, vous passez le tout au tamis de soie. Vous le mêlez avec sept onces d'autre sucre (ce qui fait neuf onces) en poudre bien sec, que vous mêlez avec huit onces de belle farine tamisée; ensuite vous amalgamez ce mélange dans quatre blancs d'œufs fouettés selon la règle, et bien fermes. Travaillez le tout quelques minutes, afin que cet appareil devienne très-lisse et mollet.

Vous faites chauffer deux grandes plaques de cuivre que vous frottez avec de la cire vierge; vous les ressuyez légèrement afin d'étendre la cire, et en même temps pour l'ôter de manière que la surface de la plaque se trouve à peine luisante de cire. Lorsque ces plaques sont froides, vous moulez un peu d'appareil avec une cuillère à bouche, de la même manière que pour un biscuit à la cuillère. Vous couchez les croquettes sur une plaque de la même forme que ce biscuit, en observant de les écarter à six lignes les unes des autres. Lorsqu'elles sont ainsi couchées sur les deux plaques, vous les placez sur le four sur des tabourets, pour empêcher qu'elles ne reçoivent aucune chaleur du dessous; puis vous mettez sur le four un fourneau de braise ardente

(le dessus en doit être parfaitement clos) à quelque distance des croquettes, pour que celles-ci ne reçoivent la chaleur qu'à leur surface.

Lorsque le dessus du four n'est pas propice à cette opération, vous mettez les plaques dans le bas d'une étuve, et mettez du feu sur la dernière tablette du haut.

Les croquettes doivent rester sur le four ou dans l'étuve toute la nuit; alors, le lendemain matin, vous les mettez au four chaleur modérée, et leur donnez quinze à vingt minutes de cuisson. En les ôtant du four, elles doivent quitter la plaque aisément, et être colorées dessus et dessous d'une belle couleur claire-rougeâtre. Puis vous avez soin de les détacher de suite des plaques; car, si vous les laissez refroidir, vous les briserez toutes en voulant les détacher.

Ces croquettes font réellement une aimable friandise; elles ont, d'ailleurs, l'avantage de se dresser aisément.

On peut également odorifer cet appareil au zeste de cédrat, de bergamotte, d'orange, de citron à l'essence de rose, et de fleur d'orange.

Croquignoles à la Reine.

C'est le même appareil que le précédent. Vous le traitez, dans sa préparation et cuisson, de la même manière, avec cette seule différence qu'au lieu de coucher les croquignoles à la cuillère, vous couchez celles-ci avec le couteau sur une spatule, en les formant de la grosseur d'une aveline; puis, en les posant sur la plaque, vous avez soin d'ôter le couteau, en l'appuyant sur la plaque de manière que la croquignole soit parfaitement ronde, sans aucun indice que le couteau y ait touché.

Je ne parlerai point des mêmes ~~croquettes~~ Croquignoles que l'on fait plus petites, et dans lesquelles on ajoute du rouge, du jaune ou du vert.

Croquignoles à la Chartres.

Emondez cinq onces d'amandes douces et trois d'amères; après les avoir lavées et ressuyées dans une serviette, vous

les pilez parfaitement, en y joignant de temps en temps un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Ensuite vous mettez huit onces de farine sur le tour; vous en faites une fontaine dans laquelle vous mettez les amandes pilées, avec huit onces de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs et un peu de sel. Faites cette détrempe selon la règle, en la fraisant quatre tours; après quoi vous la roulez par bandes grosses comme le doigt. Mettez trois ou quatre de ces bandes l'une contre l'autre, et coupez-les carrément de la grosseur d'une aveline; vous les roulez dans le creux de la main, et les rangez à mesure sur deux plaques frottées avec de la cire, comme pour les croquettes à la parisienne. Lorsqu'elles sont toutes ainsi préparées, vous les dorez et les mettez au four chaleur modérée, en leur donnant une belle couleur rougeâtre. Détachez-les des plaques aussitôt qu'elles sont retirées du four.

Croquignoles aux pralines.

Vous faites la même pâte que ci-dessus et l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur; vous la coupez en deux parties égales; vous mouillez légèrement la surface de l'une; placez dessus, avec ordre, des pralines, et à six lignes de distance entr'elles; ensuite vous mouillez à peine la seconde abaisse, que vous placez dessus les pralines; vous l'appuyez très-légèrement, et détaillez les croquignoles avec un coupe-pâte ovale de huit lignes de largeur sur treize de longueur; ensuite vous leur donnez une belle forme, en ayant soin de souder parfaitement la pâte à l'entour des pralines. Vous terminez le reste du procédé de même que ci-dessus.

Croquignoles aux avelines.

Après avoir émondé huit onces d'amandes d'avelines, vous en mettez la moitié dans un poêlon d'office, que vous placez sur un feu modéré, en remuant sans cesse les amandes, afin de les torréfier également. Dès qu'elles sont colorées d'un beau jaune, vous les versez sur une assiette. Etant froides, vous les pilez avec les autres amandes, en les mouillant avec du blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne tournent à

l'huile; et, lorsqu'aucun fragment d'amandes n'est plus aperçu, vous détrempez cette pâte avec huit onces de farine, huit de sucre fin, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Fraisez quatre tours, et finissez l'opération de même que je l'ai enseigné pour les croquignoles à la Chartres.

Vous pouvez également abaisser cette pâte, et la garnir d'avelines pralinées, en opérant de même qu'il est décrit pour les croquignoles aux pralines.

On fait encore, avec ces mêmes pâtes à croquignoles, de petites tresses, des couronnes, et autres petits objets de fantaisie.

Croquignoles à la française.

Ecrasez parfaitement huit onces de macarons amers que vous passez au tamis; mettez ensuite dedans huit onces de farine tamisée et disposée en fontaine; ajoutez six onces de sucre fin, trois jaunes, trois onces de beurre fin et un grain de sel. Détrempez le tout comme de coutume; formez-en des croquignoles de la grosseur ordinaire: vous donnez à celles-ci la forme d'une olive, et après les avoir légèrement dorées, vous les mettez au four chaleurdouce, et les cuisez bien blondes.

On peut remplacer les macarons amers par des macarons aux avelines, ou bien par des macarons doux odorifés avec le zeste de deux citrons, d'oranges, de cédrat, de bigarade, ou à la vanille, et même à la fleur d'orange pralinée et aux anis.

Gimblettes à l'orange.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste de deux oranges bien saines; écrasez parfaitement ce sucre, et mêlez-le avec d'autre sucre en poudre pour en peser six onces; ensuite pilez parfaitement quatre onces d'amandes douces; mettez sur le tour huit onces de belle farine; faites-en une fontaine, et mettez au milieu quatre gros de levure, que vous délayez avec le quart d'un verre de lait. Vous y joignez deux onces de beurre, deux jaunes, un grain de sel, les amandes et le sucre à l'orange. Détrempez le tout comme

de coutume, et laissez cette pâte dans un lieu chaud pendant cinq à six heures, pour que la fermentation s'opère. Alors vous corrompez la pâte et la roulez par petites bandes grosses comme le bout du petit doigt; et, quand vous avez cinq ou six de ces bandes, vous les coupez en biais de cinq pouces de longueur, et en formez de petites couronnes, dont les soudures ne doivent pas paraître. La pâte étant ainsi employée, vous jetez la moitié de vos gimblettes dans une grande casserole d'eau bouillante, que vous remuez légèrement à sa surface, avec une spatule pour détacher les gimblettes et les faire monter sur l'eau. Alors vous les égouttez et les versez dans de l'eau fraîche; puis vous échaudez le reste des gimblettes, et les mêlez avec les autres dans l'eau fraîche. Lorsqu'elles sont froides, vous les égouttez dans une grande passoire et les sautez ensuite, en y versant par intervalle deux œufs de dorure. Laissez-les encore égoutter quelques minutes; alors vous les rangez avec ordre sur trois plaques légèrement cirées, comme je l'ai indiqué pour les croquettes à la parisienne; vous les mettez au four chaleur douce, et les ôtez de belle couleur.

On fait de la même manière de petites tresses et de petits pains longs comme le pouce.

On parfume également ces gimblettes au zeste de citron, de cédrat, de bigarade, aux anis, à la vanille et à la fleur d'orange pralinée.

CHAPITRE IV.

PETITES BISCOTTES AUX ANIS.

Lavez quatre gros d'anis étoilé, et faites-les sécher à la bouche du four; ensuite travaillez cinq jaunes avec quatre onces de sucre en poudre pendant dix minutes; fouettez les cinq blancs bien fermes et mêlez-les aux jaunes, en ajoutant quatre onces de farine sèche passée au tamis, et l'anis. Amalgamez parfaitement le tout avec légèreté, et versez cette pâte dans une grande caisse de papier de sept pouces de largeur, sur onze de longueur. Mettez-la au four

doux, et quarante à cinquante minutes après, observez si le biscuit est ferme au toucher. Alors vous l'ôtez, et dès qu'il est froid, vous en séparez le papier ; vous coupez vos biscottes de trois petits pouces de longueur sur six lignes de largeur, et les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes.

On peut couper ces biscottes en croissants, en ovals alongés, ou en losanges longs.

Biscottes aux pistaches.

Mettez dans une terrine quatre onces de sucre fin, quatre de farine sèche tamisée, et cinq jaunes. Le tout étant travaillé pendant dix minutes, vous y joignez deux onces de pistaches entières, et couchez cet appareil dans une petite plaque de fer-blanc (légèrement beurrée) de cinq pouces de largeur sur dix de longueur. Elargissez-le d'égale épaisseur ; masquez le dessus avec deux onces de pistaches coupées en travers. Mettez au four doux ; quarante à cinquante minutes après, sortez-les du moule, et coupez vos biscottes de deux pouces trois lignes de longueur sur quatre lignes d'épaisseur ; vous les remettez sécher au four, en les rangeant à plat sur des plaques.

On fait également ces biscottes aux avelines ou aux amandes douces, en place de pistaches.

CHAPITRE V.

PETITES DENTS-DE-LOUP AUX ANIS DE VERDUN.

Mettez dans une petite terrine quatre onces de farine tamisée et quatre de sucre en poudre avec cinq jaunes. Travaillez ce mélange pendant un petit quart d'heure ; après quoi vous y mêlez quatre gros d'anis étoilé, trié, lavé et séché au four. Vous couchez cet appareil dans des moules de fer-blanc en forme de jalousie, et à peine beurrés, de manière que les dents-de-loup s'élargissent en prenant la forme de petites navettes, grosses et longues comme le petit doigt ; alors vous masquez le dessus avec une once

d'anis blanc de Verdun. Mettez-les au four chaleur modérée, et dès qu'elles se trouvent légèrement colorées, détachez-les et ôtez-les des moules pour les remettre sur une plaque séchée au four, afin qu'elles deviennent cassantes.

Croquettes aux anis de Verdun.

Vous préparez le même appareil que ci-dessus. Vous le couchez (de la même manière que je l'ai démontré pour les croquettes à la parisienne) sur des plaques légèrement cirées, les masquez ensuite avec des anis blancs, et les mettez au four doux; dès qu'elles sont colorées, vous les ôtez en ayant soin de les détacher de suite.

CHAPITRE VI.

PETITES MÉRINGUES MOELLEUSES, ET A LA CRÊME.

Petites méringues aux pistaches.

Fouettez trois blancs d'œufs bien fermes; vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, et couchez vos méringues, grosses comme de petits œufs de pigeon, sur des bandes de papier de dix-huit lignes de largeur; ensuite vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, et prenant les bandes par les deux extrémités, vous les secouez légèrement en soufflant sur les méringues pour en séparer le sucre inutile. Placez-les à mesure sur des planches de quatre à cinq pieds de longueur.

Vous fichez sur les méringues des filets de pistaches (l'amande coupée en six filets), en formant une rosace ou un double rond. Vous les mettez au four doux; étant colorées d'un beau blond, vous les tirez à la bouche du four, et les enlevez avec soin, en appuyant un peu le dedans avec le bout d'une petite cuillère à café. Vous les placez du côté qu'elles sont colorées sur un grand plafond. Le tout ainsi préparé, vous les remettez au four pour leur donner couleur en dedans; quand elles sont froides, et au moment du service, vous les garnissez d'une petite crême-plombière aux pistaches, ou avec des confitures.

On peut les garnir aussi avec l'une des crêmes contenues dans le chapitre des crêmes à la Chantilly ou des crêmes-pâtissières.

On peut également, avant de mettre les méringues au four, semer du gros sucre dessus, ce qui produit beaucoup d'effet, de même qu'on peut mettre les pistaches hachées.

Petites méringues moelleuses au cédrat et au gros sucre.

Vous préparez vos méringues de la même manière que ci-dessus; mais vous mêlez dans cet appareil le zeste d'un cédrat râpé sur du sucre, que vous avez soin d'écraser parfaitement. Vos méringues étant couchées comme les précédentes, vous les glacez de même avec du sucre passé au tamis de soie; lorsque ce sucre est fondu, vous semez du gros sucre sur les méringues, et les mettez aussitôt sur des planches et au four doux, afin que le gros sucre n'ait pas le temps de se fondre. Lorsqu'elles se trouvent colorées d'un beau blond, vous les tirez à la bouche du four, et les accouplez deux par deux; alors elles doivent former un œuf parfait. Au moment du service, vous les dressez en buisson.

On odorifie encore ces méringues moelleuses au citron, à l'orange, à la bigarade, au café, à la vanille et à la fleur d'orange.

On peut également mêler au gros sucre des pistaches coupées en petits dez, ou bien de petits grains de raisin de Corinthe, choisis d'égale grosseur, épluchés, lavés et séchés à la bouche du four. On masque encore ces méringues avec du gros sucre rose; mais alors vous mettez ces dernières au four très-doux, afin que le sucre ne perde pas sa belle couleur rose.

CHAPITRE VII.

MÉRINGUES A L'ITALIENNE.

Cassez par petits morceaux huit onces de sucre royal, que vous mettez dans un moyen poêlon d'office avec un verre d'eau. Placez-le sur un fourneau ardent; aussitôt qu'il est

cuit au grand lissé (*Voyez* les cuissons du sucre au traité des confitures), vous le laissez refroidir un peu.

Alors vous le faites blanchir en le frottant sur les parois du poêlon avec une cuillère d'argent. Pendant ce temps, vous faites fouetter trois blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec le fouet dans le sucre, ce qui doit vous donner un appareil très-blanc et très-lisse, brillant et ferme. Vous devez sur-tout avoir la précaution de bien dégager le sucre qui est adhérent au fond et aux côtés du poêlon.

Vous couchez vos méringues avec une petite cuillère à café, et les placez à six lignes de différence entr'elles, et toujours en leur donnant la forme d'un petit œuf de pigeon. Lorsque toutes vos méringues sont ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les placez comme de coutume sur des planches, et les mettez au four très-doux, afin qu'elles conservent leur blancheur; et dix à quinze minutes après qu'elles sont fermes au toucher, vous les tirez à la bouche du four pour les accoupler deux à deux, de manière qu'elles forment exactement l'effet de petits œufs très-ronds et bien formés, attendu que ces sortes de méringues ne font pas du tout d'effet à la cuisson, qui s'opérerait également dans une étuve un peu chaude.

On doit avoir l'attention de les conserver au sec, et de ne les dresser qu'au moment du service, à cause du moelleux qui se trouve dans l'intérieur.

Il est facile de voir qu'on ne glace pas le dessus de ces sortes de méringues comme les précédentes, et cela devient inutile, attendu qu'elles sont naturellement très-brillantes, résultat que l'on obtient par l'effet de la cuisson du sucre au poêlon.

Pour faire ces méringues à la rose, vous mêlez dans l'appareil de l'essence de rose et du rouge végétal, ou du carmin délayé, et à plusieurs reprises, afin de les colorer d'un rose tendre.

On fait également ces méringues jaunes, par l'addition d'une infusion de safran.

On les fait encore aux pistaches, en y joignant assez d'essence de vert d'épinards, de l'essence de citron, ou

bien les zestes d'une orange râpée sur du sucre, ou celui d'un cédrat, d'un citron et d'une bigarade; ou de la vanille, du café, du chocolat, et même des anis de Verdun blancs et rouges.

CHAPITRE VIII.

PETITES BOUCHÉES DE DAMES.

Faites deux onces de biscuit à la cuillère, selon les procédés décrits à la première recette de cette partie. Vous couchez cette pâte comme des petites méringues rondes, de la même grosseur. Après les avoir ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, comme on fait pour glacer ce biscuit à la cuillère; et quand ce sucre se trouve fondu, vous les mettez au four chaleur modérée, et les retirez dès qu'ils sont colorés d'un beau blond, en les détachant de suite du papier. Lorsqu'ils sont froids, vous masquez de marmelade d'abricots le côté qui était sur le papier; et au fur et à mesure que vous en avez deux masqués, vous les mariez ensemble du côté de la confiture. Le tout ainsi préparé, vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf; travaillez ce mélange avec une cuillère d'argent pendant dix bonnes minutes, en y mettant de temps en temps un peu de jus de citron, ce qui blanchit la glace avec laquelle vous masquez presqu'entièrement les bouchées, que vous tenez sur le bout des doigts, afin de les glacer plus aisément. Vous les placez à mesure sur un grand plafond masqué d'un rond de papier. Le tout étant ainsi glacé, vous mettez ces bouchées quelques minutes à la bouche du four, pour qu'elles ne changent pas de couleur.

Bouchées de dames glacées au chocolat.

Vous faites vos bouchées de la même manière que les précédentes; mais couchez celles-ci un peu ovales. Lorsqu'elles sont cuites, vous les détachez des papiers; ensuite

vous mettez dans une petite terrine deux onces de sucre royal passé au tamis de soie, et trois onces de chocolat râpé que vous aurez fait fondre en le mettant sur du papier à la bouche du four pendant quelques minutes. Vous délayez ce mélange avec un blanc et demi d'œuf, en le remuant avec une cuillère d'argent pendant huit à dix minutes; et après avoir garni le milieu des bouchées de marmelade de coings, d'ananas ou d'abricots, vous les masquez avec la glace. Au fur et à mesure que vous en terminez une, vous semez légèrement dessus et autour du gros sucre cristallisé, et la posez avec soin sur un grand plafond couvert d'un rond de papier. Lorsque les bouchées sont toutes glacées, vous les mettez cinq à six minutes au four; lorsqu'elles sont froides, vous pouvez les dresser.

Pour les bouchées de dames à la rose, vous faites la glace rose tendre, avec de l'essence de rose et du rouge; et lorsqu'elles sont glacées, vous semez dessus du gros sucre.

Vous pouvez également les masquer jaunes, en mêlant à la glace du safran et du zeste de citron. De même à l'orange, en colorant la glace avec du rouge et du jaune, et le zeste d'une belle orange bien saine, et toujours en les masquant de gros sucre.

Lorsque vous les masquez à la glace blanche, vous pouvez semer dessus des pistaches hachées ou de petits grains de raisin de Corinthe parfaitement lavés et séchés au four, ou bien vous mêlez du gros sucre avec des pistaches ou avec des raisins.

Bouchées de Monsieur.

Vous faites la moitié de la recette décrite à l'article des croquettes à la parisienne. Vous couchez celles-ci de même que les croquignoles à la Reine, puisque c'est absolument la même chose. Vous les terminez et les cuisez de même; lorsqu'elles sont froides, vous les masquez de marmelade d'abricots et les accouplez deux par deux. Vous les masquez de la même manière que les bouchées de dames, en les glaçant au chocolat, à la rose, à la pistache, à l'o-

range, cédrat, citron et bigarade. Enfin, vous les masquez aussi avec du gros sucre, des pistaches et des raisins de Corinthe.

On glace de la même manière les croquignoles à la française, en les accouplant toujours deux par deux.

CHAPITRE IX.

TRAITÉ DES MASSEPINS.

Massepins moelleux.

Vous pilez bien parfaitement huit onces d'amandes douces (émondées), en les mouillant peu à peu de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, d'eau de rose ou de suc d'un citron; lorsqu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, vous les mettez dans une moyenne poêle d'office avec huit onces de sucre cristallisé passé au tamis de soie. Amalgamez le tout avec une spatule, et placez la poêle sur un fourneau peu ardent, en ayant soin de remuer la pâte d'amandes, afin qu'elle ne s'attache ni au fond ni au bord de la poêle. Lorsque l'humidité de la pâte est évaporée, elle quitte la poêle, en se pelottant en un seul bloc à l'entour de la spatule; alors vous posez le doigt dessus, et si elle ne s'y attache pas, vous continuez de la dessécher. Du moment qu'elle ne s'attache plus au toucher, vous l'ôtez du feu, et continuez de la remuer en ayant soin, avec la spatule, de détacher exactement le peu de pâte qui se fixe au fond et aux parois de la poêle. Après cela, vous versez la pâte sur une feuille de papier saupoudré de sucre fin; mêlez à la pâte du sucre à la vanille, ou telle autre odeur que vous désirez lui donner, comme au zeste de cédrat, d'orange, de citron, bergamotte et de bigarade, ou au café, au chocolat et aux anis.

Cette opération terminée, vous roulez de petites parties de pâte de quatre bonnes lignes de grosseur; lorsque vous avez plusieurs de ces bandes, vous les mettez les unes contre les autres, et les coupez un peu en biais, en leur

donnant quatre pouces de longueur; après quoi vous en formez de petites couronnes, bien rondes, dont la soudure ne doit pas être visible. Vous suivez les mêmes procédés pour préparer le reste de la pâte en petites couronnes, que vous mettez sur une petite grille de laiton que vous aurez placée sur un grand plat rond. Ensuite vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf, et travaillez ce mélange pendant dix minutes avec une cuillère d'argent, en ajoutant quelques gouttes de suc de citron. Vous masquez de cette glace le dessus des couronnes; et à mesure que vous en glacez une, vous reprenez de la glace avec la cuillère pour en masquer une autre. Toute la glace étant employée, vous laissez les couronnes s'égoutter de la glace qui tombe au travers du laiton, que vous enlevez ensuite pour ramasser la glace qui se trouve sur le plat. Vous remettez les couronnes sur le plat, et continuez à les masquer avec le reste de la glace; après quoi vous enlevez avec une fourchette les couronnes, que vous posez sur des feuilles de papier blanc placé sur des plaques de cuivre. Vous mettez au four chaleur modérée, et quinze à vingt minutes après, vous les retirez. Lorsque ces massepins sont colorés d'un blond rougeâtre, et lorsqu'ils sont refroidis, vous les détachez avec précaution, en passant doucement dessous la lame d'un couteau mince.

Ces sortes de massepins sont très-aimables à manger, et d'un glacé réellement séduisant.

Massepins moelleux glacés à la rose et au gros sucre.

Vous les préparez comme les précédens, et mettez dans la glace du rouge végétal pour la colorer d'un beau rose; mais vous tenez cette glace un peu plus ferme que l'autre, attendu que vous étalez celle-ci avec la lame du couteau; et à mesure que vous avez une couronne masquée de glace rose, vous la mettez de ce côté sur du gros sucre (bien égal en grosseur), afin que le sucre s'y attache; après quoi vous les placez sur des plaques couvertes de feuilles de papier; dès que toutes vos couronnes sont ainsi masquées, vous

les mettez au four doux pendant quinze minutes, en observant qu'elles ne doivent pas changer de couleur.

Ces massepins sont plus brillans que les premiers, par l'effet du gros sucre.

Vous pouvez également les masquer de toutes les diverses manières que j'ai indiquées précédemment pour les bouchées de dames.

On en fait encore en forme de petites colonnes de deux pouces de longueur et en croissans.

Massepins moelleux panachés.

Après avoir préparé et masqué vos massepins de la même manière que ci-dessus, vous mettez dans le milieu de la couronne un petit four au chocolat, roulé rond, et que vous mouillez légèrement à sa surface; puis vous cuisez ces massepins comme les précédens.

Lorsque vous les masquez avec de la glace blanche, sur laquelle vous semez des pistaches hachées, alors vous pouvez mettre au milieu un petit four à la rose, jaune ou au chocolat, et vous pouvez, en place de pistaches, mettre de petits grains de raisin de Corinthe. Alors vous masquez le dessus du petit four avec du gros sucre.

Massepins à l'italienne.

C'est la même pâte que ci-dessus, que vous abaissez à une bonne ligne d'épaisseur. Vous la séparez en deux parties égales; sur l'une, vous mettez de petites parties de marmelade (d'abricots ou d'ananas) de la grosseur d'une aveline, et à un pouce de distance; ensuite vous mouillez légèrement le reste de la surface de l'abaisse, sur laquelle vous placez l'autre partie d'abaisse que vous appuyez afin de contenir la confiture entre les deux épaisseurs de pâte; après quoi vous détaillez vos massepins avec un petit coupe-pâte rond ou ovale de douze à quinze lignes de diamètre, en observant que la confiture doit se trouver précisément au milieu.

Cette opération terminée, vous rassemblez les parures; et après les avoir abaissées de même que ci-dessus, vous en préparez des massepins semblables aux autres, et employez encore le reste des parures de la même manière.

Vous fouettez un blanc d'œuf bien ferme, et mêlez avec deux onces de sucre en poudre. Vous en masquez la surface et l'épaisseur des massepins, sur le milieu desquels vous placez droite une belle pistache; ensuite vous les roulez sur du gros sucre bien égal en grosseur, et les placez au fur et à mesure sur des plaques d'office garnies de papier. Quand ils sont colorés d'un blond très-tendre, vous les ôtez et suivez les mêmes procédés pour finir le reste des massepins, que vous avez soin de détacher du papier quand ils sont froids, après avoir reçu leur couleur.

On les masque également de glace royale rose et au gros sucre, ou blanche et aux pistaches hachées, ou glacée au chocolat et au gros sucre; mais alors on doit avoir la précaution de les mettre au four doux, afin que la glace ne fasse que sécher sans prendre couleur.

On peut faire toutes ces sortes de massepins avec de la pâte d'amandes d'avelines; on emploie alors des avelines en place d'amandes douces.

Massepins seringués soufflés.

Après avoir émondé huit onces d'amandes douces, vous les pilez bien parfaitement, en y mettant de temps en temps un peu de blanc d'œuf pour les empêcher de tourner à l'huile, et vous y mêlez dix onces de sucre passé au tamis de soie, que vous aurez travaillé un petit quart-d'heure avec le quart d'un blanc d'œuf. Le tout bien amalgamé au pilon, doit donner une pâte lisse et ferme semblable à la pâte des massepins précédens; ensuite vous mettez cette pâte dans une seringue à massepins, et vous la poussez en la faisant passer par une petite étoile de six lignes de diamètre, dont le tour doit être ceint de rayons, de manière que la pâte étant bien pilée, doit former à sa surface des rayures qu'il faut tâcher de conserver, quoique vous soyez

contraint de former avec vos doigts les massepins, en leur donnant des formes de croissans, de nœuds, de petites volutes et de couronnes de quinze lignes de diamètre (cette forme est la plus jolie). Placez-les au fur et à mesure sur des feuilles de papier posées sur des plaques.

Tous vos massepins ainsi préparés, vous les mettez sur le four sur des planches élevées, afin qu'ils ne reçoivent la chaleur qu'à la surface. Le lendemain matin, vous les mettez à four doux; alors vous leur voyez faire le même effet qu'aux croquignoles à la Reine, mais s'élèvant d'avantage, ce qui leur donne une physionomie fort jolie. Aussitôt qu'ils sont colorés d'un beau blond, vous les ôtez du four; dès qu'ils sont froids, vous les détachez.

On fait ces massepins roses, en joignant dans la pâte du rouge végétal ou du carmin; on la colore pistache, en y mêlant de l'essence de vert d'épinards. Pour les colorer au safran ou à l'orange, on les odorifie de citron, de vanille pilée et de fleur d'orange pralinée.

Ces sortes de massepins demandent le four très-doux, afin que leur couleur ne soit pas altérée par la chaleur.

Massepins seringués ordinaires.

Après avoir pilé huit onces d'amandes douces selon la règle, vous y joignez huit onces de sucre passé au tamis de soie, et un blanc d'œuf, ce qui doit vous donner une pâte ferme et très-liante. Alors vous la passez à la seringue, et la formez de la même manière que la précédente. Vos massepins étant terminés et placés sur des feuilles de papier posées sur des plafonds un peu épais, vous les mettez au four chaleur modérée; aussitôt qu'ils sont colorés d'un beau jaune rougeâtre, vous les ôtez et les détachez du papier étant froids.

On odorifie ces massepins avec de la vanille pilée ou du zeste de citron, de cédrat, de bigarade et d'orange.

CHAPITRE X.

TRAITÉ DES PETITS SOUFFLÉS.

Petits soufflés à la rose.

Mettez dans une petite terrine huit onces de sucre passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf, ce qui vous donnera une pâte un peu ferme; alors vous la travaillez pendant dix minutes, et vous y joignez quelques gouttes d'essence de rose et assez de rouge végétal pour colorer le tout d'un rose vif. Cette opération terminée, — vous roulez cette glace sur le tour (que vous aurez saupoudré de sucre fin) en bandes de la grosseur du doigt. Coupez ces bandes en petits dés, et roulez-les dans le creux de la main. Ayez soin de les mouiller au fur et à mesure que vous aurez formé un petit soufflé, et placez-le de suite dans de petites caisses rondes de neuf lignes de diamètre sur quatre de hauteur. Le tout ainsi préparé, vous appuyez légèrement la surface de chaque soufflé avec le bout du doigt index, que vous mouillez chaque fois dans un verre d'eau, ce qui rend les soufflés brillans et d'un beau glacé à la cuisson.

Vous les mettez au four chaleur douce. Alors vous voyez les soufflés s'élever à plus de six lignes au-dessus des caisses; et après quinze bonnes minutes de cuisson, vous les retirez du four, en observant s'ils sont bien ressuyés à la surface, sinon vous les laissez encore quelques minutes au four; mais ne les perdez pas de vue, car en quelques minutes ils perdent bientôt leur couleur première (qui cependant passe un peu à la cuisson), et deviennent par ce manque de soin de mauvaise mine.

Petits soufflés au chocolat.

Après avoir râpé quatre onces de chocolat, vous le mettez cinq minutes sur du papier à la bouche du four; et pendant ce temps, vous délayez six onces de sucre passé au tamis de soie avec un blanc d'œuf; après quoi vous y

joignez le chocolat qui doit se trouver fondu, et n'être cependant que tiède. Alors le mélange devient très-ferme; vous êtes contraint d'y ajouter un peu de blanc d'œuf pour rendre la glace facile à rouler. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Petits soufflés au safran.

Faites infuser dans un petit moule à dariole une pincée de safran en feuilles, que vous laissez mijoter, afin que l'infusion se réduise à une bonne cuillère seulement; et pendant qu'elle se refroidit, vous travaillez dans une petite terrine huit onces de sucre passé au tamis de soie, avec un blanc d'œuf; dix minutes après, vous y mêlez assez d'infusion pour colorer la glace d'un jaune citron; vous ajoutez un peu de sucre passé au tamis de soie, afin de rendre la glace assez ferme pour pouvoir la rouler aisément. Vous détaillez et terminez vos soufflés ainsi qu'il est démontré ci-dessus.

Petits soufflés printanier.

Vous délayez dans une petite terrine huit onces de sucre avec les trois-quarts d'un blanc d'œuf et une petite cuillerée d'essence de vert d'épinards, pour colorer la glace d'un beau vert pistache. Ajoutez la moitié du zeste d'un cédrat, et terminez l'opération comme de coutume.

Petits soufflés aux avelines.

Après avoir travaillé huit onces de sucre (passé au tamis de soie) avec un blanc d'œuf, vous râpez trois onces d'amandes d'avelines, que vous aurez torréfiées selon la règle, et les mêlez ensuite dans la glace qui se trouve, par ce moyen, rafermie un peu. Alors vous ajoutez du blanc d'œuf, si cela est nécessaire, et terminez ces petits soufflés de la manière accoutumée.

Les soufflés aux amandes amères se préparent de la même manière, en employant quatre gros de ces amandes, que vous pilez parfaitement avec un peu de glace que vous aurez préparée d'ailleurs comme la précédente.

Petits soufflés à la fleur d'orange pralinée.

Vous préparez comme de coutume huit onces de sucre avec un blanc d'œuf; et après l'avoir travaillé pendant dix minutes, vous y mêlez deux gros de fleur d'orange pralinée, et terminez l'opération selon la règle.

Petits soufflés à la vanille.

Pilez avec huit onces de sucre une gousse de vanille, et passez le tout par le tamis de soie. Vous le travaillez avec un blanc d'œuf pendant dix minutes; après quoi vous finissez le procédé comme de coutume.

Petits soufflés au citron.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste d'un beau citron bien jaune et bien sain; ratissez-en la surface pour en détacher tout l'arome du fruit, que vous écrasez sur le tour avec le rouleau; mêlez-le ensuite dans huit onces de sucre travaillé comme d'habitude, avec un blanc d'œuf. Vous procédez pour le reste de l'opération selon la règle.

Les petits soufflés à l'orange, au cédrat et à la bigarade, se préparent de même que les précédens, en employant l'un de ces zestes râpés sur du sucre.

Petits soufflés au gros sucre, aux pistaches et au raisin de Corinthe.

Ces sortes de petits soufflés ne sont autre chose que ceux décrits dans ce chapitre; en voici seulement la différence: Lorsque vos petits soufflés à la rose sont prêts à entrer au four, vous appuyez légèrement leur surface sur du gros sucre, et les mettez ensuite au four. Alors vous obtenez des soufflés à la rose au gros sucre. Pour les soufflés à la rose, aux pistaches, vous odorifez seulement la glace avec de l'essence de rose, sans y mêler du rouge; alors les soufflés seront blancs. Vous les appuyez légèrement sur des pistaches hachées menues, et les mettez au four.

Vous procédez de même pour les soufflés au chocolat,

en les masquant de gros sucre, ainsi que pour les soufflés aux pistaches, ceux à la fleur d'orange, à la vanille, aux avelines, aux zestes de citron, de cédrat, de bigarade et d'orange. Vous pouvez les masquer au gros sucre ou aux pistaches, mêlées avec du gros sucre, ou au gros sucre mêlé avec du raison de Corinthe, que vous aurez choisi petit et bien lavé. Séchez-le un peu à la bouche du four.

Petits fours aux pistaches.

C'est absolument le même appareil que pour les soufflés décrits précédemment; cependant vous mettez un peu plus de sucre, afin de rendre la glace plus ferme, parce que ces petits fours ne sont point en caisse; il faut donc qu'ils se soutiennent d'eux-mêmes.

Voici des détails plus substantiels.

Mettez dans une petite terrine huit onces de sucre avec la moitié du blanc d'un gros œuf, et assez d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie, pour colorer la glace d'un beau vert pistache; ajoutez quelles gouttes d'essence de citron, et travaillez le tout quelques minutes; alors la glace doit se trouver très-ferme, et cependant liante. Vous la roulez en bandes (de la grosseur du petit doigt), que vous coupez ensuite en dés. Puis vous les roulez dans le creux de la main, en ayant soin de les mouiller assez pour rendre leur surface claire et luisante; placez-les à mesure sur une feuille de papier fort, et à six bonnes lignes de distance les uns des autres. Dès que vous avez une demi feuille de papier garni, vous la mettez sur une plaque de cuivre, et l'enfournez.

Il est facile de se convaincre que ces petits fours ont la même préparation que les soufflés; ainsi on pourra faire des petits fours en suivant les préparations contenues dans ce chapitre, et en y joignant un peu plus de sucre, afin de rendre la glace plus propre à ces opérations.

Mais il est important de remarquer que la glace même des soufflés doit être assez ferme pour pouvoir se rouler aisément; sans cela, la glace étant mollette, fait trop d'effet,

et finit par donner une mauvaise mine aux soufflés qui sont plats et difformes. Pour les obtenir bien luisans, vous devez avoir le soin de les mouiller légèrement à leur surface, de même que pour les petits fours en général.

CHAPITRE XI.

PETITS SOUFFLÉS A LA FRANÇAISE.

Vous travaillez dix minutes dans une terrine quatre onces de sucre (passé au tamis de soie) avec deux blancs d'œufs. Vous y mêlez quatre onces de farine tamisée, et continuez à travailler ce mélange pendant quelques minutes. Vous y joignez un peu d'essence de rose et deux onces de sucre travaillées encore quelques minutes; alors l'appareil doit être d'un corps un peu ferme, très-liant et luisant.

Vous couchez ces petits soufflés dans le genre des croquettes à la parisienne; vous donnez à ceux-ci la forme d'une grosse olive, et après les avoir ainsi couchés avec une cuillère à café, vous les mettez sur le four ou dans l'étuve: mais observez que ces endroits doivent être d'une chaleur douce, et placez-les sur des planches, afin que la surface seulement des soufflés soit légèrement séchée. Cinq à six heures après qu'ils se trouvent dans cette position, vous les mettez au four doux. Vous voyez les soufflés se conserver dans leur forme première, et s'élever malgré cela de cinq à six lignes. Vous les retirez dès qu'ils sont colorés d'un blond rougeâtre à peine sensible; et même en les mettant au four très-doux, vous les obtenez très-blancs.

On peut colorer cette préparation en rose, en vert et en jaune.

CHAPITRE XII.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS.

Petits biscuits soufflés à la fleur d'orange.

Fouettez trois blancs d'œufs bien fermes; mêlez huit onces de sucre passé au tamis de soie et une once de fleur

d'orange pralinée, que vous avez hachée légèrement. Garnissez de cet appareil de petites caisses plissées, de neuf lignes de diamètre sur neuf de hauteur; mais ayez soin de ne les emplir qu'à moitié, et quand les biscuits sont en caisse, masquez-les un peu épais de sucre passé au tamis de soie, et mettez-les ensuite dans un lieu humide pour aider ce sucre à fondre. Après cela vous mettez au four doux, et les retirez de belle couleur.

Ces petits biscuits doivent s'élever de quelques lignes au-dessus de la caisse, en formant un soufflé léger, très-clair et brillant.

Petits biscuits soufflés aux avelines.

Vous émondez trois onces d'avelines, que vous coupez en filets très-minces, et les mettez au four doux pour les colorer légèrement. Pendant qu'elles refroidissent, vous fouettez trois blancs d'œufs, dans lesquels vous mêlez huit onces de sucre passé au tamis de soie, et les avelines. Vous terminez les biscuits comme les précédens; vous pouvez semer dessus des avelines hachées très-fines, et mêlées avec un peu de blanc d'œuf et deux cuillerées de sucre.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner des biscuits soufflés aux amandes ordinaires, en préparant celles-ci de même que les avelines.

Petits biscuits soufflés aux pistaches.

Après avoir émondé quatre onces de belles pistaches, vous en coupez la moitié en filets, et le reste vous le hachez légèrement. Vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes, dans lesquels vous mettez les filets de pistaches, et huit onces de sucre passé au tamis de soie. Ensuite vous garnissez les caisses, et saupoudrez légèrement la surface des biscuits. Dès que ce sucre est fondu, vous semez dessus les pistaches hachées, et mettez les soufflés au four doux. Otez-les lorsqu'ils seront colorés d'un beau jaune rougeâtre.

On peut mêler avec les pistaches hachées du gros sucre, ce qui produit un joli effet.

CHAPITRE XIII.

AVELINES GLACÉES A LA ROYALE.

Vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre, (passé au tamis) que vous travaillez avec un œuf pendant dix minutes. Vous roulez dans cette glace deux onces d'avelines que vous aurez légèrement torréfiées, et les placez deux par deux, en les dégageant autant que possible de la glace, afin qu'elles s'en trouvent seulement masquées. Vous les placez sur du papier fort et à six lignes de distance. Vous les groupez également trois par trois en formant le trèfle. Sur ces trois, vous pouvez en placer une quatrième; ensuite vous mettez encore deux onces d'avelines dans le reste de la glace, et les roulez et glacez de même que les précédentes. Vous les mettez au four chaleur douce; et lorsqu'elles sont colorées d'un beau blond, vous les retirez et les détachez du papier quand elles sont froides.

Amandes soufflées à la Royale.

Après avoir émondé quatre onces douces (que vous choisissez petites et bien grasses), vous les mettez au four doux, et lorsqu'elles sont légérement colorées, vous les retirez. Pendant qu'elles refroidissent, vous préparez la même dose de glace que ci-dessus ; mais vous la colorez en un beau rose. Vous glacez et groupez vos amandes de la même manière que les avelines, et les mettez au four très-doux, afin que le rose se conserve de belle couleur.

Noix vertes glacées à la Royale.

Après avoir épluché parfaitement trente-six à quarante moitiés de noix vertes, vous les mettez sécher légèrement à la bouche du four, et lorsqu'elles sont refroidies, vous les glacez de même que les avelines; vous glacez chaque moitié de noix séparément, afin de les conserver entières.

Vous les placez de même sur les feuilles de papier, et leur donnez une belle couleur blonde à four doux.

Pistaches glacées à la Royale.

Après avoir émondé trois onces de belles pistaches, vous les faites sécher légèrement à la bouche du four; quand elles sont bien froides, vous les glacez de même que les avelines, mais vous groupez celles-ci six par six, et huit par huit, en forme de rosace.

On peut également glacer les avelines, les amandes douces, les noix et les pistaches au chocolat, en joignant du chocolat dans la glace, de même à la rose en colorant la glace rose; et au citron en mêlant à la glace le zeste d'un citron bien sain. Vous mettez du safran pour colorer d'un beau jaune citron, aux pistaches en colorant la glace d'un vert tendre avec de l'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie.

CHAPITRE XIV.

MACARONS SOUFFLÉS.

Macarons soufflés aux amandes amères.

Émondez douze onces d'amandes douces et quatre d'amères; coupez-les en filets de la largeur des amandes; mêlez-les avec quatre onces de sucre (passé au tamis de soie) et le quart d'un blanc d'œuf; mettez-les sur un grand plafond séché au four doux, pour qu'elles se colorent d'un blond à peine sensible. Pendant qu'elles refroidissent, vous mêlez dans une moyenne terrine vingt onces de sucre (passé au tamis de soie) avec deux blancs d'œufs, et travaillez cette glace pendant un quart d'heure; après quoi vous y mêlez parfaitement les amandes pour qu'elles soient également glacées. Alors vous mettez un macaron au four, et, s'il se conserve de belle forme, vous couchez l'appareil; mais si, par hasard, la glace tombait du macaron, alors on doit ajouter un peu de sucre. Si au contraire la glace était trop ferme, et si vos macarons n'avaient point de liant, vous

ajouteriez un peu de blanc d'œuf. Vous mouillez le dedans de vos mains, et y roulez une cuillerée d'appareil, que vous couchez par petites parties de la grosseur d'une noix-muscade. Après les avoir ainsi toutes détaillées, vous trempez vos mains dans de l'eau, pour mouiller ensuite la surface des macarons que vous touchez légèrement. Mettez-les sur des plaques au four doux, que vous aurez soin de former pendant vingt minutes, et observez vos macarons. S'ils se trouvent d'un beau blond clair, et résistant au toucher, vous les retirez du four, sinon vous les laissez le temps nécessaire à leur parfaite cuisson : dès qu'ils sont froids, vous les détachez.

Macarons soufflés au chocolat et au gros sucre.

Emondez une livre d'amandes douces et coupez-les en filets, après quoi vous les pralinez, en les mêlant avec quatre onces de sucre et le quart d'un blanc d'œuf. Laissez-les sécher au four doux sans qu'elles prennent couleur. Pendant qu'elles se refroidissent, vous mêlez dans une moyenne terrine une livre de sucre très-fin avec deux blancs d'œufs. Le tout étant travaillé avec la spatule, pendant douze à quinze minutes, vous y mettez huit onces de chocolat râpé (fondu à la bouche du four pendant cinq minutes), ce qui raffermit la glace; alors vous y joignez le blanc d'œuf nécessaire et y amalgamez les amandes parfaitement. Le macaron doit être du même corps que le précédent. Couchez-le de même sur des feuilles de papier fort; et, après les avoir légèrement mouillées à leur surface, vous prenez chaque macaron que vous appuyez un peu sur du gros sucre, du côté du dessus, et, au fur et à mesure, vous les remettez à leur place sur le papier. Aussitôt que vous avez une demi-feuille masquée de gros sucre, vous mettez les macarons sur une plaque de cuivre au four doux que vous fermez. Lorsque le reste se trouve terminé, vous les mettez au four. La cuisson est la même que ci-dessus.

Macarons soufflés aux avelines et au gros sucre.

Après avoir émondé une livre d'avelines, vous les coupez

en filets et les pralinez. Séchez-les comme les précédentes, et préparez vingt onces de sucre (passé au tamis de soie) avec deux blancs d'œufs. Après un quart d'heure de travail, vous y mêlez les avelines froides, et terminez ces macarons de la même manière que ci-dessus, en les masquant de gros sucre. La cuisson est la même.

Macarons soufflés aux noix vertes.

Epluchez une livre de noix vertes et coupez-les par filets; après cela vous les mêlez avec quatre onces de sucre et le quart d'un blanc d'œuf, et les faites sécher au four. Pendant qu'elles refroidissent, vous préparez la glace comme de coutume, avec deux blancs d'œufs et vingt onces de sucre très-fin. Vous y joignez les amandes, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

On fait également ces sortes de macarons soufflés (qu'on nomme ordinairement *tourons*) livre par livre, c'est-à-dire qu'une livre de sucre suffit pour les amandes, tandis que, dans ces recettes, j'en ai toujours vingt onces, ce qui rend les macarons plus légers et plus brillants; mais si la glace se trouvait trop claire, alors ces quatre onces deviendraient funestes aux macarons.

CHAPITRE XV.

MACARONS AUX AVELINES ET AUX AMANDES AMÈRES.

De tous nos appareils de petits fours, celui-ci est, sans contredit, le plus difficile à bien réussir, tant dans sa préparation que dans sa cuisson, qui réclame le four à son déclin; c'est-à-dire que c'est après avoir cuit tous les autres petits fours que l'on peut penser à cuire le macaron; car, après cette cuisson, je crois qu'il serait impossible de vouloir en tenter aucune autre.

Si, inconsidérément, on met le macaron à four un peu trop chaud, celui-ci, agissant trop vite, fait monter le macaron, qui bientôt après retombe, et devient par ce triste résultat d'une mauvaise mine. Cependant il est un moyen de fixer cette cuisson: après dix à douze heures que le four

a été chauffé, vous mettez une demi-douzaine de macarons d'épreuves sur six petits fragmens de papier, et vous les placez ensuite au fond, au milieu, à droite et à gauche du four, que vous fermez pendant quarante à quarante-cinq minutes; après quoi vous devez retirer vos macarons beaux et de bonne couleur. Mais si, dans le cas contraire, ils se trouvent minces et trop colorés par dessous, alors le four aura encore trop de chaleur d'âtre. Pour remédier à cet inconvénient, on place les feuilles de macarons sur des plaques de cuivre.

Relativement à la préparation de l'appareil, il est important de mettre les amandes passer la nuit sur le four après les avoir émondées, afin de les avoir sèches le lendemain, ou seulement de les mettre le matin pour les avoir sèches le soir. Une chose plus essentielle encore, c'est d'avoir la précaution de casser les blancs à mesure que vous les employez, et de les casser séparément sur une assiette, en observant qu'ils soient purs, sans la plus légère odeur et sans le plus petit indice de jaune, attendu que ce dernier devient funeste à l'appareil; car la plus petite partie d'un jaune rend tous les macarons d'une cuisson du plus mauvais effet.

Macarons aux avelines.

Mettez dans un grand poêlon d'office quatre onces d'amandes d'avelines telles qu'elles sortent de la coquille, et torréfiez-les sur un feu modéré, en les remuant continuellement avec une grande cuillère d'argent. Aussitôt que les avelines commencent à se colorer, que la pellicule se détache, vous les retirez du feu pour parer aussitôt les amandes. Cette opération faite, vous recommencez trois fois encore la dose d'avelines, afin d'en avoir une livre.

Vous commencez par piler les quatre onces d'avelines qui ont été préparées les premières, et qui doivent se trouver froides; sans cela, il faudrait attendre qu'elles le fussent. Vous avez soin de les mouiller par intervalle avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner à l'huile; et, lorsqu'aucun fragment n'est plus aperçu, vous retirez les amandes du mortier, que vous remplacez par quatre

onces pilées de la même manière, et avec les mêmes attentions que les premières. Vous recommencez deux fois encore la même opération, afin que la livre d'avelines soit parfaitement pilée; vous la réunissez dans le mortier, et la pilez avec une livre de sucre et deux blancs d'œufs pendant dix minutes; ensuite vous y joignez deux livres de sucre (passé au tamis de soie), que vous aurez travaillé pendant dix minutes avec six blancs d'œufs. Amalgamez parfaitement le tout avec une spatule, et, après avoir remué pendant cinq à six minutes, l'appareil doit se trouver mollet; pourtant les macarons ne doivent pas s'élargir lorsque vous les couchez : s'ils se trouvent trop fermes, alors vous y mêlez le blanc d'œuf nécessaire pour qu'ils s'attachent au doigt en y touchant.

Ensuite vous mettez au four six macarons d'épreuves; et, après leur cuisson, vous mouillez l'intérieur de vos mains, dans lesquelles vous roulez une cuillerée d'appareil. Couchez les macarons de la grosseur d'une noix-muscade, et continuez ainsi à former vos macarons; après quoi vous trempez vos mains dans de l'eau, et les posez ensuite légèrement sur les macarons, afin de les rendre luisans à leur surface; vous les mettez au four que vous fermez hermétiquement pendant trois quarts d'heure. Vous devez les retirer de belle couleur et de bonne mine.

On doit avoir l'attention de coucher les macarons à un pouce de distance entr'eux, et de les former aussi ronds que possible.

On couche également ces macarons en forme de grosses olives, sur lesquelles on sème du gros sucre, et quelquefois mêlé de pistaches hachées. On les garnit encore en forme de hérisson, en piquant à leur surface des filets de pistaches.

Macarons aux amandes amères.

Après avoir émondé et lavé une livre d'amandes amères, vous les mettez pour douze heures sur le four ou dans l'étuve; ensuite vous commencez à en piler la moitié lorsqu'elles sont froides, avec le quart d'un blanc d'œuf; et, à

mesure que vous pilez, vous y mêlez un peu de blanc, afin qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles sont parfaitement broyées, vous les ôtez du mortier, où vous pilez le reste des amandes, de la même manière que les premières. Après cela, vous réunissez le tout et le pilez avec une livre de sucre et deux blancs d'œufs; vous y joignez deux livres de glace que vous aurez préparée comme ci-dessus (avec deux livres de sucre et six blancs d'œufs).

Après avoir bien amalgamé l'appareil, que vous aurez soin de tenir aussi mou que le précédent, vous terminerez vos macarons en suivant les procédés donnés pour les précédens.

Les macarons aux amandes douces se préparent de même que ceux-ci, avec cette différence que vous employez une livre d'amandes douces en place d'amandes amères.

Je ne parlerai point des pralines, ni du sucre soufflé, attendu que ces sortes de bonbons ne regardent nullement le four.

Fleur d'orange pralinée à la pâtissière.

Choisissez cette fleur fraîche cueillie, blanche et bien nourrie. Vous en épluchez six livres, ce qui ne vous donnera réellement que trois livres de fleurs; alors faites cuire au soufflé trois livres de sucre royal; versez dedans ces fleurs que vous aurez pressées dans un seau d'eau de puits; faites cuire le sucre à la grande plume, en ayant soin d'enfoncer la fleur d'orange, que vous ôtez aussitôt de dessus le feu, en la remuant avec la spatule, afin de graisser le sucre en cassonnade. Alors vous mettez sécher la fleur d'orange sur le four ou dans l'étuve, en ayant soin de la frotter dans les mains par intervalle, en y mêlant une livre de sucre royal passé au tamis de soie, ce qui blanchit et élargit les fleurs; le lendemain vous la mettez dans des bocaux.

Cette fleur d'orange n'est pas très-blanche; mais elle a plus de parfum, et convient mieux à notre genre de travail que celle que l'on obtient plus blanche et plus large, en procédant de cette manière.

Lorsque la fleur d'orange est cuite comme la précédente,

c'est-à-dire au moment où vous retirez la bassine du feu, vous égouttez la fleur sur un tamis, et, quelques minutes après, vous la versez sur une grande feuille de papier, en y mêlant une livre et demie de sucre royal passé au tamis de soie. Vous la placez sur le four ou dans l'étuve, et la remuez de temps en temps afin de l'élargir. Etant bien sèche, les feuilles sont larges et blanches; alors vous la conservez dans des bocaux.

Après avoir égoutté la fleur d'orange, vous travaillez son sirop pour le faire devenir en cassonade, que vous employez dans les assaisonnemens.

CHAPITRE XVI.

TRAITÉ DES CONFITURES.

Observation. Cette aimable partie réclame des soins vraiment minutieux. Aussi, lorsqu'elle est bien faite, elle donne du ton et de l'élégance à nos entremets modernes; elle en fait tout l'éclat; mais aussi autant elle nous est propice étant belle, autant elle nous devient désavantageuse lorsqu'elle est mal confectionnée. Cependant, en employant de beaux fruits et de beau sucre, on peut, avec des soins, obtenir des confitures qui ne laissent rien à désirer.

Mais une chose qui se trouve nuisible à leur parfaite réussite, c'est que dans nos maisons pâtissières où la consommation est grande, on a la mauvaise habitude de faire les confitures en général en trop grande dose à-la-fois : par exemple, quand on fait trente-six à quarante livres de gelée de groseilles à-la-fois, assurément il est de toute impossibilité d'obtenir les mêmes résultats que si on n'en cuisait que la moitié. De plus, la confiture restant long-temps dans le cuivre, contracte un goût d'empyreume : elle perd une partie de sa couleur naturelle, attendu que l'action du feu agissant sur elle trop long-temps, finit par colorer les parties qui touchent les côtés de la bassine, même malgré les soins de l'éponge mouillée que l'on passe ordinairement à l'entour de l'intérieur de la bassine, pendant la cuisson du sucre et des confitures en général.

C'est pourquoi il est important de procéder en petit, afin de réussir d'une manière satisfaisante.

C'est ce que je vais faire moi-même.

Remarque. On doit avoir l'attention de ne couvrir les pots de confiture que le lendemain qu'elles ont été faites, afin qu'elles soient parfaitement froides. A l'égard des ronds de papier qui entrent dans les pots, on doit les couper exactement du diamètre de la surface des confitures sur laquelle on les pose, après les avoir imbibés d'eau-de-vie : les pots étant ensuite couverts parfaitement avec un double papier, vous les placez dans une armoire qui doit être dans un lieu toujours sec.

Manière de clarifier le sucre.

On doit choisir le sucre d'une belle blancheur, léger, d'un grain brillant et non poreux. Les belles cassonades de la Martinique et de la Havane sont encore assez propres à ce genre de travail ; mais néanmoins on doit de préférence employer du sucre en pain et de bonne qualité.

Mettez dans un poêlon d'office deux blancs d'œufs que vous fouettez avec deux verres d'eau. Lorsque ce mélange est bien blanchi, vous y versez quinze verres d'eau ; remuez parfaitement, et retirez deux verres de ce liquide que vous conservez de côté ; ensuite vous mêlez dans la poêle huit à neuf livres de beau sucre concassé menu. Placez le tout sur un feu modéré, aussitôt que l'ébullition a lieu, mettez la bassine sur l'angle du fourneau, afin que l'écume se jette de côté ; alors vous versez le quart de l'eau conservée dans le sirop que vous écumez. A mesure que l'écume monte, vous y versez un peu d'eau conservée ; et, quand le sucre est débarrassé de toute son écume, et que celle-ci paraît légère et blanchâtre, et qu'ensuite elle a tout-à-fait disparu, vous passez le sirop dans un tamis de soie ou dans une serviette légèrement mouillée.

Les praticiens reconnaissent six cuissons de sucre qui règlent nos travaux ; en voici l'analyse :

Première cuisson ; sucre au lissé.

Le sucre étant clarifié, vous le mettez sur le feu ; et, après quelques momens d'ébullition, vous prenez un peu de sucre au bout du doigt index, en l'appuyant sur le pouce que vous séparez aussitôt ; alors le sucre doit former un petit filet à peine sensible qui se rompt de suite. Cette cuisson est au petit lissé ; mais si, au contraire, le sucre s'allonge un peu plus, c'est le signe qu'il est au grand lissé.

Deuxième cuisson ; sucre au perlé.

Le sucre ayant reçu quelqu'ébullition de plus que le précédent, vous en prenez de nouveau entre les doigts que vous séparez de suite ; alors le sucre s'étend en formant un fil qui se rompt. Cette cuisson indique le petit perlé ; aussitôt que le sucre s'étend d'un doigt à l'autre sans se rompre, alors il se trouve cuit au grand perlé. Voici encore un signe qui caractérise cette cuisson : les bouillons forment à leur surface comme des perles rondes et serrées.

Troisième cuisson ; sucre au soufflé.

Vous continuez la cuisson du sucre dans lequel vous trempez une écumoire que vous frappez aussitôt sur la bassine ; vous soufflez à travers cette écumoire, afin d'en faire sortir de petites bouteilles, ce qui indique la cuisson au soufflé.

Quatrième cuisson ; sucre à la plume.

Donnez encore quelques bouillons au sucre ; et, après y avoir trempé l'écumoire, vous la secouez fortement pour en dégager le sucre qui s'en sépare aussitôt en formant une espèce de filasse volante ; c'est alors que le sucre a acquis la cuisson dénommée à la grande plume.

Cinquième cuisson ; sucre au cassé.

En donnant un peu plus de cuisson que ci-dessus, vous trempez le bout du doigt dans un verre d'eau fraîche, en-

suite dans le sucre, et bien vite après dans l'eau froide, de manière que vous détachez ce sucre de votre doigt; alors, il doit se briser net en formant de petits éclats. Cette cuisson distingue le sucre au cassé; mais si, en le présentant sous la dent, il s'y attache, alors le sucre n'a atteint que la cuisson du petit cassé.

Sixième cuisson; sucre au caramel.

Lorsque le sucre a atteint le degré indiqué ci-dessus, il passe rapidement au caramel; car, dès qu'il perd sa blancheur et qu'il commence à se colorer d'une teinte à peine sensible à la vue, alors il est réellement au caramel, cuisson importante pour notre pâtisserie moderne, puisque c'est avec ce sucre que nous groupons nos pièces montées, et que nous glaçons une infinité d'entremets distingués. Nous devons employer cette cuisson de préférence à celle dite au cassé, attendu que cette dernière est sujette à tourner au gras, ce qui rend bientôt le sucre en cassonade. Quand cela arrive, nous sommes obligés de faire cuire le sucre de nouveau, ce qui lui donne toujours plus de couleur qu'il n'en aurait d'abord eu, si nous avions eu le soin de le cuire un peu plus qu'au cassé.

Marmelade d'abricots.

Ayez de beaux abricots de plein-vent. Choisissez-les jaunes en couleur et de bonne maturité, c'est-à-dire pas trop mûrs. Pelez-les légèrement; ôtez les noyaux, émincez-les, et pesez-en douze livres que vous versez dans une moyenne poêle d'office. Ajoutez neuf livres de beau sucre en poudre; placez le tout sur un fourneau ardent, après quoi vous remuez la préparation avec une longue spatule de bois que vous passez sans discontinuer ça et là sur toute la surface de la poêle, afin d'éviter que la marmelade ne s'y attache. Pour vous assurer de sa cuisson à point, vous en laissez tomber quelques gouttes dans un verre d'eau fraîche; et, si elle ne s'étale pas dans l'eau, c'est le signe qu'elle est cuite. Voici un autre procédé:

Vous en prenez un peu que vous broyez entre le bout du pouce et de l'index ; alors, si elle forme un filet, en séparant les doigts, vous pouvez de suite retirer du feu et la mettre dans des pots.

Autre procédé de cette marmelade.

Vos abricots étant préparés de la même manière que ci-dessus, vous les mettez dans la poêle d'office avec la moitié du sucre seulement (quatre livres et demie), et avec la spatule vous remuez la marmelade sur le feu. Dès que le fruit commence à vouloir prendre la consistance de marmelade, vous y joignez le reste du sucre que vous aurez clarifié et fait cuire au grand lissé. Terminez l'opération de même que la précédente.

Cette marmelade étant préparée avec soin et de beau sucre, a quelque chose de plus clair que la première.

On emploie les procédés décrits ci-dessus pour la confection des marmelades de pêches, de prunes de mirabelle et de reine-claude.

Manière de confire les cerises.

On doit choisir de préférence celles qui sont claires, transparentes, colorées d'un rouge pâle et de bonne maturité. Vous en ôtez les queues et les noyaux ; vous en parez douze livres que vous mêlez dans dix de sucre clarifié et cuit au grand lissé. Couvrez la bassine ; et, après quelques bouillons couverts, vous les écumez et les ôtez du feu. Versez le tout dans une grande terrine de grès. Le lendemain matin, vous égouttez les cerises sur un grand tamis ; vous joignez le jus d'une livre de groseilles blanches dans le sirop que vous écumez, et faites cuire à la grande plume ; après quoi, vous y mêlez les cerises et leur donnez une dixaine de bouillons couverts. Vous les enlevez de dessus le fourneau, et après les avoir écumées, vous les versez dans des pots que vous emplissez à un pouce près du bord. Lorsque les cerises sont froides, vous les masquez d'un doigt de gelée de groseilles.

Procédé pour confire le verjus.

Ayez six livres de beau verjus que vous égrenez, et fendez les grains légèrement sur le côté, afin d'en séparer les pepins avec le bec d'une plume. Cette opération terminée, vous les jetez dans une poêle qui contiendra assez d'eau bouillante pour baigner aisément la surface du fruit, auquel vous faites jeter quelques bouillons couverts ; après quoi vous posez la bassine sur un feu doux, et la couvrez bien parfaitement afin que le verjus retrouve sa couleur primitive. Laissez le tout dans cet état pendant cinq à six heures, puis égouttez le fruit sur un tamis, et versez-le ensuite dans six livres de sucre clarifié et cuit à la petite plume. Faites-lui jeter deux ou trois bouillons couverts, et après l'avoir ôté du feu, écumez-le et mettez-le dans les pots.

Verjus transparent.

Vous prenez six livres de beau verjus bien vert et de bonne maturité ; et, après l'avoir pelé et en avoir ôté les pepins, vous le jetez dans six livres de sucre cuit à la grande plume, et lui donnez douze à quinze bouillons couverts ; vous le retirez du feu, l'écumez et le mettez dans les pots.

Marmelade de verjus.

Après avoir ôté les pepins de six livres de beau verjus, vous le faites blanchir dans une poêle d'eau bouillante. Lorsqu'il est monté à la surface de l'eau, vous le couvrez hermétiquement, et placez la bassine sur un feu doux. Deux heures après, vous laissez refroidir le tout ; ensuite, vous égouttez le fruit et le passez par le tamis, pour en extraire tout le suc que vous faites réduire sur un feu ardent. Dès qu'il commence à quitter le fond de la poêle, vous y mêlez six livres de sucre cuit à la grande plume. Après quelques légères ébullitions, vous versez promptement cette marmelade dans des pots.

Manière de confire les framboises.

Choisissez des framboises d'une égale grosseur, d'un rouge clair et surtout n'étant pas trop mûres. Vous en pesez six livres dont vous aurez ôté les queues, et les jetez ensuite dans six livres de sucre clarifié et cuit à la petite plume. Donnez-leur une douzaine de bouillons couverts; écumez-les, et versez-les doucement dans une grande terrine que vous luttez d'un rond de papier percé çà et là. Le lendemain matin, vous égouttez avec soin le fruit sur un tamis, et le versez légèrement dans des pots que vous ne garnissez qu'à moitié. Ensuite vous joignez le jus de deux livres de cerises, passées à la chausse, dans le sirop que vous écumez et faites cuire à la nappe; après quoi, vous le versez sur les framboises. Dès qu'elles sont froides, vous les masquez d'un peu de gelée de groseilles.

On fait également ces sortes de confitures d'une seule cuisson; mais je préfère la manière précédente, attendu que les framboises sont parfaitement atteintes par le sirop qui en resserre la chair, et par là elles se conservent plus long-temps.

Gelée de groseilles roses framboisées.

Prenez vos groseilles d'un beau rouge transparent et bien mûr. Pesez-en sept livres et trois de groseilles blanches; plus deux livres de framboises blanches. Pressez le tout sur un tamis de crin un peu serré; versez le jus que le fruit aura donné sur neuf livres de sucre royal cassé en petit morceaux. Placez le tout sur un feu ardent, en ayant soin d'ôter (avec l'écumoire de cuivre rouge) l'écume au fur et à mesure qu'elle paraîtra. Lorsque vous voyez l'ébullition devenir plus serrée, vous sortez l'écumoire de la gelée; et après l'avoir remuée, vous la penchez pour en laisser tomber la gelée qui, alors, doit former la nappe, en quittant l'écumoire : alors, la gelée est cuite convenablement.

On peut également s'assurer de sa cuisson, en versant

un peu de gelée sur une assiette que l'on expose quelques minutes dans un lieu frais; alors elle doit quitter l'assiette. Ce procédé par fois devient nuisible à la cuisson à point, car pendant que la gelée se refroidit, l'ébullition a toujours lieu; cet espace de temps est donc de trop, mais les praticiens seuls peuvent empêcher ces mauvais effets.

A l'égard de la gelée de groseilles rouges, on emploie les mêmes procédés que ci-dessus, avec cette différence, qu'on prend toutes groseilles rouges. On peut y mêler des framboises rouges.

Gelée de groseilles blanches.

Après avoir égrainé douze livres de belles groseilles blanches que vous aurez choisies transparentes, grosses et bien mûres, vous les jetez dans dix livres de sucre clarifié, cuit au grand lissé. Vous ôtez la bassine du feu, et, avec l'écumoire, vous remuez légèrement la gelée. Vous y faites jeter deux bouillons; après quoi vous la passez par une étamine neuve, que l'on aura eu soin de laver avant. Cette opération terminée, vous remettez la gelée sur le feu en ayant soin, avec une petite éponge mouillée, de ressuyer les côtés de la poêle, afin d'éviter que l'extrême chaleur ne colore la gelée à l'entour de l'ébullition. Vous l'écumez et terminez sa cuisson comme la précédente.

On fait également cette gelée, en passant le jus du fruit par la chausse; après quoi on le pèse et on le verse sur le même poids de sucre royal cassé très-fin; puis, on cuit cette gelée à grande ébullition, ce qui n'est pas long, et on la termine selon la règle.

Il est très-difficile d'obtenir cette sorte de gelée très-belle, attendu que les groseilles blanches ne sont pas du tout propices à ce travail.

Gelée de groseilles violettes.

Prenez deux livres de beaux cassis que vous mêlez à dix livres de groseilles rouges. Le tout passé par le tamis, vous versez le jus sur neuf livres de sucre cristallisé concassé,

et suivez le reste du procédé décrit pour la gelée de groseilles roses.

Ce cassis donne à la gelée une légère teinte de violet qui n'est pas désagréable à l'œil; et au goût, on ne s'aperçoit pas de ce mélange de fruits.

Ces sortes de confitures conviennent seulement pour garnir nos entremets de pâtisserie.

Gelée de groseilles de Bar.

Prenez de belles groseilles blanches, très-claires, et les plus grosses possibles. A mesure que vous les égrenez, vous retirez avec précaution les pepins avec le bec d'une plume. Enfin, quand cette longue partie de l'opération est faite, vous versez le fruit dans douze livres de sucre royal cuit à la grande plume. Vous retirez aussitôt la poêle du feu, et, avec l'écumoire vous remuez légèrement la gelée que vous remettez ensuite sur le feu pour lui donner un bouillon couvert seulement. Vous la retirez du feu, et après l'avoir écumée, vous la versez dans des pots, ou de préférence dans de petits verres destinés à ces confitures.

La gelée de groseilles rouges de Bar se prépare de même en employant ces groseilles en place des blanches.

Gelée d'épine-vinettes.

On doit choisir ce fruit d'un beau rose, et de bonne maturité; vous l'égrenez et l'épepinez de la même manière que les groseilles de Bar; ensuite vous versez la gelée dans du sucre cristallisé du même poids que le fruit, cuit à la grande plume. Retirez la bassine du feu; remuez légèrement la gelée avec l'écumoire; remettez-la sur le feu, pour lui faire jeter un bouillon couvert. Ecumez-la, et versez-la dans les pots ou petits verres.

Gelée de coings.

Prenez cinquante gros coings, et après les avoir essuyés avec une serviette, vous les émincez menus, et les faites cuire dans une grande bassine avec assez d'eau filtrée pour les baigner seulement à leur surface. Quand ils sont doux

à la pression du doigt, vous les versez sur un tamis, et filtrez ensuite le jus à la chausse. Vous pesez ce jus, et prenez le même poids de sucre royal, que vous faites cuire au cassé. Vous y joignez le fruit, et suivez cette gelée en l'écumant et en la cuisant à la nappe, de même qu'il est démontré pour la gelée de groseilles roses, attendu que c'est la même cuisson. Garnissez les pots.

Gelée de pommes.

Prenez cinquante belles pommes de vrai rainette; coupez chacune d'elles en quatre; pelez-les et ôtez-en les cœurs. Vous les émincez et les mettez dans une bassine avec l'eau nécessaire pour les mouiller seulement à leur surface. Vous les faites cuire, et les jetez ensuite sur un tamis pour en extraire le jus que vous passez après cela à la chausse, deux ou trois fois, afin de l'obtenir clair, fin; et, après avoir pesé ce jus, vous prenez le même poids de beau sucre cristallisé que vous faites cuire au cassé; vous y mêlez le fruit; vous écumez la gelée et la cuisez à la nappe, comme il est démontré précédemment, et mettez la gelée dans des pots.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

NEUVIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES PIÈCES MONTÉES DU GENRE PITTORESQUE,

Telles que le grand cabinet chinois, l'ermitage sur un rocher, le pavillon turc, le berceau parisien, la fontaine moderne, le temple antique sur un rocher, le belvédère égyptien, le pavillon rustique, la grande rotonde, le pavillon français, la chaumière chinoise, la tente à la française, la grande cascade égyptienne, le pavillon vénitien, le pavillon indien.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

Cette collection de pièces montées diffère singulièrement de celles consignées dans la cinquième partie de cet ouvrage. Ses dessins sont plus corrects et plus élégans. Leur forme se rapproche davantage du genre pittoresque; et, cependant, je fus encore contraint de me restreindre dans mes largeurs, attendu que tous ces objets de goût doivent être exécutés en pâtisserie, c'est-à-dire en pâte d'amandes et d'office, ou en pastillage de couleur. Ces dessins sont au nombre de quinze, ce qui ne remplit pas mon but, en ayant disposé cinquante. J'ai été forcé de prendre ce parti, afin que cet ouvrage se trouvât d'un prix plus modéré et plus convenable à tous les hommes du métier. Les mêmes motifs m'ont obligé de réduire ce travail, que j'avais conçu dans le format in-folio, ce qui produit un assez

mauvais effet sur les dessins qui, par ce résultat, se trouvent ployés, tandis que dans le format que j'avais d'abord choisi, ils avaient plus d'ensemble et plus de grâce. Ce qui me déplût singulièrement, ce fut la nécessité de réduire ces dessins dans leur hauteur et largeur, et surtout dans leur nombre que j'aurais pu porter à plus de cent cinquante. Ils ne sont pas perdus, je l'espère, pour les jeunes praticiens, puisque je me propose, dans la suite, de donner un traité particulier de cette partie séparément. Il pourra comprendre cent cinquante de ces dessins pittoresques qui seront suivis de mes projets d'architecture, de leur coupe et élévation, et d'un traité sur le mastic que j'ai composé, et avec lequel j'ai exécuté ma grande colonne triomphale.

Les pâtissiers adroits et de bon goût pourraient aisément, ce me semble, ajouter à ces quinze dessins, en exécutant dans le genre de ceux-ci les soixante-cinq dessins figurées dans la série des pièces montées de la cinquième partie ; mais, pour cela, il est de rigueur de rendre les détails de ces sortes de colifichets plus corrects et plus élégans, attendu que je les ai composés les plus simples possible, pour en faciliter davantage l'exécution en pâtisserie mangeable.

Je vais donner quelques détails sur ces jolies pièces montées qui doivent, à l'avenir, faire l'ornement de nos tables opulentes parisiennes. On doit, je pense, donner la préférence au genre de la cinquième partie, attendu qu'il est plus appétissant, sous ce rapport que les détails des pièces sont réellement en pâtisserie mangeable ; mais le plus important encore, c'est l'avantage qu'elles ont de pouvoir être exécutées en très-peu de temps, puisqu'en deux jours, on produit quatre de ces sortes de grosses pièces (1),

(1) Pendant les mois de juin, juillet et août 1814, il se donna six grands dîners d'ambassadeurs, dans les superbes galeries des Relations extérieures. Certes, cette saison n'est pas propre à la pâtisserie, et cependant, en deux jours, j'ai fait ma partie, qui se compose d'habitude de quatre grosses pièces de fonds, quatre de colifichets, huit entremets de pâtisserie, huit de sucre et quatre entrées.

tandis que, pour en obtenir quatre du genre pittoresque, on mettrait au moins dix à douze jours. Mais, il faut le dire, ces dernières sont infiniment plus agréables pour nos grands extraordinaires, où nous devons exécuter trente à quarante de ces colifichets pour être servis le même jour. Voilà véritablement où nous devons faire briller ce genre de décor qui nous rendra de grands services, en faisant valoir nos talens, et sur-tout en nous facilitant le temps nécessaire pour mettre de l'ordre dans le moment du service, qu'on doit faire au moins deux heures avant que la pâtisserie ne paraisse sur la table.

Manière de préparer la pâte d'office de couleur.

Vous détrempez, selon la règle, trois livres de farine, deux livres de beau sucre passé au tamis de soie, et six à sept blancs d'œufs seulement et une demi-once de gomme adragant, dissoute dans le quart d'un verre d'eau. Après l'avoir fraisée six tours fins, cette pâte doit se trouver très-blanche, bien ferme et ayant beaucoup de corps.

Avec la moitié de cette pâte d'office, vous disposez les abaisses nécessaires pour grouper l'un de ces quinze dessins, et les faites sécher au four doux, afin que ces abaisses soient très-blondes de couleur; ensuite, vous divisez le reste de la pâte en trois parties égales, dont vous colorez l'une en un beau rose vif, une autre partie en lilas très-tendre, et la dernière en lilas plus foncé. Avec cette dernière, vous disposez les soubassemens de l'une de ces pièces; ensuite, vous formez les colonnes de la pâte rose, et faites tous les ornemens avec la pâte lilas tendre de couleur. Toutes ces sortes de détails doivent sécher à l'étuve (par conséquent à feu doux) ou sur le four, et quatre à cinq jours après, vous montez la grosse pièce en les collant avec du repère, c'est-à-dire de la colle-pâtissière que vous aurez préparée ainsi: Vous broyez sur le tour les parures de la pâte d'office lilas, avec de la gomme-arabique, dissoute dans de l'eau pour la rendre molle, très-lisse et très-col-

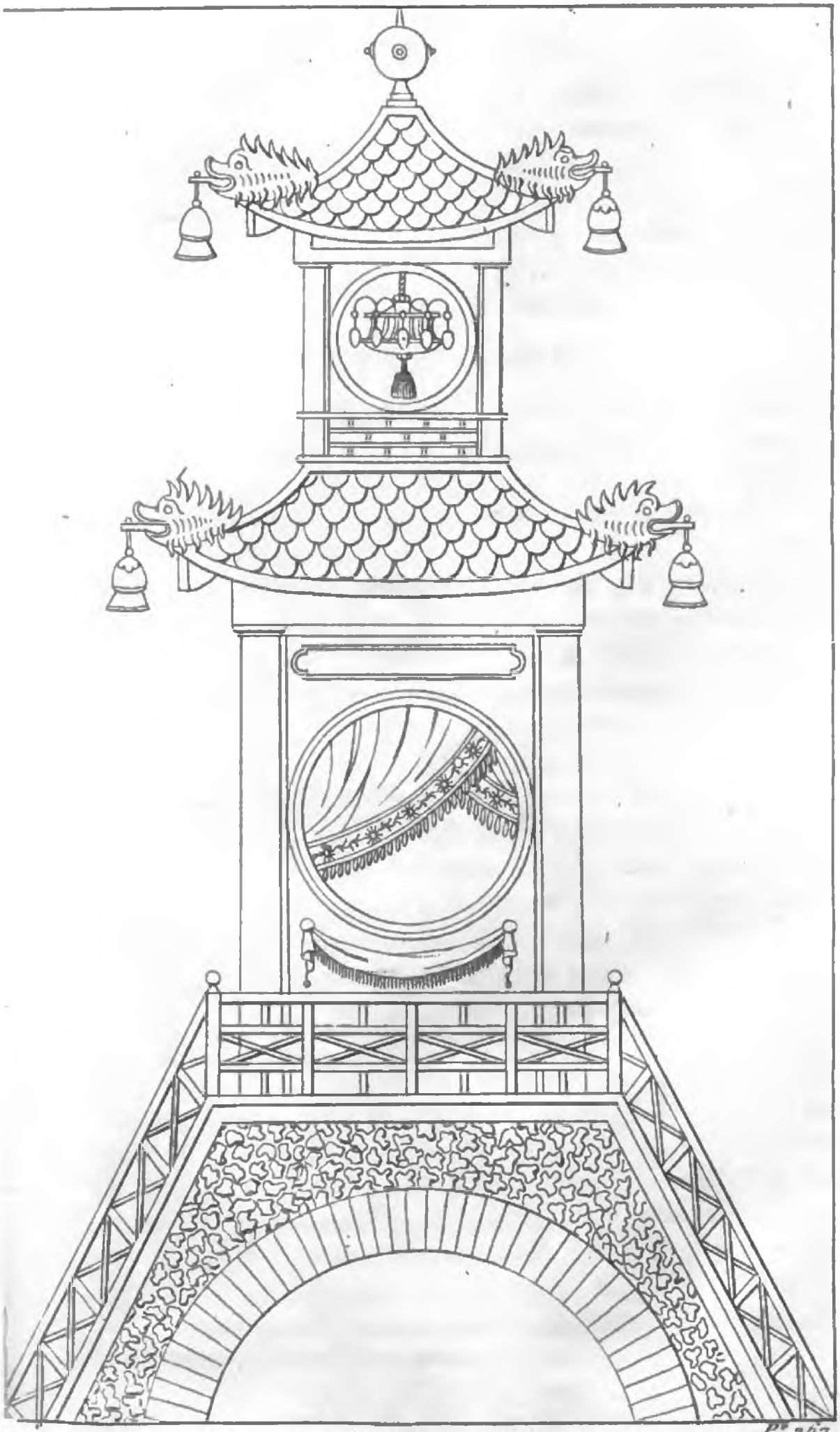
lante (1). Afin de fixer les ornemens, vous employez simplement la gomme dissoute, que vous posez légèrement avec la pointe d'un petit pinceau plutois.

On doit observer, en montant ces jolis colifichets, de ménager la colle-pâtissière, afin de la rendre par ce soin invisible; car dès qu'elle est aperçue, cela décèle l'homme à petits moyens, peu jaloux de ses travaux.

Manière de préparer la pâte d'amandes.

Vous émondez deux livres d'amandes douces que vous laissez tremper douze heures dans une terrine pleine d'eau fraîche; ensuite, vous les égouttez en les roulant dans une serviette, et après en avoir pilé le quart parfaitement, vous le passez par le tamis de crin un peu serré, et recommencez trois fois la même opération, en ayant soin d'humecter les amandes avec un peu d'eau et le jus de deux citrons, pour éviter qu'elles ne tournent à l'huile. Lorsque les deux livres d'amandes sont passées au tamis, vous les mêlez dans une grande bassine avec une livre de sucre cristallisé passé au tamis de soie. Placez le tout sur un feu très-doux, en remuant continuellement, afin que la pâte ne s'attache pas à la surface de la poêle. Sitôt que la pâte d'amandes ne tient plus aux doigts en les posant dessus, vous la versez dans le mortier, et quand elle n'est plus que tiède, vous la pilez en y mêlant une once de gomme adragant dissoute dans un verre d'eau et passée à la serviette, plus le jus de deux citrons et une livre de sucre royal passé au tamis de soie, ce qui doit rendre la pâte blanche et très-liante. Alors vous l'enlevez du mortier sur le tour de marbre : saupoudrez du sucre fin, et après avoir coupé la pâte en trois parties, vous la colorez de cette manière : Pour la couleur rose, vous y mêlez du rouge végétal ou de l'infusion de cochenille, où vous aurez mis un peu d'alun ou de crême de tartre. On la colore également rouge ama-

(1) On nomme cette pâte ainsi préparée, *colle-pâtissière*, vulgairement dénommée par l'épithète *de repère*.



Pl. 267.

Le grand Cabinet Chinois.

rante. Pour la colorer jaune, vous y joignez de la gomme gutte ou une infusion de safran. Pour la colorer verte, vous y incorporez de l'essence de vert d'épinards, ou avec du bleu d'indigo mêlé de safran ou de gomme gutte.

Pour la colorer bleu de ciel, vous y joignez du bleu d'indigo broyé à l'eau sur le tour de marbre; on la colore également bleu de roi.

Pour la colorer lilas, vous y amalgamez du bleu broyé et du rouge végétal.

Pour la colorer violette, vous procédez de même que ci-dessus; mais le rouge doit dominer le bleu, tandis que dans le lilas, c'est le bleu qui domine.

Pour la colorer orange, vous y mêlez du safran et du rouge végétal.

Pour la colorer aurore, vous employez du rouge et du safran; mais le jaune doit dominer.

Pour la colorer au chocolat, on y amalgame de ce dernier dissous. Il est important d'avoir soin de mettre peu de ces sortes de couleurs, afin d'obtenir, par ce moyen, des couleurs légères et jolies. On emploiera les mêmes procédés que ci-dessus pour colorer la pâte d'office et le pastillage.

Je dois encore faire observer que pour obtenir ces jolies grosses pièces avec tout l'éclat dont elles sont susceptibles, on doit ne les composer que de trois ou quatre couleurs seulement, ou de cinq au plus; mais je vais en donner une idée plus substantielle, en décrivant les couleurs qui les concernent en particulier, telles que je les ai exécutées dans mes travaux.

CHAPITRE II.

LE GRAND CABINET CHINOIS, PLANCHE 56.

Cette grosse pièce est carrée; les colonnes (ou pilastres) sont de pâte d'office rouge amarante. Les cadres des croisées sont jaunes; les toits d'un vert pâle; les têtes qui en font l'ornement sont jaunes, ainsi que les sonnettes; la

boule qui en fait le couronnement est de la même couleur.

Les draperies sont d'un rouge plus léger que les colonnes ; les ornemens du pont sont, ainsi que la coupe, du même vert que les toits. Sa rosace se compose de petites parties difformes de couleur jaune, de même que les ornemens des cadres des croisées. On pourrait mettre les franges des draperies en vert, et les bordures des toits en jaune.

L'ERMITAGE SUR UN ROCHER, pl. 57.

Ce rocher se compose de biscuits de couleur, tels que je les ai décrits dans la 8e partie. Vous le coupez par masses de forme un peu grosses ; et après les avoir fait sécher, vous les collez en y groupant des parties de mousse et de petit feuillage, ainsi que le dessin l'indique.

Le petit pont est dans le genre rustique, comme le petit portique de l'ermitage, qui est de forme losange ; il se compose d'une petite rocaille couleur chocolat au lait. Le reste des ornemens est rose ; les petits treillages des croisées sont verts légèrement colorées. La toiture est jaune, imitant l'effet du chaume naturel ; le petit clocher est rose ; la cloche est jaune.

La tête du palmier doit être d'un beau vert pistache ; les fruits sont rouges clairs ; le corps de l'arbre est nuancé de vert clair et foncé.

Cette grosse pièce produit un effet vraiment pittoresque.

LE PAVILLON TURC, pl. 58.

Ce pavillon est octogone ; les seize colonnes sont lilas ; leurs chapiteaux doivent être roses ; le reste des ornemens seront couleur lilas plus tendre que les colonnes. Les toits sont roses, les ornemens lilas ; les petits œufs sont roses ; les draperies doivent être blanches rayées de rose très-tendre. Les deux galeries sont jaunes, ainsi que l'encadrement du pont, dont les rayûres sont blanches et roses.

On peut également faire les rayûres des draperies, ainsi que les petits œufs, de couleur jaune.

LE BERCEAU PARISIEN, pl. 59.

Cette grosse pièce est carrée et à douze palmiers, dont

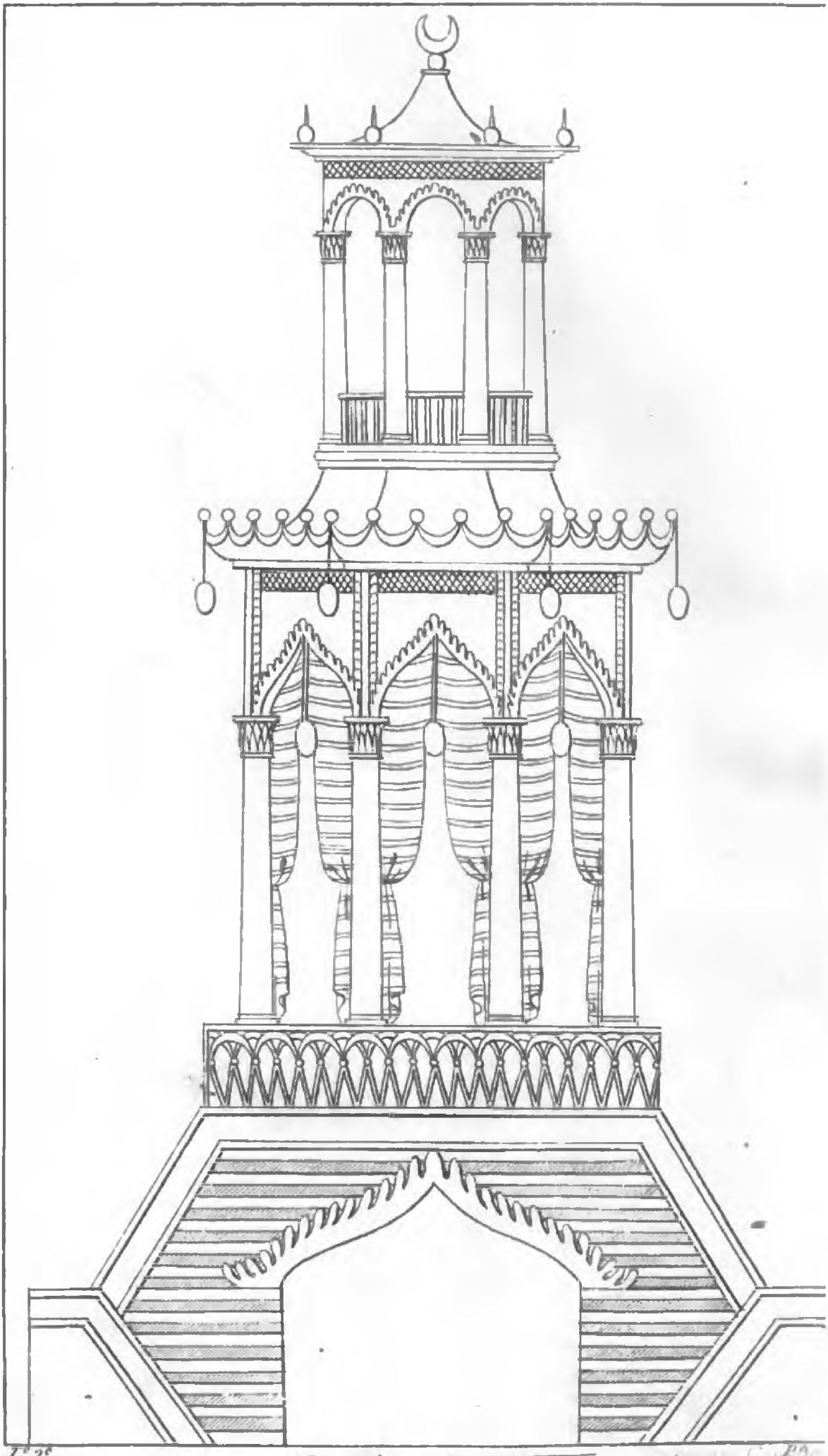


T.° 9.e

P.e 263.

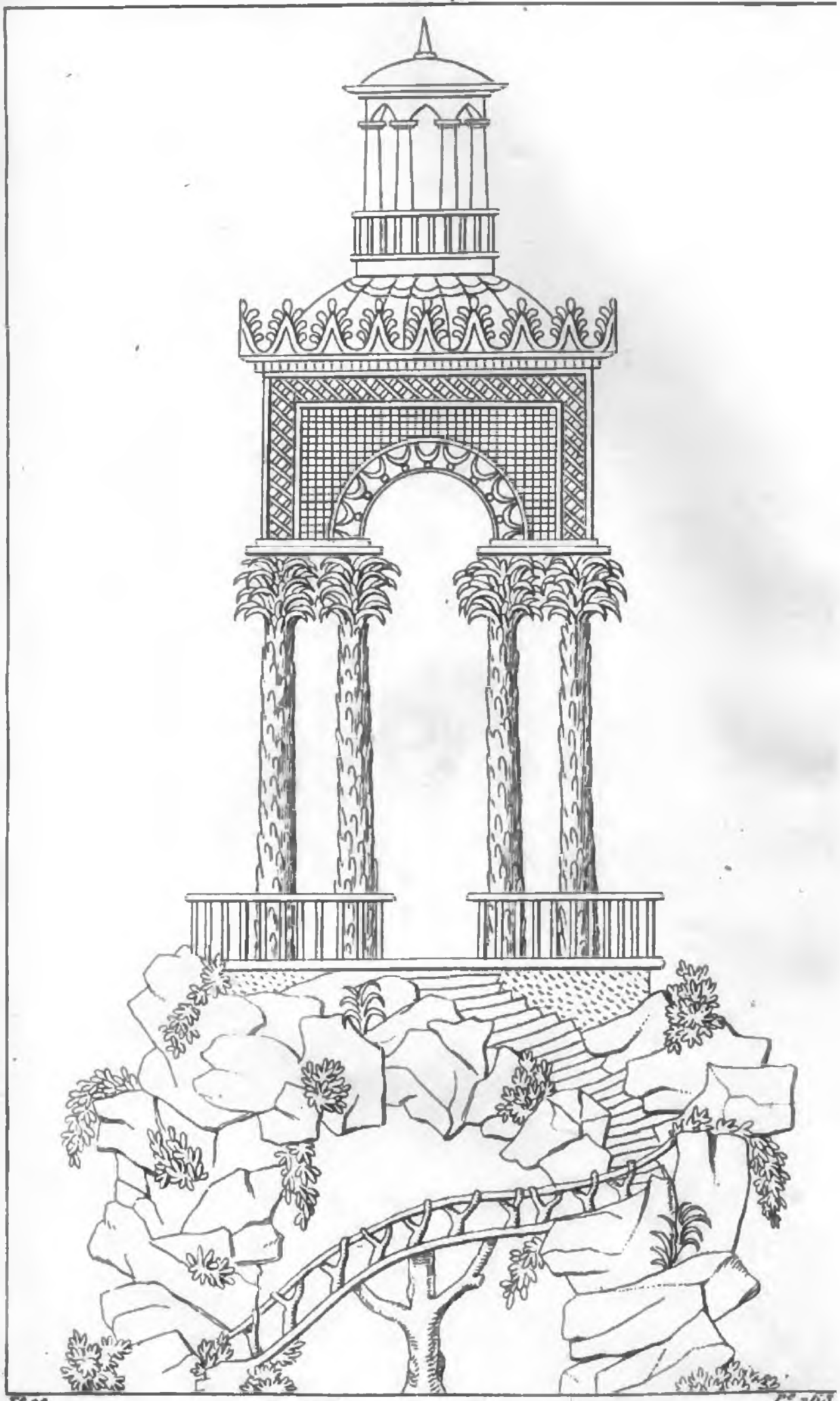
L'Ermitage sur un Rocher.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON



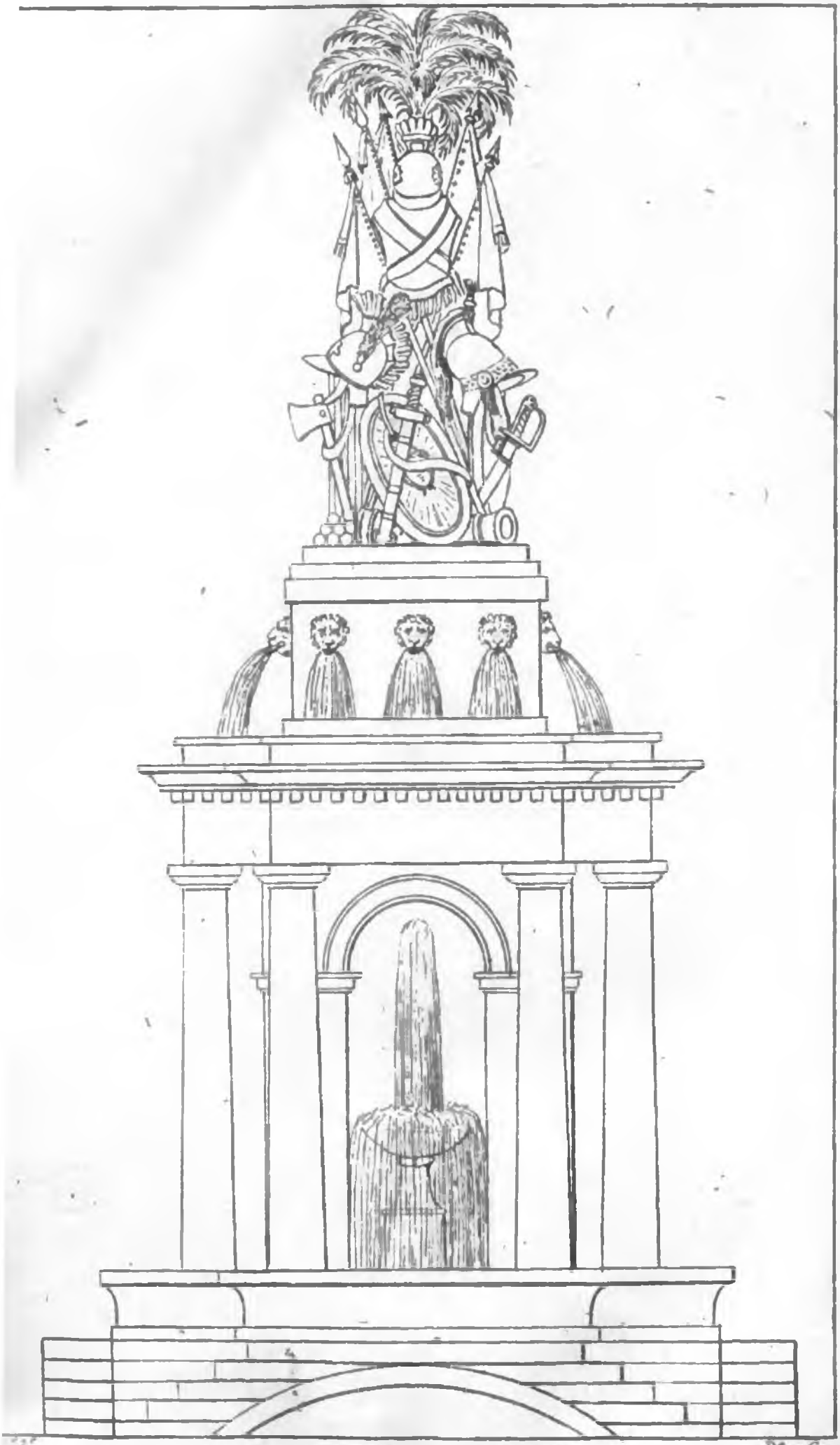
Le Pavillon Turc.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON



Pl. 59. Pl. 365.

Le Berceau Parisien.



Pe 269.

La Fontaine Moderne.



Pl. 269.

Le Temple antique sur un Rocher.

les feuilles sont d'un beau vert pistache. Le corps de ces arbres doit être couleur chocolat au lait. L'entablement est d'un vert tendre dont les ornemens sont jaunes, ainsi que les palmettes qui en font l'ornement. Les dômes sont vert pistache; les huit colonnes du petit pavillon sont jaunes citron; les galeries de la même couleur. Le petit pont a la même couleur que le corps des palmiers. Le rocher se compose de biscuits rose vif, rose tendre et très pâle. Ces trois nuances de rose produisent un joli effet. La mousse et les petits feuillages qui en font l'ornement sont vert pistache et vert jaune.

LA FONTAINE FRANÇAISE, pl. 60.

Le trophée qui fait le couronnement, ainsi que les douze têtes de lions qui jettent de l'eau, doivent être en pastillage blanc ou bronzé. Les huit colonnes sont d'un rose pâle, ainsi que la corniche et le socle du trophée; le reste de la fontaine comme l'entablement; les quatre archivoltes et le bassin, sont d'un beau rose. Les degrés et le soubassement sont bronzés si le trophée est de bronze; mais, s'il se trouve blanc, vous donnez la même couleur aux degrés ou vous les colorez d'un jaune tendre.

La coupe qui forme cascade, au milieu de la fontaine, doit être de la même couleur que le trophée, ou jaune. Vous imitez l'eau avec de petits filets de cristal tournants, afin de produire l'effet d'une cascade.

Cette fontaine est carrée; les huit colonnes sont saillantes en forme de croix.

LE TEMPLE ANTIQUE SUR UN ROCHER, pl. 61.

Le rocher se compose de biscuits couleur chocolat au lait et d'un jaune rougeâtre. Le petit pont est du genre rustique. Le tout est orné de mousse et de feuillage vert pistache et vert jaunâtre. Le corps du palmier est de la même couleur, ses branches sont d'un beau vert, et les trois fruits roses.

Les huit colonnes sont bleu de ciel tendre; les chapiteaux et leurs bases sont roses. L'architrave et la corniche

sont de la même couleur que les colonnes; le reste de l'entablement doit être rose, ainsi que le dôme, dont le couronnement sera jaune citron : cette grosse pièce est ronde.

LE BELVÉDÈRE ÉGYPTIEN, pl. 62.

Cette pièce est carrée. Elle se compose de quatre socles sur lesquels sont douze colonnes qui doivent être de couleur jaune citron. L'entablement et les quatre socles sont d'un vert pâle. Tous les ornemens doivent être lilas; les douze colonnes du petit belvédère sont jaunes; le couronnement vert pâle, et les ornemens lilas. Les draperies sont roses et leurs franges lilas.

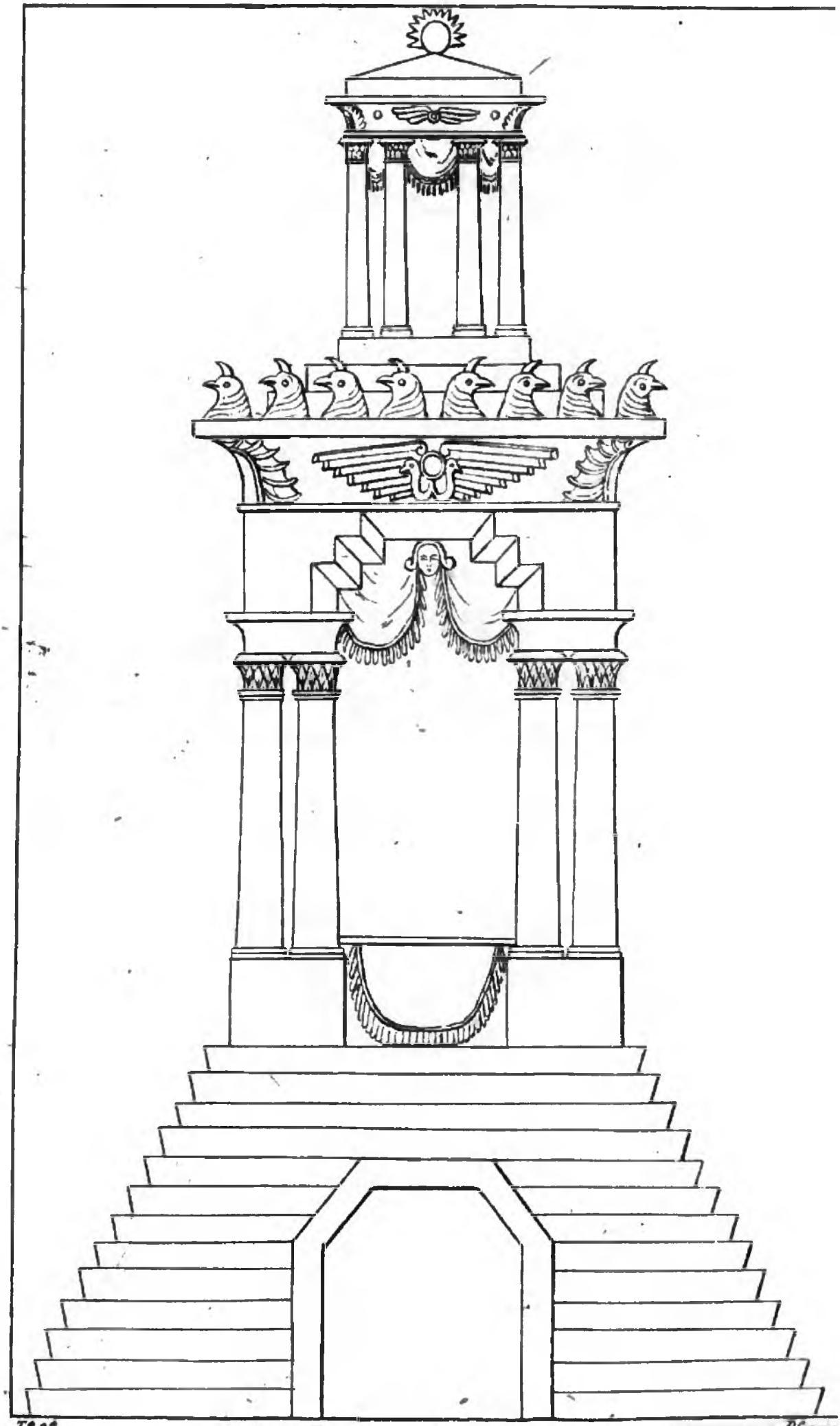
Les degrés qui forment le pont sont vert pâle. Le cadre de l'arche doit être lilas.

LE PAVILLON RUSTIQUE, pl. 63.

Le plan de cette grosse pièce est rond : elle se compose de huit corps d'arbres formant colonnes, couleur chocolat; claire et foncée. Le petit pavillon se compose de même que le grand. Les toits sont jaunes et imitent le chaume; les ponts d'un vert pâle, le cintre de l'arche, couleur de brique; la rocaille doit avoir une teinte jaune pâle; la petite girouette est de couleur vert pistache.

LA GRANDE ROTONDE, pl. 64.

Cette rotonde est à seize colonnes, qui doivent être blanches; leurs petits socles, leurs tailloirs, l'encadrement des archivoltes, ainsi que la corniche, sont couleur lilas : le reste de l'entablement est blanc. La petite rotonde se compose des mêmes couleurs. Les deux dômes sont d'un rose vif; la boule qui en fait le couronnement doit être lilas; le socle qui porte la petite rotonde est blanc, les moulures lilas. Le rocher se compose de biscuits de couleur, veinés dans le genre du dessin. Les petits ponts sont couleur d'écorce de chêne; les branches du palmier sont d'un beau vert; le corps est verdâtre, orné de petites pointes du même vert que la tête du palmier.

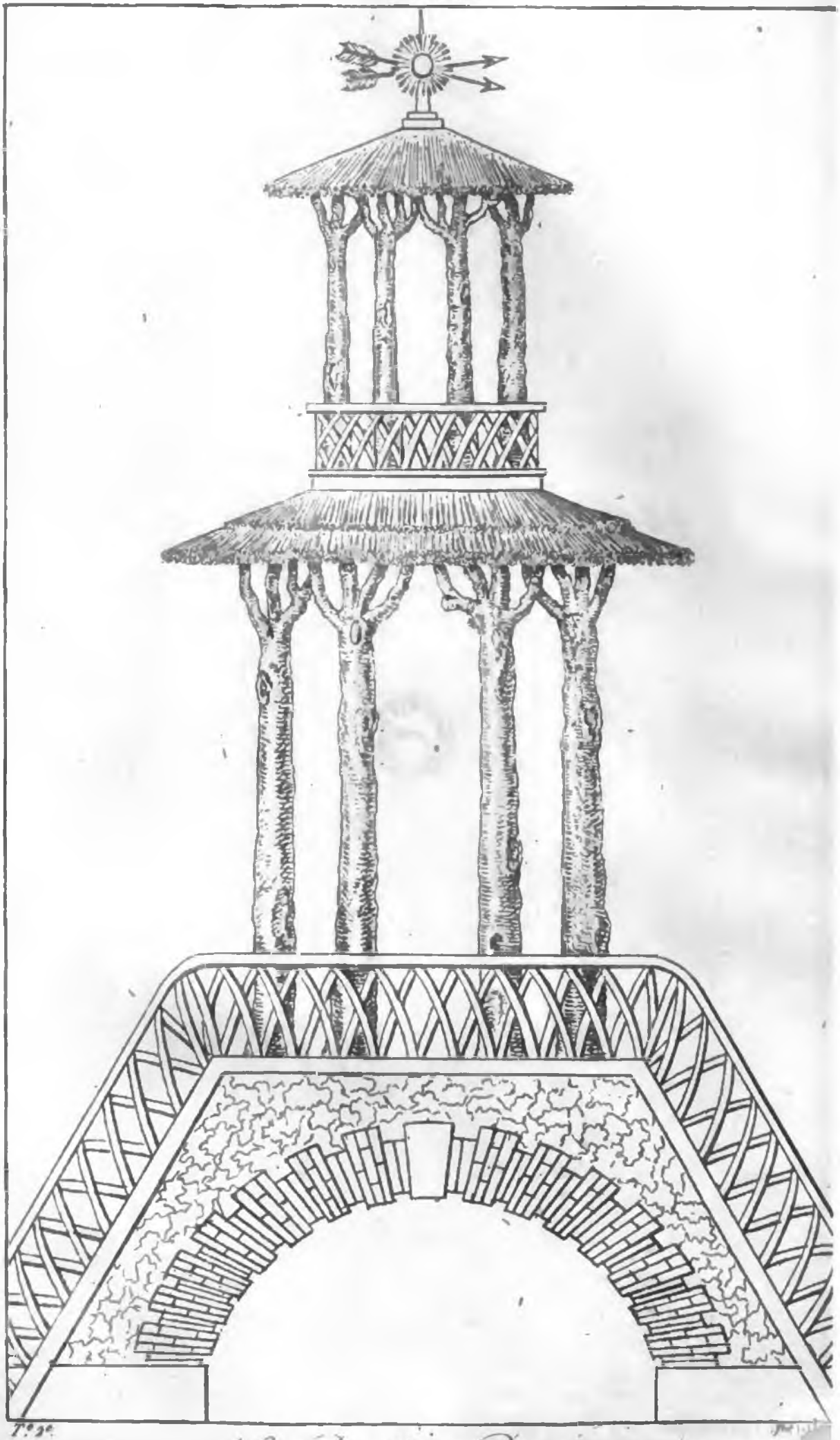


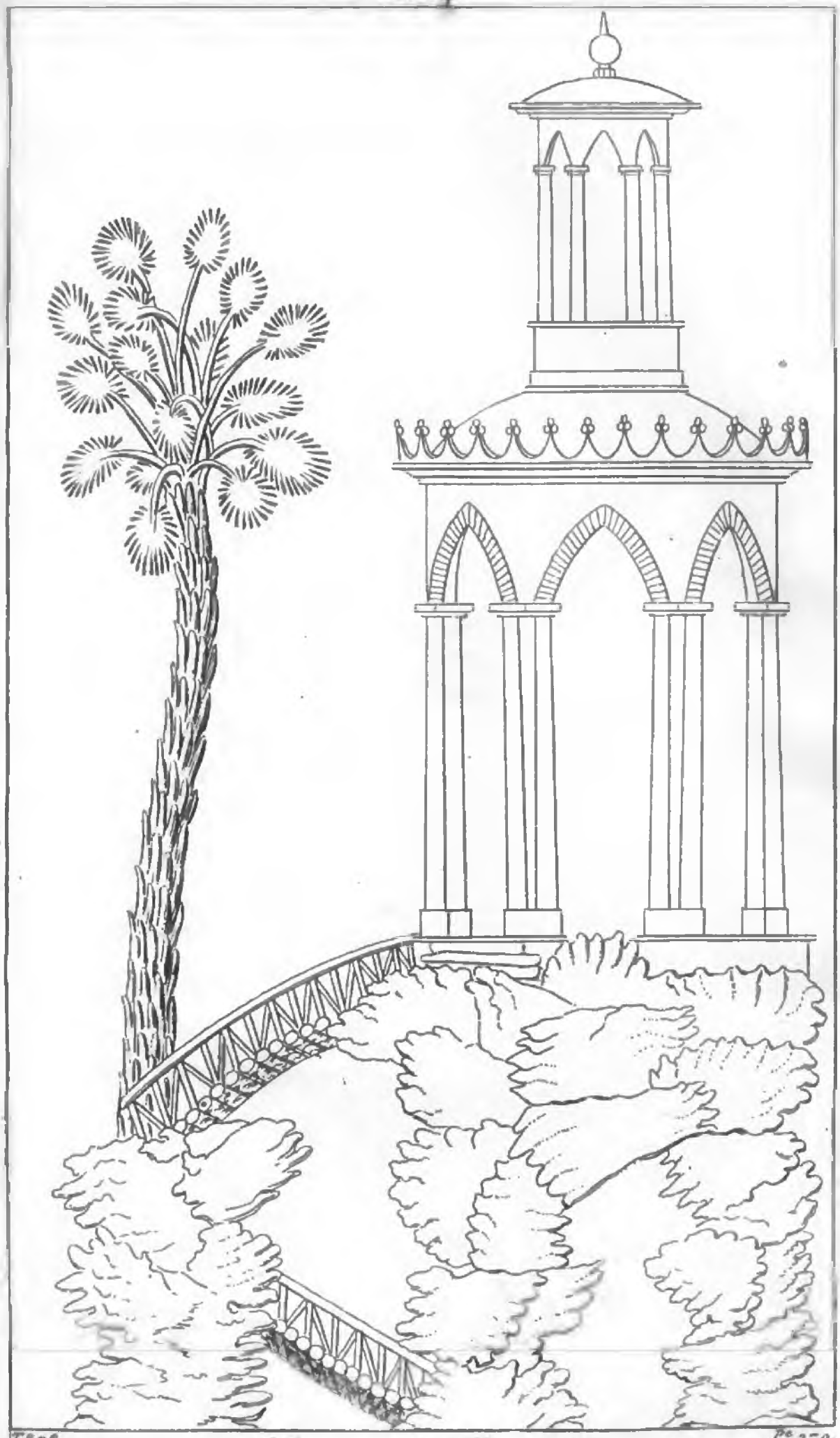
T.e 2e

P.s 270

Le Belvedère Capitolin.

Pl. 63.

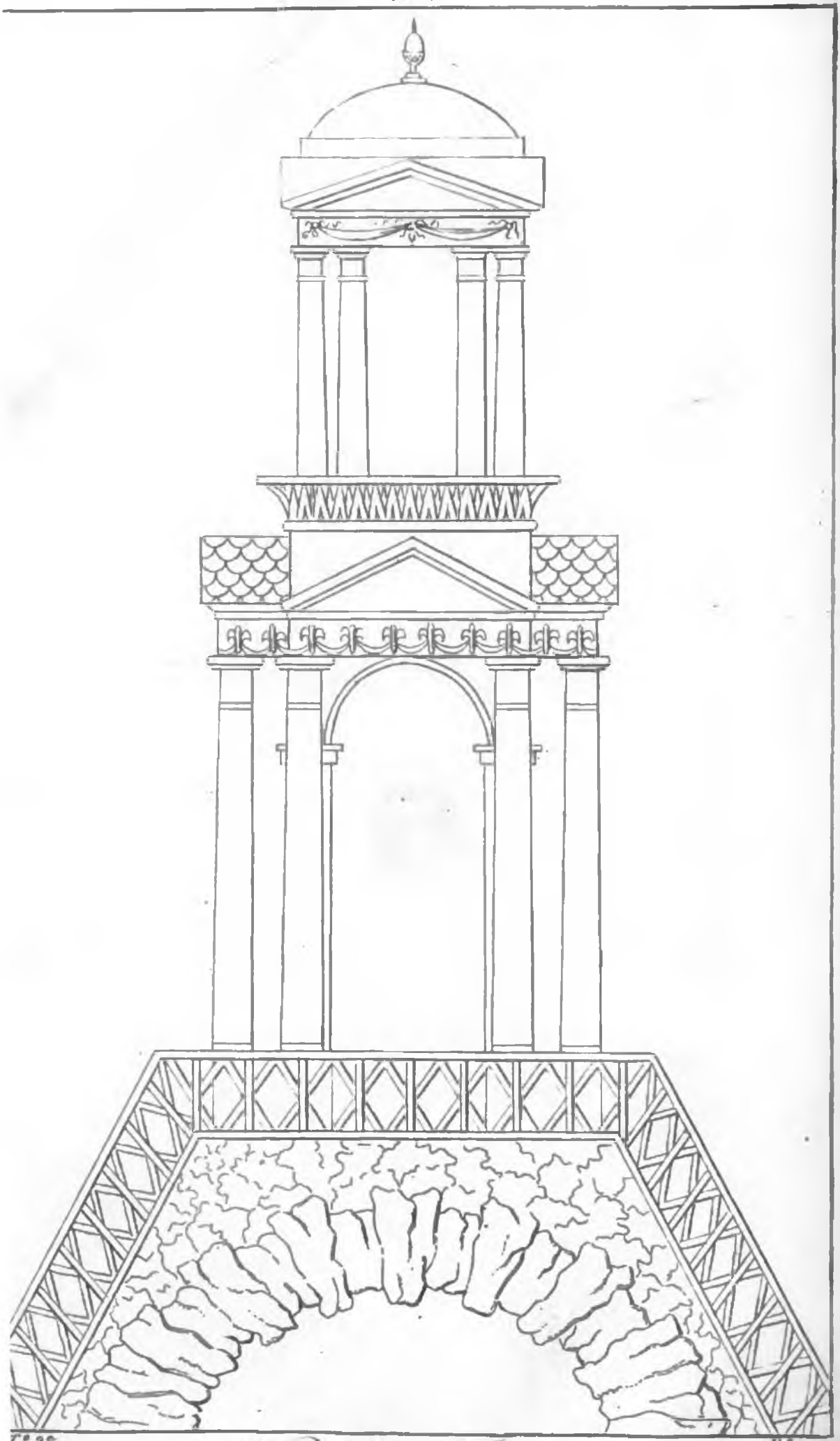




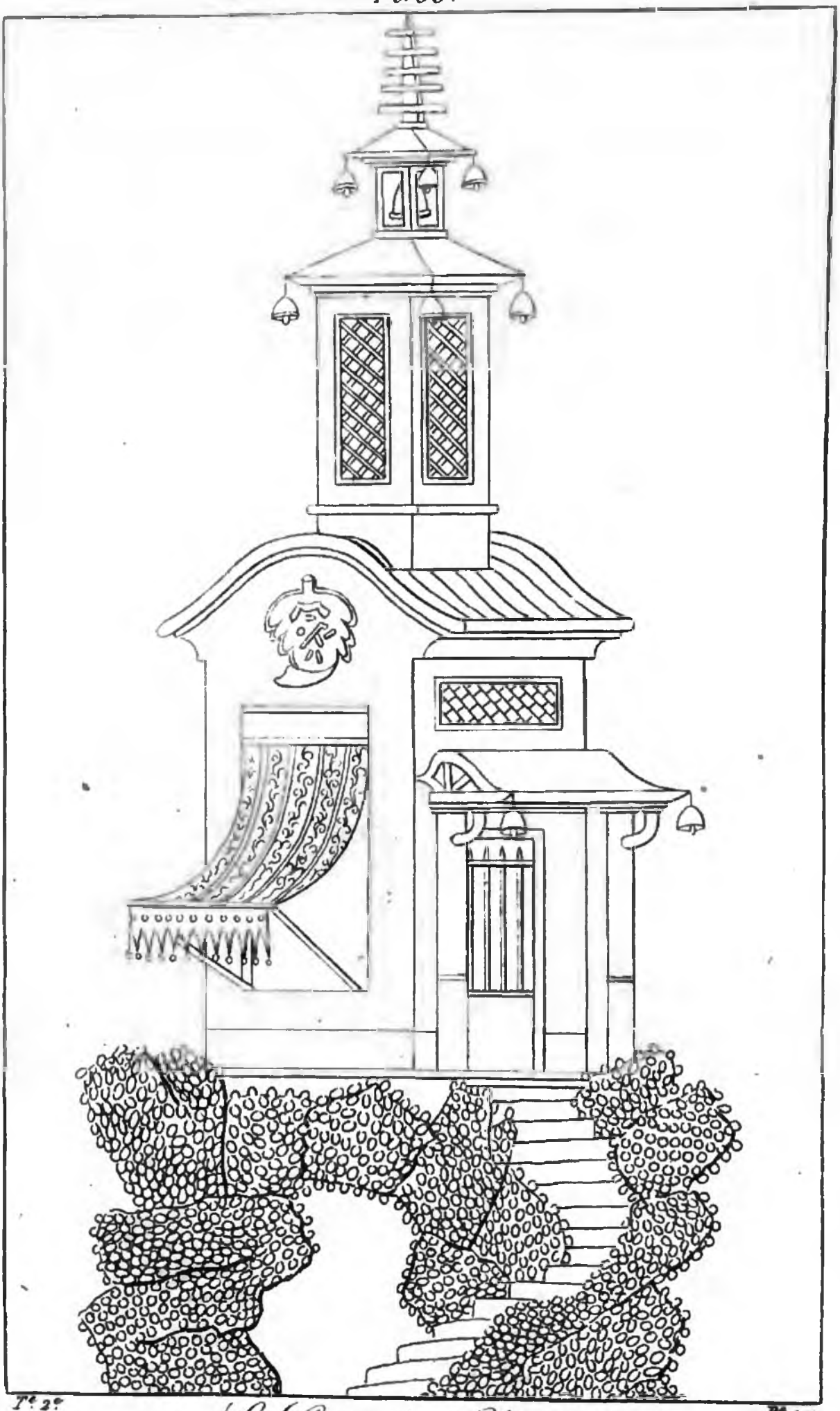
T.e 2.e

P.e 270.

La grande Rotonde.



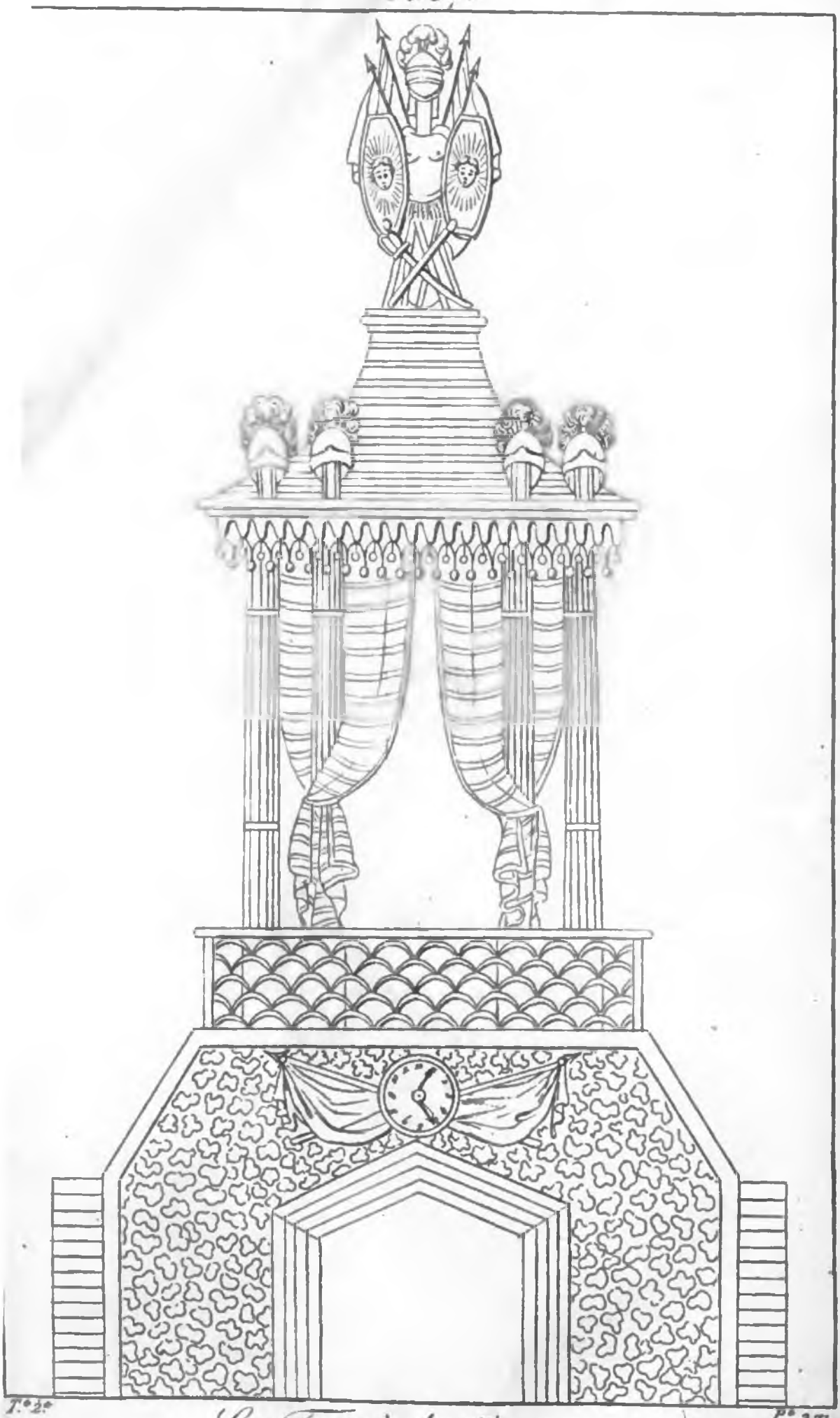
Le Pavillon Français.



Pe 2e

Pe 27.

La Chaumière Chinoise.



T.e 2e

P.e 37.

La Tente à la Française.

LE PAVILLON FRANÇAIS, pl. 65.

Cette grosse pièce est carrée; chaque face se trouve ornée d'un fronton saillant, porté par deux colonnes rouge clair; les quatre archivoltes, ainsi que leurs pilastres, sont d'un rouge pâle; l'entablement et le tympan du fronton sont de la même couleur; les socles des colonnes, leurs tailloirs, la corniche, ainsi que le reste des ornemens, sont bleu de ciel; les écailles qui couvrent les frontons sont vert pâle; les douze colonnes du petit pavillon, ainsi que leur entablement, se composent des couleurs indiquées pour le grand. Le dôme doit être bleu de ciel; le gland qui le couronne est jaune; la galerie est de la même couleur. Le cintre de l'arche du pont doit être d'un jaune rougeâtre; les veines du marbre doivent être nuancées d'un bleu azuré.

LA CHAUMIÈRE CHINOISE, pl. 66.

Cette chaumière forme un peu la losange; elle doit être couleur orange rouge. Les toitures sont de couleur jaune pâle; la draperie doit être rose, ses dessins et rayûres vert pâle, ainsi que les treillages. Les deux petites colonnes qui font l'entrée de la chaumière sont d'un beau vert pistache, ainsi que le couronnement du toit et toutes les petites sonnettes. La feuille d'ornement qui se trouve au-dessus de la croisée est verte, bordée de jaune: les caractères chinois qui sont au milieu sont roses.

Le rocher est groupé de gros blocs de pâte à choux, masqués ensuite d'amandes d'avelines entières; le tout coloré d'un beau blond. On peut orner ce rocher de mousse.

LA TENTE A LA FRANÇAISE, pl. 67.

Cette tente est carrée; quatre petits socles portent douze faisceaux d'armes couleur de bronze. Les douze casques qui en font le couronnement doivent être en pastillage doré, ainsi que le grand trophée, qui fait l'ornement du toit. Celui-ci est rayé blanc et rose vif; les draperies sont de la même rayûre; la galerie formant l'écaille doit être d'un jaune citron; l'encadrement du pont est de la même couleur. Le

petit cadran et les deux drapeaux sont bronzés ou dorés. La rocaille doit être rose, sur un fond jaune pâle.

LA GRANDE CASCADE ÉGYPTIENNE, pl. 68.

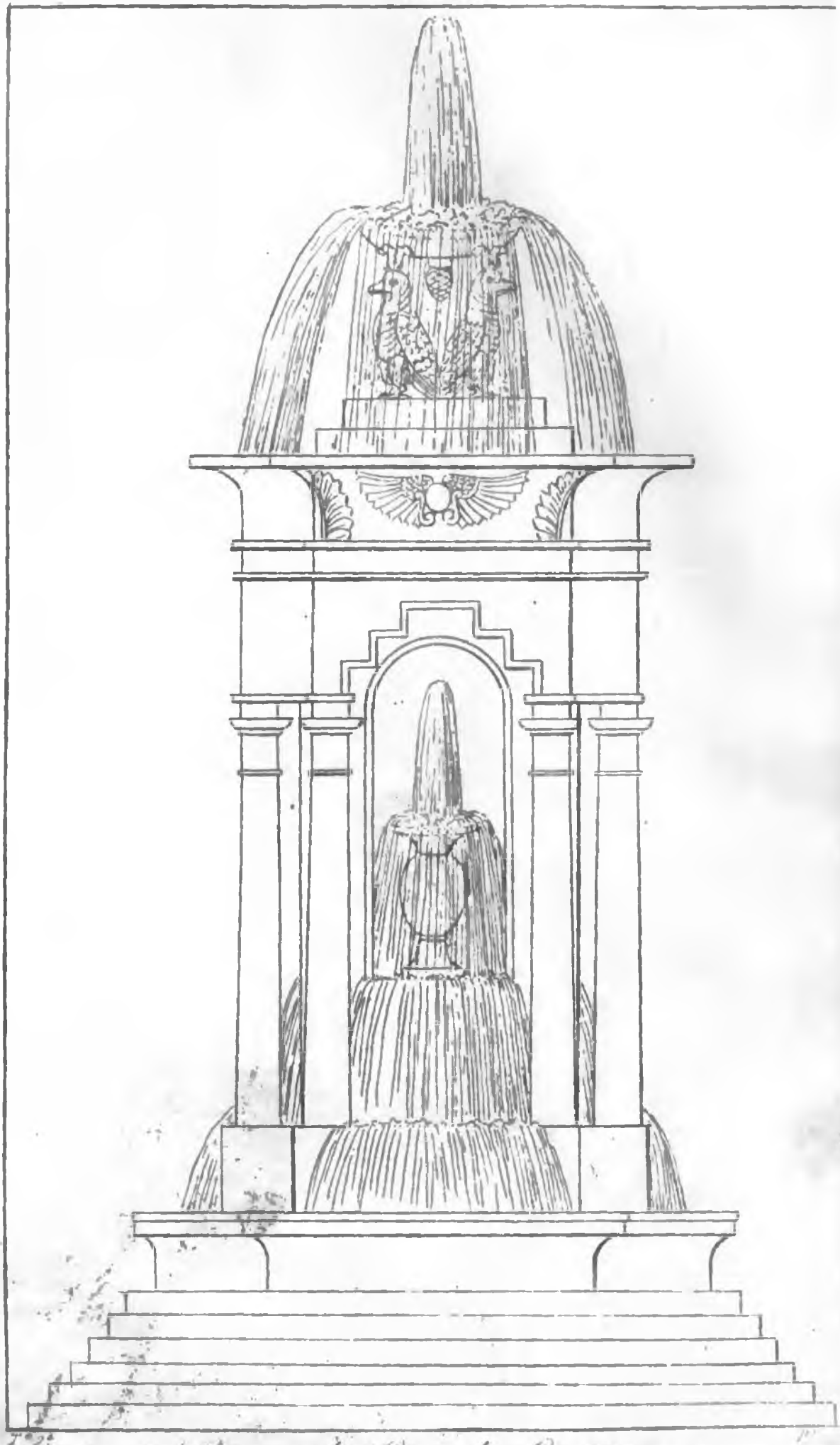
Cette cascade est à quatre faces, dont chacune est ornée d'un portique saillant; les huit colonnes sont couleur aurore ou jaune; le soubassement et l'entablement sont rougeâtres; les tailloirs des colonnes, ainsi que les filets et ornemens de l'entablement, sont lilas ou violets. Le petit vase qui forme cascade se trouve de la même couleur, ainsi que le pourtour du grand bassin. Les oiseaux égyptiens qui portent la coupe doivent être en pastillage doré ou bronzé. La coupe est de la même couleur que le vase. Vous imitez l'eau avec des lames tournantes formées de cristaux; mais je préfère imiter ces cascades en sucre filé bien blanc, ce qui produit beaucoup plus d'effet. Alors, il est de rigueur d'ôter ce sucre aussitôt que la pièce est desservie, afin qu'il n'ait pas le temps de se fondre, ce qui indubitablement gâterait la cascade, en la touchant çà et là. On emploiera les mêmes procédés à l'égard de la fontaine moderne, pl. 60.

LE PAVILLON VÉNITIEN, pl. 69.

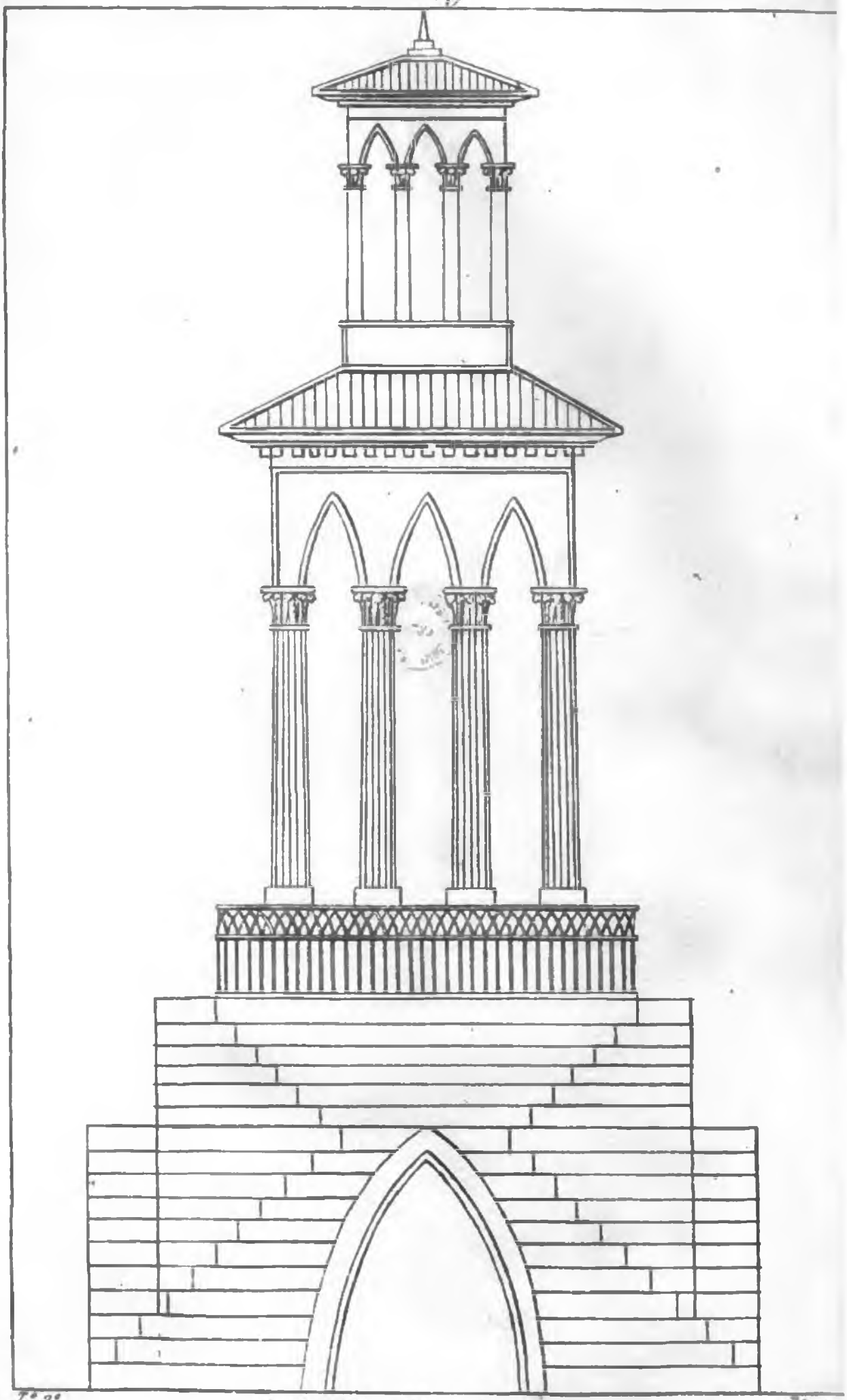
Cette pièce est carrée, et à seize colonnes, attendu qu'elles se reproduisent dans l'intérieur du pavillon. Le petit pavillon est à douze colonnes; elles sont ainsi que les grandes couleur lilas, ou bleu de roi tendre. Les entablemens ainsi que les socles des colonnes sont rose pâle. Les chapiteaux, les corniches et les filets des archivoltes, sont rose vif; les toits sont vert pistache, rayés d'un vert pâle; l'encadrement est de la même couleur. La galerie doit être bronzée. Les degrés qui font le soubassement sont rose pâle; les filets de l'arcade de la même couleur que les colonnes.

LE PAVILLON INDIEN, pl. 70.

Cette pièce est carrée. Les quatre colonnes sont rouge amarante; l'entablement doit être d'un rouge plus léger; les chapiteaux et la corniche sont jaune foncé; le dôme doit être d'un jaune clair; ses rayûres sont lilas, ainsi que les

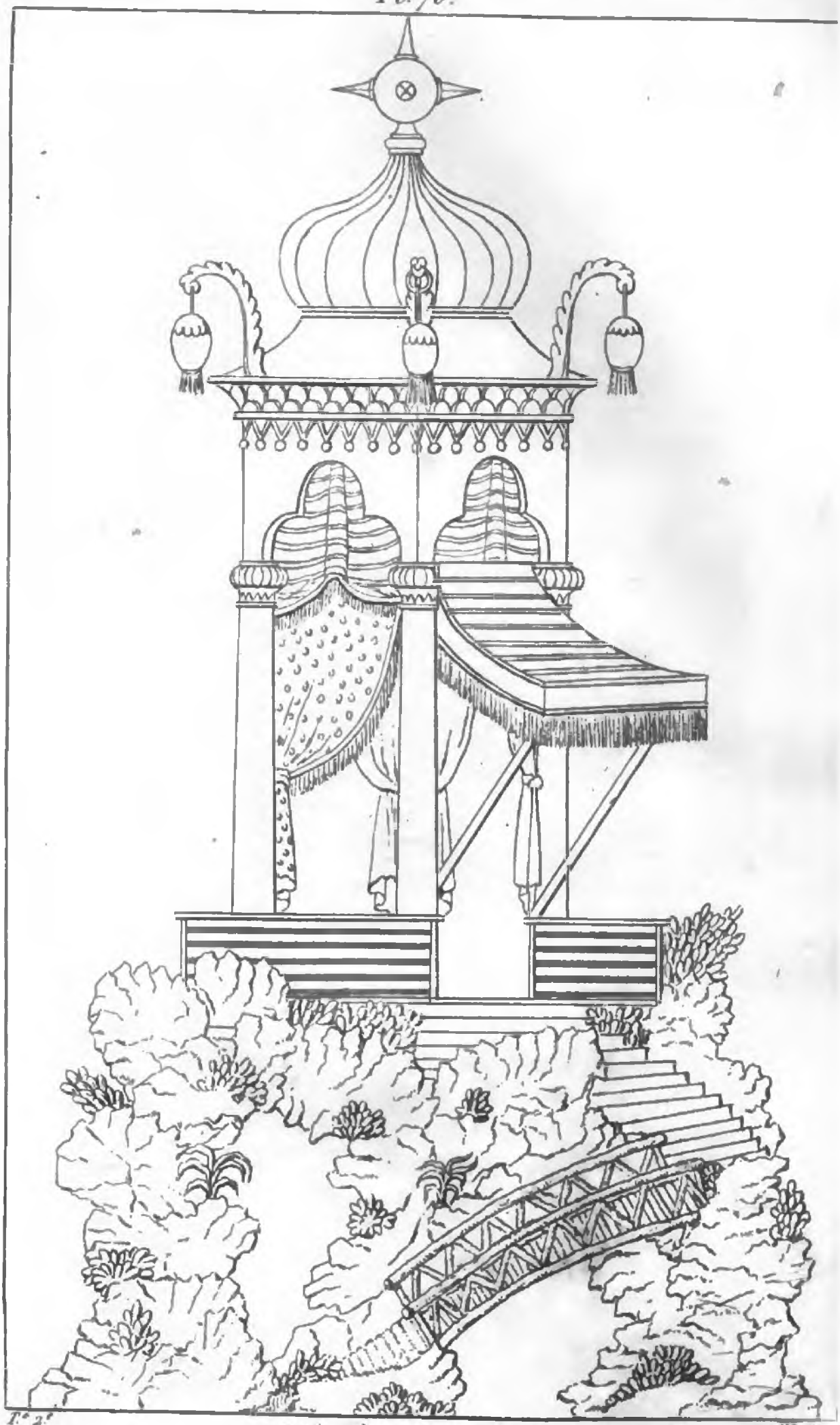


La grande Cascade Egyptienne



Le Pavillon Venitien.

Digitized by Google



Fe 2e

Le Pavillon Indien.

œufs et la boule qui en font le couronnement; les draperies sont blanches, rayées de couleur lilas; le grand rideau doit être d'un rose vif parsemé de petits croissans jaunes, ainsi que tous les effilés; les rideaux de l'intérieur des pavillons sont blancs; la galerie doit être jaune rayé de lilas.

Le rocher se compose de biscuits vert pâle, découpés dans le genre du dessin, et dessus vous peignez les rayûres d'un gros jaune : le tout orné de mousse et de feuillage verdâtre. Le petit pont est dans le genre rustique.

On pourrait également exécuter ces jolis colifichets en pastillage; alors on les enrichira d'ornemens gravés.

Manière de préparer le pastillage.

Pour exécuter l'une de ces grosses pièces, vous demandez chez un épicier-droguise trois onces de gomme adragant triée; ensuite vous la mettez dans un grand pot à confiture, et versez par-dessus deux verres d'eau chaude. Couvrez le tout d'un papier; et, six heures après, remuez la gomme avec le grand couteau; afin qu'elle fonde également. Le lendemain matin, vous passez le tout dans un gros torchon, que vous tordez fortement à deux personnes; alors la gomme en sort blanche et très-pure. Vous la mettez dans un mortier très-propre, et la broyez avec le pilon, en y joignant par intervalle une livre et demie de sucre royal passé au tamis de soie, ce qui donne singulièrement de corps à la gomme, qui alors doit être très-blanche. Après cela, vous la mettez dans une terrine en forme de calotte, afin qu'elle soit étroite à son ouverture; ensuite vous humectez un torchon blanc que vous ployez en huit, et le placez sur la gomme.

On la prépare également sur un marbre; alors, après l'avoir posée, vous la broyez avec le poignet, en y mettant la livre et demie de sucre.

Je trouve le procédé du mortier plus convenable; mais n'ayant pas celui-ci, on opère sur le marbre.

Lorsque vous voulez employer la gomme, vous en prenez le quart que vous mettez sur le tour du marbre, où vous aurez versé deux livres d'amidon passé au tamis de

soie ; et, avec le bout des doigts, vous remplissez la gomme en y amalgamant l'amidon pour la rendre d'un corps ferme et lisse. Si vous voyez que le pastillage ait par trop de corps, alors vous le coupez en deux parties, et mêlez deux cuillerées (à bouche) d'eau avec deux cuillerées de poudre : joignez ce mélange dans la moitié du pastillage qui, par ce procédé, devient plus doux au toucher. Vous en faites autant à l'autre partie ; et, si vous le jugez encore avoir trop de corps, vous recommencez la même opération.

Vous procéderez de la même manière pour remplir les deux tiers de la gomme restante ; ensuite vous colorez le pastillage, en suivant les détails décrits pour la colorisation de la pâte d'amandes.

Les couleurs du pastillage sont plus vives et plus brillantes que celles de la pâte d'amandes et d'office : cela provient des différens corps qui le composent.

Pour travailler le pastillage avec aisance et succès, vous devez l'employer par petites parties ; et, en rassemblant les parures, vous y mêlez un peu de gomme conservée à cet effet. On doit aussi avoir une petite poudrette, que l'on prépare en mettant deux cuillerées d'amidon dans un petit linge fin noué avec une ficelle, en serrant légèrement la poudre : alors, en tapant cette poudrette sur les objets que vous travaillez, vous les empêchez de s'attacher au tour et aux doigts ; mais il faut s'en servir particulièrement pour tirer les modèles des planches gravées.

Il est important de remarquer qu'on doit, avant de coler les ornemens, les laisser reposer quelques minutes, afin d'éviter par ce soin la retraite du pastillage qui, étant posé trop frais, se casse en se séchant. La même chose a lieu si le pastillage se trouve avoir trop de corps, c'est-à-dire, trop fort en gomme.

Pour faire du pastillage mangeable, vous ne remplissez la gomme que de sucre royal passé au tamis de soie, en place de l'amidon.

Moyen de dorer le pastillage.

Les objets que l'on destine à être dorés doivent être d'un

beau fini et très-secs ; alors vous les masquez avec un petit pinceau imbibé de mixtion délayée avec de l'huile grasse (que vous aurez demandée chez un marchand de couleur), et, dix à douze heures après, vous posez légèrement le bout du petit doigt sur les objets. Alors si la mixtion n'est plus collante, vous y placez des feuilles d'or (1), que vous y appuyez avec un pinceau putois court et bien sec ; et sur les endroits où l'or n'aurait pas pris, vous y poussez légèrement l'haleine pour y mettre aussitôt un peu d'or ; puis vous frottez doucement avec le pinceau la surface du pastillage, afin de le rendre brillant. On emploie les mêmes procédés pour argenter.

Autre procédé pour dorer le pastillage.

Demandez chez l'épicier-droguiste quatre gros de bol d'Arménie et autant de sel ammoniac ; broyez ce mélange sur le tour de marbre, en y joignant un peu d'eau de savon pour le rendre liquide ; alors vous le mettez dans un petit pot : ensuite vous battez en neige un blanc d'œuf avec le même volume d'eau ; et, après l'avoir laissé reposer vingt minutes, vous le passez sans pression par un linge fin, et masquez de ce liquide l'objet que vous voulez dorer. Dès qu'il est bien sec, donnez une seconde couche au pastillage avec la mixtion du petit pot ; lorsque l'objet est bien sec, vous l'humectez légèrement avec la préparation du blanc d'œuf, après quoi vous commencez à dorer, en appuyant les feuilles d'or avec le pinceau.

On emploie les mêmes procédés pour argenter.

Manière de bronzer le pastillage.

Ces objets doivent être de couleur verte antique et bien

(1) Vous demandez également chez le marchand de couleur un livret d'or citron ; avec des ciseaux vous le coupez dans son épaisseur de différentes longueur et largeur ; et au fur et à mesure que vous les employez, vous en prenez un feuillet que vous enlevez avec le papier qu'on ôte après avoir placé l'or. Je donne ces procédés, qui sont simples et faciles, car s'il me fallait parler du suif que les doreurs se mettent à la joue, du petit coussin et du couteau, les pâtissiers riraient de cet appareil, et de plus ils ne pourraient s'en servir.

secs ; vous les masquez légèrement avec du vernis n° 2, que vous aurez soin d'étaler bien également ; une heure ou une et demie après, vous posez le bout du petit doigt dessus, alors le vernis ne doit plus être collant. C'est dans ce moment que vous frottez le pinceau (étant sec) sur une feuille de papier où vous aurez versé le quart d'un petit paquet de bronze (que vous trouverez chez le marchand de couleurs); mais vous avez soin de le frotter ensuite sur un gros linge ou sur un petit morceau de flanelle, afin d'en séparer le gros bronze ; après quoi vous passez le pinceau sur les parties saillantes du pastillage, qui devient aussitôt cuivré par le bronze, qui s'y attache au moyen du frottement du pinceau. Lorsque le vernis se trouve trop sec, le bronze ne peut s'y attacher ; alors vous passez dessus votre haleine, et le bronzez aussitôt.

Pour que le bronze soit beau, il ne doit masquer que les ornemens qui se trouvent en saillie des masses, ce qui produit un grand effet.

Manière de couler et dorer la cire.

Faites fondre au bain marie de la cire vierge, dans un vase à bec et de terre vernissée. Versez-la ensuite dans le moule que vous aurez légèrement huilé, et démoulez-la lorsqu'elle est tiède encore.

Après l'avoir parfaitement parée d'un beau fini, vous la masquez légèrement avec le pinceau imbibé dans un jaune d'œuf, que vous aurez délayé avec une petite cuillerée de sucre passé au tamis de soie. Lorsque cette préparation est sèche de même que les mixtions précédentes, vous dorez selon la règle.

Manière de couler les planches de soufre.

Après avoir levé les objets qui doivent avoir parfaitement l'empreinte des gravures des planches, vous les humectez par dessous avec de la gomme arabique dissoute, pour les coller ensuite de ce côté sur un marbre très-uni. Vous encadrez ces modèles, en déterminant la grandeur de la planche par des bandes de carton que vous faites tenir au

marbre, en les fixant à l'entour avec un peu de pastillage.

Cette opération terminée, vous mettez dans un moyen poêlon neuf de terre vernissée, deux livres de soufre en canon placées sur un fourneau modéré.

Lorsqu'il est dissous, vous y mêlez trois quarterons d'ardoises pilées et passées au tamis de soie, ou le même poids de sciure de marbre passée au tamis de soie, ou, en place, douze onces de limaille de fer passées au tamis de crin. Remuez la matière avec un petit atelet : ôtez-la du feu, et remuez-la encore un moment; aussitôt qu'elle commence à se figer à sa surface, vous masquez légèrement les modèles avec de l'huile, et versez dessus le soufre que vous laissez prendre un peu, afin de pouvoir y incruster des parties de grands fils d'archal, que vous aurez coupés de la longueur de la planche. Par dessus, vous versez çà et là le marc du soufre qui sera resté au fond du poêlon.

La planche étant presque froide, vous enlevez avec la pointe d'un canif les modèles qui se trouvent incrustés; alors la planche doit en avoir la parfaite empreinte. Si vous y apercevez de petites globules d'air, alors la planche est mal coulée, et cela dépend quelquefois d'avoir versé la matière trop chaude, ou à une trop grande distance des modèles. Lorsque les modèles ne quittent pas aisément la planche, on met celle-ci tremper dans un sceau d'eau de puits; et, quelques heures après, on la frotte légèrement avec une brosse.

Observations sur mes dessins.

Comme Parisien, je fus de bonne heure curieux de connaître ce que cette grande capitale renfermait de beau, d'utile et d'agréable. Je visitais souvent, et toujours avec un nouveau plaisir, ses grands édifices; mais la Bibliothèque royale particulièrement opéra sur moi un grand changement : mes yeux ne pouvaient se lasser d'admirer ces chefs-d'œuvre immortels qui attestent la civilisation et le génie des grands hommes qui ont illustré et leur siècle et leur patrie. Ainsi la Bibliothèque fut l'objet de toutes mes pensées, et je ne manquais jamais le mardi et le vendredi,

jours publics, d'y aller passer quelques heures. Le grand cabinet des estampes et gravures m'inspira le beau sentiment de l'émulation, et peu à peu je sortis du néant où le sort m'avait fait naître; alors l'ignorance fit place à ce nouveau bienfait de la nature. O! intelligence humaine! dès-lors je sentis naître en moi le besoin de m'instruire. J'apportai tout le zèle nécessaire pour devenir homme à mon tour; j'eus bientôt voyagé d'un pôle à l'autre, sans cependant trop comprendre la narration; mais tout ce qui avait rapport au dessin influa beaucoup sur mon imagination : l'Egypte, la Grèce et l'Italie m'inspirèrent le goût de l'architecture; mais, en dépit de moi-même, mes moyens pécuniaires m'empêchèrent de me livrer à cette belle carrière. Je fus contraint d'étouffer ce noble goût, sans cependant cesser d'admirer ce que l'antiquité a produit de merveilleux dans son architecture mâle et imposante. Je ne pouvais concevoir comment et pourquoi nos pères étaient restés si long-temps dans la barbarie et l'ignorance, ayant sous les yeux d'aussi beaux modèles à imiter ou à surpasser peut-être.

Mes recherches me sont devenues d'une grande utilité pour mon état; elles me firent un bien infini pour mon avancement. Ainsi, après que j'eus examiné les voyages de l'Inde, de la Chine, de l'Egypte, de la Grèce, de la Turquie, de l'Istrie et de la Dalmatie, de l'Italie et de l'Allemagne, ainsi que les vues pittoresques de la Suisse (1), je commençai à composer mes dessins selon l'architecture de ces contrées. Mais, cependant, je fus contraint de me restreindre aux lois bisarres que mon état de pâtissier m'imposait. Je ne pus me servir d'un grand nombre de petits monumens de ces pays, parce qu'ils étaient trop compliqués dans leurs détails, et demandaient trop de temps pour l'exécution. Je ne pus m'en servir, n'étant pas propres à mon état; car je ne pouvais dépasser ni la largeur ni l'élévation des objets que je voulais représenter, en ce que

(1) Je me plaisais fort avec Sertio, Paladio et Vignole, et je repassais souvent en revue les beaux ouvrages de nos célèbrss architectes modernes, tels que MM. Percier, Fontaine, Lenormand, etc.

le plateau de mes grosses pièces montées ne pouvait avoir que vingt à vingt-quatre pouces au plus de diamètre sur trente à quarante-huit d'élévation. Sans cela, tous ces petits monumens n'auraient pas été trouvés aussi élégans; puis il me fallait imiter les choses isolées les plus simples possibles, qui pussent en même temps être agréables à la vue. Voilà pourquoi tous mes petits dessins ne représentent que des chaumières, des ponts, des pavillons, des temples, des rotondes, des ruines, des cascades, des fontaines, des belvédères, des forts, des tours, des phares, des pyramides, des rochers, des cassolettes, des coupes, des vases, des corbeilles, des palmiers, des gerbes, des trophées de marine, de guerre et de musique, des casques antiques et modernes, des lyres, des harpes, enfin tout ce que j'ai pu exécuter en pâtisserie (1). Mais peut-être me trouvera-t-on bisarre dans la forme de mes dessins; cependant si on veut se reporter aux véritables motifs qui m'ont déterminé à les composer ainsi, on verra que mon but a été d'être utile à mon état et aux hommes qui veulent y devenir fameux. Les jeunes gens qui seront studieux, trouveront dans mes dessins de grands moyens pour s'avancer, et pourront, en peu de temps, faire des progrès rapides; mais il faut, pour cela, s'adonner au dessin, et ne pas craindre de veiller, afin de recommencer souvent mes ornemens, pour les avoir dans la mémoire; car lorsque nous sommes à l'ouvrage, il faut que l'idée soit pleine de ce que nous voulons faire, nos doigts ne sauraient agir si la mémoire ne les commande.

Puis il faut toujours être simple et correct dans son décor; c'est ce qui distingue l'homme de goût et industrieux.

Rien n'est si gauche que de lésiner sur ce que l'on veut faire; cela dénote l'homme à petits moyens, qui n'est pas

(1) Un jour un envieux me disait: il n'est pas étonnant, vous allez à la Bibliothèque dessiner. Eh bien, lui dis-je, que n'en faites-vous autant? Ce privilége est public, en profite qui veut; mais pour cela il ne faut pas être paresseux. J'adressais ces paroles à un fainéant du premier ordre.

d'accord avec lui-même. Nous sommes intimidés par ceux qui travaillent avec nous; et si nous sommes seuls, nous ne ferons rien qui vaille. C'est pour cela que tous les hommes ne sont pas propres à cette partie. J'ai vu des jeunes gens qui dessinaient fort bien la figure, l'architecture, l'ornement et le paysage, et qui, pourtant, ne pouvaient ni composer ni exécuter aucun décor pour l'ornement de leur état. Cela m'étonna toujours; et c'est, en quelque sorte, ce qui m'a déterminé à former mes ornemens les plus simples possible, afin de les rendre plus intelligibles et plus faciles à ceux qui doivent s'en servir.

Mais il faut, pour être décorateur, avoir le goût de son état, être adroit et minutieux. Je le répète encore, les jeunes gens qui ont du goût, doivent avoir l'envie d'être un peu dessinateurs. Sans cela, les idées sont toujours imparfaites; le dessin est utile dans toute chose; l'homme industrieux s'en sert avec fruit, dans tel métier que ce puisse être.

Lorsque j'ai commencé à fréquenter avec assiduité la Bibliothèque, j'avais dix-huit ans; j'étais premier tourrier chez M. Bailly, marchand pâtissier, rue Vivienne, maintenant rue Neuve des Petits-Champs, au coin de la rue d'Antin. Je n'oublierai jamais tous les égards que ce bon M. Bailly a eu pour moi, en me facilitant mes sorties pour aller dessiner au cabinet des gravures. Mais il fit bien plus encore, en m'accordant assez de confiance pour me charger du soin et de l'exécution des pièces montées qui lui étaient commandées; car à quoi bon tous mes dessins, si je n'avais pu les faire en pâtisserie, pour en voir l'effet et la tournure? Toutes ces premières grosses pièces étaient trouvées gentilles, et cela m'encourageait beaucoup. Aussi étais-je attaché à cet homme respectable, qui me donna le premier tous les moyens de devenir ouvrier. Lors de la paix avec l'Angleterre, an 1801, je crois lui avoir prouvé ma reconnaissance par mes travaux assidus: combien de nuits j'ai passé pour mieux finir mes pièces montées! M. Bailly me dédommageait de ces fatigues par de bons appointemens, et sur-tout des procédés que je n'oublierai de ma vie.

C'est là où je me formai un genre tout différent de celui de mes confrères en réputation; à cette époque, on ne parlait que du fameux Avice (et de son élève M. Héneveu). J'avoue franchement que leur brillante renommée me donna l'émulation et le désir de devenir aussi connu qu'eux s'il était possible ; et dès lors, j'eus l'enthousiasme de faire, à mon tour, les grands extraordinaires. J'ai réussi dans mes calculs; mais que de jours et de nuits j'ai passés pour arriver là! car je ne pouvais réellement m'occuper de mes dessins qu'après l'ouvrage terminé, et depuis neuf ou dix heures du soir. Je travaillais pour moi les trois quarts des nuits, et quand je me vis possesseur de douze dessins différens, tout propres pour mes grosses pièces montées, je désirai en avoir vingt-quatre, puis cinquante, et puis cent; enfin j'en composai deux cent toutes plus singulières les unes que les autres, et cependant toutes faciles à être exécutées en pâtisserie. Voilà le fruit et l'heureux résultat de trois années d'application, de recherches laborieuses et assidues.

Enfin, après trois ans, je quittai M. Bailly pour entrer chef chez le successeur de M. Gendron. Là, je fis mes arrangemens que lorsque je serais mandé pour un extraordinaire, je pourrais quitter sans difficulté : cela me fut accordé ; alors je travaillais dans différentes grandes maisons où j'avais déjà été occupé lorsque j'étais chez M. Bailly. Un an après je quittai tout-à-fait les maisons pâtissières pour suivre mes travaux d'extraordinaire; et bientôt j'ai joui de l'estime et de la bienveillance des hommes les plus recommandables de mon état. Je gagnai beaucoup d'argent, et cela seul me prouva mieux que toutes les flatteries des hommes, que j'avais dans mon genre de travail quelque chose d'original que l'on aimait, et qui fit ma réputation; aussi mes envieux disaient-ils : Voyez-vous quel bonheur est le sien !

Les pauvres gens ! ils ignorent combien de veilles pénibles j'ai passées pour arriver à tenir cette place distinguée ; puis s'ils eussent été zélés comme moi pour bien faire leur état, ils se seraient fait connaître, ce me semble; mais les

paresseux n'ont en partage que l'envie, la médisance et la médiocrité, qui est leur caractère distinctif. Depuis ce moment, voilà pourquoi je suis en butte à la jalousie de petits pâtissiers qui ont encore long-temps à travailler avant de faire ce que j'ai fait. Ceci est à ma louange, c'est vrai; mais lorsqu'on est accablé par le nombre, il est peut-être excusable de s'appuyer de ses propres travaux.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

DIXIÈME PARTIE.

TRAITÉ DES MENUS.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATION SUR LA MANIÈRE D'ÉCRIRE LES MENUS.

Depuis plusieurs années je me suis trouvé dans les grands travaux qui honorent le plus notre cuisine moderne, ce qui m'a mis en rapport avec nos plus célèbres cuisiniers, que j'étudiais sans cesse dans leurs opérations; j'ai recueilli quelques idées que je vais décrire.

Jetons d'abord un coup-d'œil sur l'institution des menus; on verra bientôt que ces détails ont pour but de mettre de l'ordre, de l'ensemble dans le travail et dans le moment du service; que ces mêmes menus ne sont autre chose qu'une note des mets que l'on veut servir et varier selon les saisons et selon les dépenses que l'on veut faire. Voilà le point de départ; il est aussi le point central de nos opérations. Avant toute chose, il faut que le cuisinier établisse une note (qui ne peut encore être appelée le menu) des achats et dépenses qu'il doit faire. Lorsqu'il a ses provisions rendues dans son garde-manger, il rédige son menu selon les articles dont il a pu se fournir; car il est de toute impossibilité de compter sur tels ou tels mets avant de les avoir réunis, à moins de donner des entrées courantes (mais cela est incompatible avec la grande manière de nos grands

maîtres), ou à moins que l'on ne soit dans les mois de décembre, janvier et février. Encore arrive-t-il quelquefois, pendant ce temps, qui est le plus propice à la cuisine, que le poisson manque, ainsi que certain gibier.

Sans doute, il est bien évident qu'il faut avant tout avoir ses provisions; après quoi le chef écrit son menu, ayant sous les yeux les comestibles qui le composent. Il doit écrire les poulets à la Reine, les perdreaux rouges, la darne de saumon, le pâté chaud, et non pas écrire des poulets, des perdreaux, une darne de saumon, un pâté chaud. J'approuve donc les cuisiniers qui suivent la première de ces deux méthodes (1). Les derniers ont pour système qu'en écrivant les poulets, cela veut presque dire qu'ils sont de la veille, voulant indiquer par là que c'est de la desserte. Quel raisonnement ! Ces mêmes hommes peuvent-ils oublier que le talent d'un praticien se surpasse quelquefois dans la fraîcheur qu'il donne à une entrée de la veille? Voilà ce qui indique l'homme parfait dans son art.

Maintenant je vais donner quelques menus d'après nos plus grands maîtres, tels que le fameux Laguipière, qui daigna me laisser la collection des dîners que nous avons servis à l'Elysée-Bourbon. pendant les dix-huit mois que je fus son premier aide; et comme je fus assez heureux pour avoir travaillé également avec les MM. Boucher, Lasne et Richaud, mes menus se trouveront alors ornés de leurs entrées et entremêts favoris; et je crois, par là, rendre quelques services aux hommes de bouche et aux amphytrions.

---

(1) Je sais fort bien qu'en grammaire on n'emploie l'article *le* ou *la* devant un mot, que lorsqu'on a déjà parlé de la chose; que s'il n'en a pas été question précédemment, il faut dire *un* ou *une*. D'après les règles grammaticales, il faudrait donc écrire *des poulets*, *un pâté*, *une darne de saumon*; mais à cela je réponds que le cuisinier, comme on vient de le voir plus haut, doit, avant d'écrire son menu, avoir sous les yeux les objets qui le composent; or, la vue de ces objets équivaut bien à leur énonciation dans le discours, d'où je conclus que je puis dire, et qui plus est que je dois dire, *les poulets*, *le pâté*, *la darne de saumon*.

PREMIER MENU POUR LE PRINTEMPS (VINGT-QUATRE COUVERTS).

Deux potages.

Le riz au blond de vean. — Le potage à l'oseille liée.

Deux relevés.

La pièce de bœuf à la maréchale. — Le turbot, sauce hollandaise.

Deux flans.

Le jambon à la broche, au vin de Madère. — La tête de veau en tortue.

Douze entrées.

1 Le sauté de poularde au suprême, garni d'un Toulouse.
2* La casserole au riz à la polonaise.
3 Les langues de mouton en papillottes.
4 L'anguille de Seine glacée au four, sauce tomate.
5* Les perdrix rouges aux choux garnis de racines.
6 Les ris de veau piqués glacés, aux pointes d'asperges.
6 Les cotelettes de mouton à la Soubise.
5* Les poulets nouveaux à l'estragon.
4 La salade de filets de soles à la magnonnaise.
3 L'épigramme d'agneaux à la macédoine.
2* Le vol-au-vent à l'allemande, quenelle de godiveau.
1 Les aiguillettes de cannetons de Rouen à la bigarade.

Deux grosses pièces.

La sultane en surprise. — Le nongat à la parisienne.

Quatre plats de rôts.

La poularde au cresson. — Le levreau piqué.
Les pigeons bardés. — Les truites au bleu.

Dix entremets.

1 La gelée d'oranges moulées.
2* Les haricots verts à l'anglaise.
3 Les génoises perlées mérinquées.
4* Les chou-fleurs au Parmesan.
5 Le pouding anglo-français.
5 Les pommes méringuées aux pistaches et au gros sucre.
4* Les asperges sauce au beurre.
3 Les petites bouchées d'abricots.
2* Les concombres à l'espagnole.
1 Le fromage bavarois au Moka.

Pour extras, quatre assiettes de fondus.

Observation. Ce menu appartient tout entier à la haute

cuisine, et j'atteste que, dans Paris, nous avons peu d'hommes sûrs de l'exécuter avec succès dans toutes ses parties ; car ces grosses parties, ces entrées, ces entremets réclament des connaissances que le même homme réunit difficilement. Cependant nos grands maîtres le feront ; mais le nombre en est peu considérable.

Une chose qui m'a toujours étonné dans la rédaction des menus qui ont été l'objet de mon attention, c'est que les entrées et les entremets se trouvaient classés sans ordre ; et çà et là sur ces mêmes menus, c'est-à-dire, sans y avoir été parallèlement placées comme les entrées doivent l'être avec symétrie sur la table elle-même. De ce manque d'ensemble, il résulte qu'au moment du service, on est obligé de changer une entrée plusieurs fois de côté avant de la placer convenablement, et que par fois même elle se trouve servie à la place qui ne doit pas être la sienne ; enfin on dirait que les cuisiniers, en composant leurs menus, ne s'attachent qu'à dénommer douze entrées s'ils doivent en servir douze, (je ne comprends pas dans ce nombre les grands maîtres qui honorent l'état) ; c'est-à-dire, de mettre un ensemble parfait dans leurs opérations. Voilà ce que je désire faire disparaître de nos menus, du moins ce sera mon attention particulière dans la description que je vais donner.

Je trouve un moyen bien simple de remédier à l'avenir à ces inconvéniens, c'est d'écrire les menus dans le genre de celui-ci. Les chiffres que j'ai placés en marge des deux colonnes des entrées servent à indiquer que le n° 1 doit être servi en parallèle avec l'autre n° 1 ; de même que le n° 6 fait le pendant du second n° 6, et ainsi de suite pour les autres numéros. Par ce nouveau procédé, nos entrées se trouvent réellement placées sur le menu, telles qu'elles doivent l'être sur la table, de même pour les entremets. Je trouve ce procédé plus important encore pour un menu de quarante entrées ; le moment du service sera plus coulant et plus facile, et ce sera le complément de notre grande manière de bien servir.

DEUXIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (VINGT-CINQ COUVERTS).

Deux potages.

La croûte gratinée aux laitues. — Le riz à la purée de pois verts.

Deux relevés.

Le quartier de chevreuil, sauce poivrade. — Le rond de veau à l'anglaise.

Deux flans.

Le brochet à la Chambord. — La truite à la génoise.

Douze entrées.

1 Les atelets de crêtes à l'aspic.
2* La Orly de filets de soles, sauce tomate.
3 Les tendrons de veau glacés aux pointes d'asperges.
4 La fricassée de poulets à la Chevalier.
5* Le pâté chaud de lapereaux aux fines herbes.
6 Les carbonnades de mouton à l'oseille.
6 La côte de bœuf au vin de Madère, garnie de racines.
5* Les petits pâtés à la Béchamel.
4 Les filets de lapereaux à la vénitienne.
3 La darne de saumon, sauce au beurre d'anchois.
2* Les croquettes à l'espagnole.
1 Les pigeons innocens au beurre d'écrevisses.

Deux grosses pièces.

Le poupelin glacé. — Le biscuit de fécule aux amandes.

Quatre plats de rôts.

Les poulets normands. — Les cailles bardées.
Les soles. — Les dindonneaux.

Dix entremets.

1* La crême au bain marie, au caramel anisé.
2 Les petits pois à la française.
3* Les ramequins à la crême.
4 Les asperges au beurre.
5* Les pommes au beurre glacé.
5* La gelée de fraises.
4 Les œufs pochés aux concombres.
3* Les petits gâteaux de riz.
2 Les haricots verts à l'anglaise.
1* La charlotte à la parisienne.

Observation. Ce même menu n'est pas aussi fin que le premier, et cependant c'est un bon dîner ; il est plus étoffé que l'autre, parce que les entrées sont plus volumineuses par elles-mêmes, tandis que dans le précédent elles sont presque toutes dépecées et plus mignonnes, ce qui donne plus d'élégance. On remarque dans ce second menu quatre

entrées de couleur (les n°s 2 et 5) qui font parallèle, ce qui produit un bon effet. J'ai vu très-souvent des dîners où il n'y avait que trois entrées de couleur, ce qui ne doit pas arriver, parce que cela dépare l'harmonie des entrées.

TROISIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (QUARANTE COUVERTS).

Quatre potages.

Le potage à la Reine.
Les croûtons à la Croissy.
Le potage printanier.
Le vermicelle au blond de veau.

Quatre relevés.

La longe de veau à la Monglas.
Le dindonneau à la Godard.
La matelotte entourée d'écrevisses.
L'aloyau à l'anglaise, garni de pommes de terre.

Vingt entrées.

1 Les noisettes de veau glacées, garnies d'une macédoine.
2 La salade de filets de brochets à la magnonnaise.
3* Les petites timbales de nouilles à la Reine.
4 Les filets de volailles piqués glacés, garnis de concombres.
5 Les perdrix à la flamande.
6 Les tendrons d'agneau aux pointes d'asperges.
7 Les cotelettes de mouton à la minute.
8* La timbale de cuisses de lapereaux à l'ancienne.
9 Les filets de maquereaux aux fines herbes en papillottes.
10 Les quenelles en cotelettes au suprême.
10 Les ailes de pigeons à la maréchale, garnies d'une Toulouse.
9 Les petits cannetons de poulets garnis de champignons.
8* Le pâté chaud à la ciboulette, sauce demi-espagnole.
7 Les filets de lapereaux à la Conti, garnis d'une escalope.
6 Le sauté de filets de turbots, sauce aux huîtres.
5 Les ris de veau piqués glacés, garnis d'épinards.
4 Les cailles à la Mirepoix, garnies de petits pois.
3* Les petits vol-au-vent à la Béchamel.
2 La magnonnaise de volaille à la gelée.
1 La caisse de foies gras aux fines herbes.

Quatre grosses pièces.

La rotonde parisienne.
La brioche au fromage.
La chaumière indienne.
Le baba au vin de Madère.

Huit plats de rôt.

Les poulets à la Reine bardés.
La carpe au bleu.
Les pigeons romains.
Les goujons de Seine.
Les lapereaux.
Les soles.
Les cailles de vigne.
La poularde du Mans.

Vingt entremets.

1 Les navets à la Chartres.
2* La gelée de fleur d'orange au vin de Champagne.
3* Les manons d'abricots glacées.
4 Le blanc manger au café à l'eau.
5 Les haricots verts à l'anglaise.
6 Les concombres en cardes au velouté.
7 Le pouding au raisin muscat.
8* Les darioles soufflées aux macarons amers.
9* La gelée de groseilles rouges moulées.
10 Les pointes d'asperges en petits pois.

10 Les fèves de marais.
9* La gelée de framboises.
8* Les fanchonnettes au chocolat.
7 Les pommes au beurre.
6 Les artichauts à la lyonnaise.
5 La croûte aux champignons.
4 La crême française à l'orange.
3* Les petites bouchées pralinées aux avelines.
2* La gelée de marasquin.
1 Les laitues à l'essence.

Pour extras ou assiette volante :

Quatre assiettes de fondus.
Quatre assiettes de petits soufflés.

QUATRIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (CINQUANTE COUVERTS).

Quatre potages.

La Faubonne.
Le riz au coulis d'écrevisses.
Le vermicelle à la purée de pois.
Le potage en surprise.

Quatre relevés.

La pièce de bœuf à la Monglas.
Le cabillaud d'Ostende.
Le turbot, sauce flamande.
Les quartiers de chevreuil, sauce poivrade.

Vingt-quatre entrées.

1* Les croquettes de riz garnies d'un salpicon.
2 Les filets mignons de veau piqués, glacés à la chicorée.
3† L'aspic garni de crêtes et rognons.
4* Le pâté chaud de légumes à la Béchamel.
5 Les filets de chevreuil en escalope, liés au sang.
6 La fricassée de poulets à l'italienne, sauce tomate.
7 Les cotelettes de mouton à la Singara.
8 Le sauté de poulets à la Royale.
9* La croustade garnie de cailles au gratin.

12* Le fritot de cuisses de poulets, sauce tomate.
11 Les langues de moutons à la bretonne.
10† Les cervelles de veau à la magnonnaise.
9* Le vol-au-vent de bonne morue à la crême.
8 Les ailerons de dindons à la financière.
7 Le carré de porc frais à la broche, sauce Robert.
6 Les filets de cannetons au jus d'orange.
5 Le sauté de filets de soles, sauce aux huitres.
4* La casserole au riz à la Reine.

10† La darne de saumon, au beurre de Montpellier.
11 Les cuisses de cannetons en haricot vierge.
12* Les petites bouchées à la Béchamel.
3† Le chaud-froid de perdreaux à la gelée.
2 Les ris de veau piqués glacés aux concombres.
1* Les quenelles de volaille à la Villeroy.

Quatre grosses pièces.

Le gâteau à la parisienne.
Le buisson d'écrevisses du Rhin.
Le croque-en-bouche à la Reine.
Le jambon de Bayonne glacé.

Huit plats de rôt.

Le dindonneau bardé.
Les éperlans en atelets.
Les pigeons de volière.
La truite au bleu.
Le levreaux.
Les brochetons.
Les poulets à la Reine.
Les soles frites.

Vingt entremets.

1* La gelée de fraises renversée, ornée de fraises.
2 Les petits pois à l'anglaise.
3* Le vol-au-vent glacé garni de cerises.
4 Les champignons à la provençale.
5* Les petits cannelons pralinés aux avelines.
6* Les mirlitons au chocolat.
7 Les chou-fleurs à la magnonnaise.
8* La timbale de nouille au citron.
9 Les laitues à l'essence de gibier.
10* La crême française au café Moka.
10* Le fromage bavarois à l'orange.
9 Les navets glacés à la d'Artois.
8* La charlotte de pommes glacée aux abricots.
7 Les haricots verts à la poulette.
6* Les petits vol-au-vent garnis de fraises.
5* Les petites bouchées glacées au caramel.
4 Les asperges, sauce au beurre.
3* Le flan de crême-pâtissière glacée.
2 Les concombres en cardes à l'espagnole.
1* La gelée de groseilles, framboisées, garnie de framboises.

CINQUIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (VINGT-SIX COUVERTS).

Deux potages.

Le potage à la purée de gibier.
Le potage aux laitues et pointes d'asperges.

Deux relevés.

La noix de bœuf à la Royale.
La carpe à la Chambord.

Dix entrées.

1 Les poulets à la Reine, à l'aspic chaud.
5 Les boudins de carpes au beurre d'écrevisses, sauce tomate.

2 Le sauté de barbus, sauce hollandaise.
3* La timbale de nouilles à la polonaise.
4 Les cailles à la nivernoise.
5 Les cotelettes d'agneau au suprême.
4 L'émincé de mouton à la Clermont.
3* La chartreuse printanière, garnie de blancs de volaille.
2 Les cotelettes de perdreaux panées à l'allemande, ragoût à la Toulouse.
1 La noix de veau piquée glacée aux pointes d'asperges.

Deux grosses pièces.

La sultane garnie de fraises.
Le gâteau de mille feuilles à la moderne.

Quatre plats de rôt.

Les lapereaux de garenne.
Les goujons de Seine.
La poule du Mans au cresson.
Les pigeons romains.

Dix entremets.

1 Les artichauts à la lyonnaise.
2 Le fromage bavarois aux fraises.
3* La salade en macédoine à la parisienne.
4 Les gaufres aux pistaches et au gros sucre.
5 Les navets à la Béchamel.
5 Les petites fèves de marais à la crême.
4 Les petits choux à la d'Artois.
3* La chicorée en croustade.
2 La gelée de groseilles blanche aux framboises.
1 Les haricots verts à l'anglaise.

SIXIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

Le riz à la Croissy.
La julienne demi-purée de pois verts.

Deux relevés.

Le rosbif d'agneau.
La poularde à la Godard.

Huit entrées.

1 Le hachis de gibier dans une bordure de riz.
2 L'épigramme de poulets, aux pointes d'asperges.
3 Le carré de mouton à la purée de champignons.
4 Les pigeons aux petits pois.
4 Les oreilles d'agneau à la Dauphine.
3 Les filets de lapereaux piqués, garnis d'une escalope.
2 Les balottines de volaille en haricot vierge.
1 Les filets de saumon en caisse, sauce aux huitres.

Deux grosses pièces.

Le buisson d'écrevisses.
Le buisson de ramequins à la crême.

Deux plats de rôt.

Les cailles de vigne.
Les poulets gras.

Huit entremets.

Les concombres à la crême.
La gelée de framboises.
Les fèves de marais au velouté.
Les petits nougats de pommes.
Les épinards à l'anglaise.
Les méringues à la vanille.
Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
La crême au bain marie aux macarons amers.

SEPTIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (DOUZE COUVERTS).

Le potage à la jardinière.
La pièce de bœuf garnie de choux.

Six entrées.

La poularde à la Montmorenci.
La chartreuse garnie de mauviettes.
Les cotelettes de veau à la Dreux.
La marinade de langues de mouton.
Le turban de filets de maquereaux, garnis de leurs laitances.
Le salmi de perdreaux à la bourguignotte.

La brioche à la crême.

Deux plats de rôt.

Le levreau piqué.
Les poulets normands.

Six entremets.

Les haricots verts à la magnonnaise.
La gelée de fraises en petits pots.
Les artichauts frits.
Les navets glacés au sucre.
Les choux à la d'Artois.
Les petits pois à l'anglaise.

HUITIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (HUIT COUVERTS).

La purée de pois aux petits croûtons.
Le turbot à la crême.

Quatre entrées.

Le sauté de poulets à la Toulouse.
Les petites timbales de nouilles à la Reine.
Les cotelettes d'agnean à l'allemande.
Les cailles à la macédoine.

Un plat de rôt.

Le chapon du Mans.

Quatre entremets.

Les asperges en petits pois.
Le fromage bavarois aux framboises.
Les méringues garnies de crême au café.
La chicorée à la Béchamel.

NEUVIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (DOUZE COUVERTS).

Le potage en surprise.
Le gigot de sept heures garni aux racines.

Six entrées.

La darne de saumon aux câpres.
La casserole au riz à la financière.
Les tendrons d'agneau à la chicorée.
Les ris de veau piqués glacés aux pointes d'asperges.
Le fritot de poulets à l'italienne.
Le sauté de lapereaux aux fines herbes en caisse.

Le soufflé français au chocolat.

Deux plats de rôt.

Le dindonneau au cresson.
Les cailles de vigne.

Six entremets.

Les haricots blancs à la crême.
La gelée de groseilles fouettée.
Les épinards en croustade.
Les artichauts à la barigoule.
La tourte de cerises glacée.
Les navets à la Chartres.

DIXIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (HUIT COUVERTS).

Le potage aux laitues.
La pièce de bœuf garnie.

Quatre entrées.

Les filets de maquereau en papillottes.
La noix de veau piquée glacée à la Toulouse.
Les poulets à la maquignon, sauce tomate.
Les filets de perdreaux à l'allemande.

Un plat de rôt.

Les pigeons romains.

Quatre entremets.

Les choux pralinés aux avelines.
Les petits pois au sucre.
Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
Le fromage bavarois aux fraises.

CHAPITRE II.

PREMIER MENU POUR L'ÉTÉ (VINGT COUVERTS).

Deux potages.

Le vermicelle à la purée de navets.
Le potage de sauté.

Deux relevés.

La culotte de bœuf garnie de petites bouchées.
Le turbot, sauce hollandaise.

Dix entrées.

1 Les croquettes de ris de veau
2 au velouté.
Les pigeons innocens à la Toulouse.
3* La magnonnaise de volaille à la gelée.
4 L'anguille panée à l'anglaise, sauce aux tomates.
5 Les petites timbales de macarons à l'essence.
5 Les petits pâtés garnis d'huîtres et de queues d'écrevisses.
4 Les perdrix aux choux garnis de racines.
3* La selle de mouton à la purée d'oseille.
2 La caisse de cailles au gratin.
1 La Orly de poulet, sauce poivrade.

Deux grosses pièces.

Le flan à la milanaise.
La grosse méringue à la parisienne.

Quatre plats de rôt.

Le levreau piqué.
Les petites truites.
La poularde à la peau de goret.
Les éperlans en atelets.

Dix entremets.

1 Le blanc manger à la crême.
2 Les haricots verts à la provençale.
3* Les darioles soufflées au café.
4 Les chou-fleurs au beurre d'anchois.
5 La gelée de citron moulée.
5 La gelée de fraises garnie de fraises.
4 Les concombres farcies glacées à l'espagnole.
3* Les petits croque-en-bouche d'avelines.
2 Les épinards à la crême.
1 La crême française à la fleur d'orange grillée.

DEUXIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (TRENTE-SIX COUVERTS).

Deux potages.

La bisque aux écrevisses.
Le potage au chasseur.

Deux relevés.

L'aloyau à l'anglaise.
La hure d'esturgeon en tortue.

Deux bouts.

Le cochon de lait à l'italienne.
La longe de veau de Pontoise.

Seize entrées.

1 Les ailes de poularde piquées glacées à la Toulouse.
2* Le pâté chaud de petits perdreaux aux fines herbes.
3 Les rougets grillés, sauce génevoise.
4 Les langues de mouton à l'allemande.
8 Les cotelettes de mouton à l'anglaise.
7* Les petites croustades à la Béchamel.
6 La poularde à la maquignon demi-espagnole.
5 Les filets de lapereaux piqués glacés à la vénitienne.

5 Les poulets à la Chevry, sauce ravigotte.
6 Les tendrons de veau glacés aux laitues.
7* Les petites casserolettes de riz à la Reine.
8 Les cotelettes de carpes à la Sainte-Menehould.
4 La salade de brochets à la magonnaise.
3 Le [illegible] de filets de soles aux truffes.
2* La tourte de godiveau à l'ancienne.
1 Les cuisses de volaille à la macédoine.

Quatre grosses pièces.

La corbeille garnie de fruits.
Le soufflé français au cédrat.
La coupe garnie de fleurons.
La brioche au fromage et en caisse.

Quatre plats de rôt.

Les pigeons ramiers.
Les soles frites.
Les goujons de Seine.
Les poulets gras.

Seize entremets.

1 Les asperges en branche.
2* La gelée de cerises renversée.
3* Les écrevisses de Seine.
4 Les navets à la Chartres.
5 Les petits pois au sucre.
6* Les tartelettes de groseilles vertes.
7* La crême au bain marie à l'orange.
8 Les œufs pochés au jus.
8 Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
7* Les pannequets en turban garnis d'abricots.
6* Les petits nougats de pommes au gros sucre.
5 Les fèves de marais à la crême.
4 Les aubergines à la provençale.
3* La gelée de marasquin fouettée moulée.
2* Les génoises en couronnes perlées.
1 Les chou-fleurs au Parmesan.

TROISIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (QUARANTE COUVERTS).

Quatre potages.

Le potage à la Reine.
Les nouilles au blond de veau.
Le potage à la provençale.
La brunoise.

Quatre relevés.

La culotte de bœuf au vin de Madère.
Le cabillaud à la crême.
La tête de veau en tortue.
Le rosbif d'agneau garni d'une maître-d'hôtel.

Vingt entrées.

1 Le sauté de canard, sauce tomate.
2 Les ris d'agneau piqués glacés à la chicorée.
3* La marinade de poulets nouveaux.
4 La salade de turbots à la mannonaise verte.
10 Les noisettes de veau glacées aux concombres.
9 Les cailles à la financière.
8* La casserole au riz à la polonaise.
7 Les petits cannetons de cuisse de volaille en haricot vierge.

5 Les pigeons innocens en haumard.
6 La caisse de foies gras, sauce demi-espagnole.
7 Les filets de moutons piqués marinés, sauce poivrade.
8* La timbale de macaroni au chasseur.
9 Les cotelettes de veau à l'allemande.
10 Le sauté de poulets au suprême.

6 Les cotelettes de monton à la soubise.
5 Les quenelles en cotelettes à la Toulouse.
4 L'aspic garni d'une macédoine à la gelée.
3* La Orly de filets de carlets, sauce italienne.
2 L'épigramme d'agneau aux pointes d'asperges.
1 Les filets de lapereaux Conti aux truffes.

Quatre grosses pièces.

La pyramide d'abaisse en pâte d'amandes.
Le jambon glacé sur un socle.

La grande cascade en nougat.
Le buisson d'écrevisses sur un socle.

Quatre plats de rôt.

Le levreau piqué.
Les poulets normands.

Le dindon gras au cresson.
Les cailles et les mauviettes.

Seize entremets.

1 La chicorée en croustade.
2* La gelée d'anisette rosé.
3 Les fèves de marais à la crême.
4* Le flan d'abricots glacés.
5* Les choux au gros sucre.
6 Les concombres au velouté.
7* La crême française au citron.
8 Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.

8 Les navets glacés au sucre.
7* Le blanc manger au café.
6 Les haricots verts à la poulette.
5* Les gaufres à la parisienne.
4* Le vol-au-vent glacé garni de cerises.
3 Les champignons à la provençale.
2* La gelée de groseilles blanches.
1 Les épinards à l'anglaise.

QUATRIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (SOIXANTE COUVERTS).

Six potages.

La garbure aux navets.
Le potage de santé.
Le sagou au blond de veau.

Le macaroni à l'italienne.
La bisque de volaille.
Le riz à la purée de pois verts.

Deux bouts.

L'aloyau à l'anglaise.

Le quartier de veau de Pontoise.

Six relevés.

La queue d'esturgeon au vin de Champagne.
L'oille à la Royale.
Le quartier d'agneau.

Le rosbif de chevreuil.
La dinde à la Godard.
Le cabillaud à la crême.

Trente-deux entrées.

1 Le turban de filets de soles, sauce aux huitres.
2 Le sauté de poulets à l'écarlate.
3* La timbale de nouilles à la financière.
4† La noix de veau glacée à la gelée.
5 Les aignillettes de cannetons à la bigarade.
6 La poularde à la Régence.
7 Les carbonnades de mouton à la purée de céleri.
8 Les ailerons de dindons à la nivernoise.
9 Les filets de levreau en escalope liés au sang.
10 Les ris de veau à la Saint-Cloud.
11 La caisse de laitance de maquereau à la maître-d'hôtel.
12 Les cotelettes d'agneau piquées glacées, garnies d'une blanquette.
13† La darne de saumon au beurre de Montpellier.
14* Les petites croustades de cailles aux fines herbes.
15 Les cuisses de canards en haricot vierge.
16 Le hachis de gibier à la polonaise.
16 La blanquette de palais de bœuf à l'allemande.
15 Les filets de perdreaux à la Pompadour.
14* Les petites croustades pâtissières à la Monglas.
13† La magnonnaise de volaille à la gelée.
12 Les filets de chevreuil piqués glacés, sauce chevreuil.
11 Le sauté de filets de pigeons au sang.
10 Le fritot de poulets à la Marengo.
9 Les cotelettes de moutons à la minute.
8 Les perches à la Watterfishe.
7 Les poulets à l'estragon.
6 Les oreilles de veau en menu droit, sauce ravigotte.
5 Les bigarures de cuisses de volailles à la macédoine.
4† Les atelets de queues d'écrevisses à la gelée.
3* Le vol-au-vent à la Nesle, sauce allemande.
2 Les musettes d'agneau à la chicorée.
1 L'anguille roulée glacée au four, sauce tomate.

Huit grosses pièces.

Le moulin turc, orné de sucre filé.
Le grand cabinet chinois.
Le pâté de poularde.
Le biscuit aux amandes.
Le pavillon vénitien.
La maisonnette rustique.
Le gâteau de mille feuilles à la française.
Le gâteau de Compiègne.

Huit plats de rôt.

Les poulets gras au cresson.
Les brochetons au bleu.
Les perdreaux rouges.
Les éperlans en atelets.
Les lapereaux de garenne.
Les soles frites.
Le chapon du Mans.
Les truites au bleu.

Vingt-quatre entremets.

1* La salade en macédoine à la parisienne.
2 Les pommes méringuées en forme de dôme.
3* Les haricots verts à l'anglaise.
4 La gelée de Champagne rosé.
12* Les cardes à l'essence.
11 Les croquettes de riz au café.
10* Les lèves de marais au velouté.
9 Les madelaines au raisin de Corinthe.

5 Les petits pains à la Reine.
6* Les tomates aux fines herbes.
7* Les concombres à la Béchamel.
8 Les tartelettes de cerises glacées.
9 Le fromage bavarois aux fraises.
10* Les petits pois au sucre.
11 Le gâteau de Pithiviers anglo-français.
12* Les asperges au beurre.
8 La crême française au cédrat.
7* Les laitues farcies, demi-espagnole.
6* La croûte aux champignons.
5 Les méringues à la vanille.
4 La gelée de cerises framboisées.
3* Les haricots blancs à la crême.
2 Le flan d'abricots glacé au caramel.
1* La salade de salsifis à la magnonnaise.

Pour extras.

Six assiettes de fondus.

Six assiettes de petits soufflés de fécule à l'orange.

CINQUIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (TRENTE-SIX COUVERTS).

Deux potages.

Le potage au chasseur.

Le riz à la Choisy.

Deux bouts.

Le rosbif d'agneau.

La noix de bœuf à la royale.

Deux relevés.

Le brochet à la Chambord.

Le jambon à la broche et aux épinards.

Seize entrées.

1 Le sauté de poularde au suprême.
2* Les perdrix au racines.
3 La marinade de queues de mouton.
4† La salade de turbot à la magnonnaise.
5 Les tendrons de veau glacés à la chicorée.
6 Les membres de cannetons aux pointes d'asperges.
7* La casserole au riz à la Toulouse.
8 Les filets de levreaux piqués glacés.
8 Les filets de cannetons à la bigarade.
7* Le pâté chaud de cailles aux fines herbes.
6 Le kari de poulet à l'indienne.
5 Les cotelettes de mouton à la Singara.
4† Le chaud-froid de gibier à la gelée.
3 Les cuisses de volaille à la Villeroy.
2* La chartreuse garnie de noisettes de veau.
1 Le boudin de carpe à la Richelieu.

Quatre grosses pièces.

La croquante de pâte d'amandes d'avelines.

Le buisson d'écrevisses du Rhin.

Le gâteau de mille feuilles à la française.

Le buisson de ramequins au Parmesan.

Huit plats de rôt.

La poule du Mans.
Les goujons en atelets.
Le cochon de lait.
Les perdreaux rouges.
Les lapereaux bardés.
Les poulets normands.
Les merlans frits.
Les cailles de vigne.

Douze entremets.

1 Les petits choux de Bruxelles au beurre.
2* La gelée des quatre fruits.
3 Les concombres en cardes, demi espagnole.
4 Les haricots verts à l'anglaise.
5* Les baignets à la Dauphine.
6 Les artichauts à la lyonnaise.
6 Les navets à la Chartres.
5* Le pâté anglo-français aux abricots.
4 Les épinards à la crême.
3 Les chou-fleurs à la magnonnaise.
2* Le fromage bavarois aux pistaches.
1 Les champignons à la provençale.

SEPTIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

Le vermicelle au consommé.
Le potage à la provençale.

Deux bouts.

La longe de veau à la Monglas.
Le rosbif de chevreuil, sauce poivrade.

Deux relevés.

Le dindonneau à la Régence.
Le tronçon d'esturgeon en tortue.

Huit entrées.

Les ailerons de dindons à la Mirepoix.
L'épigramme d'agneau à la purée de champignons.
La macédoine garnie de crêtes dans un bord de riz.
Le ris de veau piqué glacé, aux épinards.
Les croquettes de volaille à la Béchamel.
Le bifteck aux petites pommes de terre.
Les grondins à la magnonnaise.
Le sauté de perdraux à l'allemande.

Deux grosses pièces.

Le jambon à la gelée.
Le flan d'abricots.

Deux plats de rôt.

La poularde bardée.
Les pigeons de volière.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

Huit entremets.

Les fèves de marais au velouté.
Le pouding de riz au citron.
Les laitues au jus.
La gelée de groseilles.
Les tomates à la provençale.
La crême au cacao au bain marie.
Les artichauts frits.
Les petits vol-au-vent printaniers.

HUITIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (HUIT COUVERTS).

Le potage en surprise.
La pièce de bœuf à la maréchale.

Quatre entrées.

Les cotelettes d'agneau à la Singara.
Les quenelles en cotelettes à la Toulouse.
La Orly de filets de soles.
Le sauté de poulets à la Royale.

Un plat de rôt.

Les perdreaux rouges.

Quatre entremets.

Le flan de pêches galcées.
Les artichauts à la barigoule.
Les haricots nouveaux à la crême.
Le fromage bavarois aux framboises.

NEUVIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

Le riz à la purée de pois.
Le potage de santé.

Deux relevés.

Le gigot à la Godard.
La pièce de bœuf à la Monglas.

Dix entrées.

1 Les cotelettes de saumon en papillottes.
2 La fricassée de poulets à la Chevalier.
3* La côte de bœuf aux racines.
4 Les croquettes de riz garnies d'un salpicon.
5 Les filets de levreaux en escalope liée au sang.
5 Les quenelles de gibier au fumet.
4 Les ris d'agneau, sauce tomate.
3* La timbale de lazannes à la milanaise.
2 Le fritot de poulets garnis d'œufs frits.
1 L'aspic de laitance de carpe à la magnonnaise.

Deux plats de rôt.

Les vanneaux.
La poularde du Mans.

Dix entremets.

La gelée de verjus moulée.
Les épinards en croustade.
Le vol-au-vent d'abricots glacés.
La macédoine à la provençale.
La crême française au caramel.
Les beignets à l'allemande.
Les haricots verts à l'anglaise.
Le nougat au gros sucre, garni de crême.
La chicorée au velouté.
La gelée des quatre fruits.

DIXIÈME MENU POUR L'ÉTÉ (HUIT COUVERTS).

Le potage aux racines. — La pièce de bœuf garnie.

Quatre entrées.

La selle de mouton à l'anglaise. — Les petits vol-au-vent à la Béchamel.
Le sauté de poularde au suprême, ceint de filets mignons. — L'anguille à la tartare, sauce rémoulade.

Un plat de rôt.

Les poulets gras.

Quatre entremets.

Le fromage bavarois aux abricots. — Les artichauts à la provençale.
Les chou-fleurs au Parmesan. — Les petits gâteaux d'amandes.

CHAPITRE III.

PREMIER MENU POUR L'AUTOMNE (VINGT-QUATRE COUVERTS).

Deux potages.

Le potage à la d'Artois. — Le vermicelle au consommé.

Deux relevés.

La longe de veau à la Monglas. — La carpe à la flamande.

Deux flans.

La poularde à la Godard. — Le rosbif de Pré-Salé.

Douze entrées.

1 Le sauté de turbot, sauce aux huîtres.
2* La croustade de grives au gratin.
3 Les cotelettes de mouton à la Singara.
4 Les cuisses de poularde aux racines.
5* La marinade de cervelle de veau.
6 Le sauté de perdreaux à l'allemande.
6 Les ailes de poulets piqués glacés à la chicorée.
5* Les atelets de langue de mouton à la Villeroy.
4 Les pigeons à la cuillère, sauce tomate.
3 L'épaule d'agneau à la maître-d'hôtel.
2* Le pâté chaud à la ciboulette, garni d'une financière.
1 Les filets de soles à la magnonnaise garnis de gelée.

Quatre grosses pièces.

La brioche au fromage. — Le soufflé français à la vanille.
Le buisson de crevettes. — Le buisson de pâtisserie détaché.

Quatre plats de rôt.

Le levreau piqué.
Les poulets normands.
Le dindonneau au cresson.
Les cailles de vignes.

Douze entremets.

1 Les cardes à la moële.
2* La gelée de verjus moulée.
3 Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
4 Les épinards à l'anglaise.
5* La sultane garnie d'une crême-plombière.
6 Les salsifis frits.
6 Les tomates a la provençale.
5* Les baignets à l'allemande.
4 Les navets à la Béchamel.
3 Les fèves de marais au beurre.
2* Le fromage bavarois aux framboises.
1 Les pommes de terre à la hollandaise.

DEUXIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (TRENTE-SIX COUVERTS).

Quatre potages.

La croûte gratinée.
Le riz à la purée de navets.
Le potage au chasseur.
Les pâtes d'Italie au blond de veau.

Quatre relevés.

La noix de bœuf à la Royale.
Le cabillaud à la hollandaise.
Le rosbif d'agneau garni d'une maître-d'hôtel.
La truite à la génevoise.

Seize entrées.

1† Le chaud-froid de perdreaux à la gelée.
2* Les petits vol-au-vent à la Béchamel.
3 L'émincé de langue de veau à la Clermont.
4 La Orly de filets de merlans.
5 La chartreuse à la moderne.
6 Les ris de veau piqués glacés, purée de champignons.
7* Les petites croustades de mauviettes aux fines herbes.
8 Les poulets à l'ivoire, sauce tomate.
8 La poularde à la Montmorenci.
7* Les petites croustades dressées, garnies d'une escalope de foie gras.
6 Le filet de bœuf piqué mariné, sauce poivrade.
5 Les ailerons de dindons à la macédoine.
4 Les filets de pigeons à la Pompadour.
3 La blanquette d'agneau aux concombres.
2* Les petites casseroles de riz à la Toulouse.
1 La galantine d'anguille au beurre de Montpellier.

Quatre grosses pièces.

Le poupelin historié.
Le flan parisien aux abricots.
Le babas polonais.
Le flan de crême-pâtissière au chocolat.

Quatre plats de rôt.

La poularde du Mans.
Les grives bardées.
Les bécassines.
Le dindon gras.

Seize entremets.

Les artichauts à la lyonnaise.
Les petits nougats à la parisienne.
Les petits pots au café à l'eau.
La chicorée en croustade.
Les pommes de terre à la hollandaise.
La gelée de cerises renversée.
Les mosaïques au gros sucre.
La croûte aux champignons.
Les concombres à la Béchamel.
Les petits gâteaux de pommes aux pistaches.
La gelée de citrons renversée.
Les haricots verts à l'anglaise.
La salade de salsifis à la magnonnaise.
Les tartelettes de groseilles.
Les croquettes de crême-pâtissière.
Les chou-fleurs au Parmesan.

TROISIÈME MENU POUR LE PRINTEMPS (QUARANTE COUVERTS).

Quatre potages.

La Faubonne.
Le potage à la Reine.
Le riz à la purée de pois verts.
Le potage de santé.

Quatre relevés.

Le quartier de veau de Pontoise.
Le cochon de lait.
La culotte de bœuf garnie de choucroûte française.
La hure d'esturgeon à la tortue.

Vingt-quatre entrées.

1 Le sauté de cailles à la Toulouse.
2† La salade de brochets aux laitues.
3* La timbale de lazaunes au fumet de gibier.
4 Les cuisses de volaille à la bretonne.
5 Les cotelettes d'agneau piquées glacées à la chicorée.
6 Les poulets à la Reine, à l'estragon.
7 La bonne morue à la provençale.
8 L'épigramme de ris de veau aux concombres.
9 Les filets de pigeons à la Sainte-Menehould.
10 Les croquettes à la Béchamel.
11† La magnonnaise de volaille.
12 Les filets de lapereaux à la Conti, garnis d'une escalope.
12 Le sauté de poularde à la Belle-vue.
11† La côte de bœuf glacée à la gelée.
10* La marinade de queues de mouton.
9 Les boudins de carpe au beurre d'écrevisse.
8 Le kari à l'indienne.
7 Les côtelettes de moutons à l'anglaise.
6 Les perdreaux à la Chambord.
5 Les sautés de filets de truites, sauce aux moules.
4 Les filets de veau piqués glacés, garnis d'une jardinière.
3* Le pâté chaud à la marinière.
2† Les cervelles au beurre de Montpellier.
1 Les filets de canards sauvages au vin de Bourgogne.

Quatre grosses pièces.

Le couglauffe à l'allemande.
La cassolette ornée de sucre filé.
Le croque-en-bouche à la parisienne.
La gerbe de roseaux ornée de sucre filé.

Quatre plats de rôt.

Le levreau bardé.
Le dindon au cresson.
Les perdreaux rouges.
Les poulets normands.

Vingt-quatre entremets.

1 Les salsifis au beurre.
2 Les écrevisses de Seine.
3* La crême française aux avelines.
4* Les cannelons d'abricots à l'allemande.
5 Les haricots verts à la maguonnaise.
6 Les cardes à l'essence.
7 La purée de fêves aux petits croûtons.
8 Les épinards à la crême.
9* Les tartelettes de prunes de mirabelle.
10* La gelée de framboises.
11 Les omelettes aux fines herbes.
12 Les chou-fleurs au beurre.
12 Les pieds de céleri à l'espagnole.
11 Les petits choux de Bruxelles au velouté.
10* La gelée de groseilles blanches.
9* Les tartelettes de cerises glacées.
8 La purée de pommes de terre à la crême.
7 La chicorée à la Béchamel.
6 Les navets à la Chartres.
5 Les champignons à l'italienne.
4* Les petits gâteaux de Pithiviers au cédrat.
3* Le blanc manger au marasquin.
2 Les crevettes au persil.
1 Les asperges en branches.

QUATRIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (SOIXANTE COUVERTS).

Quatre potages.

La bisque de volaille.
L'orge mondé à la russe.
Le macaroni à la milanaise.
La julienne à la demi-purée de pois.

Quatre relevés.

Le quartier de veau à la crême.
La carpe au bleu, ceinte de grosses écrevisses.
L'aloyau à l'anglaise.
Le cabillaud à la flamande.

Quatre terrines.

Les tendrons d'agneau à la jardinière.
Les cuisses d'oie à la provençale.
Les ailerons de dindons en haricot vierge.
Les queues de moutons en hochepot.

Trente-deux entrées.

1. Le sauté de poularde au suprême.
2 Les balottines d'agneau glacées, sauce tomate.
3* Le pâté chaud de cuisses de lapereaux au fumet.
4 Le sauté de barbues aux fines herbes.
16 Les filets de lapereaux à l'écarlate, l'escalope liée au sang.
15 Les ris de veau piqués glacés aux épinards.
14* Le vol-au-vent de légumes à la Béchamel.
13 L'anguille roulée glacée au four, sauce aux huîtres.

5 La blanquette de poularde, ceinte de filets mignons piqués.
6 Les quenelles à la Béchamel.
7† Le filets de bœuf au vin de Madère à la gelée.
8 Le canneton de Rouen aux olives farcies.
9 Les cailles à la Mirepoix garnies d'une Toulouse.
10† Le chaud-froid de volailles, bordure de racines.
11 Les tendrons de mouton glacés aux pointes d'asperges.
12 Le salmi de pluviers à la bourguignotte.
13 La darne d'esturgeon à la broche, sauce poivrade.
14* La timbale de macaroni à l'italienne.
15 La noix de veau piquée glacée à la chicorée.
16 Les filets de sarcelles au jus d'orange.

12 Les petits cannetons de volaille à la ravigotte, sauce verte.
11 Les cervelles au beurre d'écrevisses.
10† Les atelets de crêtes et rognons à l'aspic.
9 Le chapon au consommé.
8 Les pigeons à la macédoine.
7† Les perdreaux en galantine à la gelée.
6 L'émincé d'agneau aux champignons.
5 La fricassée de poulets à la Chevalier.
4 Les filets de soles en turban.
3* La casserole au riz à la financière.
2 La carbonnade de mouton à la lyonnaise.
1 Le sauté de bécasses au fumet garni d'une purée de gibier.

Quatre grosses pièces.

Le nougat à la française.
Le jambon sur un socle.
La sultane en cascade.
Le buisson d'écrevisses sur un socle.

Huit plats de rôt.

Le dindonneau au cresson.
Les bécassines.
La truite saumonée.
Les éperlans en atelets.
Les poulets normands bardés.
Les pigeons de volière.
Le brochet au bleu.
Les soles frites.

Vingt-huit entremets.

1 Les navets au sucre.
2* La gelée de marasquin fouettée.
3 Les fèves de marais au velouté.
4* Le buisson de talmouses à la Royale.
5 La caisse de laitances de carpes au gratin.
6* La crême au cédrat en petits pots.
7 La croûte aux champignons.
8 Les épinards au consommé.
9* Les beignets soufflés à la vanille.
10 Les œufs pochés, sauce tomate.
11* Le buisson de gâteau d'amandes.
12 Les pommes de terre à la Béchamel.
14 Les chou-fleurs au beurre d'anchois.
13* La gelée de fraises moulée.
12 La chicorée à la crême aux croûtons.
11* Le buisson de gimblettes d'abricots pralinés.
10 Les œufs à l'aurore.
9* Les petites omelettes à la Dauphine en turban.
8 Les concombres farcies.
7 Les tomates à la provençale.
6* Le blanc manger en petits pots.
5 Les huîtres gratinées en coquilles.
4* Le buisson de pain à la paysanne.
3 Les haricots à la maître-d'hôtel.

13* La gelée d'épine-vinettes renversées.
14 Les cardes à l'espagnole.
2* Le fromage bavarois aux abricots.
1* Les artichauts à la lyonnaise.

Pour extras, six assiettes de fondu ; six assiettes de petits soufflés.

CINQUIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (VINGT COUVERTS).

Deux potages.

Le riz au consommé.
Le potage de santé.

Deux relevés.

La tête de veau en tortue.
La pièce de bœuf garnie de racines.

Dix entrées.

1* Les cuisses de volaille à la Villeroy.
2 Le carré de porc-frais à la broche, sauce Robert.
3* La darne de saumon, sauce aux câpres.
4 Le sauté de poularde ; les filets à la Orly.
5* Les petites croustades à la Béchamel.
5* Les croquettes à l'espagnole.
4 Les filets de levreaux piqués glacés, l'escalope liée au sang.
3* La poularde à la financière.
2 Les langues de mouton à la flamande.
1* L'anguille de Seine panée à l'anglaise, sauce tomate.

Deux grosses pièces.

Le flan de vermicelle au citron.
La brioche au raisin de Corinthe.

Deux plats de rôt.

Les lapereaux de garenne.
Les pigeons romains.

Huit entremets.

1 Les cardes à la moelle.
2* La gelée de rum.
3* Le buisson d'écrevisses.
4 Les haricots à la crême.
4 Les artichauts à la barigoule.
3* Les petits pots de crême au café.
2* La tourte garnie d'abricots glacés.
1 Les champignons à la provençale.

Deux assiettes de fondu.

SIXIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

La purée de pois verts aux petits croûtons.
Les pâtés d'Italie au blond de veau.

Deux relevés.

La carpe à la Chambord.
Le quartier d'agneau, garni d'une maître-d'hôtel.

Huit entrées.

La côte de bœuf à la flamande.
Les cotelettes de mouton à la Soubise.
Les filets de perdreaux à la maréchale.
Les petites bouchées à la Reine.
La caisse de foies gras au gratin.
Le sauté de pigeons garni d'une Toulouse.
L'aspic de filets de soles à la magnonnaise.
La poularde du Mans à la Chevry.

Deux grosses pièces.

Les haumards.
Le flan à la portugaise.

Deux plats de rôt.

Les poulets gras au cresson.
Le levreau piqué.

Huit entremets.

La crême française à l'orange.
Les mirlitons pralinés aux avelines.
Les concombres à la Béchamel.
Les artichauts frits.
Les petits choux de Bruxelles à l'espagnole.
Le céleri à la française.
Les nuits d'amour à la gelée de pommes.
La gelée de groseilles fouettées.

SEPTIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (DOUZE COUVERTS).

Le potage en surprise.
La noix de bœuf au vin de Madère.

Six entrées.

Les poulets à la Reine en demi-deuil.
L'épigramme d'agneau aux concombres.
Le pâté chaud à la financière.
La Orly de filets de saumon.
Les filets de chevreuil piqué mariné, sauce chevreuil.
Le canard de ferme aux racines.

Deux plats de rôt.

Le brochet au bleu.
Le dindon à la peau de goret.

Six entremets.

Les chou-fleurs à la provençale.
Les cardes à l'essence.
La crême aux pistaches en beignets.
Les petits pots de gelée de vin de Constance.
Les haricots verts à l'anglaise.
Les laitues farcies à l'espagnole.

HUITIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (HUIT COUVERTS).

Le potage à la Condé.
La longe de veau à la crême.

Quatre entrées.

Le sauté de bécasses au vin du Rhin.
Les petites croustades de nouilles à la Reine.
L'escalope de saumon à la Sainte-Menehould.
La blanquette de poularde ceinte de filets mignons piqués glacés.

Un plat de rôt.

Le chapon garni de mauviettes.

Quatre entremets.

La gelée des quatre fruits.
Les artichauts à la lyonnaise.
Les salsifis à la hollandaise.
La méringue à la parisienne.

NEUVIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (DOUZE COUVERTS).

Le potage à la jardinière.
Le gigot de sept heures aux racines.

Six entrées.

L'escalope de lapereau à l'allemande.
La poularde à la Chevalier.
Les cervelles de veau au suprême.
Le sauté de poulets à la financière.
La darne d'esturgeon au vin de Madère, sauce aux huitres.
L'épaule d'agneau à la broche, garnie d'une maître-d'hôtel.

Deux plats de rôt.

Les perdreaux rouges.
Les soles frites.

Six entremets.

Les cardes au blond de veau.
Le flan de prunes de mirabelle.
Les petits pois au sucre.
Les tomates à la provençale.
La tourte de crême aux épinards pralinés.
Les navets à la Chartres.

DIXIÈME MENU POUR L'AUTOMNE (DOUZE COUVERTS).

Le potage à la Reine.
La poularde à la Régence.

Six entrées.

Les perdreaux à la maquignon, demi-espagnole.
La casserole au ris de turbot à la Béchamel.
Les cotelettes d'agneau glacées aux concombres.
Les perches à la flamande.
Le filet de bœuf à l'italienne.
Les pigeons innocens à la Toulouse.

Deux plats de rôt.

La truite au bleu.
Les poulets normands bardés.

Six entremets.

Les œufs frits, sauce tomate.
La corbeille à la française.
Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
La croûte aux champignons.
Les pommes au riz et au raisin de Corinthe.
Les cardes à la moelle.

CHAPITRE IV.

PREMIER MENU POUR L'HIVER (VINGT COUVERTS).

Deux potages.

La purée de gibier au petit croûton.
Le vermicelle au consommé de volaille.

Deux relevés.

La culotte de bœuf à la Monglas.
Le brochet à la Chambord.

Dix entrées.

Le sauté de poulet aux truffes.
Les boudins de gibier à la Soubise.
La timbale de pigeons aux fines herbes.
La selle de mouton à la niversaise.
Les cailles en papillottes.
Les atelets de ris d'agneau à la gelée.
Les grondins au beurre d'écrevisses.
La poularde truffée en entrée de broche.
Les cotelettes de veau piquées glacées, sauce tomate.
Les filets de canards sauvages à la Sainte-Menehould.

Deux grosses pièces.

Le casque antique.
La lyre ornée de sucre filé.

Deux plats de rôt.

Le chapon du Mans.
Les bécasses bardées.

Huit entremets.

Les salsifis frits.
La crême française au [illegible].
Les petits gâteaux glacés à la royale.
Les épinards à l'espagnole.
Les artichauts à la barigoule.
Les darioles au café.
La gelée d'épine-vinettes.
Les cardes à l'essence.

DEUXIÈME MENU POUR L'HIVER (TRENTE-SIX COUVERTS).

Deux potages.

La julienne.
La garbure aux navets.

Deux relevés.

La dinde aux truffes à la broche.
L'aloyau à l'anglaise.

Deux flans.

La longe de veau de Pontoise.
La tête de veau en tortue.

Seize entrées.

Le sauté de perdreaux aux truffes.
Le turban de filets de soles, sauce tomate.
La croustade de mauviettes au gratin.
La timbale de nouilles à la polonaise.
Le ris d'agneau piqué glacé à la chicorée.
Les cotelettes de veau à la Singara.
Le chaud-froid de volaille à la gelée.
Les bigarrures de poulets à la Toulouse.
Les cotelettes de pigeons à l'allemande.
La darne de saumon à la magnonnaise.
Le carré de mouton à l'anglaise.
Les filets de chevreuil piqués glacés, sauce poivrade.
Le pâté chaud de cervelle à la poulette.
Les croquettes de volaille à la Béchamel
Les atereaux de filets de merlans.
Les filets de sarcelles sautés au vin de Bourgogne.

Quatre grosses pièces.

Le gâteau à la parisienne.
Le pâté de bécasses aux truffes.
Le buisson d'écrevisses.
Le buisson de ramequins à la crême.

Quatre plats de rôt.

Les cailles de vigne.
La poularde au cresson.
Les poulets à la Reine.
Les pluviers et mauviettes.

Seize entremets.

Les navets glacés.
Les cardes à la Béchamel.
La gelée de marasquin moulée.
Le fromage bavarois au Moka.
Les petites timbales de macaroni.
Les gaufres aux pistaches.
Les haricots verts à l'anglaise.
Les pommes de terre au beurre.
La salade en macédoine à la parisienne.
Les œufs à la Dauphine.
Les tartelettes de pommes glacées.
Les petites timbales de truffes sautées.
La crême (au bainmarie) au caramel anisé.
La gelée de citron renversée.
Les artichauts à la barigoule.
Les champignons aux fines herbes.

Pour extras, quatre assiettes de petits pâtés au naturel.

TROISIÈME MENU POUR L'HIVER (SOIXANTE COUVERTS).

Quatre potages.

Le potage à la d'Artois.
Le potage en surprise.
Le potage au chasseur.
Le riz à la Croissy.

Quatre relevés.

La noix de bœuf à la Royale.
Le rosbif de Présalé.
Le quartier de chevreuil mariné.
La longe de veau à la crême.

Quatre contre-flans.

La dinde à la Godard.
La carpe du Rhin au court-bouillon.
La hure d'esturgeon à la tartare.
Le cochon de lait à l'italienne.

Trente-deux entrées.

1 Les perdreaux à la Périgueux, entrée de broche.
2* La timbale à l'indienne.
3 Les balottines d'agneau glacées au four.
4* La casserole au riz à la Reine.
5† La salade de turbot à la magnonnaise.
6 Le sauté de poularde aux truffes.
7 Les cailles à la Mirepoix.
8 Les langues de mouton en papilottes.
9 Les cuisses de cannetons en haricot vierge.
10 Le sauté de pigeons au sang.
11 La Orly de filets de merlans.
12† La galantine de volaille à la gelée.
13* La croustade garnie d'une escalope de mauviettes
14 Le ris de veau piqué glacé, sauce tomate.
15* La chartreuse garnie d'une Toulouse.
16 Les poulets à la Reine à la Chevry.
16 La poularde glacée à la maquignon.
15* Les petites caisses de foies gras à la Monglas.
14 Les filets de veau piqués glacés à la nivernoise.
13* Le vol-au-vent de bonne morue à la Béchamel.
12† Le salmi (de bécasses) chaud-froid à la gelée.
11 Les croquettes à l'espagnole.
10 Les perches à la Waterfisch.
9 Les filets de perdreaux à la Belle-vue.
8 Les cotelettes d'agneau sautées au suprême.
7 Les escalopes de saumon à la hollandaise.
6 Les cuisses de poulets à la St.-Cloud, demi-espagnole.
5† Les cervelles de veau au beurre de Montpellier.
4* Le pâté chaud de culotte de pigeons à l'ancienne.
3 Le carré de porc-frais à la broche, sauce Robert.
2* Le turban de lapereaux Conti aux truffes.
1 Le canneton de ferme à la jardinière.

Quatre grosses pièces.

Le gâteau de mille feuilles à la parisienne.
La chaumière rustique.
Le pavillon turc.
Le gâteau de Compiègne anisé.

Huit plats de rôt.

Le chapon de la Flèche.
Les lapereaux de garenne.
Les bec-figues.
Les goujons en atelets.
Les poulets normands au cresson.
Les grives.
Les perdreaux rouges.
Les merlans frits.

Vingt-huit entremets.

1 Les chou-fleurs au Parmesan.
2† La gelée de vin de Malaga.
3 La tourte de truffes à l'ancienne.
14 La chicorée en croustade.
13† Le fromage bavarois aux pistaches.
12 La croûte aux champignons.

4* Le buisson de petits pains à la paysanne.
5 Les écrevisses de Seine.
6* Le pouding de riz à l'orange.
7 Les épinards aux croûtons.
8 Les carottes à l'italienne.
9† Les pommes méringuées glacées.
10 Les œufs pochés à l'aspic.
11* Le buisson de mosaïques glacé au caramel.
12 Les pommes de terre frites au beurre.
13† La crême française au rum.
14 Les laitues farcies à l'espagnole.

11* Le buisson de petits gâteaux d'abricots.
10 Les œufs brouillés aux truffes.
9† La charlotte de pommes au beurre.
8 Les cardes à l'essence.
7 Les petits choux de Bruxelles à la tomate.
6* Le gâteau de pommes de terre.
5 Les truffes au vin de Champagne.
4* Le buisson de petits soufflés au sucre.
3 Les crevettes moulées.
2† La gelée d'orange renversée.
1 Les navets glacés à la Chartres.

Pour extras, huit assiettes de fondus.

QUATRIÈME MENU POUR L'HIVER (QUARANTE COUVERTS).

Quatre potages.

Le riz à la purée de navets.
La julienne.
Le potage à la purée de gibier.
Les nouilles à l'italienne.

Quatre relevés.

Le rosbif d'agneau.
Le saumon au bleu.
L'aloyau à la Godard.
La carpe à la flamande.

Vingt entrées.

1† La noix de veau glacée à la gelée.
2 Les filets de mouton piqués marinés, sauce poivrade.
3* Les petits vol-au-vent à la marinière.
4 Le sauté de faisans aux truffes.
5 Les pigeons-Ganthier à la financière.
6 L'anguille roulée glacée au four, sauce tomate
7 Les quenelles de volaille en cotelettes, au beurre d'écrevisses.
8* Les petites chartreuses en timbales, garnies de mauviettes.
9 L'épigramme de tendrons de veau.
10 La poularde à la St.-Cloud.

10 Les poulets truffés glacés, demi-espagnole à glace.
9 Les noisettes de veau à la Soubise.
8* Les truffes-croustades en surprise, purée de gibier.
7 Les ailerons de dindon à la flamande.
6 Les filets de perdreaux panés à l'allemande.
5 La fricassée de poulets à la vénitienne.
4 Le sauté de filets de soles à la hollandaise.
3* Les petites croustades à la Béchamel.
2 Les cotelettes d'agneau piquées glacées à la chicorée.
1 L'aspic de gibier à la provençale.

Quatre grosses pièces.

Le poupelin historié.
Le buisson d'écrevisses sur un socle.
Le nougat à la turque.
Le buisson de truffes sur un socle.

Huit plats de rôt.

La poule du Mans.
Les canards sauvages.
Les grives.
Les soles frites.
Les poulets gras.
Les levreaux piqués.
Les bécassines.
Les éperlans en atelets.

Seize entremets.

1 Les concombres en cardes à la Béchamel.
2† La gelée des quatre fruits moulée.
3* Les beignets anglo-français.
4 Les champignons à la provençale.
5 Les haricots verts à la poulette.
6* Les gimblettes au gros sucre.
7† Le blanc manger aux avelines.
8 Les pommes de terre à la lyonnaise.
8 Les chou-fleurs à la magnonnaise.
7† Les pommes au riz aux pistaches.
6* Les tartelettes d'abricots.
5 Les cardes à la moelle.
4 Les œufs pochés à l'essence.
3* Les méringues à la Chantilly.
2* La gelée de crême de vanille.
1 Les navets glacés.

CINQUIÈME MENU POUR L'HIVER (VINGT-QUATRE COUVERTS).

Deux potages.

La croûte gratinée aux racines.
Le vermicelle au blond de veau.

Deux relevés.

La pièce de bœuf garnie de choux.
La dinde aux truffes braisée.

Douze entrées.

1 La blanquette de poularde aux truffes dans un bord de riz.
2* La marinade de queues de mouton.
3 Les pigeons innocens à la flamande.
4 Les tendrons d'agneau aux laitues.
5† La salade de volaille à la magnonnaise.
6 Les cuisses de cannetons bigarrées, sauce tomate.
6 Les filets de cannetons au jus de bigarade.
5† Les filets de brochet à la ravigotte à la gelée.
4 Le carré de mouton à l'anglaise.
3 La caisse de lapereaux sautée aux fines herbes.
2* Les petits vol-au-vent à la Monglas.
1 Les ris de veau piqués à la chicorée.

Deux grosses pièces.

Le flan suisse.
Le pâté de foies gras aux truffes.

Quatre plats de rôt.

Les perdreaux rouges.
Les goujons de Seine.
Les poulets normands.
Les mauviettes bardées.

Dix entremets.

1 Les culs d'artichauts à la gelée.
2* Les pommes au beurre, glacées.
3 Le buisson de gaufres à la flamande.
4* La gelée d'oranges en écorce.
5 Les cardes à l'espagnole.
5 Les épinards au jus garnis de croûtons.
4* Le fromage bavarois aux macarons amers.
3 Le buisson de madelaines au cédrat.
2* Le pouding français (les truffes en pouding.)
1 Les pommes de terre frites.

SIXIÈME MENU POUR L'HIVER (DOUZE COUVERTS).

Le potage au vermicelle au consommé.
La poularde à la Régence.

Six entrées.

Le sauté de perdreaux aux truffes.
Le pâté chaud à la marinière.
Les bifteks aux petites pommes de terre.
Les filets de pigeons en papilottes.
La magnonnaise de volaille à la ravigotte.
La marinade de langues de mouton.

Deux plats de rôt.

Les poulets à la Reine.
Les lapereaux de garenne.

Six entremets.

La crême frite.
Les cardes à la moelle.
La gelée de citrons en petits pots.
Les génoises aux habricots.
Les chou-fleurs au Parmesan.
La charlotte parisienne à la vanille.

SEPTIÈME MENU POUR L'HIVER (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

Le riz à la Croissy.
Le potage à la Faubonne.

Deux relevés.

Le rosbif de Présalé.
La noix de bœuf au vin de Madère.

Huit entrées.

Le hachis de perdreaux à la polonaise.
Les ris de veau à la d'Artois.
Le sauté de poulets aux truffes.
Les cailles à la financière.
Les atelets de crêtes et rognons de coq à la gelée.
Les petites caisses de foies gras à la Périgueux.
Les cotelettes d'agneau à l'allemande, sauce poivrade.
Le gratin de turbot à la Béchamel.

Deux grosses pièces.

Le buisson d'écrevisses.
Le flan de pommes à la portugaise.

Deux plats de rôt.

La poularde au cresson.
Les petites truites saumonées.

Huit entremets.

Les navets à la Chartres.
La purée de fèves aux petites croûtes.
La crême française à la menthe.
Les beignets à la d'Angoulême.
Le gâteau de nouilles au citron.
La gelée de Moka.
Les épinards à l'anglaise.
Les cardes à l'essence.

HUITIÈME MENU POUR L'HIVER (HUIT COUVERTS).

La croûte gratinée aux laitues.
La pièce de bœuf à la maréchale.

Quatre entrées.

Les quenelles de gibier au fumet.
L'escalope de levreaux aux truffes liée au sang.
Le sauté de poulets à la Royale.
L'épigramme de ris de veau à la chicorée.

Un plat de rôt.

Le dindonneau aux truffes.

Quatre entremets.

Les cardes à la moelle.
La gelée de citron renversée.
Les beignets de pommes glacées aux pistaches.
Les œufs brouillés aux truffes.

NEUVIÈME MENU POUR L'HIVER (DIX COUVERTS).

Le potage à la Reine.
La tête de veau en tortue.

Six entrées.

Les ailes de poulets piqués glacés à la Toulouse.
Les filets de soles sautés aux truffes.
Les perdreaux rouges à la Périgueux, entrée de broche.
Les petites timbales de nouilles à la Reine.
Les côtelettes de mouton sautées à l'anglaise.
Les cotelettes de pigeons à la Ste-Menehould.

Un plat de rôt.

Le poulet gras ceint de mauviettes.

Six entremets.

Les méringues garnies de crême au marasquin.
La gelée d'orange à la Belle-vue.
Les cardes au blond de veau.
La croûte aux champignons
Les pommes méringuées en forme de hérisson aux pistaches.
Les ramequins à la crême.

DIXIÈME MENU POUR L'HIVER (DIX COUVERTS).

Le potage en surprise. — Le filet de bœuf à l'italienne.

Six entrées.

Le boudin de carpe à la Richelieu.
La fricassée de poulets à la Chevalier.
L'émincé de langues de moutons à la Clermont.
Les filets de cannetons au jus d'orange.
La darne de saumon, sauce aux huitres.
Les papillottes de lapereaux aux truffes.

Un plat de rôt.

Les perdreaux rouges.

Six entremets.

La tourte de truffe à l'ancienne.
Les haricots verts à l'anglaise.
Le croque-en-bouche de marrons.
Le soufflé de pommes de rainettes.
Les salsifis à la hollandaise.
La gelée de marasquin dans les petites cocottes.

Observations. Dans cette série de menus, on remarquera sans doute que j'ai répété plusieurs des articles qui les composent; mais j'ai préféré faire ces répétitions, à citer des entrées et entremets vulgaires. J'ai cela de commun avec nos artistes qui, après avoir écrit une centaine d'entrées, toutes bien distinguées les unes des autres, se trouvent naturellement forcés de revenir sur leurs pas; et, cela est tout simple, puisque ces Messieurs se font remarquer par l'originalité de leurs entrées et entremets.

On doit observer que dans nos entrées, nous avons indiqué celles de couleur par une étoile (*); puis les entrées froides par une croix (†); ensuite j'ai divisé les entremets de manière que ceux de sucrerie soient éloignés des grosses pièces de pâtisserie, avec lesquelles ces sortes d'entremets ont tant de ressemblance. Pour cela, j'ai toujours placé les entremets de légumes à côté des grosses pièces froides; et les petites étoiles et autres remarques que j'ai mises en marge des entrées et entremets, qui doivent se trouver parallèlement ensemble, faciliteront le service, sur-tout lorsqu'on sera aidé par les chiffres qui les distinguent entr'elles. Ce nouveau procédé doit, ce me semble, jeter à l'avenir plus de clarté dans le moment du service qui,

désormais, aura plus d'ensemble, plus de ton et plus d'élégance. Si mes faibles idées peuvent influer sur les progrès de mon art, je me trouverai bien dédommagé des peines que j'ai souffertes pour son amélioration; et certains cuisiniers que l'envie domine, et qui voudraient nous empêcher de prendre le parti de suivre leur carrière (où nous n'avons qu'un pas à faire pour confirmer ce vieux proverbe : Qu'un bon pâtissier devient bientôt cuisinier fameux, témoin MM. Laguipière et Lasne), trouveront sans doute dans cette collection de menus que nous avons quelques lumières, et même les secrets de cette cuisine qu'ils prétendent n'être pas de notre domaine.

Puisque nous sommes en train de parler cuisine, parlons-en encore un moment, et tâchons de développer quelques nouvelles idées sur cette partie.

On pourrait encore donner plus d'harmonie aux détails des menus, en plaçant dans la description des entrées les grosses pièces telles qu'elles doivent être servies sur la table, et en opérant de même pour les entremets, entre lesquels on pourrait placer, en ordre de service, les grosses pièces froides et les plats de rôt. Ce nouveau procédé donnerait, à coup sûr, plus d'aplomb au moment du service, sur-tout dans une grande affaire. Je vais en donner une idée plus étendue dans la nomenclature de quelques menus de quarante entrées; et ce sera avoir terminé cette série de menus d'une manière satisfaisante pour nous.

CHAPITRE V.

MENU POUR LE PRINTEMPS (QUATRE-VINGTS COUVERTS).

Quatre potages.

Le potage à la Reine.
Le riz au consommé.
Le potage à l'oseille liée.
La purée de pois verts aux petits croûtons.

Quatre grosses pièces.

La culotte de bœuf à la flamande.
Le quartier de veau de Pontoise.
Le quartier de mouton à la Godard.
Le rosbif d'agneau à la maître-d'hôtel.

Quatre relevés.

La timbale de macaroni à l'italienne.
Le jambon à la broche au vin de Madère.
Le cochon de lait.
La casserole au riz à la financière.

Quarante entrées.

1 Les filets de volaille glacés à la macédoine.
2* La Orly de poulets, sauce tomate.
3† La salade de brochets aux laitues.
4 Les ris de veau piqués glacés à la chicorée.
5 L'anguille de Seine glacée au four, sauce esturgeon.

Contre-flanc; la timbale de macaroni.

6 Les cuisses de cannetons en haricot vierge.
7 L'épigramme d'agneau garnie d'une blanquette.
8* La caisse de foies gras aux fines herbes.
9 Les pigeons-Gauthier au beurre d'écrevisses.
10 Les langues de mouton à la bretonne.

Relevé.

11 Le sauté de lapereaux aux fines herbes.
12 Les poulets à la Reine à l'estragon.
13* La croustade de cailles au gratin.
14 Les ailerons de dindon à la Mirepoix.
15 Les cervelles à la maître-d'hôtel.

Contre-flanc; le jambon à la broche.

16 Les filets de maquereaux garnis des laitances.
17 Les filets de mouton piqués marinés, sauce chevreuil.
18† La magnonnaise de volaille à la gelée.
19* Les boudins de carpes à la Richelieu, sauce aspic.
20 Le sauté de poularde au suprême.

20 Les filets de cannetons au jus d'orange.
19* Les cuisses de volaille à la Villeroy.
18† La côte de bœuf au vin de Madère à la gelée.
17 Les cotelettes d'agneau piquées aux concombres.
16 Les filets de turbots, sauce hollandaise.

Contre-flanc; le cochon de lait.

15 La poularde à la Montmorenci.
14 Les tendrons du veau glacés aux laitues.
13* Le pâté chaud de culotte de pigeons à l'ancienne.
12 Les quenelles de volaille à la Béchamel.
11 Les cailles aux petits pois.

Relevé.

10 Les cotelettes de mouton à l'anglaise.
9 Les perdrix à la flamande.
8 La chartreuse printanière.
7 Les noisettes de veau à la purée d'oseille.
6 Les petits cannetons de cuisses de poulets bigarrés.

Contre-flanc; la casserole au riz.

5 Les filets de soles à l'italienne.
4 Les ailes de poulets piqués glacés à la Toulouse.
3† La darne de saumon au beurre de Montpellier.
2* Les croquettes de gibier à l'espagnole.
1 Le sauté de pigeons à l'allemande.

Huit grosses pièces.

La brioche à la crême et en caisse.

Le nougat à la turque.
La fontaine d'Aréthuse.
La chaumière gothique.

Le croque-en-bouche à la parisienne.
Le baba au vin de Madère.
L'hermitage hollandais.
La cascade demi-circulaire.

Huit plats de rôt.

Les poulets nouveaux au cresson.
Les soles frites.
Les pigeons romains.
Les cannetons de Rouen.

Les cailles bardées.
Le brochet au bleu.
Les lapereaux.
Les dindonneaux à la peau de goret.

Trente-deux entremets.

1 Les petits pois au sucre.
2† La gelée de fraises moulée.

Les poulets.

3* Les petits vol-au-vent à la Chantilly.
4 Les concombres en cardes à la Béchamel.

La brioche.

5 La chicorée aux croûtons.
6* Les petits pains à la Reine.

Les soles.

7† Le fromage bavarois au Moka.
8 Les laitues au consommé.

La chaumière gothique.

9 Les carottes à la flamande.
10† La crême française aux amandes.

Les pigeons.

11* Les petits gâteaux à la d'Artois.
12 Les crevettes moulées.

Le nougat.

13 Les haricots verts à l'anglaise.
14* Les madelaines au raisin de Corinthe.

16 Les asperges en branches.
15† La gelée de violette renversée.

Les cailles.

14* Les bouchées d'abricots glacées.
13 Les champignons à la lyonnaise.

Le croque-en-bouche.

12 Les chou-fleurs sauce hollandaise.
11* Les darioles au chocolat.

Le brochet.

10† Le fromage bavarois au caramel au cédrat.
9 Les œufs brouillés aux pointes d'asperges.

L'hermitage.

8 Les écrevisses de Seine.
7* La crême française au parfait amour.

Les lapereaux.

6* Les gaufres aux pistaches.
5 La purée de pommes de terre à la crême.

Le baba.

4 La macédoine à la magnonnaise.
3* Les talmouses à la Dauphine.

Les cannetons.

15† La gelée de fleur d'orange nouvelle au vin de Champagne.
16 Les petites omelettes à la Monglas.

Les dindonneaux.

2† La gelée de citron.
1 Les épinards en croustade.

Pour extras, huit assiettes de petits pâtés au verjus, huit de fondus.

MENU POUR L'ÉTÉ (QUATRE-VINGTS COUVERTS).

Quatre potages.

La julienne demi-purée de pois.
Le riz à la Croissy.
La bisque de volaille.
Le potage aux laitues.

Quatre terrines.

Les perdrix à la flamande.
Les queues de mouton en hochepot.
La tête de veau en tortue.
Les ailerons à la macédoine.

Quatre relevés.

La noix de bœuf au vin de Madère à la Godard.
La hure d'esturgeon à l'italienne.
Le turbot, sauce aux huîtres.
Le rosbif d'agneau.

Quarante entrées.

1 Les filets de volaille à la Bellevue.
2 Les tendrons de veau aux pointes d'asperges.
3* La timbale à la milanaise.
4 Le hachis de gibier à la polonaise.
5 Les pigeons à la Toulouse.

Contre-flanc; les perdrix.

6† Le pain de foies gras à la gelée
7 Les attereaux de filets de soles à la bourguignotte.
8* La marinade de cervelle.
9 Les biftecks aux petites pommes de terre.
10 Les filets de cannetons à la bigarade.

Relevé; la hure d'esturgeon.

11 Les quenelles en cotelettes, sauce italienne.
12 Les cotelettes d'agneau piquées glacées à la chicorée.
13* Le fritot de membres de volaille, sauce tomate.

20 Les filets de lapereaux en lorgnette.
19 Les cotelettes de mouton sautées glacées.
18* Le vol-au-vent à la financière.
17 Les cuisses de cannetons à la provençale.
16 Les poulets glacés à la maquignon.

Contre-flanc; la tête de veau.

15† La galantine d'anguille au beurre de Montpellier.
14 La matelotte de foies gras.
13* Les quenelles à la Pompadour.
12 Les filets de veau piqués glacés à la nivernoise.
11 La caisse de mauviettes au gratin.

Relevé; le turbot.

10 Le sauté de poularde au suprême.
9 Les langues de mouton glacées à l'écarlate.
8* Les atelets de riz d'agneau à la Villeroy.

14 Les perches à la Waterfisch.
15† Le salmi chaud-froid à la gelée.

Contre-flanc; les queues de mouton.

16 Le chapon au vin de Madère.
17 La bigarrure de volaille en haricot vierge.
18* La casserole au riz de bonne morne à la Béchamel.
19 Les carbonnades de mouton à la purée d'oseille.
20 Les papilottes de jeunes perdreaux au laurier.

7 Le sauté de saumon, sauce aux crevettes.
6† La noix de veau glacée à la gelée.

Contre-flanc; les ailerons.

5 Les cailles à la Conti.
3 La blanquette de poularde, les filets mignons piqués.
3* Le pâté chaud de lapereaux aux fines herbes.
2 Les cotelettes de veau à la Singara.
1 Les ailes de pigeons sautés glacés aux concombres.

Huit grosses pièces.

La ruine de la grande rotonde gothique.
Le gâteau de mille feuilles à la moderne.
La brioche au fromage.
Le jambon glacé sur un socle.
Le pavillon vénitien.
Le poupelin glacé au four.
Le gâteau à la royale.
Le buisson d'écrevisses sur un socle.

Huit plats de rôt.

Les dindonneaux au cresson.
Les lapereaux de garenne.
Les cailles de vigne.
Les goujons de Seine.
Les poulets normands.
Les perdreaux rouges.
Les pigeons de volière.
Les soles frites.

Trente-deux entremets.

Les petites carottes à la Béchamel.
La crême française aux pistaches.

Les dindonneaux.

Les méringues à la vanille.
Les haricots verts à l'anglaise.

La brioche.

Les artichauts à la barigoule.
Les tartelettes d'abricots nouveaux.

Les lapereaux.

La gelée de groseilles framboisée.
Les asperges en branches.

Le jambon.

Les épinards à l'anglaise.
La gelée des quatre fruits.

Les œufs pochés à l'aspic.
Le pouding à la moelle.

Les poulets.

Les bouchées pralinées aux avelines.
Les navets à la Chartres.

Le poupelin.

Les concombres à la Béchamel.
Les petits cannelons glacés au cassé garnis de cerises.

Les perdreaux.

La gelée de Champagne rosé.
Les tomates à la provençale.

Le buisson d'écrevisses.

Les laitues farcies à l'espagnole.
La gelée de rum fouettée.

Les cailles.

Les fanchonnettes au chocolat.
Les fèves de marais au velouté.

Les pigeons.

Les petits gâteaux en diadême.
Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.

Le gâteau de mille feuilles.

Les chou-fleurs au Parmesan.
Les génoises glacées à la rose.

Le gâteau à la Royale.

Les petites pommes de terre à la hollandaise.
Les petits nougats au gros sucre.

Les goujons.

Les pommes méringuées glacées.
Les œufs frits, sauce tomate.

Les soles.

Le fromage bavarois aux abricots de plein-vent.
Les petits pois au sucre.

Pour extras, huit assiettes de petites bouchées à la Reine, huit de fondus.

MENU POUR L'AUTOMNE (QUATRE-VINGTS COUVERTS).

Six potages.

Le potage à l'espagnole.
Le potage à la Condé.
Les pâtes d'Italie au blond de veau.
Le riz à la purée de pois verts.
La brunoise.
Le potage de santé.

Six relevés.

La dinde à la Godard garnie d'atelets.
La chartreuse ovale garnie de grives.
Le cabillaud, sauce aux crevettes.
La carpe du Rhin, ceinte de grosses écrevisses.
Le pâté chaud à la marinière.
La noix de bœuf à l'italienne.

Deux bouts.

Le quartier de veau à la crême.
Le rosbif de chevreuil.

Quarante entrées.

1 Les filets de canards sauvages à la bourguignotte.
2 Les poulets à la Reine à l'essence.
3* La Orly de brochet, sauce poivrade.
4† Les cotelettes de veau en miroir à la gelée.
5 Les ris d'agneau piqués glacés aux pointes d'asperges.

Relevé; la Godard.

6 La darne de saumon, sauce aux câpres.

20 La blanquette de poularde aux truffes.
19 Le faisan aux racines.
18* Les croquettes de riz garnies d'un salpicon.
17† Les perches au beurre de Montpellier.
16 Le turban de lapereaux garni d'une escalope.

Relevé; la carpe.

15 Les petits cannetons de poulets à la Conti.

7 Les palais de bœuf au gratin.
8* Les pâtés dressés à la Monglas.
9 Les tendrons de veau à la financière.
10 Les pigeons innocens à la cuillère.

Relevé ; la chartreuse.

11† L'aspic de blanc de volaille.
12 Les ailerons aux concombres.
13* Les petites croustades de mauviettes au gratin.
14 Les boudins de merlans glacés, sauce tomate.
15 Les cotelettes de perdreaux à la Sainte-Menehould.

Relevé ; le cabillaud.

16 Les filets de poulardes piquées glacées à la chicorée.
17† La salade de filets de soles à la gelée.
18* Les oreilles d'agneau farcies à la Villeroy.
19 Le canneton de Rouen aux navets.
20 Les escalopes de grives à l'espagnole.

14 La côte de bœuf au vin de Madère.
13* Les petits vol-au-vent à la Reine.
12 Les cotelettes d'agneau sautés au suprême.
11 Les cailles en papillottes.

Relevé ; le pâté chaud.

10† Les atelets de crêtes et rognons à l'aspic.
9 Les noisettes de veau glacées à la Soubise.
8* Les petites timbales de macaroni à l'essence.
7 La caisse de lapereaux sautés aux fines herbes.
6 L'anguille au vin de Champagne.

Relevé ; la noix de bœuf.

5 Les filets de mouton piqués marinés, sauce poivrade.
4† Les cervelles à la magnonnaise.
3* La marinade de volaille.
2 Les perdreaux à la Périgueux.
1 Les filets de poulets en épigramme.

Huit grosses pièces.

Le fronton en ruine.
La gondole vénitienne.
Le couglauffle à la russe.
Le croque-en-bouche à la parisienne.
La grande ruine d'Athènes.
Le petit navire chinois.
Le biscuit de Savoie aux amandes.
La sultane en turban.

Huit plats de rôt.

Les perdreaux rouges.
Les poulets normands.
Les levreaux.
Les éperlans en atelets.
Les poulardes de Caux.
Les bécassines.
Les pigeons de volière.
Les truites au bleu.

Quarante entremets.

1 Les artichauts à la lyonnaise.
2† La gelée de verjus renversée.
3* Les petits paniers pralinés aux avelines.

Les perdreaux.

4* Les choux à la Mecque.
5 Les navets glacés au sucre.

20 Les concombres à la Béchamel.
19† La gelée de café à l'eau.
18* Les petites bouchées méringuées au gros sucre.

La poularde.

17* Les petits nougats à la française.
16 Les haricots verts à l'anglaise.

Le couglauffle.

6 Les épinards au jus.
7* Les petites tartelettes de mirabelles.

Les poulets.

8* Les petits gâteaux renversés à la gelée de groseilles.
9† Le fromage bavarois aux framboises.
10 Les tomates aux fines herbes.

La gondole.

11 Les crevettes en pyramide.
12† Le pouding anglo-français.
13* Les petits gâteaux aux pistaches.

Les levreaux.

14* Les petits cannelons au gros sucre.
15 Les fèves de marais à la Béchamel.

Le croque-en-bouche.

16 La salade en macédoine à la parisienne.
17* Les gaufres à l'allemande.

Les éperlans.

18* Les mirlitons au cédrat.
19† La gelée des quatre fruits.
20 Les salsifis à la hollandaise.

Le biscuit.

15 Les laitues à l'espagnole.
14* Les mosaïques glacées au sucre rose.

Les truites.

13* Les gâteaux d'abricots glacés.
12† Les pommes glacées et au beurre.
11 Les écrevisses de Seine.

Le petit navire.

10 Les truffes à l'italienne.
9† La crême française au cacao.
8* Les petits livrets glacés.

Les bécassines.

7* Les petits pains à la paysanne.
6 Les choux de Bruxelles au beurre.

La sultane.

5 Les champignons à la provençale.
4* Les tartelettes de pêches.

Les pigeons.

3* Les génoises à l'orange.
2† La gelée fouettée au marasquin.
1 Les cardes à la moelle.

MENU POUR L'HIVER (QUATRE-VINGT-DIX COUVERTS).

Huit potages.

La garbure aux navets.
Le potage en surprise.
Les nouilles à l'italienne.
La purée de marrons aux petits croûtons.
Le potage à la Reine.
Le vermicelle au consommé.
Le potage au chasseur.
Le potage aux laitues.

Huit relevés.

La culotte de bœnf garnie de petites bouchées.
Le jambon à la Maillot.
Le turbot, sauce hollandaise.
Le quartier de présalé.
La longe de veau à la Monglas.
La hure d'esturgeon à l'italienne.
Le cochon de lait garni de macaroni.
Le rosbif d'agneau à la maître-d'hôtel.

Quarante entrées.

1 Les quenelles à la Béchamel.
2† La salade de saumon à la magnonnaise.
3* Les petites casserolettes de riz à la Toulouse.
4 L'épigramme d'agneau aux concombres.
5 Les perdreaux truffés, entrée de broche.

Le jambon.

6 Les ailerons à la macédoine.
7 La noix de veau piquée glacée à la chicorée.
8* Le fritot de poulets à la Marengo.
9 La caisse de foies gras à l'espagnole.
10 Le sauté de poularde à la Royale.

Le turbot.

11 Les cuisses de cannetons en haricot vierge.
12 Les filets de mouton Conti aux truffes.
13* La Orly de carlets au citron.
14 Les filets de lapereaux piqués à la vénitienne.
15 L'anguille roulée glacée au four, sauce tomate.

Le Présalé.

16 Les poulets à la Reine en haumard, sauce ravigotte.
17 Les musettes d'agneau à la purée de céleri.
18* Les truffes-croustades en surprise, purée de volaille.
19† Le chaud-froid de poulets à la gelée.
20 Le hachis de gibier à la polonaise.

20 L'escalope de levreaux liée au sang.
19† Le pain de volaille à la gelée.
18* Les petites chartreuses garnies de mauviettes.
17 La tête de veau en tortue.
16 Le chapon glacé à la maquignon.

Le rosbif.

15 Le sauté de soles aux truffes.
14 Les cotelettes de mouton à la Soubise.
13* Les croquettes (en poire) de gibier au fumet.
12 Les ailes de poulets piquées glacées à l'allemande.
11 Les cotelettes de pigeons à la Pompadour.

L'esturgeon.

10 Les aiguillettes de canards à la bigarade.
9 Les cervelles de veau au beurre d'écrevisses.
8* La marinade de queues de mouton
7 Les cailles à la nivernoise.
6 Le sauté de filets de merlans, sauce aux huitres.

Le cochon de lait.

5 Les pigeons-Gauthier à la financière.
4 Le filet de bœuf piqué mariné, sauce poivrade.
3* Les petites croustades de nouilles à la Béchamel.
2† Les galantines de perdreaux à la gelée.
1 La blanquette de volaille aux truffes, les petits filets à la Orly.

Huit grosses pièces.

La grotte ornée de mousse.

La brioche en caisse.

Le buisson d'écrevisses sur un socle.
Le nougat à la Chantilly.

Le berceau en treillage orné de vignes.
Le gâteau de mille feuilles à la parisienne.
Le buisson de truffes sur un socle.
Le baba à la polonaise.

Huit plats de rôt.

Les bécasses bardées.
La dinde aux truffes.
Les faisans.
Les goujons en atelets.
Les poulets gras au cresson.
Les perdreaux rouges.
Les cailles de vigne.
Les soles.

Quarante-huit entremets.

1† La suédoise de pommes.

2 Les cardes à l'espagnole.
3* Les petits vol-au-vent à la crême-plombière.

Les bécasses.

4* Les petits gâteaux d'amandes.

5 Les haricots verts à l'anglaise.

6† Le fromage bavarois à la fleur d'orange grillée.

La brioche.

7† La timbale de riz au cédrat confit.
8 Les carottes à la flamande.
9* Les gimblettes d'abricots pralinés.

La dinde.

10* Les petits gâteaux en diadême perlé.
11 La croûte aux champignons.
12† La gelée de raisin muscat.

Le buisson d'écrevisses.

13† La crême française aux avelines.
14 Les chou-fleurs à la magnonnaise.
15* Les petits pains au chocolat.

Les faisans.

16* Les gaufres mignonnes au raisin de Corinthe.
17 Les pommes de terre à la lyonnaise.
18† Le flan de nouilles à la vanille.

Le nougat.

19† La gelée d'épine-vinettes renversée.
20 Les artichauts frits.
21* Les darioles à l'orange.

24† Le croque-en-bouche de quartiers d'orange.
23 Les petits choux de Bruxelles au velouté.
22* Les madelaines aux pistaches.

Les soles.

21* Les petits soufflés de crême de riz au citron.
20 Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
19† La crême au bain marie au Moka.

Le gâteau de mille feuilles.

18† Le flan à la suisse.

17 Les épinards à l'anglaise.
16* Les petits gâteaux de pommes baudées.

Les perdreaux.

15* Les petits puits-d'amour au gros sucre.
14 La salade à la parisienne.
13† La gelée de punch.

Le buisson de truffes.

12† Le fromage bavarois au marasquin.
11 Les tomates à la provençale.
10* Les petits quadrilles aux quatre fruits.

Les cailles.

9* Les génoises en croissant et perlé.
8 Les salsifis à la hollandaise.
7† La tourte de crême aux épinards pralinés.

Le baba.

6† La gelée de Madère sec.

5 Les navets à la Chartres.
4* Les petits trèfles perlés.

Les goujons.	*Les poulets.*
22* Les mosaïques garnies d'abricots.	3* Les petits gâteaux de Pithiviers.
23 Les laitues farcies au fumet de gibier.	2 Les concombres à la Béchamel.
24† Le croque-en-bouche de marrons.	1† Les pommes au riz historié.

Pour extras, douze assiettes de petits pâtés aux huîtres, douze de fondus.

Observations. Ces quatre menus sont assurément plus en ordre que ceux qui les précèdent : leur ensemble est plus facile à concevoir; et, au premier coup-d'œil, on voit tout l'effet que leur service produira. Voilà ce qu'il était important de débrouiller, afin d'aider, autant que possible, les jeunes praticiens et les hommes qui sont peu familiarisés avec ces grands travaux.

Enfin nous croyons avoir dignement rempli notre promesse sur l'ordonnance de ces menus, dans lesquels deux sont servis à trente deux entremets, un à quarante, et le dernier à quarante-huit. Celui-ci a plus d'élégance que les autres, attendu que tous ces entremets doivent être servis sur des assiettes seulement, ce qui produit un effet aussi splendide que distingué. On remarque encore un menu à huit potages, un à six, et les autres à quatre. J'ai voulu, par ces changemens, donner une idée des différentes manières de servir usitées par nos plus célèbres cuisiniers modernes.

Je fais encore une réflexion, et je vois qu'il est de mon devoir de donner quelques détails sur un grand extraordinaire que nous avons eu à l'Elysée-Bourbon, à l'occasion du mariage de la princesse de Wirtemberg. Il fut commandé et servi par le fameux Laguipière. Cette grande opération me paraît d'autant plus intéressante, qu'elle fut servie par petites tables, et au même moment, avec cet ensemble que l'on rencontre difficilement.

Je vais donner une idée de ces mêmes menus qui se trouvent divisés avec cette sagacité et cette harmonie parfaites qui caractérisent les grands talens. Nous avions vingt-cinq tables à servir dans sept pièces différentes : voici comment elles furent divisées.

CHAPITRE VI.

PREMIER SALON (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

Le potage à la Reine. Le potage de santé.

Deux entrées.

Le sauté de perdrix au truffes. La blanquette de ris de veau dans un bord de riz.

Deux entremets.

Les pommes à l'anglaise. Les artichauts à la barigoule.

Cinq assiettes de dessert.

DEUXIÈME TABLE.

Deux entrées.

Le chaud-froid de poulets à la gelée. Les cailles à la macédoine.

Deux entremets.

La gelée d'orange en écorce. Les navets à la chartres.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les ailes de poularde piquées glacées à la Toulouse. Les tendrons de veau en épigramme.

Deux entremets.

Les haricots verts à l'anglaise. Les méringues à la rose.

Cinq assiettes de dessert.

QUATRIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les cotelettes d'agneau sautées au suprême. Les cassolettes de riz à la polonaise.

Deux entremets.

La crême française au Moka. Les petits pois à la française.

Cinq assiettes de dessert.

DEUXIÈME SALON (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

La julienne. Le riz à la Croissy.

Deux entrées.

Les filets de soles à l'italienne. Les filets de moutons piqués glacés à la chicorée.

Deux entremets.

Les concombres farcies à l'essence. Le fromage bavarois aux abricots.

Cinq assiettes de dessert.

DEUXIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les quenelles de gibier à l'espagnole. Le sauté de poulets à la macédoine.

Deux entremets.

Les champignons à la provençale. Les petits nougats à la parisienne.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les tendrons d'agneau à la Pompadour. Les filets de lapereaux Conti aux truffes, garnis d'une escalope.

Deux entremets.

Les fèves de marais au velouté. La gelée de citron moulée.

Cinq assiettes de dessert.

QUATRIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les langues de mouton glacées à la Soubise. L'aspic de blanc de volaille.

Deux entremets.

Les choufleurs à la magnonnaise. Les petites bouchées au gros sucre.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME SALON (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

Le potage au chasseur.

Les petits croûtons à la purée de pois verts.

Deux entrées.

Le vol-au-vent à la Nesle.

Les filets de volaille en épigramme.

Deux entremets.

Les épinards en croustade.

Les pommes méringuées glacées.

Cinq assiettes de dessert.

SECONDE TABLE.

Deux entrées.

Les cotelettes de mouton sautées à l'anglaise.

Les filets de perdreaux à la maréchale.

Deux entremets.

Les petits choux de Bruxelles à l'espagnole.

Le flan de fruits.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les pigeons innocens à la financière.

Les filets de saumon sauté, sauce aux huîtres.

Deux entremets.

Les cardes à l'essence.

Le blanc manger au café.

Cinq assiettes de dessert.

QUATRIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les noisettes de veau glacées à la chicorée.

La bigarade de volaille à la macédoine.

Deux entremets.

Les haricots blancs à la crême.

Les darioles soufflées au cédrat.

Cinq assiettes de dessert.

SALON VERT (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

Le potage de santé. — Le riz à la Croissy.

Deux entrées.

Les filets de poulets à la gelée. — Le sauté de perdreaux à l'allemande.

Deux entremets.

Les artichauts à la lyonnaise. — La gelée de fruits.

Cinq assiettes de dessert.

DEUXIÈME TABLE.

Deux entrées.

L'aspic de volaille à l'écarlate. — Les cailles à la jardinière.

Deux entremets.

Les navets glacés au sucre. — Le gâteau à la parisienne.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

La blanquette de poularde aux concombres. — Les perches à la magnonnaise.

Deux entremets.

Les fèves de marais à la crême. — Les génoises perlées en croissant.

Cinq assiettes de dessert.

QUATRIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les filets de levreaux glacés à la chicorée. — Les ris de veau à la Saint-Cloud, sauce tomate.

Deux entremets.

Les choufleurs au beurre. — La gelée fouettée au marasquin.

Cinq assiettes de dessert.

SALON DORÉ (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

La julienne. — Le potage à la Reine.

Deux entrées.

L'escalope de mauviettes en croustade. — Les filets de turbot à la magnonnaise.

Deux entremets.

Les cardes à la moelle. — Les pommes en suédoise.

Cinq assiettes de dessert.

DEUXIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les atelets de crêtes à l'aspic. — Les filets de pigeons à la Sainte-Menehould.

Deux entremets.

Les petits pois au sucre. — Les gaufres à la parisienne.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les filets de poulets à la Belle-vue. — Le hachis de gibier à la turque.

Deux entremets.

Les épinards à l'anglaise. — La gelée de vin d'Espagne.

Cinq assiettes de dessert.

QUATRIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les tendrons de veau glacés à la chicorée. — La fricassée de poulets (à la Reine) à l'italienne.

Deux entremets.

Les haricots blancs à la crême. — Les petits cannelons glacés au cassé.

Cinq assiettes de dessert.

SALLE DES HUISSIERS (QUATRE TABLES).

PREMIÈRE TABLE.

Deux potages.

Le potage au chasseur.

La purée de poids verts aux petits croûtons.

Deux entrées.

Les cotelettes à la Soubise.

La galantine de volaille à la gelée.

Deux entremets.

Les concombres à la Béchamel.

La gelée de fruits.

Cinq assiettes de dessert.

SECONDE TABLE.

Deux entrées.

Les filets de poulets à la d'Artois.

L'épigramme de ris d'agneau à la Toulouse.

Deux entremets.

Les tomates à l'italienne.

Les méringues aux pistaches.

Cinq assiettes de dessert.

TROISIÈME TABLE.

Deux entrées.

Les chauds-froids de perdreaux à la gelée.

La blanquette de poularde aux truffes.

Deux entremets.

Les choux de Bruxelles au beurre.

Le blanc manger d'avelines.

Cinq assiettes de dessert.

TABLE QUATRIÈME.

Deux entrées.

Les filets de lapereaux à la Conty.

La salade de brochets à la magnonaise-ravigotte.

Deux entremets.

La croûte aux champignons au velouté.

Les petits nougats de pommes.

Cinq assiettes de dessert.

SALON ~~DORÉ~~ argenté (TABLE DE TRENTE COUVERTS EN AMBIGU).

Deux potages.

Le potage à la Reine.
Le potage de santé.

Quatre grosses pièces.

La carpe du Rhin à la Chambord.
Le jambon à la broche.
Le turbot à la hollandaise.
Le pâté de perdreaux aux truffes.

Huit entrées.

Les cotelettes de mouton à la purée de navets.
Les petits poulets à la Saint-Cloud.
Les ris de veau piqués à la chicorée.
La salade de volaille à la gelée.
L'aspic de gibier à la magnonnaise.
Les filets de pigeons à la maréchale.
Le pâté chaud à la financière.
Le sauté de perdreaux aux truffes.

Quatre plats de rôt.

Le dindonneau piqué au cresson.
Les bécassines bardées.
La truite au bleu.
Les poulets normands.

Huit entremets.

Les gaufres aux pistaches.
Les artichauds à la barigoule.
Les concombres farcies.
Le fromage bavarois panaché au chocolat.
La gelée de citron renversée.
Les haricots blancs à la maître d'hôtel.
Les tomates à la provençale.
Les petits soufflés de crême de riz.

Observations. D'après cette donnée, on voit aisément que chacun de ces mêmes menus porte le nom du salon auquel il était destiné. Cela me parut parfaitement bien ordonné. Chaque menu se compose des détails du service des tables en particulier, ce qui me parut encore bien; mais ce qui me sembla encore mieux, ce fut l'organisation dans le moment du service.

Voici comment il se passa. Les travaux étant terminés, le grand chef divisa le tout en trois départemens, c'est-à-dire, M. Laguipière se conserva les entrées et entremets des trois derniers menus qu'il devait servir, et chargea le fameux Riquette du soin d'en servir deux autres; il me confia le service des deux derniers, de manière que nous nous trouvions tous trois dans une pièce particulière, où nous avions réuni tout le matériel de nos menus. Dès que le

contrôleur (le fameux Robert) demanda, nous fûmes prêts tous trois en un moment, sans confusion et dans un ensemble de service réellement admirable. Enfin chaque salon avait son maître-d'hôtel séparément, qui demandait les services en nommant le salon où il se trouvait.

Toutes ces tables furent servies à la suite du bal : les dames seules s'assirent, et les messieurs rendirent visite à de splendides buffets où le service de cuisine était très-brillant et en grande abondance. C'est ainsi que le tout se passa (1).

Remarque. Les deux potages qui se trouvent en tête de chaque menu, servaient pour les quatre tables, sur lesquelles ils n'ont point paru, c'est-à-dire, que le maître-d'hôtel garnissait simplement les assiettes qui lui étaient présentées ; et dans les cinq assiettes de dessert, il y en avait une montée qui servait de milieu ; les quatre autres étaient placées entre les entrées et les entremets.

CHAPITRE VII.

TRAITÉ DES MENUS EN MAIGRE.

Je fais encore une réflexion, et me vois contraint de donner quelques menus sur le maigre, afin d'aider nos jeunes praticiens sur la cuisine du carême.

PREMIER MENU (VINGT COUVERTS).

Deux potages.

Le riz à l'essence de racines.
La célestine au lait d'amandes.

Deux relevés.

La truite saumonée.
La carpe du Rhin avec entourage d'écrevisses.

Dix entrées.

Les filets de soles sautés à l'italienne.
Les perches à la Waterfisch.
Les quenelles de brochet au suprême.
Les escalopes d'esturgeon aux fines herbes.

(1) C'est du froid de ce grand bal, qui fut confectionné par M. Riquette et moi, que je parle dans la 10e partie de cet ouvrage.

Le pâté chaud d'anguilles à la poulette.
La matelotte de lamproies au vin de Bordeaux.
Les attereaux de filets de merlans.
Le vol-au-vent de bonne morue à la Béchamel.
Les papilottes d'alose à la Ducelle.
Le sauté de filets de grondins.

Deux grosses pièces.

Le flan à la suisse.
Le gâteau à la Royale.

Deux plats de rôt.

Les barbillaux frits.
Les brochetons à la bourguignotte.

Douze entremets.

La crême française au Moka.
Les gaufres à l'allemande.
Les cardes à la Béchamel maigre.
Les chou-fleurs au beurre d'anchois.
Les petites bouchées d'abricots.
La gelée de vin d'Espagne.
La gelée d'oranges de Malte.
Les petits choux pralinés aux avelines.
Les petits navets à l'essence de racines.
La croûte aux champignons.
Les madelaines au cédrat.
Le fromage bavarois à la vanille.

Quatre assiettes de petits soufflés.

DEUXIÈME MENU (QUARANTE COUVERTS).

Quatre potages.

Le potage en surprise.
Les nouilles à la purée de navets.
La bisque d'écrevisses.
La julienne demi-purée.

Quatre relevés.

Le brochet au bleu.
La matelotte d'anguilles.
Les escalopes de turbot à la hollandaise.
La queue d'esturgeon au vin de Champagne.

Vingt entrées.

Le turban de filets de soles.
Les perches historiées à la magnonnaise.
La casserole au riz garnie de laitances.
Les papillottes de filets de lottes.
La raie bouclée en filets à la hollandaise.
Les plis à la bourguignotte.
Le sauté de filets de carlets, sauce aux câpres.
Les croquettes de grondins à la Béchamel.
La salade de filets de turbot.
Le sauté de truites à la maître-d'hôtel.
Le sauté de saumon au beurre d'écrevisses.
Les filets d'aloses en salade.
La Orly de filets de brochets.
Les filets de merlans sautés aux fines herbes.
Les rougets grillés, sauce flamande.
Les huîtres à la poulette et en caisses.
Les vives, sauce tomate.
La timbale de macaroni à la marinière.
La galantine d'anguilles au beurre de Montpellier.
Les boudins de carpes à la Richelieu.

Quatre grosses pièces.

La sultane en surprise.
Le buisson d'écrevisses du Rhin.
Le buisson de truffes.
Le croque-en-bouche à la parisienne.

Huit plats de rôt.

Le saumoneau au bleu.
Les soles frites.
Les plongeons piqués glacés.
Les aiguillettes de goujons.
La carpe de Seine.
Les poules d'eau bardées.
Les merlans frits.
Les éperlans en brochettes.

Vingt-quatre entremets.

Les haricots à l'anglaise.
La gelée de marasquin renversée.
Le gâteau à la parisienne.
Les œufs pochés au jus.
Les épinards en croustade.
Les tartelettes d'abricots.
Les petits gâteaux de Pithiviers.
Les champignons à la provençale.
Les pommes de terre à la lyonnaise.
Le gâteau de riz à la turque.
Le fromage bavarois aux pistaches.
Les chou-fleurs au Parmesan.
Les navets à la Chartres.
Le blanc manger renversé.
Les poudings anglo-français.
Les salsifis à la magnonnaise.
Les laitues farcies glacées.
Les génoises en croissant perlé.
Les darioles au café.
La purée d'haricots en croustade.
Les petits choux de Bruxelles.
La crême frite à la parisienne.
La gelée de citrons moulés.
Les petits pois au sucre.

Huit assiettes de fondus.

TROISIÈME MENU (SOIXANTE COUVERTS).

Les huîtres vertes et blanches.
Les citrons.

Quatre petits potages.

Les pâtes d'Italie à l'essence de racines.
La brunoise au beurre d'écrevisses.
Le potage aux laitues.
Le riz à la Croissy.

Quatre relevés.

La carpe farcie à la génevoise.
Le turbot à la crême.
Le cabillaud d'Ostende.
Le saumon à la hollandaise.

Quatre contre-flans en terrine.

La marinière de barbillons.
La branlade de bonne morue.
La blanquette d'esturgeons à la Béchamel.
La matelotte d'anguilles et de brochets.

Trente-deux entrées.

La salade de filets d'alose.
Les pilets à la Soubise.
La Orly de filets de soles.
La magnonnaise de filets de soles.
Le plongeon à la macédoine.
Les atelets de riz garnis de poisson.

L'anguille roulée glacée au four.
La darne de saumon au vin de Champagne.
Les petites croustades garnies de crevettes.
Les grondins grillés, sauce tomate.
Les cotelettes de carlets à la Sainte-Menehould.
Les laitances à la maître-d'hôtel et en cornets.
Les plis, sauce aux anchois.
Le pâté chaud garni d'attereaux de merlans.
Les lottes aux fines herbes et en caisse.
Le boudin de poissons au beurre d'écrevisses.
Les croquettes en poires garnies de poisson.
La poule d'eau aux racines.
Les filets de perches à la magnonnaise.
Le turban de merlans Conti aux truffes.
La caisse d'huîtres à l'italienne.
La croustade de pain garnie d'un émincé de turbot à la Béchamel.
Les perches, sauce à la pluche.
Les papillottes de carpe aux fines herbes.
Les cotelettes de lamproies pannées à l'anglaise.
Les truites à la hollandaise.
Les petits vol-au-vent garnis d'huîtres.
La darne d'esturgeon au beurre d'écrevisses.
Les quenelles de poisson à la Béchamel.
La marinade de filets de vives.
Les macreuses à la purée de champignons.
La salade de brochets aux laitues.

Quatre grosses pièces.

La chaumière rustique.
Le buisson de truffes.
Le monlin turc.
Le buisson d'écrevisses.

Huit plats de rôt.

Les éperlans en atelets.
Le brochet au bleu.
Les judelles bardées.
Les soles frites.
L'alose grillée.
Les râles d'eau bardés.
Les merlans frits.
Les goujons de Seine.

Vingt-huit entremets.

Les laitues au jus.
La gelée d'épine-vinettes.
Les cardes à l'essence.
Le ballon en sucre filé.
Les petits pois.
Les croquettes de marrons.
Les œufs brouillés aux truffes.
La salade en macédoine.
La charlotte à la parisienne.
Les navets au sucre.
La coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.
Les petites pommes de terre à la hollandaise.
La gelée d'anisette de Bordeaux.
Les œufs à la Dauphine.
Les œufs frits, sauce tomate.
La gelée de vin muscat.
Les choux brocoli au beurre.
Le vase garni de noix en pâte d'amandes.
La chicorée à la crême.
La charlotte de pommes.
Les œufs pochés à l'essence.
Les culs d'artichauts à la magnonnaise.
Les beignets à la Dauphine.
Les haricots verts à la bretonne.
La corbeille en sucre filé garnie de méringues.
Les pieds de céleri en cardes.
La gelée d'orange.
Les petites carottes à la flamande.

Six assiettes de fondus; six assiettes de petits soufflés.

QUATRIÈME MENU (QUINZE COUVERTS).

Les huîtres.
Les citrons.

Deux potages.

La croûte gratinée aux racines. — Le vermicelle à la provençale.

Deux relevés.

L'alose grillée à la purée d'oseille. — Le brochet au bleu.

Six entrées.

Le quartier de turbot, sauce aux huîtres.
Le fritot de carpes mariné.
Les grondins au beurre d'écrevisses.
Les perches à la hollandaise.
La casserole au riz de bonne morue à la Béchamel.
La darne de saumon au beurre d'anchois.

Deux grosses pièces.

Le buisson d'écrevisses du Rhin. — Le buisson de ramequins.

Deux plats de rôt.

Les soles frites. — Les barbillons à la bourguignotte.

Huit entremets.

Les cardes au jus.
La crême française au chocolat.
Les petits nougats au gros sucre.
Les champignons à la provençale.
Les truffes à l'italienne.
Les méringues à la vanille.
La gelée fouettée au marasquin.
Les épinards à l'anglaise.

Deux assiettes de petits soufflés.

CINQUIÈME MENU (QUINZE COUVERTS).

Deux potages.

Le riz au lait d'amandes. — Les petits croûtons à la Croissy.

Deux relevés.

La carpe à la génoise. — La truite au bleu.

Six entrées.

Le turban de filets de soles Conti aux truffes.
Le vol au-vent garni de quenelles de poisson.
L'escalope d'esturgeon aux fines herbes.
La blanquette de turbot à la Béchamel.
La Orly de filets de lottes marinées.
L'anguille roulée glacée, sauce aux huîtres.

Deux grosses pièces.

La brioche à la crême. — Le biscuit de fécule.

Deux plats de rôt.

Les merlans frits. — Les sarcelles bardées.

Huit entremets.

La purée de pommes de terre.
Le pouding de riz à l'anglaise.
Les petits pains de châtaignes.
Les laitues farcies.
Les chou-fleurs au Parmesan.
La gelée de citron.
Les gaufres à la parisienne.
Les navets glacés à l'essence de racines.

Je crois ces cinq menus suffisans pour donner l'idée que je me suis proposé sur ce chapitre.

CHAPITRE VIII.

COUP-D'ŒIL SUR LE SERVICE DES TABLES A LA RUSSE.

Pendant le séjour de l'empereur des Russies à Paris, je fus assez heureux pour avoir été en quelque sorte le cuisinier de S. M. I., puisque je préparais le dîner de concert avec le maître-d'hôtel, qui m'accorda sa confiance intime, et m'en donna une preuve éclatante en payant mes services largement; il m'offrit un sort brillant si je voulais suivre Sa Majesté à Saint-Pétersbourg.

C'est là, me dit-il (en me serrant la main), que vous connaîtrez le bonheur d'avoir du talent; c'est là que vous ferez une fortune rapide et honorable. Je ne pus, malgré cet avenir séduisant, me résoudre à quitter mon pays, sans avoir terminé ce pénible travail.

Mais revenons au service russe qui diffère considérablement du nôtre, en ce que rien du service de cuisine ne paraît sur la table (1). Toutes les entrées sont découpées ainsi que la pièce de bœuf et le rôt que le maître-d'hôtel sert tour-à-tour, en présentant à chaque personne le mets tout bouillant encore. Au fur et à mesure qu'une entrée se trouve servie, on revient de suite à la cuisine en chercher une autre que l'on est en train de finir. Cette manière est favorable au service; c'est le vrai moyen de faire bonne chère : aussi

(1) La table russe n'a guère que six pieds de largeur; le milieu se garnit de vases remplis de fleurs dont les Russes sont grands amateurs; entre ces vases sont placées les assiettes de dessert, de façon que le tout forme un seul filet très-agréable à la vue. Pour le placement du reste du couvert, c'est à peu près la même chose que le nôtre; cependant on m'a assuré qu'à Saint-Pétersbourg on servait à la manière française.

Sa Majesté sait justement apprécier notre bonne cuisine. Notre ancienne noblesse avait cette habitude qui, je pense, va renaître au milieu de nos illustres princes, qui furent toujours justes appréciateurs de l'art culinaire. Cependant, dans un dîner d'étiquette, on ne peut servir les entrées les unes après les autres. Cela ne peut avoir lieu; car nos services à la française sont trop appétissans et trop élégans pour les changer en aucune manière. C'est à coup sûr le type de l'art de servir avec splendeur et dignité les Souverains.

Je vais décrire quelques-uns des menus que nous avons servis à l'empereur Alexandre.

PREMIER MENU (DOUZE PERSONNES).

Vingt-quatre assiettes d'huîtres. — Douze citrons.

Deux potages.

La soupe glacée à la Russe. — La julienne aux petits croûtons.

Deux hors-d'œuvre.

Les petits pâtés russes. — Les croquettes de riz garnies d'un salpicon.

La pièce de bœuf garnie de racines.

Cinq entrées.

La magnonnaise de filets de volaille à la gelée.

Le vol-au-vent à la financière, quenelles de gibier.

La darne de saumon à la russe, garnie d'huîtres et de queues d'écrevisses.

La poularde à l'anglaise, garnie de toutes sortes de racines et légumes.

Les cotelettes de mouton à la Soubise.

Un plat de rôt.

Les perdreaux rouges, le poulet, le cassis de veau, une salade.

Trois entremets.

La gelée d'orange.

Le fromage bavarois au café.

Les petits soufflés en caisse et au citron.

Observations. Cette soupe russe plaît beaucoup aux indigènes, parce que, disent-ils, elle est fort saine et rafraîchissante; elle se compose d'une bonne poignée d'épinards

blanchis et hachés très-fins, d'une concombre crue coupée en très-petits dés; d'une bonne pincée de fenouil séparé par petites branches et d'une vingtaine de ciboules coupées de 15 à 18 lignes de longueur; ensuite du sel et gros poivre. Le mouillement est de deux bouteilles de boisson russe que je ne saurais décrire. L'une est blanche et limonense, et porte un goût de menthe frisée; l'autre est rougeâtre, amère, et sent je ne sais quoi de la pharmacie. Le tout étant bien amalgamé, on place la soupe dans la glace pilée pendant deux heures; après quoi on la sert de suite sans rien ajouter. La pièce de bœuf se coupe par tranches minces et presque carrées; on les dresse les unes sur les autres sur un plat ovale, de manière qu'elles garnissent le plat à moitié en ligne droite; alors on garnit ce côté du bœuf de concombres farcies coupées en couronnes et glacées; entre les concombres et le bœuf, on place un groupe de petites carottes tournées en olives et glacées; à côté un groupe de petits radis tournés ronds et glacés; enfin un groupe de pointes de grosses asperges. On masque ensuite le tout d'une demi-espagnole à glace, et l'on sert de suite.

La poularde à l'anglaise étant cuite très-blanche dans une poêle, on la découpe; on dresse les cuisses, les ailes, les filets et le croupion seulement. On ceint le tout d'une couronne de laitues cuite dans une demie-glace. Dans le milieu de l'entrée, on place un groupe de chou-fleurs, un de haricots verts et un de petits oignons glacés; puis on sauce la poularde d'un aspic chaud et bien corsé.

Le rôti se sert de cette manière : les perdreaux, le poulet et le veau étant dépecés, on dresse le tout sur le même plat, et on le sauce de jus de rôti.

Il est facile de s'apercevoir que dans ce menu on ne parle pas d'entremets de légumes, et cela est tout simple, puisqu'on les sert toujours dans les entrées, de manière qu'après le rôti et la salade, on ne sert plus que des entremets de douceur comme je l'ai annoncé.

Voici une idée de la cuisine et du service russe; car le reste des entrées et entremets dont je ne parle pas, est préparé à la française.

DEUXIÈME MENU (QUARANTE PERSONNES).

Les huîtres et citrons.

Deux potages.

Le potage d'orge mondée à la russe. Le potage de santé.

Six hors-d'œuvre.

3 de petits vol-au-vent à la Béchamel; 3 de petits pâtés russes.

Pour pièce de bœuf.

3 filets de bœuf piqués, cuits au vin de Madère, entourés d'oignons glacés et masqués d'une espagnole travaillée au vin de Madère.

Dix-huit entrées.

3 d'aspic garni d'une blanquette de volaille à la provençale.
3 sautés de filets de turbot, sauce hollandaise.
3 casseroles au riz à la polonaise.
3 fritots de poulets garnis de pointes de grosses asperges.
3 de riz de veau piqués glacés garnis de chicorée.
3 de cailles aux fines herbes, et garnies de petites carottes, de haricots verts et petits chou-fleurs.

Trois plats de rôt.

3 poulardes; la longe de veau de Pontoise; 3 salades.

Douze entremets de sucre.

3 de petits nougats de pommes.
3 de génoises méringuées à la Chantilly.
3 de gelée de citron renversée.
3 de crêmes françaises à la vanille.

TROISIÈME MENU (QUARANTE COUVERTS).

Les huîtres et les citrons.

Deux potages.

Le riz à la Croissy. Le potage à la russe.

Six hors-d'œuvre.

Les petits pâtés russes. Les croquettes de ris de veau.
3 filets de bœuf garni d'oignons glacés, sauce aux crans.

Dix-huit entrées.

3 salades de filets de soles à la provençale.
3 de petites croustades à la Monglas, garnies d'une macédoine.
3 sautés de filets de poularde au suprême et aux truffes.
3 de cotelettes de mouton à l'anglaise.
3 salmis de perdreaux garnis d'une purée de gibier.
3 de têtes de veau en tortue.

Trois plats de rôt.

Les cannetons de Rouen, les cailles, le cassis de veau, 3 salades.

Douze entremets.

3 de génoises garnies d'abricots et glacées à la Royale.
3 de pommes méringuées et pralinées aux amandes.
3 de gelées de marasquin fouettée et moulée.
3 de fondus.

On voit que ces deux menus sont bien simples et faciles à l'exécution, puisque les entrées et entremets sont trois par trois ; mais il faut considérer que dans le système des Russes la même entrée doit faire le tour de la table, et ce procédé est très-sage, puisqu'aucune entrée n'y est placée.

QUATRIÈME MENU (QUINZE COUVERTS).

Les huîtres ; les citrons.

Deux potages.

Le macaroni à l'italienne. — Le potage à la Reine.

Deux hors-d'œuvre.

Les petites casserolettes de riz. — Les petites bouchées.
La noix de bœuf à la Royale.

Sept entrées.

Les filets de poulets à la magnonnaise garnis d'une macédoine.
Le sauté de filets de barbues.
Les cailles aux petits pois.
L'épigramme d'agneau garnie de haricots verts.
Les langues de mouton en papillottes.
Les filets de lapereaux piqués glacés garnis d'une escalope.
La blanquette de ris de veau garnie de croquettes.

Un plat de rôt.

Les poulets. — Le cassis de veau.
3 salades.

Cinq entremets.

La gelée de fraises renversée.
La crême au bain marie au chocolat.
Le pouding à l'anglaise.
Le nougat à la Chantilly.
Les fondus au Parmesan.

CINQUIÈME MENU (DOUZE COUVERTS).

Les huîtres ; les citrons.

Deux potages.

Le riz à la purée de pois verts. — Le potage printanier.

Deux hors-d'œuvre.

Les rissolles à la russe. Les petits vol-au-vent aux huîtres.
Les biftecks garnis de petites pommes de terre tournées.

Cinq entrées.

Le salmi chaud-froid à la gelée.
Le turbot garni de queues d'écrevisses, sauce flamande.
Les boudins à la Richelieu, sauce tomate.
Le sauté de filets de poulets au suprême, garni d'un ragoût à la Toulouse.
Le pâté chaud de légumes à la Béchamel.

Un plat de rôt.

Les cailleteaux; le dindonneau; le veau; deux salades.

Quatre entremets.

Le fromage bavarois aux fraises.
Le blanc manger à la crême.
Les beignets à l'allemande aux abricots.
Les petits soufflés au café.

Observations. Ces cinq menus sont suffisans pour donner une idée exacte des dîners à la russe; les trois premiers sont des premiers jours de mai, et les deux derniers sont ceux que nous avons servis sur la fin du même mois. Ce mois n'est pas propice à la bonne chère, attendu que tout se renouvelle dans la nature. Cependant nous avons la primeur des entremets potagers; aussi le pâté chaud de légumes joue son rôle dans le dernier menu. Cette délicieuse entrée, qui caractérise la saison du printemps, réclame tout le savoir d'un praticien habile. Ses détails, sa composition, ses soins minutieux, tout enfin demande une combinaison vaste : les fraises aussi font leur effet dans ces deux dîners.

On remarquera sans doute que ces menus sont originaux dans leur ensemble; mais cela vient de ce que les maîtres-d'hôtel paraissent n'avoir pas l'usage des menus (1). Alors le matin nous convenions ensemble des entrées que nous devions servir au dîner. Ainsi le bœuf, les entrées, le rôt, les entremets se trouvaient faire en tout douze, quatorze, seize ou dix-huit plats, de sorte que l'on sert

(1) J'établissais ceux-ci le soir en rentrant chez moi, avec l'intention de les consigner dans cet ouvrage.

toujours un nombre pair. Cela n'a rien d'extraordinaire, c'est au contraire ce qui caractérise la manière russe.

Pour le service des plats, on les sert l'un après l'autre, comme je l'ai déjà dit; mais il existe un ordre de choses en ce que toujours après avoir servi le bœuf, on sert l'entrée froide, et après le froid l'entrée de poissons, ensuite la volaille, puis le gibier; après quoi vient l'entrée de boucherie, et le rôti sur un seul plat, qui se compose de volaille, gibier et veau, le tout dépecé et mêlé ensemble.

Pour l'entremets, on commence par la pâtisserie; puis la gelée, ensuite la crême, les soufflés ou les fondus. Ce genre de service se fait promptement et chaudement.

Je rapporte le petit nombre de menus pour avoir occasion seulement de donner quelques détails sur la manière de servir une table à la russe, afin d'aider un peu, par ce moyen, mes compatriotes à servir convenablement les grands personnages de Russie, qui feront quelque séjour à Paris; du moins telle a été mon intention dans ce chapitre.

J'ai déjà fait plusieurs observations sur la manière d'écrire les menus, et cependant je n'ai pas fait la plus importante, la plus intéressante pour nous, celle enfin de parler français en écrivant ces mêmes menus que nous presentons nous-mêmes aux grands, dont quelques-uns veulent bien être indulgens sur ce chapitre; mais cela n'est pas moins affligeant et défectueux pour des hommes à talent, et jette sur nous de la défaveur dans certains esprits qui oublient nos talens estimables, pour ne voir en nous que des hommes ineptes et ignares. Pourtant il n'est que trop vrai que nous écrivons presque généralement fort mal, et ne mettons pas un mot d'ortographe; à cet inconvénient, j'entrevois un remède bien simple et bien facile qui peut améliorer notre ortographe.

Voici comment je vais faire : je pense qu'en classant avec ordre tous les mots qui sont relatifs à notre état, alors dans nos momens de loisir nous pourrions copier ces mêmes mots, que nous retiendrions aisément, puisqu'ils nous sont déjà familiers. Par cette heureuse émulation, nous pour-

rions bientôt ortographier nos menus d'une manière honorable pour nous, et satisfaisante pour les maîtres.

Voilà ce que je tente en entreprenant ce petit travail, qui doit à l'avenir nous faire parler et écrire la langue de notre art; cela n'est pas à dédaigner, puisque nous sommes privés d'écrire notre langue nationale.

CHAPITRE IX.

VOCABULAIRE DES MOTS POUR L'ORTHOGRAPHE DES MENUS.

Des potages.

Le potage à la Xavier.
— à la Reine.
— à la d'Artois.
— à la Berry.
— à la d'Angoulême.
— à la Condé.
— à la Villeroy.
— à la princesse.
— à la Kusel.
— à la Necker.
— à la gendarme.
— à la provençale.
— à la tortue.
— à la bernoise.
— à la turque au Parmesan.
— au rabiole.
— à la Saint-Cloud.
— à la Chantilly.
— au hameau.
— au chasseur.
— à la purée de gibier.
— à la purée garnie de laitue.
— de riz au coulis d'écrevisses.
— à la Célestine au lait d'amandes.
— de graines de melon à la purée de navets ou de pois nouveaux.
— à la garbure au fromage.
— à la garbure aux choux.
— à la garbure aux navets.
— à la bisque de volaille.
— au consommé, au gratin ou à la croûte gratinée.
— à la purée de marrons.
— de fantaisie.
— en surprise.
— de sauté.
— à la jardinière.
— à la Julienne.
— à la chiffonade.
— à la Faubonne.
— à la brunoise.
— aux laitues.
— à la chicorée.
— aux carottes nouvelles.
— aux navets.
— aux chou-fleurs.
— aux choux de Bruxelles.
— aux concombres farcies.
— aux oignons blancs.
— aux racines de céleri.
— aux cardes.
— aux pointes d'asperges.
— aux petits pois.
— aux petits rádis.

Le riz à la Croissy.
— à la purée de pois nouveaux.
— à la purée de navets.
— à la purée de lentilles à la Reine.
— au blond de veau.
— au consommé.
— au naturel.
— au lait d'amandes.
— à la Julienne.
— printanier.

Le vermicelle au consommé.
— au blond de veau.
— au lait d'amandes.

Les potages de sagou de nouilles, de semoule, de pâte à l'italienne et de lazanne, se font de même que le vermicelle; mais on les sert également au Parmesan.

Le macaroni à l'italienne.

CHAPITRE X.

DES GROSSES PIÈCES ET RELEVÉS.

La culotte de bœuf glacée au naturel.
— garnie de choucroûte à la française ou à l'allemande.
— garnie de petites bouchées.
— à la flamande.
— à la maréchale.
— à l'allemande.
— à la française.
— à la gendarme.
— à la languedocienne.
La noix de bœuf à la Royale.
— à la gendarme.
— à l'espagnole.
— à la Godard.
La noix de bœuf au vin de Madère.
— à l'italienne.
Le filet de bœuf à la milanaise.
— à l'anglaise, garni de petites pommes de terre.
— au vin de Madère.
— braisé garni de racines.
— piqué glacé à la broche garni d'une financière.
— à la macédoine.

Le rosbif d'aloyau à l'anglaise.
— de mouton des Ardennes.
— d'agneau à la maître-d'hôtel.
— de chevreuil piqué mariné.

La longe de veau de Pontoise.
— à la crême.
— à la Monglas.
Le rond de veau à l'anglaise.
— à la Godard.

Le quartier de Présalé à la broche.
— d'agneau garni d'une maître-d'hôtel.
— de veau de Pontoise.
— de chevreuil piqué glacé, sauce chevreuil ou poivrade.

Le gigot de sept heures aux racines.
— à la flamande.

Le jambon au vin de Madère, et glacé.
— à la broche et aux épinards.
— à la Royale.
— garni d'une macédoine.

Le cochon de lait à la broche.
— à la peau de goret.
— à l'italienne farci de macaroni.
— à la turque, riz au Parmesan.

Le dindonneau à la Régence.
Le dindon glacé garni de marrons à l'espagnole.
La dinde truffée braisée.
— aux truffes à la broche.
— à la maquignon.
— à la Godard.
— à la Régence.
— à l'anglaise.
— garnie d'une matelotte de foies gras.

L'oie à la cendre garnie de racines.
— braisée à la flamande.

L'oille à la Royale.

Les perdrix au faisan à la flamande.
— aux choux.

La chartreuse printanière (ovale) garnie de perdrix, de grives, de canetons ou de faisans.

La timbale de macaroni à la milanaise.
— à l'italienne.
— à la financière.
— à l'allemande garnie de quenelles.
— au chasseur.

Le pâté chaud (oval) de lapereaux aux fines herbes.
— à l'espagnole.
— garni de quenelles de godiveau.
— garni de poisson aux fines herbes.
— à la financière.
— de macaroni à l'italienne.

Casserole au riz (ovale) garnie d'ailerons à l'allemande.
— à la financière.
— à la polonaise.
— à la Reine.

Casserole au riz de quenelles à la Béchamel.
— de bonne morue à la Béchamel maigre.
Le vol-au-vent (oval) à l'allemande.
— à la financière.
— à la Nesle.
— garni de bonne morue à la Béchamel.
— garni de macaroni à la milanaise.

La carpe du Rhin à la Chambord.
— de Seine au bleu entourée de grosses écrevisses.
— à la marinière garnie d'une matelotte d'anguilles.
— à la financiere, garniture de quenelles de poisson.

Le brochet à la sauce hollandaise.
— à la sauce flamande.
— à la sauce genevoise.
— à la financière, ceint de grosses écrevisses.
— à la Chambord.
— au bleu garni d'écrevisses.

Le turbot à la crême.
— à la sauce flamande.
— à la sauce hollandaise.
— à la sauce aux huitres.
— à la sauce aux crevettes.
— à la sauce au beurre d'écrevisses.

Le cabillaud d'Ostende.
— à la crême.
— à la sauce aux câpres.
— à la sauce hollandaise.
— à la sauce flamande.
— à l'anglaise.

Le saumon au bleu ou au court-bouillon.
— à la sauce vénitienne.
— à la sauce génevoise.
— à la sauce italienne.
— à la sauce aux huîtres.
— à la sauce aux crevettes.
La hure ou la queue de saumon en tortue.

La truite de Seine au bleu.
— sauce flamande.
— sauce hollandaise.
— sauce à la purée d'oseille.

La hure ou la queue d'esturgeon au vin de Madère.
— d'esturgeon à la tortue.
— à l'italienne.
— à la vénitienne.
— au court-bouillon.
— au vin de Champagne.
L'esturgeon à la broche.
— à l'espagnole.

Des contre-flans ou des relevés en terrine.

La terrine garnie d'une matelotte d'anguilles et de foies gras, au vin de Bordeaux.
— garnie d'une giblotte d'anguilles et de lapereaux de garenne, à la bourguignotte.
— garnie d'une marinière de barbillons et d'écrevisses de Seine.
— garnie d'une matelotte de foies gras à la Périgueux ou à la financière.
— garnie d'une matelotte de cervelles de veau à l'allemande.
— garnie de macaroni à la milanaise.
— garnie d'ailerons à la macédoine.
— garnie d'ailerons eu haricot vierge.
— garnie d'ailerons à la nivernoise.
— garnie d'ailerons à la jardinière.
— garnie d'ailerons aux pointes d'asperges.
— garnie à la Toulouse.
— garnie à la financière.
— garnie d'une capilotade de membres de volaille.
— garnie d'un kari de volaille.
— garnie de cuisses de caunetons à la provençale.
— garnie de cuisses d'oie à la macédoine ou d'un haricot vierge.
— garnie de queues de mouton en hochepot.
— garnie d'une provençale de queues de mouton.
— garnie de langues de mouton au gratin.
— garnie de langues de mouton à l'écarlate.
— garnie de langues de mouton à la Clermont.
— garnie de langues de mouton à la bretonne.
— garnie de palais de bœuf au gratin.

La terrine garnie d'une blanquette de palais de bœuf.
— garnie d'une blanquette de veau à la Périgueux.
— garnie d'une tête de veau en tortue.
— garnie d'oreilles de veau en menu droit
— garnie d'oreilles de veau au gratin.
— garnie de ris de veau piqué glacé à la chicorée.
— garnie d'une escalope de ris de veau à l'allemande.
— garnie de cervelles à la Béchamel.
La terrine garnie de noisettes de veau aux pointes d'asperges.
— garnie de tendrons de veau à la Chipolata.
— garnie de filets de veau piqués glacés à la jardinière.
— garnie de cotelettes de mouton à la Soubise.
— garnie de cotelettes d'agneau piquées glacées à la macédoine.
— garnie d'une quene de bœuf en hochepot.
— garnie d'une queue de bœuf à la flamande.
— garnie d'une queue de bœuf à la Chipolata.
— garnie de bifteck à l'anglaise.

CHAPITRE XI.

DES ENTRÉES DE BOUCHERIE.

La côte de bœuf glacée aux racines.
— au vin de Madère.
— à l'espagnole.
— garnie d'une macédoine.
— glacée à l'italienne (au macaroni).
— braisée à la flamande.

Le filet de bœuf piqué glacé.
— au vin de Madère.
— garni d'une brunoise.
— garni de petites pommes de terre.
— garni de macaroni à l'italienne.
Les biftecks à l'anglaise.
— à la maître-d'hôtel.
— au beurre d'anchois.
— aux fines herbes.
— sauce tomate.
— sautés dans leur glace.
— sauce poivrade.
— panés à l'allemande.
La blanquette de palais de bœuf à l'allemande.
— aux concombres.
Les attereaux de palais de bœuf.
La Orly de filets de palais de bœuf.
Les palais de bœuf au gratin.
— en papillottes et en cornets.
— en caisse à la Béchamel.
— à l'écarlate à la Pompadour.

Le carré de veau piqué glacé.
— à la Béchamel.
— à la Périgueux.
— à la Monglas.
— à la Guéméné.
— à la Singara.
— à la peau de goret glacée.
— en papillottes aux fines herbes.
— glacé, sauce tomate.
— à la broche garni de laitues.

Les cotelettes à la Dreux.
— panées à l'allemande.
— à la Singara.
— glacées à la macédoine.
— glacées à la nivernoise.
— glacées à l'écarlate.
— à la Saint-Cloud.
— à l'italienne.
— sautées aux fines herbes.
— en papillottes.

La noix de veau piquée glacée à la chicorée ou à l'oseille.
— en bedeau, sauce tomate.
— en demi-deuil demi-glace.
— en surprise à la financière.
— glacée à l'aspic.
— à la Périgueux, Conti de truffes.
— en papillottes aux fines herbes.
— à la Singara, purée de champignons.
— à la Monglas.

La blanquette de veau à la poulette.
— aux concombres.
— aux truffes.

La poitrine de veau aux fines herbes en papillottes.
— à la lyonnaise.
— à la Soubise.

La tête de veau en tortue.
— à la financière.
La marinade de tête de veau.
La tête de veau à la Sainte-Menehould.
— à la poulette.
— sauce tomate.

Les oreilles de veau en menu droit.
— à la Dauphine.
— à la Villeroy.
— à la ravigotte.
— sauce tomate.
— à l'aspic chaud.
— à la financière.
— à la tortue.

Les cervelles de veau au suprême.
— en matelotte.
— à la ravigotte.
— à l'ivoire, sauce tomate.
— à la Béchamel.
— à l'allemande.
— à la remoulade.
La marinade de cervelles de veau.
Les cervelles panées à l'allemande.
— à la Sainte-Menehould.

Les noisettes de veau glacées à la chicorée ou à l'oseille.
— à la macédoine.
— aux pointes d'asperges.
— à la Soubise.
— à la purée de champignons.
— aux laitues.
— à la nivernoise.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— à la purée de pommes de terre.
— en papillottes.

Les ris de veau piqués à la purée d'oseille.
— à la chicorée.
Les ris de veaux aux épinards.
— à la purée de champignons.
— garnis de céleri à la française.
— garnis de pointes d'asperges aux petits pois.
— à la Saint-Cloud, sauce tomate.
— Conti aux truffes, sauce Périgueux.
— à la macédoine.
— à la nivernoise.
L'épigramme de ris de veau.
La blanquette de ris de veau.
La marinade de ris de veau.
Les ris de veau à la Orly.
— panés à l'allemande.
— à la d'Artois.
— en papillottes.
L'escalope de ris du veau aux fines herbes et en caisse.
Les filets de veau piqués glacés à la jardinière.
— aux pointes d'asperges.
— à la macédoine.
— à la chicorée.
— à l'oseille.
— aux concombres.
— à la Mongolfier.
La grenade de filets de veau piqués et Conti aux truffes, sauce tomate.

Les tendrons de veau à l'allemande.
— à la Villeroy.
— à la Sainte-Menehould.
— glacés à la nivernoise.
— glacés à la macédoine.
— glacés aux concombres.
— glacés aux laitues, sauce tomate.
— aux pointes d'asperges.
— glacés à la chicorée.
— glacés à l'oseille.
— à la purée de champignons.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— à la Chipolata.

La selle de mouton glacée.
— à l'allemande.
— à la purée d'oseille.
— à la macédoine.
— à la chicorée.

Les carbonades de mouton à la purée de céleri.
— à la purée de champignons.
— à la purée de pommes de terre.
— à l'oseille ou à la chicorée.
— à la bretonne.
— à la nivernoise.
— à la macédoine.
— aux pointes d'asperges à la Choisy.

Les filets de mouton glacés marinés, sauce chevreuil.
— Conti aux truffes, sauce Périgueux.
— sautés à l'écarlate, sauce tomate.
— sautés à l'anglaise (petites pommes de terre tournées,)

L'escalope de filets de mouton aux fines herbes, demi-espagnole.
Le turban de filets de mouton garni d'une financière.
Les filets de mouton, panés à l'allemande.
— à la Sainte-Menehould.
— grillés et garnis d'une macédoine ou d'une nivernoise.
L'émincé de mouton à la Clermont.

Les cotelettes de mouton sautées glacées.
— sautées aux concombres.
— sautées à la nivernoise.
— sautées à la Macédoine.
— sautées aux pointes d'asperges.
— sautées aux laitues.
— sautées à la purée de pommes de terre.
— sautées à la chicorée.
— à l'oseille.
— au céleri à la française.
Les cotelettes de mouton à la Singara.
— à la Soubise.
— à l'anglaise.
Les cotelettes de mouton panées à l'allemande.
— panées grillées.
— sautées à la minute, sauce tomate.
Les langues de mouton à la bretonne.
— à l'écarlate, sauce tomate.
— au gratin.
— à la languedocienne.
— à l'espagnole.
— panées à l'allemande.
— en cornets.
Les papillottes de langue de mouton.
La marinade de langue de mouton.
La Orly de langue de mouton.
L'émincé de langue de mouton aux concombres.
— à la Clermont.
— à la bretonne.
L'épigramme de langue de mouton aux pointes d'asperges.
— à la macédoine.
Les langues de mouton à la gasconne.
— à la provençale.

Le carré de porc-frais à la broche, sauce tomate.
— glacée, sauce Robert.
Les cotelettes de porc-frais sautées glacées à la lyonnaise.
— panées à l'allemande, sauce poivrade.
— grillées, sauce Robert.
— à la purée de pommes de terre.

Les ris d'agneau piqués glacés à la chicorée.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— à la macédoine.
— aux concombres.
— à la nivernoise.
L'épigramme de ris d'agnean.
L'épigramme d'agneau aux pointes d'asperges.
— à la macédoine.
Les cotelettes d'agneau piquées glacées à la chicorée.
— aux petits pois.
Les cotelettes d'agneau sautées au suprême.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— à la macédoine.
— aux concombres.
— à la jardinière.
— garnies à l'anglaise.
— à l'allemande.
— à la Villeroy.
— à la maréchale.
Les musettes d'agneau à la nivernoise.
L'épaule d'agneau à la maître-d'hôtel.
Les oreilles d'agneau en menu droit à la ravigotte.
— à la tortue.
— à la Toulouse.
— à la Dauphine.
— à la Villeroy.
— au gratin.

CHAPITRE XII.

DES CROQUETTES ET DES ATELETS.

Les croquettes de riz garnies d'un salpicon.
Les croquettes de volaille à la Béchamel, ou au velouté.

Croquettes de gibier à l'espagnole.
— de foies gras au suprême.
— de palais de bœuf à l'allemande.
— de crêtes et de truffes au fumet.
— de blanc manger (hachis de blanc de poularde au velouté.)
— d'agneau à la Périgueux.
— aux champignons à l'allemande.
— aux fines herbes.
— de turbot à la Béchamel.
— de soles.
— d'esturgeon.
— de perches.

Les quenelles de volaille, de gibier, de veau ou de poisson.
— à la Villeroy.

Les quenelles à l'anglaise.
— à la Orly.
— à la Sainte-Menehould.
— panées à l'allemande.

Les cotelettes de ris d'agneau ou de veau à la Villeroy.
— panées à l'allemande.
— à la Pompadour.
Les atelets de langue de mouton à l'écarlate.
— au petit lard.
— de blanc de volaille et de truffes à l'allemande.
— de gibier à la Périgueux.
— de crêtes aux truffes.
— de riz au Parmesan, garnis de rognons de coq.

CHAPITRE XIII.

DES ENTRÉES DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

La belle poularde à l'ivoire et à l'aspic chaud.
— à la Chevry et à l'essence.
— à la ravigotte, sauce verte.
— à l'estragon et à l'essence.
— à la Régence demi-espagnole.
— à la Toulouse.
— à la Montmorenci.
— à la maquignon, sauce tomate.
— à la Périgord, sauce Périgueux.
— truffée entrée de broche, sauce italienne.
— truffée, braisée a la financière.
— à l'anglaise, garniture de racines.
— à la bedeau et à la Béchamel.
Le chapon au consommé.
— au riz.
— au gros sel.
— à la Chevalier.
— à la Reine.
— à la Singara.
— à la Monglas.

On sert également les poulets à la Reine de toutes les manières désignées ci-dessus pour la poularde.

Les poulets nouveaux en haumard, sauce tomate.
— à la Dantzick, sauce aux huîtres.
— à la tartare, sauce remoulade en magnonnaise.

Les poulets nouveaux aux fines herbes et en papillottes.
— sautés à la minute, sauce tomate.
La fricassée de poulets à l'essence de racines.
— à l'essence de champignons.
— à la Périgord, sauce Périgueux.
— à la Chevalier.
— à la Dauphine.
— à la vénitienne.
— à l'italienne, sauce tomate.
— bigarrée aux écrevisses.
— à la Villeroy.
Le kari de poulets à l'indienne.
Le fritot de poulets garni d'œufs frits.
— à la Marengo, sauce tomate.
— pané à l'allemande, sauce poivrade.
La marinade de poulets nouveaux.
La capilotade de volaille, sauce italienne.
Les cuisses de volaille, en balottine à la nivernoise.
Les petits cannetons de cuisses de volaille en haricot vierge.
— à la macédoine.
— aux pointes d'asperges.
La bigarrure de cuisses de volaille, sauce allemande.
Les cuisses de poulets à la Mirepoix, sauce tomate.

Les cuisses de poulets à la d'Armagnac, demi-espagnole.
— à glace.
— à la Villeroy.
— à la Pompadour.
Le fritot de cuisses de volaille, sauce poivrade.
Les cuisses de poulets panées à l'allemande, sauce tomate.
— en kari.
— braisées, sauce aux écrevisses ou aux crevettes.
— braisées, sauce Périgueux.
Les cuisses de volaille à la Chevry.
Les ailerons de dindon à la Vierge.
— à la Mirepoix.
— aux petits pois.
— en haricot vierge.
— à la macédoine.
— à la nivernoise.
— à la chicorée.
— aux concombres.
— farcis à la Dauphine.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— panés à l'allemande.
Le fritot d'ailerons de poularde.
Les ailerons en kari.
La blanquette de poularde aux truffes.
— à la Béchamel.
— aux concombres.
— au suprême garnie de filets mignons piqués glacés.
— garnie de filets mignons à la Villeroy.
— de filets mignons Conti aux truffes.
— de poularde, les petits filets Conti à l'écarlate.
— de volaille garnie de filets mignons panés à l'allemande.
— garnie de quenelles à la Villeroy.
L'épigramme de filets de poularde à la chicorée.
— de poulets à la macédoine.
— de volaille, garnie de céleri à la française.

Le sauté de poulardes ou de poulets au suprême, les petits filets à la Orly.
— aux truffes, les petits filets à la Conti.
— aux concombres.
— à la Toulouse, les petits filets piqués glacés.
— à la macédoine.
Le sauté de poulardes à la nivernoise.
— aux pointes d'asperges.
Le sauté de poulets gras à la Royale ou à l'écarlate.
Le sauté de volaille à la Belle-vue orné de truffes.
Le sauté à la provençale.
Le sauté Conti aux truffes.
Les filets de poulets à la Chevalier.
— à la Sainte-Menehould.
Les ailes de poulets panées à l'allemande, sauce tomate.
La bigarrure de filets de poulets à la Saint-Cloud.
Les filets de poulets à la Berry.
Le turban de filets mignons Conti aux truffes piqués glacés.
Les cannetons de ferme à la flamande.
— de Rouen en haricot vierge.
— glacés aux racines.
— aux olives farcies.
Les filets de cannetons à la minute au jus d'orange.
Les aiguillettes de cannetons à la bigarade.
Le sauté de filets de cannetons à la bourguignotte.
— au vin de Bordeaux.
Les filets de canards sauvages à la Périgueux.
— à la Sainte-Menehould.
— panés à l'allemande, demi-espagnole.
La Orly de filets de canards.
Les filets de canards Conti aux truffes.
Le sauté de sarcelles à la bourguignotte.
— au vin de Bordeaux.

On peut les servir de même que les filets de canards décrits ci-dessus.

Les cuisses de cannetons à la macédoine.
La bigarrure de cuisses de canards à la jardinière.
Les cuisses de cannetons en haricot vierge.
— aux olives.
Les cuisses de canards à la Mirepoix.
— à la Villeroy.
— braisés à la provençale.
— aux pointes d'asperges.
Le sauté de faisan à la Royale.
— aux truffes et au suprême.

Les faisans Conti aux truffes à la Périgueux.
Le salmi de faisan au vin de Bordeaux.
— au vin de Champagne.
— à la bourguignotte.

Les pigeons innocens à la cuillère, sauce allemande.
— au beurre d'écrevisses.
Les pigeons-Gauthier en haumards, sauce aux crevettes.
— à la Saingara.
— à la Toulouse.
— à la macédoine.
— à la nivernoise.
— aux petits pois.
Les pigeons-Gauthier aux concombres.
Le sauté de pigeons au sang.
— à la Périgueux aux truffes.
La Orly de filets de pigeons.
Les filets de pigeons à la Sainte-Menehould.
Les ailes de pigeons à l'anglaise.
Les cotelettes de pigeons à la maréchale.
Les ailes de pigeons panées à l'allemande.
Les papillottes de pigeons aux fines herbes.

Les cailles au gratin demi-espagnole.
— aux petits pois.
— à la Mirepoix, sauce italienne.
— à la financière.
— à la Toulouse.
— aux pointes d'asperges.
— à la macédoine.
— à la jardinière.
— aux fines herbes et en caisse.
Le sauté de cailles au suprême.
Les ailes de cailles sautées aux truffes.
La Orly de filets de cailles.
Le salmi de cailles au vin de Bordeaux.

Les papillottes de jeunes perdreaux aux fines herbes et au laurier.
Les perdreaux à la Périgord entrée de broche.
— à la Monglas.
— Conti aux truffes, demi-espagnole.
Le salmi de perdreaux rouges à la bourguignotte.
— au fumet et au vin de Champagne.
Le salmi de perdreaux rouges au vin de Bordeaux.
— aux truffes, sauce Périgueux.
Les cotelettes de perdreaux à la maréchale.
Les filets de perdreaux à la Sainte-Menehould.
— à la westphalienne.
Le sauté de perdreaux rouges aux truffes.
— à la Toulouse.
— à la bourguignotte.
— Conti aux truffes à la financière.
L'épigramme de filets de perdreaux aux pointes d'asperges.
La Orly de filets de perdreaux rouges.
Le hachis de perdreaux à la polonaise.
— à la turque.
Les papillottes de bécassines aux fines herbes.
Le salmi de bécasses au fumet et au vin de Champagne.
— au vin de Bordeaux.
— à la bourguignotte.
Le sauté de bécasses aux truffes.
— à l'allemande.
— au suprême.

On prépare le pluvier et la grive de même.

La caisse de lapereaux aux fines herbes.
Les lapereaux de garenne sautés aux fines herbes.
La gibelotte de lapereaux à la bourguignotte.
— au vin de Bordeaux.
— au chasseur.
L'escalope de lapereaux à l'allemande.
— Les filets de lapereaux à la vénitienne.
— Conti aux truffes garnies d'une escalope.
— piqués glacés à la financière.
Les papillottes de lapereaux aux fines herbes.
Le gratin de lapereaux à la turque.
Le turban de filets de lapereaux.
La grenade de filets de lapereaux à la Berry.
Les filets de lapereaux en turban.
Les filets de levreaux en lorgnette.
Les filets de lapereaux panés à l'allemande.
Les filets de levreaux à la Sainte-Menehould.

La Orly de filets de levreaux.
L'émincé de gibier au fumet.

Les filets de levreaux sautés au sang.
Le sauté de levreaux aux truffes.
Les filets de levreaux piqués glacés garnis d'une escalope.
L'escalope de levreaux liée au sang.
— aux truffes.
— à l'italienne, les petits filets à la Orly.
Le turban de levreaux Conti aux truffes.
Les papillottes de levreaux aux fines herbes.
Les filets de levreaux piqués marinés, sauce poivrade.
— Conti à l'écarlate, sauce tomate.
L'escalope de filets de chevreuil à l'italienne.
Les filets de chevreuil à la maréchale.
— à la Sainte-Menehould.
Le sauté de chevreuil à la Périgueux.
— au vin de Champagne.

CHAPITRE XIV.

DES ENTRÉES DE FOIES GRAS ET DE FARCES A QUENELLES.

La caisse de foies gras à l'espagnole.
— à la financière.
— à la Périgueux.
La matelotte de foies gras au vin de Madère.
La Orly de foies gras.
Le gratin de foies gras.
Le pain de foies gras à la Toulouse.
— à la Périgueux.
Le pain de volaille à la turque.
— jaspé de queues d'écrevisses.
— à la Toulouse.
— à la Périgueux.
Les quenelles de volaille au consommé.
— à l'essence.
— à la Béchamel.
— au beurre d'écrevisses.
— à la Périgueux.
— à la Villeroy.
Les quenelles de volailles à la Ste-Menehould.
Les quenelles en cotelettes au suprême.
— à la Toulouse.
— à l'italienne.
— aux truffes.
— à la Sainte-Menehould.
— à la Villeroy.
— panées à l'allemande, sauce tomate.
Le boudin de volaille à la Richelieu.
— à la troyenne.
— au beurre d'écrevisses.
— à la Périgueux.
— à la Pompadour.
— à la Villeroy.

Les quenelles de gibier se préparent de même que les précédentes.

CHAPITRE XV.

DES ENTRÉES DE FOUR ET DES CHARTREUSES.

La chartreuse printanière.
— à la Mauconseil.
— à la paysanne.
— à la minime.
— au chasseur.
— à la parisienne en surprise.
— à la parisienne en cylindre.
Petites chartreuses à la française.
Les truffes croustades en surprise à la purée de gibier.
Les truffes croustades en surprise de gibier.
— à la Reine.
— à la Monglas.
— à la Toulouse.

Des croustades de pain.

La croustade garnie d'une escalope de levreaux au sang.

La croustade garnie d'un salmi de perdreaux aux truffes.
— garnie d'un salmi de faisan au vin de Champagne.
— garnie d'un salmi de bécasses au fumet.
— garnie d'un salmi de grives aux champignons.
— garnie d'une blanquette de poularde à la Périgueux.
— aux concombres.
La croustade de cailles au gratin.
— de grives aux fines herbes, demi-espagnole.
La croustade de mauviettes au gratin et aux truffes.
Les petites croustades de pain garnies de grives au gratin.
— garnies de mauviettes aux fines herbes.

La timbale de nouilles à la Reine, purée de volaille.
— à la polonaise.
— garnie d'un hachis de gibier à l'espagnole.
— garnie d'une financière.
— garnie d'une blanquette de volaille aux truffes.
— garnie d'un kari à l'indienne.

Les petites timbales de nouilles à la Reine.
— à la polonaise.
— garnies d'une purée de gibier.
— garnies à la Monglas.
— garnies à la Toulouse.
— garnies d'une escalope de filets de mauviettes.

La casserole au riz à la Reine.
— à la Berry.
— à la polonaise.
— au chasseur.
— à la Toulouse.
— à la financière.
— à la Nesle.
— garnie d'une escalope de levreaux liée au sang.
— garnie d'une blanquette de palais de bœuf.
— garnie d'un salmi de gibier au fumet.
La casserole au riz à l'indienne.
— à la moderne.
— à l'ancienne.
— de bonne morue.
— garnie d'une blanquette de filets de soles à la Béchamel.
La casserole garnie d'une escalope de saumon aux fines herbes.
— d'une blanquette de turbot à la Béchamel maigre.

Les petites casserolettes de riz à la Reine.
— à la polonaise.
— garnie d'une purée de gibier.
— à la Monglas.
— à la Toulouse.
— au chasseur.
— garnies d'une escalope de mauviettes à l'espagnole.
— d'un émincé de blancs de volaille aux truffes.
— garnies de filets de soles à la Béchamel.
— garnies d'un émincé de perches à la Béchamel.
— garnies d'un émincé de turbot.

La bordure de riz garnie de ris de veau à la chicorée.
— garnie de ris d'agneau au céleri à la française.
— garnie d'une blanquette de volaille aux concombres.
— aux truffes.
— garnie d'un salmi de bécasses à la bourguignotte.
— garnie d'un salmi de pluviers au fumet.
— garnie d'un salmi de perdreaux rouges au vin de Bordeaux.
— garnie d'un salmi de faisan au vin de Champagne.
— garnie d'un ragoût à la Toulouse.
— garnie d'un ragoût à la financière.
— garnie d'un hachis de gibier à la turque.
— garnie d'une purée de gibier à la polonaise.
— garnie d'une blanquette de turbot à la Béchamel.
— garnie de filets de soles à la vénitienne.
— garnie d'une escalope de saumon aux truffes.
— garnie de filets de perches à la Béchamel maigre.

Des pâtés chauds.

Pâté chaud de faisans aux truffes.
— de bécassines à l'espagnole.
— de cailles aux champignons.
— de mauviettes aux fines herbes.

Pâté chaud de jeunes perdreaux au fumet.
— de grives à la Périgueux.
— garni à la Monglas.
— garni au chasseur.
— garni à la financière.
— garni de palais de bœuf farcis.
— garni de ris d'agneau ou de veau aux fines herbes.
— garni de godiveau à la ciboulette.
— garni de quenelles de godiveau de volaille aux truffes.
— garni de quenelles de godiveau de gibier aux champignons.
— de faisan aux fines herbes.
— de saumon aux truffes.
— de filets de soles en attereaux.
— de filets de merlans à la bourguignotte.
— d'une escalope d'esturgeon au vin de Madère.
— à la marinière.
— de légumes à la moderne.
— anglo français.
— à la russe.

Les petits pâtés dressés à la Monglas.
— garnis de fois gras à la Périgueux.
— garnis d'un émincé de volaille à la Béchamel.
— garnis d'une escalope de mauviettes à l'espagnole.
— garnis d'un hachis de gibier à la turque.
— garnis d'une purée de volaille à la polonaise.
— garnis d'un ragoût à la Toulouse.
— garnis d'une blanquette de turbot à la Béchamel.
— garnis de filets de soles, de saumon ou de perches.

Des timbales de pâte à l'italienne.

La timbale de macaroni à la milanaise.
— de macaroni au chasseur.
— de macaroni à la marinière.
— de macaroni à la financière.
— de macaroni à la bernoise.
— garnie de nouilles avec blanquette de volaille.
— de lazanes au fumet de gibier.
La timbale garnie d'un ragoût à la financière.
— garnie d'un ragoût à la Toulouse.
— de pigeons innocens aux truffes.
— de gibier aux fines herbes.
— à la parisienne.
— à l'indienne.
— blanches à la moderne.
— garnie de turbot à la Béchamel.
— garnie de saumon aux fines herbes.
— garnie de filets de merlans en attereaux.
— garnie de filets de soles aux truffes.

Les petites timbales de macaroni.
— de macaroni à l'italienne.
— de nouilles à l'espagnole.
— de lazanes au fumet de gibier.

Des vol-au-vent.

Le vol-au-vent de macaroni à la milanaise.
— garni à la Nesle.
— garni d'un ragoût à la financière.
— garni d'un ragoût à la Toulouse.
— de quenelles de volaille à l'allemande.
— de quenelles de gibier à l'espagnole.
— de quenelles de faisan à la Béchamel.
— garni d'une blanquette de volaille aux truffes.
— garni d'une escalope de gibier.
— de bonne morue à la Béchamel.
— garni d'une blanquette de turbot.
— garni d'une escalope de saumon aux fines herbes.
Les petits vol-au-vent à la Béchamel.
— à la purée de volaille.
— à la purée de gibier.
— à la marinière.
— à la Monglas.

Des tourtes d'entrées.

La tourte d'entrée à l'ancienne.
— de godiveau de volaille.
— de godiveau de gibier aux truffes.

La tourte de godiveau de poisson aux fines herbes.
— de godiveau de volaille ou de gibier.
— garni au chasseur.
— de ris d'agneau aux truffes.
— de jeunes perdreaux au fumet.
— de saumon aux fines herbes.
— d'esturgeon au vin de Madère.
— de filets de soles roulés farcis.
— de filets de merlans en attereaux.
— à la marinière.

Des petits pâtés pour hors-d'œuvre.

Les petits pâtés au verjus.
— aux rognons de coq.
— à l'écarlate.
Les petits pâtés aux truffes.
— de filets de mauviettes.
— maigres de laitances de carpes ou de lottes.
— de queues d'écrevisses.
— de queues de crevettes.
— aux huîtres vertes.
— aux anchois à la provençale.
— à la Mazarine.
— à l'espagnole.

Des rissoles, hors-d'œuvre.

Les rissoles à la parisienne.
— à la russe.

On fait également des rissoles de toutes les garnitures décrites ci-dessus, pour les petits pâtés; alors celles-ci prennent le nom des garnitures de petits pâtés.

CHAPITRE XVI.

DES ENTRÉES DE POISSON EN GÉNÉRAL.

La darne d'esturgeon à la broche, sauce génevoise.
— en tortue.
— au vin de Madère ou de Champagne.
— au court-bouillon, sauce aux huîtres.
La queue d'esturgeon grillée, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
Le sauté d'esturgeon à la Béchamel maigre.
L'escalope d'esturgeon aux truffes.
Les cotelettes d'esturgeon à la Sainte-Menehould.
Les filets d'esturgeon panés à l'allemande.
— à la Orly.
Les papillottes d'esturgeon aux fines herbes.
Le fritot d'esturgeon.

La darne de saumon grillée, sauce aux huîtres.
— au vin de Champagne, sauce au beurre d'écrevisses.
— au court-bouillon et glacé au four, sauce génevoise.
— aux fines herbes et en papillottes, sauce flamande.
Le sauté de filets de saumon aux truffes, sauce Périgueux.
L'escalope de saumon à la maître-d'hôtel.
— au beurre d'anchois.
— à la hollandaise.
L'émincé de saumon à la Béchamel.
— au gratin.
La caisse d'escalope de saumon aux fines herbes.
Le sauté de saumon à la Béchamel.
Les filets de saumon panés à l'allemande, sauce aux crevettes.
Les cotelettes de saumon à la Sainte-Menehould.
Les papillottes de saumon aux fines herbes.
Le fritot de saumon à la provençale.
La Orly de filets de saumon.
Le sauté de truites à la hollandaise ou au beurre d'écrevisses.
Les filets de truites à la maître-d'hôtel ou au beurre d'anchois.
— sautés aux truffes, sauce Périgueux.
— panés à l'allemande, sauce aux huîtres ou aux queues d'écrevisse.

Les cotelettes de truites à la Sainte-Menehould, sauce génevoise.
Les papillottes de truites aux fines herbes.
Le fritot de filets de truites à la provençale.
La Orly de filets de truites.
L'alose à la purée d'oseille.
— grillée, sauce hollandaise.
— grillée, sauce génevoise.
Le sauté d'aloses, sauce italienne.
Les cotelettes d'aloses panées à l'allemande.
Les papillottes d'alose à la Ducelle.
Le fritot d'aloses à la provençale.
La caisse de filets d'aloses à la Périgueux.

Le quart de turbot, sauce flamande.
— sauce hollandaise.
L'émincé de turbot à la Béchamel maigre.
— au gratin garni de petites pommes de terre.
L'escalope de turbot aux truffes, sauce Périgueux.
Le sauté de turbot, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
— sauce aux fines herbes et aux huîtres.
— sauce génevoise.
Les filets de turbot à la Sainte-Menehould.
— panés à l'allemande, sauce flamande.
— à l'anglaise, sauce aux crevettes.
Les papillottes de filets de turbot à la maître-d'hôtel.
La Orly de turbot.
Le fritot de turbot à la provençale.

Le turbotin et la barbue se préparent de même que le turbot.

Le gratin de bonne morue à la Béchamel.
La morue à la branlade ou à la provençale.
La caisse de morue à la hollandaise.
— à la bourguignotte.
La morue roulée, sauce aux huîtres.
Le fritot de bonne morue d'Ostende.
La Orly de bonne morue.
La bonne morue à la Béchamel.
— à la maître-d'hôtel.
— au beurre noir.
Le cabillaud d'Ostende à la hollandaise.
L'émincé de cabillaud à la Béchamel.
— au gratin ceint de petites pommes de terre.
La queue de cabillaud au court-bouillon, sauce aux huitres.
La darne de cabillaud au beurre et queues d'écrevisses.

La raie bouclée à la hollandaise.
— en filets, sauce aux huîtres.
— en filets au beurre et queues d'écrevisses.
— en filets au beurre noir.
— en filets au beurre d'anchois et aux câpres.
La marinade de raie au persil.

Le sauté de filets de soles à l'italienne.
— à la vénitienne.
— à l'écarlate, sauce aux crevettes.
— aux truffes, sauce Périgueux.
— au beurre d'écrevisses.
— sauce aux huîtres.
Les filets de soles panés à l'allemande, sauce hollandaise.
— à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
La Orly de filets de soles.
Le fritot de filets de soles à la provençale.
Les attereaux de filets de soles au gratin.
Le turban de filets de soles Conti aux truffes.
La blanquette de soles à la Béchamel et en croustades.
— aux truffes à l'italienne et en caisse.
Les papillottes de filets de soles à la maître-d'hôtel.
Le sauté de filets de soles, sauce aux fines herbes.
— sauce au beurre d'anchois.

Les filets de merlans se préparent absolument de même que les filets de soles décrits ci-dessus.

Les filets de carlets sautés aux fines herbes.

Les filets de carlets à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
— à la Orly.
— panés à l'allemande, sauce aux huîtres.
Le fritot de carlets à la provençale.
Le turban de filets Conti aux truffes.
La blanquette de carlets à la Béchamel et en caisse.
— au beurre et aux quenes d'écrevisses.
— au gratin.

Les rougets grillés, sance au beurre d'écrevisses.
— sauce génoise.
— sauce hollandaise.
— sauce aux huîtres.
— sauce aux crevettes.

Les grondins grillés, sauce aux câpres ou à la pluche verte.
Les filets de grondins à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
— panés à l'allemande, sauce aux écrevisses.
Le fritot de grondins à la provençale.
La Orly de filets de grondins.
La blanquette de filets de grondins aux truffes et en caisse.
Le sauté de filets de grondins à l'écarlate, sauce aux crevettes.
Le turban de filets de grondins Conti aux truffes.
Les attereaux de filets de grondins au gratin.
Les maquereaux à la maître-d'hôtel.
Le sauté de filets de maquereaux à la Béchamel garnis de laitance.
— sauce hollandaise.
— sauce au beurre et aux quenes d'écrevisses.
— sauce aux huîtres, les laitances à la Orly.
— sauce italienne garnie de crevettes.
Les filets de maquereaux panés à l'allemande.
— à la Sainte-Menehould.
La Orly de filets de maquereaux et de laitances.
Le fritot de filets, *idem*, à la provençale.
Les papillottes de filets, *idem*, à la Ducelle.
Le gratin de maquereaux garni de laitances à la Orly.
Le turban de filets de maquereaux Conti aux truffes.
La caisse de laitances de maquereaux aux fines herbes.

Les harengs frais, sauce à la moutarde.
— sauce hollandaise.
Les papillottes de laitances de harengs à la maître-d'hôtel.
La caisse de laitances de harengs, sauce aux huîtres.
La croustade de laitances de harengs, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.

Les vives à la flamande.
— à l'italienne.
— à la maître-d'hôtel.
— grillées, sauce au beurre d'écrevisses.
— grillées, sauce aux câpres.
— sauce aux huîtres.

Les perches à la Waterfisch.
— à la pluche verte.
— sauce aux huîtres.
— sauce hollandaise.
— sauce au beurre et queues d'écrevisses.
— sauce aux crevettes.
Les papillottes de perches à la Ducelle.
Les filets de perches à la Sainte-Menehould.
— panés à l'allemande.
La Orly de filets de perches.
Le fritot de perches à la provençale.
La matelotte de perches au vin de Bordeaux.
La croustade garnie d'une blanquette à la Béchamel.
Les perches au gratin.
Le turban de filets de brochets Conti aux truffes et à l'écarlate.

Le sauté de filets de brochets à l'italienne, garni de laitances de carpes.
Les cotelettes de brochet panées à l'allemande, sauce aux huîtres.
— à la Sainte-Menehould, sauce génevoise.
La Orly de filets de brochet.
Le fritot de brochet à la provençale.
Les papillottes de brochet aux fines herbes.

Les attereaux de filets de brochet au gratin.
La caisse garnie d'une blanquette de brochets à la Béchamel au beurre d'écrevisses.

Les lamproies grillées, sauce hollandaise ou flamande.
La matelotte de lamproies à la bourguignotte.
Les lamproies à la poulette.

Les lottes et les tanches se préparent de même.

L'anguille de Seine à la Sainte-Menehould, sauce tomate
— roulée et glacée au four, sauce aux huîtres.
— à la broche, sauce aux crevettes.
Les tronçons d'anguille à la tartare.
— à la poulette.
— à la Béchamel au beurre d'écrevisses.
La matelotte d'anguilles garnie de laitances de carpes.
La caisse d'anguilles à l'italienne.
Les papillottes d'anguilles à la maître-d'hôtel.

Des entrées froides.

La galantine de poularde à la gelée.
— de perdreaux rouges aux truffes.
Les faisans en galantine à la parisienne.
La salade de poulets à la Reine.
La magnonnaise de volaille à la gelée.
La salade de volaille à la magnonnaise.
Le sauté de poulets en salade à la magnonnaise.
— de poulets à l'écarlate, sauce magnonnaise.
— de poularde aux truffes à la magnonnaise.
— de poulets aux truffes à la gelée.
— de poularde à la macédoine, sauce magnonnaise.

Le salmi chaud-froid de perdreaux à la gelée.
— de perdreaux aux truffes à la gelée.
Les filets de bécasses aux truffes à la gelée.

Le chaud-froid de poulets à la gelée.
— de poulets aux truffes.
L'aspic de blanc de volaille garni d'une macédoine.
— de crêtes et rognons de coq, garni d'une blanquette de volaille.
Les petits aspics à la moderne.
Les atelets de crêtes et rognons à la gelée.
— d'aspics garnis de blanc de volaille et de truffes.
— garnis de blanc de volaille à l'écarlate.

La noix de veau à la gelée.
— au beurre de Montpellier.
— au beurre d'écrevisses.
— à la Périgord.
Les cotelettes de veau à la gelée.
— à la Belle-vue.
Les cervelles de veau à la magnonnaise.
— à la gelée.
La salade de cervelles de veau.
La balottine d'agneau en galantine à la gelée.
Les filets de mouton à la gelée.
Les cotelettes de mouton à la gelée.
Les langues de mouton à la magnonnaise.
— au beurre de Montpellier.
— aux écrevisses.
La côte de bœuf à la gelée.
Le filet de bœuf à la gelée.
La croustade de pain garnie d'une escalope de levreaux chaud-froids.
Le pain de foies gras.
La magnonnaise de filets de soles dans une bordure de gelée.
La salade de filets de soles aux laitues.
La darne de saumon au beurre de Montpellier.
— à la magnonnaise.
Les truites à la magnonnaise.
Les perches historiées à la magnonnaise.
La galantine d'anguilles en forme de volute.
L'anguille en galantine à la magnonnaise.
La galantine d'anguilles en arcade, au beurre de Montpellier aux écrevisses.
La dinde en galantine à la gelée.
Le jambon de Bayonne à la gelée.
Le buisson d'asperges en croustade.

La pyramide de salsifis à l'huile.
Les culs d'artichauts à la magnonnaise.
La macédoine à l'huile et en croustade.
Les culs d'artichauts à la gelée.
— à l'écarlate.
La salade à la parisienne.
La croustade garnie de chou-fleurs et d'haricots verts.
Les chou-fleurs à la magnonnaise et à la légère.
Le buisson d'haricots verts à l'huile et en croustade.

CHAPITRE XVII.

DES PLATS DE RÔT.

Le chapon gras au cresson.
Le chapon de la Flèche.
Le coq vierge de bruyère.
La poule du Mans.
— de Caux.
La poularde à la peau de goret.
— à la Loire.
— piquée glacée.
— aux truffes.
— bardée.
— au cresson.

Le dindonneau piqué.
— à la peau de goret et au cresson.
Le dindon gras non bardé.

Les poulets à la Reine.
— nouveaux piqués.
— normands à la peau de goret.
— bardés au cresson.
La poule d'eau.
Les faisans piqués garnis de cresson.
— de Bohême.
L'oison gras.
La poularde grasse.
Les canetons de Rouen.
— de ferme.
Les canards sauvages.
Les sarcelles.
Les bartavelles.
Les perdreaux rouges piqués.
— gris bardés.
Les bécasses avec roties de pain.
Les bécassines ou bécots bardés.
Les pigeons romains bardés avec feuilles de vigne.
— de volière.
— au cresson.
Les cailles de vignes.
— bardées.
Les cailletaux.
Les mauviettes et les cailles bardées.
Les grives bardées avec feuilles de vigne.
Les pluviers dorés.
Les rouges-gorges.
Les bec-figues bardés.
Les ortolans.
Les vanneaux au cresson.
Les merles bardés.
Les gélinottes.
Les ramiers bardés
Les oiseaux de rivière.
Les guignards.
Les lapereaux de garenne.
— bardés.
— piqués glacés.
Le lièvre bardé.
Le quartier de sanglier mariné.
— de marcassin piqué mariné.
— de chevreuil piqué mariné.
— de daim piqué glacé.
— de mouton en chevreuil.
— d'agneau.
— de Présalé.
La longe de veau de Pontoise.
Le cochon de lait.

Du rôt en poisson.
Le brochet au bleu.
— au court-bouillon.
Les brochetons à la bourguignotte.
— frits marinés.
Les barbillons frits.
— au bleu.
La carpe au bleu.
— de Seine.
Le turbot.
Les truites saumonées au bleu.
Le saumon.
Les petites truites au court-bouillon.
L'alose de Seine.
Les soles frites.
Les merlans frits.
Les éperlans en atelets.
Les aiguillettes d'éperlans.
Les goujons de Seine.
— en atelets.
Les aiguillettes de goujons.

CHAPITRE XVIII.

DES GROSSES PIÈCES D'ENTREMETS.

Le pâté chaud-froid de perdreaux aux truffes.
Le pâté de foies gras aux truffes.
— de poulardes aux truffes.
— de cannetons de Rouen.
— de levreaux aux truffes.
— de filets de bœuf aux truffes.
— garni d'une noix de bœuf.
— au vin de Madère.
— de faisans garnis à l'ancienne.
— de jambon de Bayonne.
La timbale froide garnie d'une dinde en galantine aux truffes.
Le pâté froid d'esturgeon aux truffes.
— garni de laitances de carpes, de filets de soles ou de turbot.
Le pâté d'anguille en galantine.
Le buisson de petits pâtés à la gelée.
— garni de cailles aux truffes.
— garni de bécassines.
— garni de mauviettes.
— garni de perdreaux rouges.
— garni de filets de lapereaux.
— garni de filets de volaille.
— garni de foies gras aux truffes.

La dinde en galantine sur un socle à la moderne.
La galantine glacée ornée de gelée.
— à la gendarme ornée d'atelets.
Le jambon glacé à la gelée.
— orné de gelée sur un socle.
Le pain de lièvre glacé sur un socle.
— de foies gras aux truffes orné de gelée sur un socle.
Le buisson de truffes au vin de Champagne.
Le buisson de truffes sur un socle.
— d'écrevisses du Rhin.
— à la moderne sur un socle.
— de crevettes sur un socle.
Les hammards.
La carpe du Rhin au bleu.
Le brochet au bleu.
La truite saumonée.
— à la bourguignotte.
— de Strasbourg.
Le saumon au bleu.
Le turbot froid.
La timbale de macaroni.
La timbale de nouilles à l'italienne.
— de lazanes au Parmesan.

Le gros biscuit de fécule de pommes de terre.
Le biscuit de Savoie au zeste d'orange.
Le gros biscuit aux amandes amères.
— aux avelines grillées.
— glacé à la Royale.
Le biscuit en sultane.
La grosse méringue à la parisienne.
La croquante de pâté d'amandes d'avelines.
Le poupelin historié.

Le gâteau de mille feuilles à la parisienne.
— à la française.
— à la moderne.
— à la Royale.

Le croque-en-bouche ordinaire.
— à la turque.
— à la parisienne.
— à la Royale.

Le gros nougat à la française.
— à la parisienne.
— à la turque.
— à la Chantilly.

La sultane en surprise.
— formant le turban.
— à colonnes.
— ordinaire.

La brioche à la crême de vanille.
— au raisin de Corinthe.
— au fromage.
— en caisse à la moderne.
Le baba polonais.
Le couglauffe à l'allemande.
Le gâteau de Compiègne.
— à la parisienne.
— à la française.
— à la Royale.

Le flanc à la portugaise.
— à la suisse.
— à la parisienne.
— à la milanaise.

Le flan parisien aux abricots.
— à la turque.
— de pommes de terre.
— de marrons de Lyon.
— de nouilles à la vanille.
— de vermicelle au citron.
— de crême-pâtissière au chocolat.
— anglo-français.

Soufflé français à la vanille.
— au café Moka.
— au cacao.
— au chocalat.
— au thé Hyswin.
— au punch.
— à la fleur d'orange nouvelle.
— à la fleur d'orange pralinée.
Soufflé à la fleur d'orange grillée.
— au caramel anisé.
— aux macarons amers.
— aux macarons d'avelines.
— aux amandes amères.
— aux pistaches.
— aux quatre fruits.
— au cédrat.
— à la crême de menthe.
— au parfait-amour.
— au marasquin.

Soufflé parisien aux abricots.
— aux fraises.
— aux pommes de reinette.
— de fécule de pommes de terre.

CHAPITRE XIX.

DES PIÈCES MONTÉES.

La harpe, ornée de sucre filé.
La lyre élégante ornée de sucre filé.
La mappemonde en sucre filé.
Le casque à la française.
— à la romaine.
— à la grecque.
Le trophée de guerre.
Le schako français.
Le trophée de marine.
La grande cassolette à la sultane.
La pyramide d'abaisses en pâte d'amandes.
La cassolette en cascade.
Le vase en nougat.
La grande corbeille garnie de fruits.
La coupe garnie d'oranges.
L'ermitage parisien.
La rotonde rustique.
Le berceau à treillage orné de vigne.
La grotte ornée de mousse.
La rotonde parisienne.
La cascade des palmiers.
— demi-circulaire.
La maisonnette rustique.
La grande cascade à seize colonnes.
La fontaine turque.
— antique dans une île.
— grecque.
Le grand cabinet chinois.
Le pavillon vénitien sur un pont.
Le belvédère égyptien.
La chaumière turque.
Le moulin turc.
L'ermitage hollandais.
Le pavillon turc.
La rotonde en ruines.
La grande fontaine moderne.
Le fronton en ruines.
La ruine de Palmyre.
La grande ruine d'Athènes.
Le petit navire chinois.
La gondole vénitienne.

CHAPITRE XX.

DES ENTREMETS DE LÉGUMES.

Les asperges en petits pois et au sucre.
Les pointes d'asperges au jambon.
Les grosses pointes d'asperges à la Béchamel.
Les asperges en branches, sauce hollandaise.
— sauce au beurre.
— à l'huile et en croustade.

Les grosses pointes d'asperges marinées à la Orly.

Les petits pois à la française.
— au sucre.
— au petit lard fumé.
— à l'anglaise.
— à la russe.

Les haricots verts à la bretonne.
— à l'anglaise.
— à la lyonnaise.
— à la poulette.
— en salade et en croustade.
— frits à la provençale.

Les artichauts à la provençale.
— à la lyonnaise.
— à l'italienne.
— à la barigoule.
— frits.
Les culs d'artichauts à la Mirepoix, sauce hollandaise.
— sauce au beurre d'écrevisses.
— à l'écarlate, sauce tomate.
— à la magnonnaise.
— en salade et à la gelée.
— marinés à la Orly.

Les concombres à la Béchamel.
— en cardes à l'espagnole.
— à la poulette.
— au fumet de gibier.
— farcies, sauce tomate.
Les chou-fleurs, sauce hollandaise.
— sauce au beurre d'anchois.
— à l'italienne.
— au Parmesan.
— à la bernoise.
— marinés à la Orly.
— à la magnonnaise ravigotte.
— en salade à la gelée.

Les petits choux de Bruxelles au velouté.
— à l'espagnole.
— à la sauce hollandaise.
Les choux brocoli rouges, sauce au beurre d'écrevisses.
Les brocolis à l'italienne.
— à l'anglaise.

Les fèves de marais à la crême.
— au velouté.
— à l'espagnole.
La purée de fèves aux petits croûtons.

Les haricots blancs à la maître-d'hôtel.
Les haricots blancs à la crême.
— à la bretonne.
La purée de haricots au sucre.

La macédoine printanière.
— au velouté dans une croustade.
— à la magnonnaise ornée de gelée.

Les navets à l'essence de racines.
— à l'espagnole.
— à la Chartres.
— à la Béchamel.

Les petites carottes à la Béchamel.
— au velouté.
— à la sauce hollandaise.
— à la flamande.

Les cardes à la moelle demi-glace.
— au velouté.
— à la Béchamel.
— à l'espagnole.
— à la bernoise.
— au Parmesan.

Les tomates aux fines herbes.
— à la provençale.
Les champignons à la provençale.
La croûte au champignon au velouté.
L'émincé de champignons à la Béchamel.
La croûte aux morilles.
— aux mousserons.

Les petites pommes de terre tournées, sauce hollandaise.
— à la Béchamel.
— à la crême.
— à la bretonne.
— frites au beurre.
— à l'anglaise.
— à la lyonnaise.
— à la maître d'hôtel.
— à l'espagnole.
La purée de pommes de terre (en croustade) a la crême garnie de petits croûtons.

Les laitues farcies à l'essence.
— à l'espagnole.
— frits.
— au velouté.
La laitue en chicorée à la Béchamel en croustade.
La chicorée au velouté.
— à la Béchamel et en croustade.
— au jus.
— à l'anglaise.

Les épinards en croustade.
— à la crême.
— au velouté.
— à l'espagnole.
— à l'anglaise.
— à l'essence.

Le céleri en petits pois à la française.
Les pieds de céleri en cardes à l'essence.
— à l'espagnole.
— au velouté et à la Béchamel.

Les aubergines à la provençale.

Les truffes à l'italienne.
— à l'espagnole.
— à la Périgueux.
— en croustade.
— en caisse.
La tourte de truffes à l'ancienne.
Les truffes à la cendre.
— à la serviette.
— au vin de Champagne.
Le pouding français.

CHAPITRE XXI.

DES EXTREMETS D'ŒUFS ET AUTRES.

Les œufs brouillés aux pointes d'asperges.
— brouillés aux truffes.
— brouillés au jambon.
— brouillés aux rognons de coq.
— brouillés aux champignons.
Les œufs au beurre noir.
— au miroir.
— à l'aurore.
— à la Dauphine.
— à la princesse.
— à la polonaise.
— à la bretonne.
— à la Béchamel.
— à la suisse.
— au Parmesan.
— à la tripe.
— frits à la sauce tomate.
— à l'aspic.
— à l'espagnole.
— pochés au jus.
— à l'espagnole.
— aux épinards.
— à la sauce tomate.
— aux concombres.
— à la chicorée.
— aux petits pois.
— au céleri à la française.
— aux pointes d'asperges en petits pois.

Les œufs à la purée de cardes.
— à la purée de champignons.
— à la purée d'oseilles.
— à la ravigotte verte.

L'omelette aux pointes d'asperges.
— aux truffes.
— au jambon.
— aux rognons de veau.
— à la moelle.
— aux champignons.
— au fromage de Gruyères.
— au Parmesan.
— à l'oseille.
— aux fines herbes.
— au naturel.

La caisse de laitances à l'italienne.
— de carpes.
— de maqucreaux.
— de foies de lottes.
La caisse garnie d'huitres au beurre d'écrevisses.
Les huitres gratinées en coquille.
Les petites caisses de queues de crevettes à l'italienne.
— d'écrevisses.
Le buisson d'écrevisses de Seine.
— de crevettes moulées.
Les petits haumards.

CHAPITRE XXII.

DES ENTREMETS DE SUCRE.

Gelée de violettes printanière.
— à la rose.
— de fleurs d'orange nouvelle.

Gelée de fleurs d'orange au caramel.
— de fleurs d'orange au vin de Champagne rosé.

La gelée de fraises.
— de groseilles rouges.
— de cerises.
— des quatre fruits.
— de verjus.
— de raisin.
— d'épine-vinettes.
— de grenades.
— d'abricots.
— d'ananas.
— d'orange de Malte.
— d'orange en écorce.
— d'orange à la Belle-vue.
— d'orange en ruban.
— d'orange en petits paniers.
— de citron.
— de bigarade.
— de vanille au caramel.
— au café Moka.
— au thé heyswen.
— d'essence d'angélique verte.
— d'essence de menthe.
— au parfait-amour.
— au punch.
— au zeste d'orange.
— au zeste de cédrat.
— au zeste de citron bergamotte.
— au zeste de bigarade.
— aux quatre zestes.
— de vin de Champagne rosé.
— de marasquin.

La macédoine de fruits rouges à la gelée de fraises
— de fruits à la gelée de verjus.
— de prunes à la gelée d'épine-vinettes.
— d'orange rouge à la gelée de cédrat.
— (d'hiver) de fruits à l'eau-de-vie.

La gelée fouettée au marasquin.
— au punch.
— au rum.
— au jus d'orange.
— au jus de cédrat.
— au jus de citron.
— au jus de groseilles.
— au jus de fraises.
— au jus de framboises.
— au jus de verjus.
— au jus d'épine-vinettes.

Le blanc manger ordinaire.
— au cédrat.
— à la vanille.
— au café Moka.
— au chocolat.
— aux pistaches.

Le blanc manger aux avelines.
— aux fraises.
— à la crême.
— sans colle et sans glace.

Le fromage bavarois aux noix vertes
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— aux pistaches.
— au parfait-amour.
— à l'essence de menthe.
— à l'anis étoilé.
— au Moka.
— au café à l'eau.
— au chocolat.
— au cacao.
— au thé.
— au caramel.
— à la fleur d'orange grillée.
— à la fleur d'orange pralinée.
— aux macarons amers.
— à la vanille.
— au zeste de cédrat.
— aux violettes.
— aux roses.
— à l'œillet.
— à la fleur d'orange.
— aux fraises.
— aux framboises.
— aux groseilles rouges.
— aux quatre fruits.
— aux abricots.
— aux prunes de mirabelle.
— à l'ananas.
— au melon.
— au marasquin.
— au punch.

La crême française au café Moka.
— au café à l'eau.
— au cacao.
— au chocolat.
— au thé heyswen.
— à la fleur d'orange.
— à la fleur d'orange grillée.
— au caramel anisé.
— aux macarons amers.
— aux pistaches.
— aux avelines.
— à la vanille.
— à la fleur d'orange nouvelle.
— au parfait-amour.
— aux quatre zestes.
— à l'orange.
— au cédrat.
— aux fraises.
— aux abricots.
— au marasquin.
— à la crême.

Je ne citerai pas les crêmes au bain marie, attendu qu'elles prennent les mêmes dénominations que les précédentes.

Les crêmes-plombières à l'ananas.
— au marasquin.
— aux fraises.
— à la marmelade d'abricots.
— a la marmelade de pommes.

Les crêmes glacées se préparent en général de la même manière que les crêmes à la française.

La crême fouettée au marasquin.
— au Moka.
— au café à l'eau.
— au chocolat.
— à la vanille.
— à l'orange.
— aux quatre zestes.
— aux fraises.
— à la rose.
— à la fleur d'orange pralinée.
— au caramel.
— printanière.
— aux pistaches.
La crême-pâtissière au cédrat.
— au chocolat.
— au café Moka.
— aux avelines pralinées.
— à la vanille.
— aux pistaches.
— au raisin de Corinthe.
— à la moelle.

La suédoise de pommes formant le pont à colonnes.
— formant la double cascade.
— formant la grande cascade.
— formant le petit portique.
— formant le petit fort.
— formant la petite ruine antique.
— formant la cascade jaillissante.
— formant la cascade d'hiver.
La suédoise de pêches historiée.

Les pommes méringuées.
— en forme de hérisson.
— à la parisienne.
— au raisin de Corinthe.
— au gros sucre et aux pistaches.
Les pommes glacées méringuées.
— au beurre et glacées.
— glacées au caramel.
— à la minute.
— à la gelée de pommes.
— à la crême.
— de rainette en croustade.

Les pommes transparentes en croustade.
— en croustade et glacées au caramel.
— en suédoise et en croustade.

Les poudings anglo-français.
— aux pommes d'api.
— de pommes de rainette au raisin muscat.
— de pommes à la crême.
— de pommes aux pistaches.
— de pommes aux cerises confites.
— aux abricots.
— aux prunes de mirabelle.
— aux fraises.
— aux cerises de Montmorenci.
— aux groseilles vertes.
— à la moelle.
— au raisin de Corinthe et au cédrat.
— à la parisienne.
— aux marrons et au rum.
— de riz à l'orange.
— français.
— au cédrat et en timbale.

Le pâté de fruits ou tarte, à l'anglaise.
— de pommes et au raisin muscat.
— aux abricots.
— anglo-français.

Les pommes au riz historiées.
— en dôme couronné d'une coupe.
La corbeille de riz garnies de petits fruits formée de pommes.
Le turban de pommes au riz.
Les pommes au riz en gradins.
Les trois pyramides de pommes au riz.
Les pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuits aux pistaches.
La casserole de riz garnie d'un ananas formé de pommes.
Les pommes au riz couronné d'une crête de riz.
— en croustade et méringuées.
— en timbale glacée.
— à la vanille et aux macarons.
— au beurre et au raisin de Corinthe.
Le gâteau de riz historié et glacé à froid.
— au caramel.

Le riz à la turque.
— à l'indienne.
— à l'anglaise.

Le riz à la française.
Les croquettes de marrons et autres.
— pommes de terre à la vanille.
— de riz aux pistaches.
— de riz au café.
— de nouilles au cédrat.

La crême frite à la parisienne.
— au chocolat.
— à la pâtissière.
Les cannelons frits à la marmelade d'abricots.
— aux fraises.
— à la crême de Pithiviers.
— à la pâte d'amandes d'avelines.
— à la pâte d'amandes de pistaches.
— à la parisienne.
— au chocolat.
Les beignets à la Dauphine.
— (garnis de fraises) à la Dauphine.
— (garnis d'abricots) à la Dauphine.
Les beignets (garnis de prunes) à la Dauphine.
— (garnis de cerises) à la Dauphine.
— (garnis de raisin de Corinthe) à la Dauphine.
— (garnis de pommes d'api) à la Dauphine.
— (garnis de crême) à la Dauphine.
Les beignets de pommes de gimblettes glacées aux pistaches.
— de pêches au gros sucre.
— d'oranges de Malte.
— anglo-français.
— français de fruits à l'eau-de-vie.
— soufflés à la vanille.
— Le grand beignet soufflé et seringué.
Les petits diablotins de blanc manger aux avelines.
Les pannequets glacés en couronne.
— méringués à la parisienne.

CHAPITRE XXIII.

DES ENTREMETS DE PATISSERIE.

Le croque-en-bouche de quartiers d'orange.
— de génoises glacées au gros sucre.
— de feuilletage à blanc.
— de marrons glacés au caramel.
— de noix vertes glacées au caramel.

Le biscuit glacé à la Royale.
— à la parisienne.
— aux confitures et méringué.
— fourré à la pâtissière et méringué.
— à l'italienne.

La corbeille à la française.
— à l'anglaise.
— à la génoise.
La coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane.

La charlotte à la parisienne.
— à la française.
— à l'italienne.
— aux macarons d'avelines.
— aux gaufres aux pistaches.
— de pommes d'api.
La charlotte de pommes de rainette.
— d'abricots.
— de pêches.
La méringue montée et au gros sucre.
Le vase garni de noix en pâte d'amandes.
La coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.
La corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes.
Le ballon en sucre filé.
La corbeille en sucre filé garnie de méringues.
L'entremets monté à trois gradins.
La coupe montée sur une cassolette.
Le vase garni d'une palme.
La sultane montée sur une cassolette.
La gerbe de blé ornée de sucre filé.
Le vase formant cascade.
L'arbuste portant de petits paniers.
La rotonde à palmier.
Le petit temple en pâte d'amandes.
Le petit pavillon turc orné de sucre filé.
La petite ruine dans une île.

Le petit cabinet chinois.
La petite rotonde en ruines.

Les choux pralinés aux avelines.
— grillés aux amandes.
Les gimblettes grillées aux amandes.
Les choux au gros sucre.
— à la Mecque.
— aux anis blancs.
Les petits choux à la Saint-Cloud.
— à la Vincennes.
Les choux soufflés à l'orange et au cédrat.
— en caisse et au cédrat.
Les petits pains à la duchesse.
Les choux glacés.
Les pains aux avelines.
Les choux aux avelines.

Les petits pains au chocolat.
— à la Reine.
— à la rose.
— à la paysanne.
— au raisin de Corinthe.
— glacés au caramel.
— glacés aux pistaches.
— glacés aux anis roses.
— glacés au raisin de Corinthe.
— glacés au gros sucre.
Les profitroles au chocolat.

Les madelaines au cédrat.
— au raisin de Corinthe.
— aux pistaches.
— au cédrat confit.
— aux anis blancs.
— en surprise.

Les génoises à l'orange.
— à la rose.
— à la vanille.
— au chocolat.
— au raisin de Corinthe.
— au cédrat confit.
— aux anis roses.
— au marasquin.
— aux pistaches.
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— en couronnes perlées.
— perlées aux pistaches.
— perlées au raisin de Corinthe.
— à la Dauphine.

Les gâteaux d'amandes amères.
— aux avelines.
— au cédrat.

Les gaufres aux pistaches.
Les gaufres au raisin de Corinthe et au gros sucre.
— à la parisienne.
— à la française.
— mignonnes aux avelines.
— d'office à la vanille.
— à la flamande.

Les nougats à la française.
— au sucre rose à la vanille.
— au raisin de Corinthe et au gros sucre.
— aux avelines garnis de crême fouettée.

Les méringues à la bigarade.
— aux pistaches et au gros sucre.
Les petites méringues moelleuses pour assiette de dessert.

Les petits pains de châtaignes.
— de pommes de terre.
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— aux anis de Verdun.
— des quatre fruits.
— d'oranges.

Les darioles au café Moka.
— soufflées au cédrat.

Les talmouses au sucre et au fromage de Vicy.
— ordinaires au fromage ds Brie.

Les petits soufflés de riz au zeste de citron.
— au lait d'amandes.

Les mirlitons à la fleur d'orange.
— aux avelines.
— aux pistaches.
— aux amandes.
— au zeste de citron.

Les fanchonnettes à la vanille.
— au lait d'amandes.
— au café Moka.
— au chocolat.
— au raisin de Corinthe.
— aux pistaches.
— aux avelines.
— d'abricots.

Les tartelettes d'abricots.
— de pêches.
— de prunes de reine-claude.
— de prunes de mirabelle.
— de cerises.
— de groseilles vertes ou rouges.

Les tartelettes de groseilles rouges.
— de groseilles blanches.
— de fraises.
— de pommes de rainette.

Les timbales de riz au lait d'amandes.
— de riz au lait d'avelines.
— de riz à la moelle.
— de riz au café Moka.
— de riz au cédrat confit.
— de riz au raisin de Corinthe.
— de riz au raisin muscat.
— de riz aux pistaches.
— de riz aux marrons
— de nouilles à l'orange.
— de vermicelle au citron.
— aux pommes de terre et au zeste.
— de bigarade.
Le gâteau de riz aux rognons.

Les gâteaux de Pithiviers aux avelines.
— aux amandes amères.
— au cédrat.
— à la fleur d'orange pralinée.
— au raisin de Corinthe.
— au raisin muscat.
— des quatre fruits.
— aux rognons.
— à la moelle et à la vanille.
— anglo-français.
— aux pistaches et aux avelines.

Les gâteaux fourrés de crême au café Moka.
— de marmelade de pêches.
— à la d'Artois.
— à la parisienne.
— aux pommes et raisin.
— aux pommes et pistaches.
— aux habricots.
— aux pêches.
— aux prunes de mirabelle.
— aux prunes de reine-claude.
— aux prunes de Ste-Catherine.
— aux cerises douces.
— aux fraises.
— aux groseilles rouges ou blanches.
— aux groseilles vertes.

Les flancs de pommes au beurre et au cédrat.
— de pommes à la portugaise.
— aux cerises de Montmorenci.
— de prunes de reine-claude.
— de prunes de mirabelle.
— d'abricots glacés.

Les flans de crême-pâtissière glacés.
La tourte d'entremets de fruits.
— d'abricots glacés.
Les vol-au-vent d'abricots.
— garnis de pêches.
La tourte d'entremets de fruits confits.
— de marmelade d'abricots pralinés.
La tourte à la moelle pralinée.
— aux rognons de veau et aux pistaches.
— de crême aux épinards pralinés.
— de crême, manière anglaise.

Les petits gâteaux aux pistaches glacées.
— fourrés de riz au raisin de Corinthe.
— fourrés à la manière anglaise.
— fourrés à la crême aux épinards.
— fourrés de marmelade d'abricots.
— fourrés de groseilles rouges.
— de fraises ou de framboises.
— d'abricots glacés.
— de marmelade de pommes de rainette.
— de pommes aux pistaches.
— de pommes bandées.
— de pommes aux amandes pralinées.
— de Pithiviers pralinés.
— de Pithiviers aux avelines.

Gimblettes d'abricots aux avelines.
— de prunes aux amandes.
— de pêches aux pistaches.

Les petits vol-au-vent à la Chantilly à la violette.
— glacés au gros sucre, garni de fraises.
— printaniers.
— à la crême-plombière au café.
— au fromage bavarois aux abricots.
— garnis de gelée fouettée.

Les petits puits-d'amour aux pistaches.
— au gros sucre.

Les mosaïques glacées au sucre rose.
— aux pistaches.
— aux avelines et au gros sucre.

Les tartelettes mosaïques à la marmelade de pêches.
— de cerises confites.
— aux pistaches glacées.
— aux avelines glacées.
— aux amandes amères glacées.
— au raisin de Corinthe glacées.
— de pommes pralinées à la vanille.

Les petits gâteaux renversés à la gelée de groseilles.
— glacés aux pistaches.
Les canapés garnis d'abricots.
— aux pistaches garnies de gelée de pommes.
Les petits gâteaux d'abricots.
Les petits livrets d'abricots.
Les petits cannelons glacés et garnis de gelée de pommes.
— pralinés aux avelines.
— au gros sucre.
— méringués aux pistaches.
— méringués au raisin de Corinthe.
— méringués.
Les petites bouchées glacées à la pâtissière.
— méringuées aux pistaches.
— perlées.
— perlées au raisin de Corinthe.
— perlées aux pistaches.
— au gros sucre.
— au raisin de Corinthe.
— aux pistaches.
— aux anis roses de Verdun.
— aux anis blancs.
— glacées à la Royale au chocolat.

Les petites fantaisies aux pistaches.
— au gros sucre.

Les petits quadrilles aux quatre fruits.
— pralinés aux avelines.
Les petites rosaces au gros sucre.
Les petits trèfles perlés et aux pistaches.
— perlés au gros sucre.
— pralinés aux avelines.
Les petites étoiles au gros sucre.
— aux pistaches.
Les petites couronnes aux pistaches.
Les petites feuilles de chêne perlées.

Les petits paniers au gros sucre.
— pralinés aux avelines.
Les petits diadêmes aux pistaches.
Les panachés en diadême au gros sucre.
— perlés au raisin de Corinthe.
— aux pistaches et au gros sucre.
— ronds aux pistaches.
— au raisin de Corinthe.

Les petits gâteaux Royaux à la vanille.
— à la fleur d'orange.
— au cédrat.
— aux avelines.
— aux amandes amères.
— au chocolat.
— aux abricots.
— à la gelée de pommes.
— pralinés aux avelines.
— à la marmelade de prunes de mirabelle.

Les petites couronnes de feuilletage aux pistaches et au gros sucre.
— de feuilletage pralinées à la vanille.

Les petites bouchées pralinées au sucre de couleur.

Ce petit vocabulaire a deux avantages bien réels; car en donnant de l'ortographe aux jeunes gens, il servira en même temps à orner leur mémoire des matières qu'il contient, matières d'autant plus aimables, qu'on y trouve une série de potages, une de grosses pièces et relevés; ensuite viennent les entrées, les grosses pièces d'entremets, les plats de rôt et les entremets en général. Par ce résultat, il leur sera facile de rédiger des menus de premier ordre; mais pour arriver à ce point de connaissance, je les engage

sur-tout à copier souvent les traités de menus (1), afin qu'ils soient bien pénétrés de leurs détails et ordonnances.

Ce vocabulaire peut aisément donner une preuve de ce que j'ai dit des auteurs qui ont écrit jusqu'à ce jour sur la science de la cuisine française. On peut voir, au premier coup-d'œil, la distance infinie de leurs travaux à notre grande cuisine moderne, telle que nous la pratiquons dans les maisons Royales; et cependant ce travail est loin d'être le complément de cet art.

CHAPITRE XXIV.

Revue critique des grands bals de 1810 *et* 1811, *suivie d'observations et remarques diverses.*

DES MENUS DE LA PATISSERIE DE CES GRANDS BALS.

PREMIER MENU.

Six grosses pièces de fonds.

Le pâté froid de poularde aux truffes.
La brioche en caisse.
Le biscuit de Savoie à la fécule.
Le pâté froid de perdreaux rouges.
Le baba au vin de Madère.
Le couglauffle à la crême.

Six grosses pièces montées.

La chaumière sur un pont.
La rotonde parisienne.
La cascade demi-circulaire.
La grotte rustique ornée de mousse.
Le pavillon turc.
Le fragment de colonnes dans une île.

(1) Lorsque je voulus les composer, je fis la réflexion que, par le classement, il me serait plus facile de sortir de ma mémoire tout ce qui les concerne Alors j'écrivais par ordre et en colonnes, les entrées de volailles, celles de gibier et toutes les autres parties, ce qui m'a parfaitement bien servi. C'est d'après cette première idée, et lorsque j'eus décrit ces mêmes menus, que j'imaginai ce petit vocabulaire, qui peut, à l'avenir, nous rendre d'importans services. Je m'estimerai trop heureux si je puis, par mes avis et conseils, adoucir les pénibles travaux des hommes de bouche.

Quatre-vingts entremets détachés.

Les choux à la Mecque.	Les choux pralinés aux avelines.
Les gimblettes au gros sucre.	Les gimblettes aux pistaches.
Les pains à la paysanne.	Les pains à la duchesse.
Les pains glacés au caramel.	Les pains au chocolat.
Les petits gâteaux d'amandes grillées.	Les petits gâteaux au cédrat.
Les petites madelaines au citron.	Les madelaines aux pistaches.
Les génoises longues à l'orange.	Les génoises à la vanille.
Les génoises en croissant au gros sucre.	Les génoises au raisin de Corinthe.
Les génoises en losanges glacées à la rose.	Les génoises glacées au chocolat.
Les génoises en couronnes perlées.	Les génoises perlées aux pistaches.
Les gaufres à la parisienne.	Les gaufres à l'allemande.
Les gaufres en cornets à la crême.	Les gaufres en rouleau à la crême.
Les petits nougats à la française.	Les petits nougats au raisin et au gros sucre.
Les méringues à la Chantilly.	Les méringues aux confitures.
Les darioles à l'orange.	Les darioles au café Moka.
Les petits mirlitons au citron.	Les petits mirlitons aux avelines.
Les fanchonnettes au lait d'amandes.	Les fanchonnettes au chocolat.
Les tartelettes d'abricots.	Les tartelettes de cerises.
Les petits gâteaux de Pithiviers pralinés.	Les petits gâteaux au gros sucre.
Les petits gâteaux glacés aux pistaches.	Les petits gâteaux d'abricots.
Les petits vol-au vent pralinés.	Les petits vol-au-vent au caramel.
Les petits puits-d'amour au gros sucre.	Les petits puits glacés à la rose.
Les petites bouchées glacées à la parisienne.	Les petites bouchées aux pistaches.
Les mosaïques glacées au sucre rose.	Les mosaïques aux avelines.
Les petits cannelons à la gelée de pommes.	Les petits cannelons au gros sucre.
Les petits gâteaux renversés glacés aux pistaches.	Les petits gâteaux à la groseille.
Les petits quadrilles aux avelines.	Les petits quadrilles aux quatre fruits.
Les petites couronnes aux pistaches.	Les petites couronnes pralinées.
Les panachés en croissant au gros sucre.	Les panachés en croissant perlés.
Les panachés ronds au raisin.	Les panachés aux pistaches.
Les petits paniers pralinés.	Les petits paniers au gros sucre.
Les petites bouchées Royales à la gelée de pommes.	Les petites bouchées de groseilles.
Les petits gâteaux Royaux à la fleur d'orange.	Les petits gâteaux au cédrat.
Les petits gâteaux pralinés garnis d'abricots.	Les petits gâteaux de prunes.
Les petites couronnes de feuilletage au gros sucre.	Les petites couronnes aux pistaches.

DEUXIÈME MENU.

Quatre grosses pièces de fonds.

La brioche à la crême de vanille.
Le croque-en-bouche à la Reine.
Le biscuit de Savoie à la féculle.
La sultane ornée à la Chantilly.

Quatre grosses pièces montées.

Le casque antique.
Le trophée militaire.
Le casque moderne.
Le trophée de marine.

La croûte de pâté chaud ; les petites croustades dressées à la Monglas.

Vingt-quatre entremets détachés.

Les génoises en croissant perlées.
Les madelaines au cédrat.
Les méringues à la vanille.
Les choux au gros sucre.
Les petits pains à la Reine.
Les petits gâteaux Royaux.
Les petits vol-au-vent garnis de fraises.
Les panachés ronds.
Les fanchonnettes à l'orange.
Les petits gâteaux de pommes pralinés.
Les petits quadrilles au quatre fruits.
Les petits paniers à la gelée de pommes.
Les gâteaux d'amandes.
Les petits nougats à la crême.
Les gaufres aux pistaches.
Les gimblettes printanières.
Les cannelons méringués.
Les tartelettes de pommes glacées.
Les bouchées au gros sucre.
Les diadêmes.
Les petits soufflés de crême de riz.
Les petits gâteaux d'abricots glacés.
Les rosaces au gros sucre.
Les feuilles de chêne perlées.

TROISIÈME MENU.

Deux grosses pièces de fonds.

La brioche au fromage.
Le baba polonais.

Huit grosses pièces montées.

Le fronton antique.
Le pavillon français.
La grande cascade.
La chaumière sur une rocaille.
La colonnade.
Le grand cabinet chinois.
La ruine de Pœstum.
La cabane rustique.

Douze entremets montés à deux gradins.

Les panachés en croissant au sucre et aux pistaches.
Les gaufres au gros sucre.
Les petites bouchées printanières.
Les petits nougats d'avelines.
Les fanchonnettes au raisin de Corinthe.
Les rosaces garnies de gelée de pommes.
Les génoises glacées à la rose.
Les madelaines glacées au sucre au cassé.
Les gâteaux Royaux au chocolat.
Les canapés garnis d'abricots.
Les choux à la Mecque au cédrat.
Les petits pains au gros sucre.

QUATRIÈME MENU.

Quatorze grosses pièces de fonds.

Le pâté froid de volaille.
Deux brioches en caisse.
Deux gâteaux de Compiègne.
Deux nougats.
Le pâté froid de gibier aux truffes.
Deux babas au vin de Madère.
Deux biscuits de Savoie.
Deux croque-en-bouche.

Plus, quatorze moyennes grosses pièces de même que les précédentes.

Quarante entremets détachés.

Les gaufres aux pistaches.
Les gaufres en cornets garnis de crême.
Les nougats à la française.
Les nougats en coquilles.
Les gâteaux aux avelines.
Les gâteaux glacés au chocolat.
Les madelaines au cédrat.
Les madelaines aux pistaches.
Les génoises longues glacées à la vanille.
Les génoises glacées à l'orange.
Les génoises en croissant perlées.
Les génoises au gros sucre.
Les choux à la Vincennes.
Les choux à la Mecque.
Les petits pains à la duchesse, glacés au sucre au cassé.
Les petits pains au raisin de Corinthe.
Les gimblettes au gros sucre.
Les gimblettes aux anis roses.
Les petits soufflés de fécule de pommes de terre.
Les fanchonnettes au café Moka.
Les tartelettes de pêches.
Les tartelettes de pommes glacées.
Les petits gâteaux fourrés de riz au raisin muscat.
Les petits gâteaux glacés et fourrés de crême d'épinards.
Les petits gâteaux de pommes en croissants et pralinés.
Les gimblettes d'abricots aux avelines.
Les petits vol-au-vent glacés au caramel et garnis de crême fouettée.
Les mosaïques aux pistaches.
Les petits gâteaux d'abricots.
Les canapés garnis de gelée de pommes et aux pistaches.
Les petites fantaisies au gros sucre.
Les bouchées méringuées.
Les cannelons au raisin de Corinthe et au gros sucre.
Les rosaces aux pistaches.
Les petits trêfles perlés.
Les petits paniers au gros sucre.
Les diadêmes glacés au cassé.
Les panachés en croissants.
Les gâteaux Royaux.
Les losanges pralinées aux avelines.
Les étoiles au sucre et aux pistaches.

Vingt douzaines d'échaudés.

CINQUIÈME ET DERNIER MENU.

Neuf grosses pièces de fonds.

Trois biscuits de Savoie.
Trois babas polonais.
Trois brioches en caisse.

Six grosses pièces montées.

Le phare orné de trophées.
La maisonnette du pêcheur.
Le belvédère égyptien.
La tour des vents.
Le moulin turc orné de sucre filé.
Le pavillon vénitien.

Vingt entrées.

Six croûtes de casseroles au riz.
Six croustades de vol-au-vent.
Huit croustades de pâtés chauds.

Soixante-dix entremets détachés.

Je ne détaillerai point cette série d'entremets, parce que ce serait répéter les mêmes gâteaux que j'ai décrits dans les menus précédens.

MENU PARTICULIER POUR UN THÉ.

Pour pièce de milieu, une lyre ou autre colifichet élégant.

Deux bouts.

Le nougat d'avelines ou de marrons.
La méringue montée.

Deux flans.

Le solilemne au beurre.
La brioche à la crême.

Douze entremets.

Les génoises glacées au chocolat.
Les petits pains de châtaignes.
Les gâteaux d'amandes glacés à l'orange.
Les petits pains à la Reine.
Les mirlitons au zeste de citron.
Les panachés au gros sucre.
Les gaufres à la parisienne.
Les petits pains aux avelines.
Les gâteaux de plomb glacés à la vanille.
Les choux glacés au cédrat.
Les fanchonnettes au café Moka.
Les bouchées perlées.

Je crois ces cinq menus suffisans pour donner une juste idée des détails de la haute pâtisserie; c'est pour cela que je ne parlerai pas du grand nombre des extraordinaires que j'ai fournis ou faits dans les grandes maisons.

Maintenant je vais passer en revue les grands bals qui ont été mal commandés, et par conséquent mal rendus. Je crois cette analyse plus importante pour les progrès de mon état (du moins tel est mon idée), que de décrire les autres grands bals qui ont été (et seront encore) rendus avec cet ensemble accoutumé qui caractérise MM. Laguipière, Lasne, Boucher, Richaud, Savard, Cervet, Louis Drouet, Loyé, Riquette, Massinot, Robert, Véry, et autres grands praticiens dont les talens assurent le succès des brillantes opérations qui honorent notre grande cuisine nationale !

CHAPITRE XXV.

PREMIER GRAND BAL.

Ce grand extras fut parfaitement bien commandé; les travaux s'opérèrent sans bruit et avec célérité. Le jour du service arrivé, chaque chef de partie se piqua d'émulation pour faire briller les beautés de son état; enfin tout cela avait fort bonne mine, et l'ensemble était d'un beau fini. Mais tous ces grands avantages ne sont pas suffisans. C'est le dénouement qui couronne l'œuvre, disent les bonnes gens; et c'est en cela que manqua cette brillante affaire.

Cependant le contrôleur et l'architecte s'étaient concertés ensemble pour décider de l'emplacement et de la forme du buffet; mais, par malheur, leurs idées ayant été mauvaises, mesquines, il ne ressembla en rien à ces beaux buffets, qui étalent avec splendeur la munificence d'un grand prince. L'Amphytrion, qui paie largement pour être bien servi, veut voir l'effet de son buffet. Quelle surprise est la sienne à l'aspect de ce triste appareil! Il ne peut contenir son mécontentement, et qualifie d'hommes ignares les entrepreneurs; il veut que tout disparaisse et soit changé à l'instant même. Mais la chose est impossible; l'heure du service est arrivée; la musique se fait entendre; la danse est commencée, et déjà on vient prendre des rafraîchissemens.

En effet, je ne vis jamais de buffet aussi mal conçu que le fut celui-ci, sous les rapports de l'art; il n'était ni commode ni élégant; il était d'une petitesse qui faisait peine à voir. Il se composait d'une mesquine planche longue de neuf pieds et large de quinze pouces, portée par quatre pieds qui en formaient une espèce de banc de trente pouces d'élévation, posé sur une table de la même longueur, et plus large : le tout était plaqué à la muraille, et une nappe couvrait ce triste gradin. Voilà toutes les draperies de ce grand buffet; puis des vases ornés de fleurs, quelques assiettes montées et garnies de bonbons, quelques entrées froides et un peu de pâtisserie. Telle était la richesse de

ce petit buffet, qui ressemblait beaucoup aux festins des noces de campagne. Mais, chose presque incroyable! dans une salle voisine on avait déposé le service de cuisine, qui s'y trouvait en grande quantité et très-brillant (pensée irréfléchie!); mais ces entrées étaient là pour subir le triste sort de paraître tour-à-tour sur le petit buffet. Enfin tout le monde fut très-mécontent.

C'est ainsi que ces beaux travaux du cuisine (qui méritaient un autre sort) furent maltraités par ceux mêmes qui doivent leur donner ce dernier lustre qui les fait justement apprécier.

Quand je dis que ces buffets furent mauvais et mesquins, la chose est juste. Quoi! un contrôleur fait construire un buffet qui ne peut contenir que la douzième partie des grosses pièces, des entrées et des entremets, dont lui seul a donné les ordres, a fait le menu et les provisions! Cela n'est pas excusable. Mais notre ordonnateur, quoique homme de bouche, perdit cependant un peu la tête dans pareille occasion; car il ne fut jamais d'accord avec lui-même; il voulut tout voir, et finit par ne rien voir. Cela tient aux moyens intellectuels de celui qui commande, et tous les hommes ne sont pas nés pour cela. C'est pourquoi, pour être bon contrôleur, il faut avoir des connaissances réelles, et être doué de ce sentiment exquis qui nous rend amateurs du vrai beau.

CHAPITRE XXVI.

DEUXIÈME GRAND BAL.

Je ne vis jamais d'*extras* plus mal conduit, plus mal organisé ni plus mal rendu que le fut celui-ci. Le chef, à dire vrai, était nouveau dans la maison. Mais, qu'est-ce que cela prouve? Il devait, ce me semble, redoubler d'émulation, et faire preuve de talent; car il avait carte blanche sur cette affaire honorable ou périlleuse. Mais l'homme chargé de cette belle opération était de ces cuisiniers à prétentions, qui croient tout savoir lors même qu'ils n'ont ja-

mais rien vu; enfin, il veut se mesurer avec les hommes à grande réputation (1).

Pour ces beaux travaux, il choisit lui-même son monde, car chacun a ses créatures; et bientôt sa brigade est réunie. Enfin les travaux se commencent, et tout va clopin-clopant.

Je fournissais la maison depuis long-temps. Alors le chef me commanda le colifichet et les entremets montés seulement, et me fit le sincère aveu qu'il ne pouvait pas me charger du tout, attendu qu'il avait un ami pâtissier qui lui avait rendu de grands services, et qu'il était comme forcé de l'employer dans cette occasion; qu'alors il lui avait donné à faire ses pièces de fonds, et les entremets détachés. Je le félicitai de ce bon procédé pour son vieil ami.

Mais quel terrible contre-temps! Le bon pâtissier sut si bien se tirer d'affaire qu'il manqua toute sa commande, qui fut cachée dans les buffets de l'office pour n'être pas vue des malins visiteurs (2).

Tout cela ne m'étonna pas, parce que ce monsieur pâtissier (fort respectable d'ailleurs) n'avait jamais rien vu ni fait en ce genre de travail. Mais notre chef est dans une position bien difficile à vaincre, et donne son ami le pâtissier à tous les diables. Il ne sait que faire, que résoudre. Faire recommencer; la dépense est trop forte (545 francs). Cependant il se décide à envoyer chez moi, à dix heures du soir de la veille, pour me commander un gros baba et une grosse brioche pour le service de la table du Ministre. Enfin cette terrible catastrophe, inattendue, semble annoncer le mauvais résultat de cette importante affaire. Tout son monde est dans une déroute complète; on ne s'entend plus. Plus d'harmonie, plus de chef : chacun veut commander à sa guise, et tout se fait dans un désordre extrême.

---

(1) Mais peine inutile! l'homme médiocre l'est toujours; c'est en vain qu'il veut singer les grands talens.

(2) Mais quelle manie a-t-on de vouloir obliger ses amis lorsqu'ils ne sont propres qu'à nous donner du dessous dans nos opérations, et à nous nuire dans l'esprit des grands qui nous honorent de leur confiance?

J'arrive le lendemain à huit heures du soir; et, lorsque j'ai dressé mes douze grosses pièces et mes douze entremets montés, le tout placé en ligne de service, je vais pour voir le froid; mais quelle est ma surprise! de quelque côté que je me tourne, mon étonnement redouble.

Comme observateur véridique, impartial et ami du bon goût et de l'ordre, je dois donner une idée de ce que j'ai vu : des aspics trop chargés en couleur, ce qui rendait la triste décoration invisible; des poulardes en galantines qui étaient glacées d'une glace noire; et, pour orner ces galantines d'Amérique, il avait impitoyablement haché du blanc d'œufs durs, des truffes, de la langue à l'écarlate et des cornichons. De ce bizarre mélange il masquait la surface des galantines : enfin, je ne vis jamais rien d'aussi mauvais goût; des salmis chauds-froids mal dressés, sans élégance; la sauce louche et d'une mauvaise teinte de couleur. Les chauds-froids de poulets ne furent pas plus heureux. Les entrées de poisson sont dressées de mauvaise mine; les salades de volaille sont dressées sans goût. Puis, pour relever ces tristes entrées, on les avait bordées de gelée mal coupée, placée sans idée de la chose; et, pour donner plus d'éclat à cette gelée, on y avait mêlé toutes sortes de couleurs : enfin, c'était un vrai galimatias.

Des socles sans forme et sans tournure, faits sans profits, par conséquent sans moulures; et, pour couronner l'œuvre, il avait placé dessus deux poulets en galantine. Pour cela (c'est impardonnable! car je crois que jamais petit cuisinier de province ne conçut de si pauvres idées), figurez-vous voir deux petits pigeons bisets servis sur un long plat de rôt, qui doit être posé pour une table de quarante couverts. Certes ce plat, ainsi servi, ne peut avoir que très-mauvaise mine. Telle était la garniture de ces socles, dont deux grosses dindes en galantine n'eussent pas suffi pour masquer la surface; encore eut-il resté un bord de sain-doux beaucoup trop large pour recevoir la bordure de gelée qui doit en faire l'ornement. Mais ce qui me surprit bien plus, ce fut leur décoration. Quoi! on ose se permettre d'employer des garnitures de robes pour ornemens de cuisine!

Quelle ignorance et quel déréglement! Voici le fait : une douzaine de grandes feuilles de vigne en taffetas vert découpé. Le pire de tout, c'étaient des grains de raisin en cuivre doré et bruni qui, une seconde après avoir été placés sur les socles, eurent imprimés de vert-de-gris la place du sain-doux qui recelait ces espèces de grelots. Enfin, ils furent servis ainsi sur les tables et buffets. Je passe à une autre partie, où j'espère être dédommagé par l'entremets de douceur : mais, point du tout, je vis encore du rouge, du jaune, du noir, du vert. Les petits pots de blanc manger sont chamarrés par toutes ces couleurs; la gelée de marasquin est masquée de vert; celle de vin de Madère de chocolat; la gelée d'orange est rouge; celle d'anisette rosé est encore barbouillée. Voilà l'heureux résultat du bon goût de ces messieurs qui croient avoir fait des merveilles.

Enfin, après avoir ainsi parcouru et visité ces grands travaux, je fus placer mes grosses pièces montées sur les buffets. A onze heures du soir, je fis mes salutations; mais bientôt j'appris par le chef lui-même que le moment du service avait été fait dans le plus grand désordre; qu'il était bien fâché de n'avoir pu prévoir ce triste dénouement; que, si pareille chose arrivait à l'avenir, il emploierait des hommes à talens, et qu'aucun de ces messieurs ne serait jamais appelé par lui. Il était bien temps!

CHAPITRE XXVII.

TROISIÈME GRAND BAL.

Ce beau bal se donna avec toute la pompe et la magnificence dont il était susceptible. Il fut donné, comme les autres ci-dessus, à l'occasion du mariage de l'archiduchesse d'Autriche. Il fut l'un des plus brillans et des plus majestueux de ceux qui ont eu lieu à cette époque; mais le chef de cette maison est un cuisinier fameux; il jouit d'une réputation fort distinguée. Les hommes à talens se font un vrai plaisir de l'aider dans ses grandes opérations; car tous

tant que nous sommes, notre amour-propre est toujours charmé lorsque nos travaux sont réputés beaux et bons, bien servis et bien accueillis par nos grands seigneurs. Cela est très-honorable pour le chef et pour ses collaborateurs.

Mais notre bon cuisinier qui opère ces belles choses est considéré et justement apprécié par ses maîtres; il jouit de toute leur confiance, connaît parfaitement leur goût; et, lorsque nos marchés offrent quelques nouveautés qui peuvent leur être agréables, aussitôt il en sert une entrée ou un entremets, et, par les grandes ressources que lui donne l'agrément de faire lui-même ses provisions, il connaît l'art de contenter ses maîtres, et de varier souvent son service.

Pourtant cela n'empêcha point qu'il éprouvât de grandes disgrâces. En voici la cause. Son vieux maître-d'hôtel pose-plats (1), jaloux de ses talens, voulut lui faire perdre la confiance des maîtres; et, pour réussir à cela, il employa la bassesse et le mensonge. Il répétait sans cesse que le cuisinier était beaucoup trop cher, et que ses dépenses étaient ruineuses; que si monsieur (en parlant à son maître) voulait en faire la différence, il ferait volontiers les achats de cuisine, et que bien sûrement ses dépenses seraient un tiers moindres. Il fit de faux rapports (2) sur cet objet important et délicat; enfin, il employa de si forts argumens que son

(1) On appelle ainsi le maître-d'hôtel qui n'a aucune dépense à faire, et dont tout le talent consiste à placer les plats avec ordre sur la table.

(2) Parler souvent à ses maîtres intérêt et économie, cela influe quelquefois sur celui qui est calomnié; mais lorsque les maîtres sont justes, ils frappent de leur férule les impudens réformateurs qui seuls troublent la tranquillité des grandes maisons. N'a-t-on pas vu de ces vils serviteurs faire des sacrifices de leur avoir pour surprendre la confiance des maîtres, et bientôt, par leurs odieux calculs, faire mourir de faim leurs collègues serviteurs? Mais ce traître insigne vit content et heureux, et par son infâme rapine fait bientôt de bonnes affaires; car de toutes ces économies apparentes, il en fait seul son profit; et lorsque son maître s'aperçoit qu'il est trompé, il le chasse comme un fripon; mais notre homme est insensible au reproche d'honneur; il va ailleurs porter son audace, le trouble et le désordre, et se fait chasser encore; et au bout du compte, après avoir ainsi troublé quatre ou cinq bonnes maisons, il se retire sans scrupules dans la sienne; car il est devenu propriétaire.

maître, je ne sais par quel prestige, voulut en essayer. Alors le chef est mandé de suite pour entendre la volonté de son maître, qui lui objecte des raisons motivées sur ses dépenses, qu'il trouve ruineuses. Il lui ordonne de remettre ses livres au maître-d'hôtel; et il dit à celui-ci : « C'est vous que je charge des dépenses de la cuisine; « soyez plus économe. »

Mais notre cuisinier, qui est homme d'honneur, se voyant injustement disgracié, ne peut souffrir cette dégradation; il dit au maître-d'hôtel d'une voix mâle et assurée : Monsieur, je vois bien que tout ceci est votre ouvrage; homme jaloux et ambitieux.... ! Mais vous pouvez dès à présent faire les dépenses et le dîné. Pour moi, je ne souffrirai jamais.... ; adieu.... Il salue son maître avec honnêteté.

Le maître réfléchit, et reconnaît en lui plus que jamais l'homme d'honneur et de probité; enfin, il se décide à ne point le sacrifier à la vile ambition du méchant maître-d'hôtel, qu'il reconnaît comme lâche rapporteur; et, pour le punir de son audace, il lui ordonne d'aller dire lui-même au chef de continuer son service et ses dépenses.

Ah ! cela fait un bien extrême, d'être justifié d'une manière si honorable, et de voir ainsi échouer les projets d'un misérable calomniateur.

En effet, rien n'est plus pénible pour un bon cuisinier, que de se voir sous la domination d'un maître-d'hôtel qui, très-souvent, est sans talent et sans ordre; et de cette inconséquence, il en résulte toujours un mauvais service; c'est pourquoi les vrais connaisseurs et amateurs de bonne chère laissent volontiers au chef à faire ses dépenses : ils savent bien qu'ils ne dépensent pas davantage pour cela; et qu'au contraire, leur cuisine en est plus variée, mieux servie, et infiniment plus succulente : au lieu que si c'est un Maître-Jacques, il dépensera beaucoup plus, et encore ne fera-t-il rien qu'il vaille; et tout cela, faute de connaissances. Ses provisions manquent souvent de fraîcheur et de beauté; et, quoique le

cuisinier porte tous ses soins, tout son savoir pour bien servir, il ne peut réellement remédier au manque de qualité des objets qui lui sont fournis par son mauvais pourvoyeur. Les maîtres qui paient bien, veulent aussi être bien servis; et cependant ils ne veulent pas, parfois, se donner la peine de connaître la cause pour laquelle ils sont mal servis; et lorsqu'à table, ils ne trouvent que des mets détestables et sans goût, alors ne pouvant satisfaire leur sensualité, ils se courroucent contre la cuisine et le cuisinier, et quelquefois même le chef est sacrifié. Il manque de science, dit le méchant fournisseur; c'est un prodigue, un consommateur qui n'a pas le sens commun; c'est une mauvaise tête qui ne veux rien entendre sur l'économie. Le pauvre cuisinier n'étant pas là pour se défendre (car les absens ont toujours tort), est quelquefois chassé comme un homme méprisable, et cela sans pouvoir se justifier; car son détracteur a su lui faire défendre la porte des maîtres; mais il en est bien autrement, lorsque le cuisinier fait les dépenses. Il est réfléchi, difficile dans ses achats; sa provision est toujours de première qualité; et, par cette combinaison, tout ce qu'il servira sera trouvé beau et bon.

Lorsque, chaque matin, il présentera à son maître le menu du dîner du jour, c'est alors qu'il recevra des complimens ou des reproches s'il les a mérités, et par ce moyen, connaîtra mieux les goûts de ses maîtres. Il s'empressera de les contenter à l'avenir, et par ses soins et son attention, méritera bientôt toute leur confiance.

Mais lorsque les maîtres-d'hôtel sont bons cuisiniers, il en résulte d'autres inconvéniens qui, je crois, ne sont pas plus heureux pour l'état. Cependant nous avons encore quelques-uns de ces messieurs, qui se distinguent par ce sentiment judicieux qui caractérise l'homme de bouche (tels qu'ils devraient être tous), qui connaissent véritablement les détails de l'état qu'ils professent, et savent fort bien que l'économie ne consiste pas à fournir mesquinement celui qui travaille. Au contraire, cette manière d'agir est assurément ennemie de l'économie; car, en gênant l'ouvrier dans ses opérations, on le rend quelquefois moins

soigneux, et par conséquent plus susceptible à manquer. Cette vérité est incontestable.

CHAPITRE XXVIII.

QUATRIÈME GRAND BAL.

Les travaux de cuisine avaient, je ne sais quoi, de ridicule et manquaient par une chose bien importante. Sans préambule, voici le fait. Le chef n'était pas assez maître de son opération, il manquait d'énergie; il avait la bonhomie de laisser conduire ses travaux par son aide, qui profita bien de cet abandon, et oublia trop souvent le respect que l'on doit à son supérieur. Mais, pour éviter de pareilles disgraces, il ne faut jamais qu'un chef ait la faiblesse de laisser faire son menu par son aide. Cela donne matière à des mots qui avilissent et dégradent le caractère de l'homme qui doit seul commander; et, si le chef ne se sent pas la capacité nécessaire pour conduire ses travaux, c'est alors qu'il doit avoir recours aux chefs d'extras, qui font si bien toutes ces grandes affaires.

Mais pour cela, il ne faut pas lésiner, et ne savoir auquel de ces messieurs donner la préférence. Toutes ces réflexions tuent le temps et désobligent les hommes; car ces messieurs s'aperçoivent fort bien si on vient directement les chercher, ou si, au refus d'un autre, on les fait mander.

Je vis dernièrement un exemple de ce manque de procédés. Monsieur *** avait promis de faire un grand dîner militaire; mais des affaires inattendues l'empêchèrent de tenir sa parole. Le cuisinier reçoit cette nouvelle, l'avant-veille de son dîner, à six heures du matin. Il fut donc obligé d'aller chez M.****; mais celui-ci vit la chose du bon côté, et refusa très-poliment. Notre homme va encore ailleurs, croyant être plus heureux; mais par-tout il trouve le refus et le dédain. Ainsi, il fut contraint de faire son service avec quelques jeunes gens à grands talens, il est vrai; mais n'étant pas assez de monde pour leur besogne, et manquant de chef. C'est alors qne chacun vent com-

mander : personne ne veut s'entendre, et au moment du service, ce ne fut qne confusion et désordre. En toute chose, il faut un chef. Sans cela, point d'ordre, point de sûreté dans l'opération : tout cela ne m'étonne pas ; mais l'homme qui osa l'entreprendre, m'étonna davantage, car il n'avait jamais rien vu ni fait en ce genre de travail, et il le prouva bien, en ne produisant que des choses mesquines ; enfin, il en fut pour sa courte honte :

Tel brille au second rang qui s'éclipse au premier.

Maintenant, revenons à notre bal. Le chaud me parut en ordre, et l'entremets avait assez bonne mine. Le rôt était très-bien apprêté ; mais le froid ne fut pas si heureux, et cependant c'était notre aide présomptueux qui dirigeait et dressait les entrées. Bon Dieu, quel pitoyable talent ! Il prouva bien son mauvais goût et son peu de connaissance de la belle et importante partie du froid. Quoi ! encore des socles à colonnes et décorés avec du papier découpé, doré et argenté, dont les officiers se servent habituellement pour orner leurs assiettes montées ? Mais ce genre est le complément de la sottise, et prouve clairement les chétifs moyens de l'homme qui s'en sert. La cuisine, ce me semble, a assez de ressource en ce genre de décor, sans prendre ni l'or ni l'argent de l'office.

Des galantines couvertes de sain-doux, et historiées d'une manière effroyable ; des noix de veau, de même masquées de sain-doux, et chamarrées par trente-six couleurs ; des filets de bœuf parés en forme de chien, de canard et d'oie ; des chauds-froids sans élégance ; des salades de poisson mal dressées, et les autres entrées qui ne sont pas mieux finies. Ce qui fut bien plus extraordinaire et presque incroyable, c'est que ces messieurs avaient attendu à neuf heures du soir pour commencer à décorer et à border les entrées de gelée ; enfin, il en résulta que la moitié du froid n'avait pas encore été touchée à onze heures et demie, au moment même que l'on devait servir ; et, sans un évènement fatal, l'affaire était manquée, et l'on ne pouvait y apporter aucun heureux changement.

Je m'étonne toujours, et ne peux comprendre comment il est possible que l'homme chargé en chef de semblables opérations puisse ainsi abandonner l'honneur de ses travaux à des mains aussi vulgaires.

CINQUIÈME ET DERNIER GRAND BAL.

Celui-là fut très-considérable, et fut fort mal rendu. Le jour du service, j'allai, sur l'invitation de ces messieurs, voir leurs grands travaux. Quelle confusion! quelle malpropreté! Des tables toutes dégoûtantes de graisse; des fourneaux d'un rouge sale; la batterie placée çà et là; enfin, dans un désordre extrême; de petits tas de boue masquaient le parterre de la cuisine, et formaient des monticules raboteux, ce qui rendait la marche fort inégale; aussi, au moment du service, les cuisiniers avaient-ils grand soin de dire aux valets de pied : Messieurs, allez doucement; portez droit, et levé les pieds, s'il vous plaît. Cet avertissement était en vérité très-utile.

Enfin, je passe dans le garde-manger, avec la ferme résolution de ne plus m'occuper de la tenue de la maison; je regardai tristement quelques entrées froides dressées par je ne sais qui. De là, je passai à la pâtisserie, et je n'y fus pas plus satisfait qu'ailleurs. On m'invite à monter, pour voir les buffets et les tables qui étaient déjà servies à neuf heures. Ainsi, de peur de ne pas arriver assez tôt, ils avaient servi trois heures d'avance! Les connaisseurs peuvent juger du mauvais résultat de cette manière d'opérer.

C'est là où je vis, pour la première fois, des socles d'un ridicule outré. Ils étaient absolument en forme de champignons, et dessus était placée une dinde en galantine, ou des jambons glacés au sucre. Telle était cette singulière garniture, qui avait quatre fois plus de volume que ses socles fragiles.

Non, jamais aucun extras n'offrit autant de choses insipides et de si mauvais goût. Les socles d'entrée étaient extrêmes par leur grosseur; dessus étaient placées quatre cervelles de veau entières; il fallait voir les entrées de petits

cannetons! Comme ces pauvres petits se noyaient dans la geléo ! Je ne puis en dire davantage : la plume me tombe des mains. Toutes ces grandes maisons n'existent plus, Dieu merci!

CHAPITRE XXIX.

OBSERVATIONS SUR LES GRANDS BALS.

D'APRÈS ce que je viens de dire sur ces grands extraordinaires, je dois bien penser que ces messieurs sont fâchés de ma franchise. Eh bien! se disent-ils les uns aux autres : Voyez-vous comme il s'érige en censeur?..... nous qui l'avons fait travailler dans notre grande affaire (car il n'en ont fait qu'une)! Quelle ingratitude !..... Eh! messieurs, vous êtes dans l'erreur. Non, jamais je ne fus ingrat envers ceux qui ont pu m'être utiles en telle chose que ce puisse être; et vous qui vous plaignez en ce moment, recevez la double preuve de ma gratitude dans les avis que je vous donne.

Mais un devoir sacré m'impose la pénible tache de dire la vérité toute entière : l'honneur de mon état m'en fait une loi inviolable; et soyez bien persuadés que ce noble motif seul a pu me déterminer à écrire sur votre manière de procéder, car mon intention n'a pas été d'insulter à votre talent; mais mon plus sincère désir est d'être utile aux développemens et aux progrès de mon art. Pour cela, j'ai bien humblement suivi les pensées que l'expérience et vos travaux m'ont inspirés. Alors je vous ai suivis et observé dans ces grands extraordinaires, et je vous proteste que je n'ai fait que reproduire fidelement tout ce que vous avez fait ou laissé faire. Qu'il vous en souvienne, messieurs; et vous verrez que je ne suis point partial. Vous conviendrez avec moi qu'il était trop important pour la prospérité du métier, de passer sous silence ces détails intéressans qui doivent à l'avenir opérer le plus heureux résultat.

Sans doute, de tels exemples ne peuvent manquer d'agir sur l'esprit des jeunes praticiens qui ont l'amour de l'état,

et qui veulent y devenir fameux. Ils en évitéront les écueils en étant plus sages. Ils verront combien il nous est funeste d'avoir trop de prétentions, et de ne savoir pas profiter des occasions qui peuvent nous donner une réputation méritée.

Il n'y a point de doute, que si réellement les hommes qui ont osé commander ces différens extraordinaires, avaient été assez sages pour juger eux-mêmes de leur capacité, bien sûrement ils n'eussent pas éprouvé la disgrace d'échouer dans leurs opérations. Ils se seraient indubitablement évité la honte de mécontenter leurs maîtres, et ils n'eussent point non plus été autant observés par les hommes de bouche qui ont été témoins de leur mauvaise gestion.

Il fallait tout simplement, pour éviter cette terrible catastrophe, employer des hommes à talent, et vous résigner à devenir les aides du chef d'extras, plutôt que d'avoir le vain orgueil de commander en chef; alors, avec cette modestie estimable, vous eussiez fait de nouvelles connaissances, qui devaient à coup-sûr, vous faire faire de grands progrès dans votre état; oui, des progrès! Combien n'a-t-on pas vu de petits cuisiniers qui, après avoir employé ces grands maîtres dans différentes occasions, avaient reçu d'eux de bonnes leçons qui leur avaient donné l'idée du vrai beau et du parfait fini, et qui, par cet heureux résultat, sont devenus capables de commander à leur tour des travaux qui les ont honorés dans le monde?

Un censeur serait vraiment très-utile pour le bien de la chose, et je crois sincèrement que chacun y trouverait son compte.

Si, par exemple, un homme de bouche qui serait aussi zélé qu'impartial dans son jugement, nous donnait une feuille périodique (1) et raisonnée sur les détails de la bonne ou mauvaise réussite de nos grands extras, ce jour-

(1) Ce journal paraîtrait deux fois par an, et pourrait être intitulé *Revue des grands bals de la Cour.*

nal serait sans contredit une nouveauté aussi piquante qu'instructive, tant pour les maîtres que pour les hommes de bouche qui se piquent d'avoir quelque mérite.

Réfléchissez-y, messieurs, l'objet est plus important qu'on ne se l'imagine.

Exemple. Quand nos grands seigneurs dépensent trente à quarante mille francs dans une soirée pour donner un grand bal, certes la somme, ce me semble, est assez forte pour que notre service soit rendu beau et bon, comme le pratiquent nos artistes; mais si, au contraire, les personnes invitées ne trouvent rien d'aimable dans notre service, alors la soirée devient triste et monotone; la danse se paralyse, et lorsque vient une heure du matin, les dames ressentent des besoins d'estomac qu'elles ne peuvent satisfaire.

Il en résulte que chacun se retire fort mécontent, tout en faisant les salutations d'usage au maître de la maison, qui, de son côté, maudit son cuisinier. Bientôt le bruit des voitures se fait entendre, et succède à la douce harmonie des contre-danses de Julien (1), en un moment, la société est désunie.

Que d'argent dépensé pour les bijoutiers, les modistes, les fleuristes, les coiffeurs et les couturières du bon ton, et tant d'autres dépenses nécessaires pour ces brillantes réunions! Et tout cela, pourquoi? pour avoir passé une soirée bien languissante. L'orgueil de nos grandes dames est satisfait, puisqu'elles sont toujours éblouissantes par leurs charmes et par cette noble tournure qui les caractérise si bien; mais cela n'empêche pas que l'appétit ne se fasse sentir, et ne pouvant le satisfaire, il faut nécessairement se retirer deux heures plutôt qu'on ne l'eût fait, si on eût trouvé de bons restaurans.

Tel est le résultat de notre bonne ou mauvaise réussite dans nos grandes opérations.

Voilà, Messieurs, le déplaisir qu'un censeur pourrait nous faire éviter, en nous donnant une analyse sur la

(1) Fameux violon et *compositeur* de walses et contre-danses.

gestion des hommes à talens qui rendent au parfait fini les grands extras, et je crois que nos grands Amphytrions liraient avec plaisir que telle et telle fête s'est passée avec cet ensemble accoutumé qui caractérise ces splendides réunions, et liraient avec une égale satisfaction la liste des hommes qui sont justement renommés.

C'est alors que nos grands princes et seigneurs pourraient donner des fêtes avec la double certitude qu'elles seraient dignes d'eux.

Ces belles soirées ne laissant rien à désirer, embelliraient des jeux et des ris cette aimable gaîté française, qui nous fait toujours regretter la pénible séparation de ces lieux enchanteurs, et qui laissent de si jolis souvenirs dans tous les esprits. Alors les personnes invitées éprouveraient d'avance le plaisir de la soirée; on y viendrait avec enthousiasme comme on va aux Français pour voir une représentation des immortels chefs-d'œuvre du grand Corneille, de Racine, de Voltaire et de Molière. On passe assurément au théâtre Français des soirées par excellence; c'est ainsi qu'il devrait toujours en être des grandes fêtes données par nos grands seigneurs.

Quelle comparaison! disent les beaux esprits. Quel scandale! Quoi, les immortels ouvrages de nos grands maîtres dramatiques sont insolemment placés en parallèle avec l'art culinaire! Doucement, messieurs; veuillez m'entendre: ceci n'est point un paradoxe. Je crois que nous sommes à l'appétit, au besoin de vivre, ce que les comédiens (1) sont à la vue et à l'entendement. Nous formons, des productions de la bonne nature, des mets exquis et délicieux qui flattent notre existence: les comédiens, par leur art enchanteur, nous reproduisent les grands travaux de nos génies créateurs, qui nous récréent et nous font jouir de la vie. L'esprit et le sentiment se nourrissent des belles productions

(1) D'ailleurs nous avons plus d'une ressemblance avec ces messieurs; car, comme nous, ils sont à l'heure, et ne peuvent différer de quelques minutes sans que la salle retentisse de l'impatience et du murmure du public qui, en payant, ne veut pas attendre: il en est ainsi des grands à notre égard.

littéraires, comme la sensualité et le corps se nourrissent des productions de notre art salutaire et réparateur; et sans trop prétendre, nous charmons aussi les loisirs de nos grands Lucullus; nous leur procurons des jouissances ineffables; un dîner d'un menu de la haute cuisine est pour eux un objet plein d'attraits.

D'un autre côté, quelles invitations les grands peuvent-ils se faire, si ce ne sont celles d'une soirée brillante, d'un concert, d'un thé, d'un grand bal, d'un bon dîner ou d'une partie de chasse? Eh! bien, le résultat de la chasse est encore un attrait pour l'amateur de la table.

Le guerrier qui triomphe traite avec clémence le héros vaincu; il lui offre une fête qui se termine par un festin. A table, ils sont égaux; ainsi le héros triomphateur embellit encore sa victoire par ce festin;

Les mariages des grands potentats sont célébrés par de brillans festins;

La naissance des grands princes est célébrée par des festins;

Les fêtes publiques se terminent par un festin;

Le jour de la nouvelle année est célébré par des festins;

Les fêtes patronales sont célébrées par des festins;

Le jour des rois, on chante, on rit: on est roi dans un festin;

Le père se réconcilie avec ses enfans dans un festin;

L'amant et la maîtresse s'énivrent d'amour dans un festin;

Les époux fortunés qui, pour la première fois, se voient renaître dans un petit nouveau-né; dans ce jour prospère qui a comblé tous leurs vœux, dans leur joie extrême, et pour fêter ce cher enfant, le jour du baptême est encore célébré par un festin.

Ainsi donc notre art contribue beaucoup au bonheur des faibles humains.

Et si on veut se faire une juste idée des dépenses que la table des grands nécessite, on verra bientôt quelle place colossale notre état tient dans le commerce du monde, et

qu'il est volontiers comme le point d'appui de l'industrie des nations (1).

Certes, on ne peut se dissimuler que l'art culinaire joue et a joué un grand rôle chez tous les peuples civilisés, anciens et modernes; car les Babyloniens, les Persans, les Egyptiens, les Grecs, les Romains, les Italiens, étaient fins connaisseurs et grands amateurs de la bonne cuisine.

Mais si le beau ciel de l'Asie, de la Grèce et de l'Italie fut propice à la naissance de l'art, la féconde nature, plus riante encore à notre climat, semble nous avoir rendu le peuple le plus privilégié de la terre, le plus sensuel et le plus délicat dans nos festins. Voilà précisément pourquoi les Français, depuis des siècles, ont su éclipser tous les autres peuples en gourmandise. Nous possédons enfin au suprême degré l'art restaurareur du genre humain, pourquoi ne laisserions-nous pas à la postérité des marques de notre grand savoir en l'art de bien vivre, et de bien faire vivre les autres?

---

(1) Ce qui suit vient à l'appui de ce que j'avance sur le commerce; ce fragment est extrait des mémoires de l'Académie des sciences, année 1789, par M. l'abbé Tessier, sur l'importation et les progrès des arbres à épicerie dans les colonies françaises.

« Le géroffle, la muscade, la canelle, le poivre, produit des principaux arbres à épicerie, sont d'un usage si étendu, qu'ils font la plus riche partie du commerce d'une nation européenne. C'est dans les pays chauds sur-tout, que les épiceries sont le plus employées. On peut même les regarder comme nécessaires dans ces climats, parce que les fibres de l'estomac y étant affaiblis, on ne les fortifie qu'avec du tonique, et il n'y en a pas de plus puissant que les épiceries. Si elles devenaient plus communes, et par conséquent à un prix modéré, elles serviraient à d'autres usages économiques, au lieu des subsistances moins actives et moins aromatiques, qu'on est forcé de leur substituer.

« Lorsque les Hollandais se virent en possession du pays où croissent naturellement les épiceries, ils ne négligèrent rien pour s'en assurer la propriété exclusive. Les Moluques et Ceylan fixèrent leur attention; ils concentrèrent dans le moindre espace possible tout ce qu'il leur fallait d'arbres à épicerie pour suffire à l'approvisionnement de l'univers. Le reste fut arraché ou brûlé par leur ordre. »

CHAPITRE XXX.

ESSAI SUR MES EXTRAS DE PATISSERIE.

Je vais essayer de donner aux jeunes gens une idée de ma manière de procéder dans mes grands extraordinaires; il est possible que mes conseils leur soient de quelque utilité en pareille occasion. Je vais donc rappeler la plus pénible, celle que je n'ai rencontrée que deux fois pendant l'espace de dix années pendant lesquelles je fis les extraordinaires de toutes les grandes maisons de la capitale.

Ce grand extraordinaire eut lieu dans les appartemens du château de Neuilly, en 1805. Comme la cuisine s'y trouvait trop petite pour ces travaux, le chef, M. Carvette (ci-devant pâtissier de la bouche de S. M. Louis XVI) me fit faire la pâtisserie à Villiers, qui se trouve à un petit quart de lieue de Neuilly.

Quand j'y arrivai, je trouvai un petit four de quatre pieds et demi de diamètre; et pour comble de malheur, il n'avait pas été chauffé depuis deux ans. Cependant, il fallait cuire dedans huit grosses pièces de fonds, huit montées, soixante-douze entremets et quelques entrées de pâtés chauds, de vol-au-vent et casseroles au riz.

J'avais trois aides, et trois jours pour l'opération de ces grands travaux.

En arrivant, je fis mettre le feu dans le four (première besogne du pâtissier d'extras.) Le four brûla depuis six heures du matin jusqu'à midi. Après avoir ainsi subi six heures consécutives de chauffage, mon four fut bien atteint, et me parut disposé à conserver sa chaleur. Je le laissai une demi-heure ouvert pour l'évaporation de son extrême chaleur.

Pendant que le four chauffait, je fis piler trois pains de sucre, ensuite un paquet d'épinards pilés pour en extraire le vert. Après cela, nous émondâmes six livres d'amandes douces, dont la moitié fut coupée en filets, une livre pilée

pour la pâte d'amandes qui devait servir à faire des abaisses pour garnitures de mes pièces montées. Les deux livres restantes furent hachées très-fines. J'en colorai la moitié d'un beau vert pistache, et la moitié du reste fut colorée rose tendre. Deux poignées furent mises au safran, et le peu qui resta fut coloré au chocolat. Après cela, je fis trois quarts de pâte à dresser, et je fis faire en même-temps trois quarts de pâte d'office. Mes pâtés furent dressés, garnis et décorés avant midi. Après avoir nétoyé le four, nous déjeûnâmes; ensuite je détaillai ma pâte d'office qui devait servir à grouper mes huit pièces montées.

A trois heures toutes mes abaisses de pâte d'office furent cuites. Mes deux gros pâtés entrèrent au four à une heure; je fermai les bouchoirs afin de leur donner une couleur mâle; et à deux heures moins un quart, mes pâtés furent couverts; l'un fut placé à droite, et l'autre à gauche de l'entrée du four. Après la pâte d'office, je commençai à cuire ma petite pâtisserie blanche, qui devait servir pour l'ornement des pièces montées; ensuite je passai mes amandes de couleur un moment dans le four, et les remuai souvent pour qu'elles perdissent promptement leur humidité, et qu'elles conservassent leur vive couleur. Elles furent placées de suite dans des caisses de papier. (Lorsque j'avais une étuve, mes amandes séchaient dedans; cela me demandait moins de soins). Mes amandes à nougat furent colorées d'un blond très-tendre. Deux livres de sucre furent égrénées pour faire du gros sucre à mettre sur ma petite pâtisserie. A quatre heures nous marquâmes cent œufs de biscuit; et pendant que mes aides travaillaient les jaunes, et que l'on prenait les blancs, je beurrai et glaçai mes deux moules. Alors mes biscuits furent mis au four à cinq heures (au même instant où je retirais mes gros pâtés qui avaient subi quatre heures de cuisson). Après cela, nous dînâmes; et en sortant de table, je fis détremper un boisseau et demi (dix-huit livres de farine) de pâte à brioche. Pendant que mon premier aide préparait sa détrempe, nous épluchâmes le raisin de Corinthe et ôtâmes les pepins du raison muscat. Lorsque la pâte à brioche fut

faite, je la fis séparer en deux parties égales; l'une fut placée sur une nappe dans une manne, et l'autre fut convertie en pâte à babas. A sept heures et demie, je fus voir mes biscuits, et les retirai. Peu de temps après, je fis emplir de bois le four, pour qu'il fût sec le lendemain.

Ensuite nous hachâmes très-fines les amandes de couleur. Je parai mes abaisses de pâte d'office, et nous terminâmes soixante-douze abaisses en pâte d'amandes; après quoi la pâte à brioche fut corrompue, et la pâte à babas mise dans les moules beurrés, et placés ensuite dans un lieu propice à la fermentation. Cela fait, nous nettoyâmes et rangeâmes le travail. Tous les ustensiles furent placés en ordre; à onze heures, nous soupâmes, et nous fûmes prendre quelques heures de repos.

Le lendemain, je fis lever mes aides à quatre heures du matin; et en entrant à la pâtisserie, je fis mettre le feu dans le four, qui brûla trois heures. Pendant que le four chauffait, six litrons de feuilletage furent détrempés. Les deux caisses pour recevoir les brioches furent faites. Un quart de pistaches fut émondé et coupé en filets pour deux entremets. La crême-pâtissière fut détrempée, les entremets de sucre marqués et placés en ordre. A sept heures, je fis nettoyer le four; et une heure après, je commençai à cuire mon feuilletage, comme canapés, renversés, et autre pâtisserie pour mes pièces montées. A neuf heures, mes grosses brioches entrèrent au four. Ensuite la pâte à choux pour mes rocailles fut cuite; à midi mes babas entrèrent également au four, et les entremets de sucre se disposèrent pour subir leur cuisson. A deux heures après-midi, mes grosses pièces et mes entremets furent cuits et placés en ordre sur des tables nappées dans une pièce particulière destinée à recevoir les objets finis.

Nous déjeûnâmes (1), et ensuite je commençai à grou-

(1) Bien des chefs d'extras ne veulent pas prendre le temps de faire un bon repas, dans la crainte de perdre un moment. Enfin, j'ai fait certains extraordinaires, où je n'avais encore rien pris à cinq heures

per mes pièces montées. Je fis placer par mes aides les petits objets d'ornemens.

A neuf heures, nous soupâmes, et une demi-heure après, on se mit à l'ouvrage : à trois heures après-minuit, mes huit grosses pièces montées furent entièrement collées. Nous prîmes un potage et un verre de vin, et allâmes nous coucher.

Après deux heures de repos, je fus frapper à la porte de mes aides, et aussitôt descendus, le feu fut dans le four. Nous prîmes une tasse de gloria pour chasser les vapeurs de la nuit. Je fis détremper cinq-quarts de feuilletage et cinq litrons de pâte à dresser pour trois croûtes de pâté chaud. La pâte à choux pour les entremets fut détrempée. A sept heures, le four fut nettoyé ; mes pâtés chauds et trois casseroles au riz entrèrent au four à huit heures. Mes entremets de feuilletage et autres se succédèrent selon leur cuisson, et à une heure après-midi, toute ma pâtisserie en général fut cuite ; alors nous déjeûnâmes, et à quatre heures du soir, nos entremets furent glacés et garnis de confitures. Mes grosses pièces montées furent garnies de tous leurs gâteaux, tout cela placé et rangé dans de grandes mannes qui furent disposées et assujetties sur quatre brancards pour les transporter à Neuilly.

En arrivant, nous trouvâmes une grande pièce qui avait été destinée à recevoir la pâtisserie. A sept heures, mes seize grosses pièces et les entremets furent dressés et placés en ligne : tout cela faisait le plus bel effet possible.

BIBLIOTHÈQUE DE LYON

DEUXIÈME EXTRAS SIMPLE.

Lorsque je travaillais seul (1), et cela très-souvent, il

---

du soir, par la faute du chef. Cela tue les hommes, et nuit aux travaux plutôt que de les faire accélérer ; car je crois que quand notre appétit est satisfait par une nourriture solide, nous sommes tout autres ; nous avons plus de goût, plus d'agilité ; nous sommes plus laborieux. Au lieu que quand nous sommes exténués de fatigue et de besoin, tout nous devient insipide et à charge.

(1) Je me passais d'aides dans mes extrats simples, qui se composent

me fallait tout faire, tout préparer par moi-même, et cela me fut très-pénible. Mon premier ouvrage était de mettre le feu dans le four pendant trois heures consécutives; pendant ce temps, je pilais un pain de sucre, et ensuite ma pâte d'office et ma pâte à dresser, lorsque j'avais un gros pâté froid. Mes amandes étaient émondées et coupées en filets, et une partie hachée pour colorer. Mon vert d'épinards était passé au tamis de soie, et à neuf heures, je nettoyais mon four; ensuite je détrempais le feuilletage nécessaire pour mes pièces montées. Mes abaisses de pâte d'office étaient faites et prêtes à dorer. A dix heures je commençais à cuire ma petite pâtisserie glacée. A midi, toute ma pâte d'office et ma petite pâtisserie blanche était cuite; ensuite je déjeûnais. A une heure, je cassais cinquante œufs de biscuit; après mes jaunes pris, je beurrais mon moule, et de suite je fouettais mes blancs et mêlais mon appareil. Je glaçais mon moule deux fois. A deux heures, mon biscuit entrait au four; je parais ma pâte d'office et la mettais aux amandes de couleur; ensuite je préparais ma détrempe de brioche, de baba ou autre; mais lorsque j'avais un gros pâté et un biscuit, je ne faisais pas d'autre détrempe. A trois heures et demie, je fus regarder mon biscuit. Après cela, je glaçai ma pâtisserie au sucre au cassé; et à cinq heures et un quart, je retirai mon bis-

---

de quatre grosses pièces, dont deux de fonds et deux de colifichets, quatre ou huit entremets et deux entrées.

J'avais pour habitude de finir mes grosses pièces montées la veille du service; cela me faisait passer une partie des nuits; mais j'avais assez de deux heures de repos. A trois heures du jour de l'après-midi du service, ma pâtisserie était toujours rangée en ordre sur une nappe bien blanche; et par cette manière d'opérer, je ne fis jamais attendre après moi; au contraire, au moment du service, j'allais aider à dresser les entrées, et j'étais fort aise de n'entendre pas dire que je fusse un prodigue et un consommateur. Je faisais tout juste le nombre de gâteaux qui étaient nécessaires pour mes entremets, en sorte qu'il n'en restait jamais un seul. Pour mes pièces montées, j'étais tellement vétilleux, que j'observais le détail de ces sortes de pièces, afin de ne rien faire de superflu. Je ne crois pas qu'il y ait un chef de cuisine qui puisse se plaindre de ma manière de faire et d'employer les choses.

En 1805, je fis cinquante-trois extras sans m'arrêter un seul jour; ce fut à l'occasion du traité de paix de Presbourg.

cuit; ensuite je mis mon travail en ordre, puis je dînai; après cela, je commençai à grouper mes pièces montées, et à une heure du matin, elles étaient collées entièrement; alors je corrompis ma pâte à brioche ou celle de baba, et la mis dans le moule que je plaçai dans un endroit où la chaleur était douce et égale, c'est-à-dire que cet endroit ne dût pas être susceptible de courant d'air, afin que la pâte puisse fermenter sans interruption.

Après cela je fus me reposer; et à cinq heures du matin je me mis à l'ouvrage, aussitôt le feu dans le four. Je fais une croûte de pâté chaud, et une casserole au riz; puis je détrempe trois litrons de feuilletage, et leur donne deux tours; à sept heures, je nettoie le four; et une demi-heure après, je mets en cuisson le pâté chaud, la casserole au riz et vingt-quatre petits vol-au-vent, pour être servis en assiette volantes. Ensuite mes entremets se terminent; à onze heures mon baba entre au four, au lieu que si c'eût été une brioche, je l'eusse mise une heure plutôt. A midi, mes petites pâtisseries sont prêtes à dresser. Je fus déjeûner; à une heure, je fus retirer mon baba, et à deux heures, mes quatre grosses pièces. Les entrées et entremets sont dressés et placés en ordre de service. Je préparai de suite les entremets de crême et de gelée; et à trois heures et demie, je les plaçai à la glace; après cela, je préparai quarante-huit caisses pour huit assiettes de fondus, dont je marquai aussitôt l'appareil; puis je travaillai mon sucre filé pour l'ornement des deux pièces montées; à cinq heures moins un quart je fus m'occuper à la cuisine; et lorsque les entrées furent prêtes à partir, j'allai finir mes fondus et les mis au four. Puis je démoulai mes entremets de douceur (c'est-à-dire les gelées); et lorsque l'entremets fut servi, je fis partir mes fondus sur huit assiettes d'argent, le tout le plus chaud possible.

TROISIÈME ET DERNIER EXTRAS.

Les extrats les plus beaux, les plus parfaits que j'ai vus, sont les grands dîners qui eurent lieu dans la superbe ga-

lerie des Relations extérieures, donnés par S. A. le prince de Talleyrand. La table servie par excellence fut toujours celle-là.

Quel beau tableau, quelle magnificence s'offrait à la vue, en contemplant ces illustres personnages savourant un bon dîner ! Quelle noble assemblée que la réunion de tous ces ambassadeurs étrangers, revêtus de leurs décorations ! Quel silence imposant et majestueux règne dans cette réunion ! Tout y imprime la dignité et la grandeur des nations civilisées ; et si jamais peintre exécutait un tel tableau, certes ce monument de notre civilisation rehausserait encore la gloire de la nation française.

C'est pourquoi il est impossible qu'aucun autre extras puisse être mis en parallèle avec ceux de cette magnifique galerie. Il fallait voir le bel ensemble de ce service ! car quarante entrées, bien tournées, bien finies dans chacune des parties qui compose ce grand art, certes de tels dîners ne sont pas du tout ordinaires ; et les jeunes gens qui n'ont pas pu voir cela, ont beaucoup perdu. C'est, sans contredit, ce que la grande cuisine moderne a produit de plus beau et de meilleur mine (1). Tous ces grands travaux ont été commandés par un seul homme, et cet homme est grand par caractère ; sous ce rapport, M. Boucher a parfaitement secondé les vues nobles et élevées de son illustre maître, qui tenait à ce que sa table fût l'une des plus somptueuses et des plus splendides de la capitale.

Mais, pour opérer ces superbes dîners, M. Boucher avait le bon esprit d'avoir pour seconds les hommes du meilleur goût et les plus adroits du métier (ce que l'on doit faire dans une pareille circonstance), telles que M. Lasne pour le froid, et pour faire partir le service avec le grand chef ; M. Riquette (maintenant chef de l'empereur de Russie)

(1) Un seul menu d'un de ces grands dîners, écrit avec soin et selon les préceptes de l'art, pourrait donner au public une juste idée des beautés qui caractérisent notre grande cuisine nationale ; c'est alors que tous ces mauvais écrits qui dénaturent cette belle science, seraient voués à l'oubli pour jamais.

pour les fourneaux ; M. Savard pour l'entremets et les potages ; le fameux Chevalier pour la broche : j'étais chargé de la pâtisserie (1) et de l'entremets de douceur ; avec une telle brigade, on peut faire le parfait fini. Nous étions largement payés ; nous employions tout ce que Paris avait de plus beau dans ses marchés, et ce qui était bien plus aimable encore pour nous, c'était cette gaieté franche et loyale, cette bonne union qui régnait dans toutes les parties. C'est ainsi que se passaient ces pénibles extrats.

Mais, que dis-je? il n'est point de fatigue lorsque nos travaux se font avec plaisir et contentement. Les jeunes praticiens apportaient le zèle et l'attention nécessaires pour acquérir de nouveaux talens, mériter l'estime de leur chef, et partager l'honneur d'avoir coopéré au service du festin.

Observations détachées.

Dans mon discours préliminaire, j'ai fait connaître combien il serait important pour l'art culinaire (qui honore tant notre belle patrie), qu'une œuvre de cuisine fut dictée par nos grands artistes modernes. Assurément ce bel ouvrage recevrait par eux le parfait fini ; mais il est à craindre que ces messieurs ne puissent pas se charger de remplir cette pénible tâche ; car j'avoue franchement que j'ai pensé plusieurs fois à abandonner ce travail. Cependant cela ne doit pas décourager nos jeunes praticiens, puisque j'en suis à peu près venu à bout ; il leur sera plus facile, car ils pourraient se réunir, comme je l'ai proposé pour nos grands maîtres, qui seraient, je pense, enchantés de voir leurs élèves concourir à la réalité de ce grand œuvre, qui certainement serait traitée d'une manière satisfaisante, puisqu'ils ont puisé dans de bonnes sources les

(1) Ma partie se composait ainsi : huit grosses pièces, quatre de fonds et quatre de colifichets ; l'élévation était de quarante-quatre à quarante-huit pouces de hauteur sur vingt à vingt-deux de largeur. Je ne fis jamais de pièce montée mieux finie que celle de ces grandes galeries ; j'en ai dit les motifs ci-dessus. Plus, huit entremets de pâtisserie et huit de douceur, dont quatre de gelée, deux de suédoises et deux de crêmes ; quatre entrées de pâtisserie ; le tout à quatre heures, dressé et rangé en ligne de service.

vrais principes de l'art qu'ils pratiquent avec honneur et succès. Cette jeune assemblée pourrait être présidée par les grands cuisiniers (*Voyez* les quatre présidens de la grande assemblée) qui ont produit les meilleurs élèves, tels que messieurs :

Louis, Avare, Imbert, Dunan, Massinot jeune, Compere, Plumerey, Turgaut, Lecomte, Montmirel, Debret, Vernet, Duval, Bonnet, Bonnelot, Totin, Navare, Ogé, Vincent, Goubaud, Moutier, Casemire, Lebeau, Brelest, Mathieu jeune, Pénela, Wicht, Catu, Simon, Kien, Foullois, Aubry, Léchard, Auguste, Loyal, Louis et Théodore.

Nous avons dans Paris quelques jeunes cuisiniers d'un talent distingué; mais je suis privé de les citer, parce que leurs noms ne sont pas présens à ma mémoire.

Nous avons encore dans la capitale une centaine de bons cuisiniers de trente à cinquante ans, qui composent la deuxième classe des hommes à réputation; mais la troisième classe se compose de milliers de cuisiniers, tous plus mauvais les uns que les autres.

Nous avons encore un grand nombre de bons cuisiniers chez l'étranger.

A Saint-Pétersbourg, le fameux cuisinier Riquette, chef de cuisine de l'empereur Alexandre; Talon, Legrand, Auguste, pâtissiers distingués.

A Vienne, Breton, pâtissier distingué, chef de cuisine de la princesse de ***; Masoulier, bon pâtissier; Herpin, chef chez l'ambassadeur de ***.

Nous avons encore un grand nombre de bons cuisiniers dans les cours étrangères; mais je suis privé de les citer : leurs noms échappent aussi à ma mémoire; d'ailleurs je ne cite que les jeunes gens de mon âge.

Quelques-uns de nos grands cuisiniers ont des manières systématiques. Cette émulation est louable sans doute; mais on voit malgré cela que leur genre ne diffère que dans quelques entrées et entremets particuliers qui les distinguent les uns des autres; car le bon fonds de la

grande cuisine est aussi intact qu'il est invariable, quoique quelques-uns de ces messieurs le modifient selon les circonstances. Cependant on n'a jamais vu, et jamais l'on ne verra, un grand cuisinier confectionner un bon dîner avec de mauvaises fournitures. Pourquoi? Parce que la grande cuisine ne souffre point de médiocrité. Pourtant un artiste par son talent remédiera et fera beaucoup, où le cuisinier vulgaire ne fera rien qui vaille ; mais les grands talens rejettent tout ce qui est mauvais ; car on ne peut réellement pas remédier au manque de qualité des objets qui ont perdu leur fraîcheur. Voilà précisément pourquoi rien de médiocre n'entre dans les bonnes cuisines. Pour le matériel de nos opérations, nous employons toujours les viandes de boucherie de première qualité, la plus belle volaille, de même que le gibier et les comestibles dans leur fraîcheur : même choix pour les fruits, légumes et racines potagères de toute espèce.

Pour la bonne pâtisserie, la tête des beurres d'Isigny et de Gournay ; les farines de première qualité et blancheur ; de beau et bon sucre ; des épiceries parfaites. Avec de telles fournitures, du talent et un bon commandement, on est sûr de bien faire.

Toutes ces sortes de provisions sont fort coûteuses, et voilà précisément pourquoi un bon cuisinier dépense beaucoup d'argent dans ses marchés ; et si parfois les maîtres tracassiers font quelques emplettes pour s'informer du prix des choses, ils sont presque toujours trompés dans la qualité et la fraicheur de leurs achats, et cela est tout simple ; les marchands, jaloux de conserver et de fournir les bons cuisiniers des vrais amphytrions, leurs meilleures pratiques, savent fort bien qu'il faut leur choisir tout ce qu'il y a de plus frais et de plus beau ; et pour bien les servir, ils s'empressent de mettre de côté ce que nos provinces nous envoient de plus fin et de plus exquis. Tous ces articles ne paraissent jamais en étalage : voilà donc positivement les raisons pour lesquelles ces maîtres peu sensuels ne voient jamais ces belles fournitures, et d'ailleurs ils ne voudraient pas payer leur juste valeur ; puis la fraî-

cheur et la finesse des objets font beaucoup pour la variation des prix.

Tous ces soins et toutes ces préférences se paient, et cela est fort juste. Il en est ainsi en toute chose : la préférence a son prix.

Mais le grand art de l'économie ne consiste pas à dépenser peu pour avoir de mauvaises provisions, qui détruisent la réputation de celui qui les a confectionnées, et en même temps font peu d'honneur à l'amphytrion qui donne à manger.

Eh! qui connaît mieux le grand art de l'économie qu'un parfait cuisinier? Il fait, par ses justes compensations, par ses soins extrêmes, et sur-tout par ses heureux détails, il fait dis-je, usage de tout : tout par lui est simplifié et perfectionné; prérogative du vrai talent, qui imprime son cachet sur tout ce qu'il entreprend. De-là vient cette bonne mine séduisante des mets qui réjouissent la sensualité au premier coup-d'œil, délice chéri des vrais gastronomes.

Remarques et observations sur des hommes qui se donnent pour maîtres-d'hôtel-contrôleurs (1).

Dans le siècle présent, nous avons un grand nombre de maîtres-d'hôtel et de contrôleurs, qui sont vraiment peu propres à leur profession, et qui ne peuvent régir leurs affaires sans tourmenter ceux qui les environnent. Leur génie ne leur permet pas d'agir selon les circonstances, ils peuvent à peine se recueillir pour l'opération au moment du service, et l'ensemble de leur gestion à quelque chose de mesquin et de ridicule. Notre tourmente révolutionnaire a fait naître un grand nombre de ces messieurs, qui ne devraient jamais être ni maîtres-d'hôtel ni contrôleurs; l'homme de bouche doit seul tenir cette place, qui n'est pas ce que le vulgaire en pense. Elle est la plus épineuse de toutes celles d'une grande maison. C'est pourqnoi elle n'appartient pas à un valet-de-chambre, ni à un domestique,

(1) Cet article fut écrit sous l'ancien gouvernement; j'ai cru devoir le conserver.

et encore moins à un homme d'écurie. Mais grâce au retour des Bourbons, chacun reprendra ses droits légitimes, et nos travaux seront bientôt commandés par des hommes à talens; car ce sont des connaissances réelles qu'il faut avoir pour bien régir une telle administration. Être homme de goût, amateur du vrai beau, un peu dessinateur, et bon cuisinier, voilà la science qui doit distinguer le contrôleur.

Le vrai contrôleur, l'homme digne de cette place, en un mot, doit être non-seulement homme de goût, mais d'un goût exquis; il doit imprimer à son administration un caractère de grandeur qui le distingue des hommes ordinaires : un bon ton, un tact qui tient du génie, un commandement juste, jamais d'équivoque dans ce qu'il dit; un geste, un regard doit exprimer ce qu'il demande. Affable avec tout le monde, ne jamais précipiter son service; la mémoire toujours présente, un jugement sain, de l'intégrité dans la gestion de son département, voilà, messieurs, voilà le contrôleur tel qu'il doit être, tel qu'il était autrefois. Il en est encore de ces hommes qui se distinguent par ce beau caractère dans nos maisons Royales; tandis que les hommes sans talent ne pensent que pour eux : le sentiment de l'égoïsme (1) les caractérisent, car lorsque les maîtres les complimentent sur un bon dîner (talent du cuisinier), ils ne savent que sourire, et répondre avec fadeur : « Mais mon prince, je fournis au cuisinier tout « ce que nos marchés offrent de plus beau et de plus dis- « tingué. Je sers toujours à Votre Altesse, la primeur de « la nouveauté; avec de telles provisions, un cuisinier, ce

(1) Ce que je trouve de honteux pour notre état, c'est qu'il y ait des hommes assez injustes pour s'emparer du salaire d'autrui. Il en est qui, après avoir employé des jeunes gens et les avoir fait payer par les maîtres-d'hôtel, exigent qu'ils leur remettent leur salaire, sous peine de n'être plus employés à l'avenir. Assurément voilà de ces traits qui flétrissent l'honneur des hommes de bouche. Comment veut-on que les jeunes gens aient du goût, du zèle et du courage, s'ils ne sont stimulés par rien d'aimable, pas même par un bon procédé? Mais doit-on s'attendre à des procédés de la part des hommes qui n'ont point d'honneur?

« me semble, doit faire un bon dîné (1). » Le traître ne dira jamais : « Mais, mon prince, vous avez un cuisinier « fameux; il jouit d'une réputation fort distinguée. C'est « un homme très-estimable ; c'est un père de famille. » Voilà qui donne bonne opinion des qualités de l'homme de bouche, et notre prince, après avoir entendu parler ainsi de son chef de cuisine, voudra le voir, l'entendre, lui parler. Alors le cuisinier ressent une joie extrême, il éprouve un sentiment de vénération pour son bon maître qui a daigné l'honorer d'un moment d'entretien. Il fait l'impossible pour le satisfaire. Le service en va beaucoup mieux, et tout le monde de cette maison vit content et heureux. Par cette même réciprocité de bons procédés, ils vivent dans une parfaite harmonie, et supportent plus facilement le pénible fardeau de la servitude. Tels sont les heureux résultats de la loyauté et de la bonne administration du vrai contrôleur.

Mais revenons à nos maîtres-d'hôtel orgueilleux, sans talens, qui prétendent que l'honneur d'un grand dîner leur appartient personnellement. Pourquoi cette vaine prétention? Les travaux du cuisinier ne peuvent être mis en parallèle avec les occupations de ces maîtres-d'hôtel. Le premier passe des jours et des nuits dans le feu, il est sans cesse en butte à mille contrariétés que son travail fait naître.

Le maître-d'hôtel, au contraire, après avoir fait son marché, passe du salon à la salle à manger, où il fait placer son couvert par les valets de pied ou couvreurs de table; ensuite, il va dans son appartement ; là, assis mollement sur un vieux fauteuil doré, il attend complaisamment l'heure du dîner, et, descendant à la cuisine, les mains derrière le dos et l'épée au côté, regarde, observe et fait souvent la mine; car ces messieurs ne sont pas très-parleurs. Lorsqu'à table tout le monde lui sourit et lui fait

(1) En effet un bon cuisinier à qui on donnera de belles provisions, servira un dîner parfait, au lieu qu'un cuisinier médiocre, avec tous ces mêmes avantages, ne servira qu'un dîner détestable ; ainsi voilà la différence de tel ouvrier avec tel autre, et cette différence seule distingue l'homme à talens.

compliment, le brave homme prend cela pour lui seul : il ne dira jamais au cuisinier : Nous avons un bon dîner ! Les maîtres sont très-gais et mangent beaucoup (1). Si, vers la fin du dîner notre monsieur fait une gaucherie, alors il tourmente tout le monde, ou bien il garde un silence affecté; vous regarde en sournois, et sa vilaine mine renfrognée exprime très-bien tout ce qui se passe de méchant au fond de son ame noire ; enfin, c'est le vrai tyran des domestiques.

Les réflexions et observations que j'ai osé hasarder sur différens abus et usages, qui sont trop fréquens dans notre état, ont été purement dictées par l'esprit d'amélioration et d'élévation que je porte à mon art, et d'après ce que j'ai vu sous l'ancien gouvernement. Si je me suis involontairement éloigné des règles de la bienséance, c'est que réellement la matière l'a exigé; car, de bonne foi, je ne pouvais rehausser les beautés de notre art, sans en effleurer les travers. Puisse cette grande vérité adoucir mes réflexions !

Avis aux jeunes gens.

Jeunes gens, vous qui êtes zélés, laborieux et adroits, vous qui avez la noble envie de devenir fameux, écoutez mes leçons. Soyez attentifs et prévenans aux ordres de vos supérieurs; mais jamais de petitesse avilissante, cela dégrade le caractère de l'homme. Rappelez-vous qu'il n'est point de bon chef si l'on n'est docile au commandement. Soyez donc ardens à remplir vos devoirs; ne répondez jamais par des mots impolis aux objections de vos chefs. Soyez patiens, et le temps vous fera justement apprécier ; prenez toujours la défense et les intérêts de l'homme qui vous commande et qui vous donne son talent; n'ayez jamais la faiblesse d'agir sourdement contre lui ; soyez au contraire

(1) Signe qui honore la bonne cuisine, et dont le cuisinier a grand soin de faire la remarque; car si réellement on fait honneur au dîner, c'est honorer le maître de la maison et son chef de cuisine. Cette idée seule suffit à l'homme à talens, pour savoir que son maître est content. Le maître-d'hôtel envieux ne peut rien contre cela.

loyaux à son égard, et vous aurez toujours son estime. Avec de telles maximes vous serez considérés, estimés dans le monde. Le premier de tous les biens, ce sont les talens ; et, lorsque vous en aurez, tout ira bien. Cependant, vous aurez contre vous la jeunesse, âge où le manque d'expérience se fait sentir quelque fois dans nos actions : puis dans les maisons, il est des gens mal intentionnés qui nous donnent de mauvais conseils en flattant nos intérêts et notre amour-propre ; et, sans le vouloir, on fait mal en pensant comme eux. C'est alors que vous agissez contre vous-même en écoutant des méchans qui ne cherchent que la désunion.

L'homme de bouche ne doit faire que sa cuisine, et ne pas plus se mêler des affaires de la chambre que de celles de l'écurie. Honnête avec tout le monde, poli, ami sans liaisons ; sans cela, l'esprit de parti s'empare de vous.

Voici un exemple qui pourra vous donner une idée des honteux résultats de ces sortes de liaisons.

Un chef de cuisine fort recommandable, tant par son talent distingué, que par ses bonnes qualités morales, prit pour aide un jeune homme qui était adroit et courageux ; mait il s'en fallait bien qu'il valut son chef. Le cuisinier était un de ces hommes naturellement obligeans, qui croient que tout le monde leur ressemble ; il donnait à son aide ses conseils, et lui laissait faire en partie le dîner : au moment du service seulement, il mettait le tablier, et faisait partir son dîner.

Cet état de choses dura quelque temps dans une parfaite harmonie ; mais des méchans, jaloux probablement de ce que le chef ne travaillait pas, firent entendre au jeune homme que lui seul faisait l'ouvrage, et que, s'il voulait, on lui ferait obtenir la place. L'aide, ébloui de si belles promesses, consentit d'agir pour faire chasser le chef qui lui avait donné en partie son talent ; et, pour cela, il se forma une coterie de toute la maison depuis le portier jusqu'au dernier étage. Ses collègues serviteurs l'aimaient, avec raison, car, pendant l'absence de son chef, ce traître donnait à l'un et à l'autre, et par ses dons honteux, faisait

monter considérablement les dépenses du cuisinier : celui-ci s'en aperçut, mais trop tard (le coup était porté), il voulut le faire chasser, en disant au maître la vérité ; mais le drôle avait tout prévu : ses partisans avaient prévenu les maîtres en sa faveur. Ainsi, les maîtres qui voyent toujours par les yeux de ceux qui les entourent, résolurent de chasser leur ancien cuisinier pour donner la place à ce nouveau venu.

Une fois que notre homme fut installé, il continua plus que jamais à voir ses bons camarades ; tous les jours nouvelles parties et nouvelles bombances, au dehors sur-tout.

Les maîtres le trouvèrent bientôt plus cher que l'ancien, et lui en firent des reproches. Celui-ci crut mettre ordre à ses mauvaises affaires en se séparant de ses bons amis (amis quand on paye pour eux) ; mais il lui fut impossible de s'en défaire. Lui-même avait contracté cette funeste habitude (l'habitude est la mère de tous les vices, comme elle est l'ame de toutes les vertus) qui nous maîtrise et nous précipite dans l'abîme.

Dans la maison, on parlait d'un nouveau cuisinier ; car ses maîtres voulaient mettre ordre à ce déréglement (1). Cela lui fit peur, et dans la crainte de perdre sa place, ce misérable, pour améliorer ses dépenses, crut devoir porter les objets qu'il payait trente sous, à vingt-cinq, et par ce faux calcul et les dépenses qu'il faisait ailleurs, il se trouva bientôt dans l'impossibilité de payer toutes les dettes qu'il avait contractées, tant pour les dépenses de la maison que pour celles de ses orgies.

Enfin il fut dénoncé par ses cotteries, et il allait être chassé comme un fripon ; mais il sut prévenir cette honteuse catastrophe : il quitta Paris en y laissant près de cinq

(1) Dans une autre maison, où pareille chose arriva, les maîtres connaissant leurs torts envers l'homme qu'ils avaient injustement remercié, prirent le bon parti d'écrire à leur ancien cuisinier, que s'il voulait rentrer, ses gages seraient augmentés de cinq cents francs, ce qui lui convint très-fort ; et depuis ce moment, il est justement considéré par ces bons maîtres, qui le rendent très-heureux ; il agit en homme d'honneur, et fait tout pour eux.

mille francs de dettes qu'il n'avait pu payer aux marchands qui fournissaient la maison. Ses bons maîtres furent contraints de payer cette somme une seconde fois; car ils la lui avaient réellement payée.

Voilà ce qui arrivera toujours lorsque les maîtres jugeront d'après les faux rapports de ceux qui les flattent. Depuis ce temps les cuisiniers qui entrent dans cette maison ne pouvant plus y rester, ne peuvent plus obtenir la confiance des maîtres, qui se défient d'eux dans la crainte d'être trompés encore. Tels sont les bons offices que ces vils intrigans rendent aux honnêtes gens, et les suites des cotteries et des cabales de maison. C'est ainsi que l'envie et la calomnie échouent toujours dans leurs infâmes projets.

Vouloir être chef trop jeune, c'est une ambition effrénée qui, trop souvent, nous devient funeste; car quelquefois l'inexpérience nous fait faire des sottises déshonorantes, comme la conduite de notre ambitieux jeune homme vient de le prouver; et si les jeunes gens pouvaient comprendre ce qu'ils ne veulent pas entendre, que jeunes nous devons nous attacher à la science, et à mériter l'estime des hommes qui honorent l'état par leurs bonnes mœurs et par leurs grands talens, et si cela était rigidement observé, nous verrions les maisons beaucoup plus tranquilles et plus stables qu'elles ne le sont; car toutes les variations, tous les changemens que nous éprouvons dans nos places, sont notre propre ouvrage, et nous devons n'en accuser que nous-mêmes, à moins que nous ne soyons remerciés pour manque de talent, ce qui est tout différent. Mais pourquoi voulons-nous qu'il soit dans la volonté des maîtres d'aimer à changer leur monde, puisqu'ils ne peuvent se passer de notre service? Le tort est donc tout de notre côté; et du moment que nous ferons nos devoirs en temps et heure, que nous serons honnêtes envers ceux qui nous payent, certes, avec une telle conduite, nous serons estimés, considérés des maîtres, et il ne tiendra qu'à nous de rester auprès d'eux tant qu'il nous plaira.

Votre raison est fort bonne, me dit nn de ces messieurs;

mais il faudrait pour cela que les maîtres fussent plus justes à notre égard, et qu'ils ne nous confondîssent pas avec les autres serviteurs de leurs maisons. Vous savez bien vous-même qu'il faut passer de longs apprentissages et de longues années dans des travaux pénibles pour devenir bon cuisinier; au lieu que, pour faire le service de la chambre, de l'antichambre et de l'écurie, il ne faut que quelques mois; car tout homme qui a un peu d'usage peut faire ce métier; au lieu que pour être homme de bouche, il faut avoir des connaissances réelles.

Il faudrait encore que les maîtres perdissent une autre mauvaise habitude qui est contraire à leur intérêt; c'est de confieer les dépenses de cuisine à des hommes qui n'y connaissent rien, et quand bien même ils y connaîtraient quelque chose, le service n'en sera pas mieux fait pour cela. Vous en avez dit la véritable cause dans la revue de votre troisième grand bal; et lorsque les maîtres quitteront cette habitude qui leur fait éloigner d'eux ceux qu'ils chargent de préparer leurs repas, ou plutôt les friandises que leur sensualité aime tant, alors ils trouveront une amélioration dans leurs dépenses et feront meilleure chère; quand les maîtres auront pour nous ces bons procédés, alors nous nous piquerons d'honneur d'être ong-temps leurs cuisiniers.

Allons, monsieur, je désire que vos souhaits se réalisent, et je crois qu'en y mettant un peu de bonne volonté de part et d'autre, tout cela irait beaucoup mieux, et les maîtres sur-tout y gagneraient infiniment.

Mais revenons à nos jeunes gens. Je sais que nous avons de certains chefs égoïstes qui s'emparent de tous les profits, et cela quelquefois dispose les jeunes gens à cabaler contre eux; mais si, au contraire, les chefs étaient assez justes pour se contenter de leurs bénéfices, qui se composent des suifs seulement, en laissant avec intégrité les graisses et les levures de lard à leurs aides, de même en abandonnant aux garçons de cuisine les viandes des sauces et les fonds de marmite; par ce désintéressement, leur monde leur serait plus attaché, les estimerait davantage, et

apporterait tout le zèle nécessaire pour les seconder dans leurs travaux.

Mais sans avoir l'envie d'être cabaleur, moi-même étant aide dans une des premières maisons de la capitale, je fus contraint d'abandonner à mon chef la moitié de mes profits pour avoir la paix, ou plutôt pour ne pas m'exposer à sortir de la maison ou à le faire chasser par des cabales; mais ce stratagême honteux est indigne de l'homme d'honneur.

Je ne considérais qu'une chose : du talent! du talent! me disais-je secrètement; et plus tard viendra l'argent. En effet, je crois avoir plus gagné en me comportant ainsi, que si j'avais quitté le premier talent de Paris.

Mais vous, jeunes gens, qui avez l'amour de votre art; vous qui voulez devenir justement réputés parfaits, ne vous éblouissez pas sur vos succès; le temps vous fera voir combien l'envie et la méchanceté des hommes cherchent à vous arrêter dans votre marche; car les grands talens ont bien des difficultés à vaincre pour s'applanir le sentier de la renommée. La médiocrité n'en a pas; l'homme industrieux est même quelquefois la victime de la calomnieuse jalousie; et si, trop jeunes, vous montrez une conception facile, des idées justes et réfléchies, bientôt vous en serez punis. Les envieux chercheront à vous nuire auprès des personnes dans lesquelles vous croirez trouver des appuis, des protecteurs zélés; on vous fera passer dans le monde sous des rapports grossiers, lorsque vous ne serez réellement occupés que de votre état. C'est alors que ces méchans diront que vous êtes suffisans, orgueilleux et même pédans; enfin, que vous dirais-je? tout ce que leur perfide audace est capable d'inventer pour nuire à l'homme qui a du mérite. Mais croyez-moi, ayez du courage et de la persévérance; ne vous rebutez pas dans vos recherches scientifiques; bannissez toute idée chimérique, et espérez tout du temps; car c'est une faiblesse que d'être sensible à ces lâches propos. Ne comptez jamais sur personne; soyez sûr de vous-mêmes; du talent, de la probité, et tout ira bien. Si jamais vous rencontrez un ami qui

vous oblige avec désintéressement, trouvez-vous heureux d'avoir connu un tel homme; car l'intérêt seul fait agir. Voilà l'esprit du jour.

Pensée à l'Amitié.

Qu'il me soit permis ici de donner quelques détails sur un évènement malheureux, qui doit servir de leçon à tous les jeunes gens qui se vouent à la cuisine.

Souvenir affreux! Oh! pensée déchirante!.... Mes yeux se remplissent de larmes à ce cruel souvenir. Ami trop infortuné! tu fus la victime de ton imprudence extrême, et tu laissas à tous ceux qui t'ont connu l'éternel regret de ta fin malheureuse!

Ce fut en 1810; mon ami était premier aide de cuisine et chef des voyages, dans une grande maison de la capitale. Ce fut un jour qu'il devait servir des petits pois: ces petits pois étaient conservés dans une bouteille. Pour les avoir, il eut la témérité de faire sauter le gouleau d'un coup du dos de son grand couteau. Le gouleau casse un peu plus bas en faisant quelques petits éclats de verre. Alors notre jeune homme voit le triste resultat de sa légèreté; il veut avoir une autre bouteille; tous ses camarades lui dirent que ce serait plus sage, que de s'exposer à de grandes réprimandes.

Mais peut-on fuir son malheur? Les petits pois sont étalés sur une serviette : on les trie un à un, et aucun indice de verre n'est aperçu.

Enfin il se décide à les servir, sans prévenir le chef de son imprudence.

Mais, hélas! quel terrible contre-temps! La première fois que son maître en porte à sa bouche, il s'y trouve un petit éclat de verre plat et mince, de la largeur d'un petit pois. Le maître surpris, réprimande le contrôleur.

Le contrôleur, furieux, descend à la cuisine, et traite sans pitié le malheureux jeune homme; il l'accuse d'avoir tenté d'empoisonner son maître : il lui ordonne de quitter, et de se retirer pour jamais. Ces mots, prononcés avec colère, avaient anéanti mon pauvre ami. La confusion, la

crainte et l'effroi s'emparent de lui; ses jambes tremblantes le soutiennent à peine. Enfin il quitte ses funestes travaux; il arrive chez le suisse, la mort sur les lèvres, et là, il tombe évanoui. Tous les soins lui sont prodigués; on le rappelle à la vie: ses camarades, d'une voix unanime, lui dirent que son maître était bon et généreux, et que dans quelques jours on le rappellerait auprès d'eux.

Mais le coup mortel avait frappé l'infortuné au cœur: il se fit conduire à l'hospice Beaujon, où il mourut quelques jours après, à la fleur de sa jeunesse.

Puisse ce fatal exemple éviter à l'avenir de semblables malheurs!

Observations sur les pâtissiers de boutique.

Eh bien, Messieurs! vous le voyez, quoiqu'en butte à vos injures, j'ai pourtant conçu l'idée de travailler pour vos intérêts. Mon intention fut positive, et je pensais mûrement qu'un tel ouvrage pourrait, à l'avenir, rendre des services importans aux maîtres pâtissiers de deuxième et troisième classe (quoique ceux de première classe en feront également leur profit). Enfin, je veux les rendre familiers avec les beautés de l'état dont votre orgueil prétend les exclure. C'est moi qui opérerai cet heureux changement; et grâce à mon zèle, je vais faire revivre un grand nombre de boutiques qui végètent et languissent dans l'oubli. Certes, si les maîtres de ces maisons sentent cette grande vérité, ils verront qu'il est pour eux de la plus haute importance qu'ils sortent de l'obscurité où leur manque de science les a plongés; et s'ils veulent réellement s'occuper de leur état, ils trouveront dans mon Ouvrage des conseils salutaires. S'ils apportent des soins et de l'attention dans leurs nouveaux travaux, ils verront bientôt une amélioration dans leur commerce; leurs maisons deviendront florissantes, les gourmands, trouvant désormais chez eux toutes sortes de bonnes friandises qu'ils envoyent chercher d'un bout de Paris à l'autre, et qu'ils payent au centuple; encore quelquefois l'objet désiré n'a-t-il pas la

fraîcheur du jour ; alors ils préféreront leurs maisons. Je sais fort bien que tous les hommes ne pourront pas arriver à la perfection ; mais au moins le nombre des bonnes boutiques sera plus grand, les boutiques de deuxième classe ressembleront beaucoup à celles de première, et la troisième classe disparaîtra tout-à-fait.

Voilà, Messieurs, mes véritables sentimens ; et si je suis secondé par mes confrères, je dois opérer les plus grands changemens dans mon état (1). Il faudra aussi, pour le bien de la chose, que les gastronomes se persuadent bien que pour être servis selon leurs désirs, ils doivent commander à temps ; ils se trouveront dédommagés de cette complaisance, par les soins que les pâtissiers apporteront pour les bien servir. Tout le monde y gagnera ; l'amateur mangera de bonne pâtisserie chaude, qui ne sera plus réchauffée à l'avenir, et le maître pâtissier deviendra capable de mieux faire de jour en jour.

AVIS AUX MAITRES PATISSIERS ;

Moyens infaillibles pour la destruction des bêtes noires.

J'imaginai plusieurs moyens pour tâcher de diminuer le grand nombre de ces vilaines bêtes qui habitaient le dessous de mon four ; car lorsque onze heures ou minuit arrivaient, la voûte de dessous le four en était toute noire. Ces importuns insectes allaient par bandes visiter tous les coins de la maison, et finissaient par s'y fixer : cela devenait fort désagréable ; enfin après m'être bien tourmenté l'imagination, je trouvais une idée qui réussit au-delà de mon espérance. Je me rappelai qu'un jour nous avions trouvé dans un pot à confiture (qui était vide et très-propre) une de ces bêtes noires vivante. Elle était là comme en prison, sans pouvoir en sortir ; ses pattes ne pouvaient s'attacher sur l'émail du pot de faïance, ce qui me fit faire la réflexion qu'en leur donnant un peu d'a-

(1) Il est facile de s'en convaincre par le volume de recettes plus ou moins succulentes les unes que les autres, et plus ou moins coûteuses.

morce, nous pourrions bien en prendre. A cet effet, je fis mettre des parures d'abaisses de pâte d'office dans vingt pots à confitures, et les plaçai sous le four, à six pouces à peu près de distance les uns des autres. Je fis poser le bord des pots sur le mur de la voûte, afin que les bêtes pussent facilement communiquer du mur dans les pots. Cela me réussit à merveille. Le lendemain matin, je fis retirer les pots. Le premier nous étonna tous; il était au quart plein de ces bêtes, et chaque pot que l'on retirait ressemblait beaucoup au premier. Je fis mettre de l'eau chaude dans une terrine, dans laquelle nous renversâmes les pots. Je fus curieux d'en savoir le nombre. Mon garçon de cuisine en compta 1,215. Nous avons constamment continué ce stratagême; et chaque jour nous en prenions plus ou moins, sans cependant avoir rencontré un jour semblable au premier. C'est ainsi que, peu à peu, je me suis débarrassé de ces importuns, et que bientôt on n'en rencontra plus.

Long-temps après, je pris une mère qui portait encore son œuf après elle : son mâle l'avait accompagné dans son précipice.

Je fus contens de la rencontre. Je leur donnai de quoi se nourrir, et les laissai ensemble. Elles furent placées dans leur prison, sous le four, et chaque jour je les visitais. Au bout de deux jours, l'œuf fut détaché; mais il n'était point éclos. Le père, après dix jours de captivité, fut mangé par sa chère compagne (1); et trois jours après, elle termina sa carrière.

Je voulus savoir combien ces laids mauricauds resteraient de temps sans prendre de nourriture; j'en mis un seul dans un pot: il vécut quatorze jours. J'ai observé que depuis le mois d'avril jusqu'au mois de septembre, les femelles avaient toujours donné des petits en très-grande quantité.

(1) Cette femelle avait l'ame bien noire pour avoir préféré sacrifier son mâle plutôt que d'avoir enduré avec lui les angoisses de la faim et du désespoir. Un si bon mâle méritait une compagne plus sensible et plus aimante; mais, comme dit le proverbe, être trop bon, le loup vous mange.

Observations sur la levure.

Lorsque je fis mon petit voyage à Dusseldorff, comme chef pâtissier du prince, je m'étais imaginé d'y faire, comme à Paris, des brioches, des babas et diverses grosses pièces de fonds; je m'étais trompé. Il en fut bien autrement; point de levure, et impossible de s'en procurer dans le pays. M. Lange (fameux traiteur de Bruxelles) nous en envoya deux bouteilles seulement vers la fin du voyage, qui dura trois mois et demi. C'est alors que j'aurais été très-heureux de connaître cette manière de conserver la levure; j'en eusse fait ma provision avant de quitter Paris.

Les jeunes gens qui sont jaloux de faire leur état dans de semblables voyages, me sauront gré de leur offrir cette recette, puisqu'elle peut, à l'avenir, éviter ces sortes de contrariétés; car il est toujours flatteur pour nous de pouvoir offrir à nos maîtres quelques bonnes friandises qui puissent leur faire oublier qu'ils sont éloignés de la capitale.

Moyen de conserver la levure.

Battez une certaine quantité de levure, jusqu'à ce qu'elle soit claire. Etendez-en une couche mince dans un plat de bois propre et sec. Renversez-le afin de préserver la levure de la poussière, mais non pas de l'air qui doit la sécher. Quand cette première couche est sèche, mettez-en une autre, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait huit centimètres (trois pouces) d'épaisseur. On peut alors la conserver fort long-temps et en bon état dans des boîtes d'étain. Quand on en a besoin pour les détrempes, on en coupe un morceau qu'on fait fondre dans de l'eau tiède, et qu'on emploie comme la levure fraîche (1).

J'ai répété cette expérience chez moi; et au bout de six mois, j'ai employé cette levure avec la même réussite que la levure du jour, en la mettant cependant un peu plus forte de poids.

(1) *Art de faire le pain*, par Edlin; traduit de l'anglais.

Il existe un autre moyen plus facile encore que le précédent, puisque l'on peut soi-même se procurer de la levure : voici comment :

Moyen de faire la levure avec des pommes de terre.

Faites cuire des pommes de terre farineuses jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Pressez, écrasez-les, et versez-y assez d'eau chaude pour leur donner la consistance de la levure de bière ordinaire. Ajoutez pour chaque demi-kilogramme (une livre) de pommes de terre, six décagramme (deux onces) de mélasse; et quand le tout est chaud, ajoutez-y pour chaque demi-kilogramme de pommes de terre deux grandes cuillerées à soupe de bière. Gardez le tout chaudement, jusqu'à ce qu'il ait cessé de fermenter, et en vingt-quatre heures, il sera prêt à être mis en usage. Un demi-kilogramme de pommes de terre produit environ un litre (une pinte) de levure, et elle se conserve trois mois. Cette levure remplit si bien le but, qu'on ne peut distinguer le pain qui en contient de celui qui est fait avec la levure de bière (1).

Je crois rendre service à mon état, en donnant la méthode de faire le pain d'après les procédés de M. Edlin.

Les hommes de bouche qui voyagent avec des maîtres amateurs de bonne chère, pourront désormais, à l'aide de cette méthode, se procurer du pain frais tous les jours. Cependant nous pourrons en user ainsi toutes les fois que notre service de cuisine n'en souffrira en aucune manière. Or, quand nous habiterons une campagne éloignée, ou que les boulangers de province nous donneront du pain de mauvaise manipulation, c'est alors que nous serons heureux de pouvoir offrir à ceux que nous sommes spécialement chargés de bien faire vivre, du pain qui ne le céderait en rien à celui de nos boulangers de Paris. Cela serait fort aimable pour les maîtres, j'en conviens, mais peut être fort déplaisant pour nous; car le même homme ne peut être à la fois cuisinier et boulanger; mais il doit en

(1) Edlin.

charger son aide et le surveiller dans l'opération, à moins que ce ne soit un aide-pâtissier; alors celui-là doit être l'homme de la chose.

Lors de notre voyage à Dusseldorff, M. Robert (contrôleur du prince) fut contraint de faire venir un boulanger de Paris, attendu que le pain du pays était du plus mauvais goût, manquant d'apprêt et de cuisson, par conséquent d'une mauvaise digestion. Mais notre boulanger arriva; bientôt la table du prince fut servie avec du pain à la française, et tout le monde fut content. Cette circonstance me fit faire la réflexion que mon devoir était de donner à mes confrères les moyens de faire eux-mêmes de bon pain dans tous les pays où ils pourraient séjourner quelque temps. Cela serait, je pense, de la plus haute importance; car notre bonne cuisine n'est plus goûtée du moment que nous avons de mauvais pain. Il n'est point d'équivoque, notre palais est sans goût, et nous ne sommes plus sensuels lorsqu'il faut manger pour vivre, et non pour savourer les mets exquis qui nous sont servis. Alors les délices de la table n'ont plus aucun charme qui puisse flatter la sensualité de nos grands gourmands. Revenons à notre opération.

Méthode ordinaire de faire le pain.

Mettez un demi-boisseau de farine (ou six livres) sur le tour. Faites une fontaine au milieu, dans laquelle vous mettez un demi-quarteron de levure. Faites votre détrempe à l'eau tiède; faites en sorte qu'elle soit de la consistance de la pâte à brioche, et travaillez bien votre pâte, en y joignant deux onces de sel fin délayé dans un peu d'eau tiède. Couvrez et mettez-la chaudement pour qu'elle puisse fermenter et lever. La bonté du pain dépend des soins donnés à cette partie de l'opération. Après avoir laissé la pâte en cet état une heure ou deux, selon la saison, vous la pétrissez de nouveau, la couvrez et la laissez encore deux heures dans cet état. Pendant ce temps, chauffez le four lorsque vous l'avez nettoyé, divisez la pâte en huit par-

ties égales, et formez-en des pains de la forme que vous croyez la plus agréable. Placez-les dans le four le plus promptement possible. Lorsqu'ils sont cuits, vous frottez la croûte avec un peu de beurre; cela leur donne une belle couleur jaune (1).

Pain français en rouleau.

Mettez sur le tour à pâte (car nous ne connaissons d'autre pétrin que celui-là) un demi-boisseau (six livres) de farine tamisée. Pétrissez-la avec deux pintes de lait, trois quarts de beurre tiède, une demi-livre de levure et deux onces de sel. Quand le tout est mêlé, pétrissez-le avec une quantité suffisante d'eau chaude. Le tout bien travaillé, couvrez la pâte, et laissez-la deux heures pour l'épreuve; ensuite moulez-la en rouleau que vous placez sur des plaques ou plafonds étamés, et laissez-les sur le four ou dans une étuve chaleur molle, afin qu'ils puissent s'apprêter; une heure après, placez-les dans un four très-chaud pendant vingt minutes. Râpez-les lorsqu'ils sont cuits. On peut les mettre de préférence sur du papier fort et beurré : ils n'en font que plus d'effet en les cuisant, ce qui les rend infiniment plus légers (2).

Pain à la terrine ou à la grecque.

Mettez dans une grande terrine de bois ou dans une terrine ordinaire, un demi-boisseau de belle farine. Faites en sorte que le vase et la farine soient un peu chauds (mettez sur le four ou à l'étuve une heure avant de faire le pain), et mettez trois onces de levure et une quantité d'eau et de lait suffisante, pour que votre pâte soit mollette (ajoutez deux onces de sel) comme le solilemne. Etant bien travaillée, tenez-la couverte pendant trois heures sur le four ou dans une étuve, et coupez-la en huit pains, que vous mettez dans des terrines beurrées. Mettez de

(1) Edlin. (2) *Idem.*

suite au four très-chaud. Quand le pain est à peu près cuit, ôtez-le des terrines, et placez-le sur des plaques ou plafonds pendant quelques minutes, afin que la croûte puisse prendre couleur; ensuite enveloppez-le de flanelle. Lorsque vos pains sont froids, vous les chapelez.

Le pain préparé de la sorte est beaucoup plus léger que celui des boulangers, et lorsqu'il est coupé, il a la figure d'une ruche. Il importe de remarquer que la pâte doitêtre aussi travaillée et aussi molle que celle du solilemne (1).

Observation sur le riz.

Le riz vient principalement de la Chine et de la Caroline méridionale; il se sème après l'équinoxe du printemps. Il réussit dans les terrains bas et marécageux, et doit être semé dans des sillons éloignés de douze pouces; il demande à être submergé par cinq ou six pouces d'eau à quatre ou cinq reprises différentes. Quand il est mûr, la paille jaunit, et on le moisonne avec une faucille en septembre; puis on le soigne à tous égards, comme le froment ou l'orge.

Ce graminé est l'aliment principal de la moitié du globe; seul il nourrit plus d'hommes que toutes les autres substances prises collectivement (2).

Observation sur les pommes de terre.

C'est à l'amiral Drake que nous devons cette précieuse découverte: il observa ce végétal en 1578, dans les îles situées à l'ouest du détroit de Magellan; il en apporta dans sa patrie; mais pendant à-peu-près un siècle, on ne le cultiva qu'en Irlande, et il n'y a pas au-delà de 70 à 80 ans, qu'on l'a introduit dans les jardins potagers de ce pays. L'introduction générale de cette plante dans la culture en grand, est une des améliorations qui fait le plus grand honneur au génie et à l'industrie du siècle présent.

---

(1) Edlin. (2) *Idem.*

Manière de procéder pour obtenir la farine de pommes de terre.

Lavez et brossez quinze livres de pommes de terre farineuses (ce qui donnera deux livres de farine). Vous les râpez au-dessus d'un vase large, profond et plein d'eau. Ce travail fini, vous changez l'eau ; et, au bout de trois heures (ce qui ôtera le goût terreux de la pomme de terre), vous la lavez de suite à deux eaux différentes; vous l'égouttez sur un tamis de soie, et la mettez sécher sur le four ou dans l'étuve. Si vous en avez besoin de suite, vous pouvez la faire sécher sur un plafond que vous mettez quelques minutes dans le four, ou bien dans une casserole que vous posez sur des cendres chaudes. Bientôt vous obtenez de la farine très-blanche et d'un goût agréable : avant de vous en servir, vous la passez au tamis de soie (1).

Remarque. Un jour que j'étais pressé d'avoir de cette farine pour faire un soufflé, j'en fis à la hâte, et en quelques minutes j'eus de quoi marquer mon soufflé. Je desséchai bien mon appareil, et j'obtins le même résultat que si ma farine eût été séchée avant de m'en servir : mon soufflé fut beau et bon. Cette recette peut être d'une grande utilité dans les voyages, et pour les personnes qui habitent des campagnes où on ne peut s'en procurer ; mais, à Paris, ce serait une folie de s'en occuper, attendu la modicité du prix de cette fécule.

Fragmens et observations sur les truffes et truffiers.

Voici quelques détails qui pourront nous donner une juste idée des truffes-comestibles, que nous employons presque tous sans savoir comment ce végétal se reproduit.

L'auteur s'explique ainsi sur ce sujet intéressant :

« J'ai dit (p. 59) que je regardais la truffe-comestible « comme un végétal vivipare; que ce ne sont pas, à pro- « prement parler, des graines que l'on voit dans les cellules « de sa chair réticulée, mais de petites truffes toutes for-

(1) Edlin.

« mées, attendu qu'elles ont la même forme et la même « couleur que celles qui leur ont donné naissance; qu'elles « ont aussi comme elles leur surface relevée de petites émi- « nences taillées en pointe; que, pour parvenir à leur ac- « croissement complet, elles ne se développent pas comme « graines, mais qu'elles croissent par une simple extension « des parties comme fœtus. C'est par les petites pointes « dont leur surface est hérissée, lesquelles se prolongent « en filets courts qui font l'office d'autant de cordons om- « bilicaux, qu'elles tirent de la mère-truffe les sucs néces- « saires à leur accroissement; ce sont ces mêmes filets qui, « lorsque la mère-truffe est détruite, s'implantent immédia- « tement dans la terre, et y remplissent les fonctions de « racines. Ces jeunes truffes, parvenues à la grosseur d'un « pois, conservent encore visiblement ces petits filets; ce « n'est qu'avec l'âge qu'ils disparaissent.

« C'est particulièrement dans les forêts plantées de chê- « nes et de châtaigniers, que se plaît la truffe-comestible; « c'est aussi dans les terrains graveleux, dans les terres lé- « gères en général, qu'on la rencontre le plus ordinaire- « ment. Elle est commune dans les provinces méridionales « de la France, et particulièrement dans le Languedoc, la « Provence, le Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord, la « Guienne. On en trouve aussi de fort bonnes en Bour- « gogne, en Lorraine, en Franche-Comté, dans la Cham- « pagne, et il est probable qu'on en pourrait trouver dans « toute la France. »

« La truffe-comestible est ordinairement recouverte de « trois à quatre pouces de terre; quelquefois cependant « elle se trouve jusqu'à quinze pouces de profondeur, et « quelquefois aussi elle est presque à fleur de terre. L'odeur « pénétrante qui s'exhale de cette espèce de truffe et de ses « variétés, fait qu'on se sert avec succès, pour les décou- « vrir, de petits roquets stylés à ce genre de chasse, ou « d'un porc qu'on mène en laisse. Les bons chercheurs de « truffes reconnaissent aussi les truffiers à certaines cre- « vasses qui se trouvent à la terre; d'autres, plus attentifs « encore, les découvrent au moyen d'un insecte ailé qui

« voltige dans leur voisinage ; ils regardent ce signe comme
« certain, quand la terre, au-dessus de laquelle rôdent des
« essaims de ces insectes, est dépouillée de végétaux.

« Cette truffe varie beaucoup dans ses dimensions. Ce-
« pendant, quoiqu'elle soit fort pesante en raison de son
« volume, il est rare que son poids soit de plus de sept à
« huit onces. Nous trouvons les truffes d'un poids extraor-
« dinaire, quand elles pèsent jusqu'à une livre ; et il y a
« encore loin de celles-là à celles qui, au rapport de Haller,
« d'après Bresl et Keisler, pesaient quatorze livres.

Rapprochement. « Au premier coup-d'œil on pourrait
« confondre la truffe-comestible noire avec la truffe mus-
« quée ; mais cette dernière a sa surface lisse et sa chair
« mollasse. On pourrait aussi trouver quelques rapports
« entre la variété de la truffe-comestible, qui est d'une cou-
« leur cendrée, et la truffe blanche ; mais outre que la
« truffe blanche a une base radicale, sa surface n'est jamais
« relevée d'éminences prismatiques.

Usages. « On fait un fréquent usage de la truffe-comes-
« tible comme assaisonnement, et même comme aliment.
« On mange les truffes au court-bouillon, au vin de Cham-
« pagne ; en potages, en ragoûts gras et maigre, en pâtés,
« en tourtes. On en fait des crêmes, et les grands amateurs
« de truffes les préfèrent cuites sous la cendre et sans ap-
« prêt. Plus les truffes sont mûres, c'est-à-dire, plus leur
« chair est marbrée, plus elles ont de parfum, et plus elles
« sont agréables au goût. Celles de certaines provinces sont
« aussi plus estimées ; elles sont de meilleur goût, elles ont
« plus de parfum, ce qui paraît dépendre de la nature du
« sol. »

La truffe restaure, fortifie l'estomac, et excite les ardeurs de Vénus.

Ce fragment m'est tombé entre les mains sans que j'aie jamais pu en savoir davantage. Je fis des recherches dans quelques maisons de librairie ; mais il me fut impossible de me procurer cet ouvrage. C'est ce qui me fait regretter de ne pouvoir en dire davantage sur ce végétal important, qui

rend si souvent notre bonne cuisine savoureuse et agréable au palais, et qui par son fumet aimable et délicieux, est estimé des Lucullus modernes.

Procédé pour clarifier le miel, par M. Fouques, chimiste, employé dans le midi de la France, pour l'enseignement de la fabrication de sucre avec des matières indigènes.

Prenez miel (six livres); eau (une livre douze onces); craie réduite en poudre (deux onces quatre gros); charbon pulvérisé, lavé et desséché (cinq onces); trois blancs d'œufs battus dans trois onces d'eau par chaque livre de miel.

On met le miel, l'eau et la craie dans une bassine de cuivre, dont la capacité doit être d'un tiers plus grande que le volume de mélange. On le fait bouillir pendant deux minutes; ensuite on jette le charbon dans la liqueur, on le mêle avec une cuillère, et on continue l'ébullition pendant deux autres minutes. Alors on retire la bassine du feu, on laisse refroidir la liqueur pendant à-peu-près un quart d'heure, et on la passe par une étamine, en ayant soin de remettre sur l'étamine les premières portions qui filtrent, par la raison qu'elles entraînent toujours avec elles un peu de charbon. Cette liqueur, ainsi filtrée, donne un sirop convenablement cuit.

Une portion de sirop reste sur l'étamine adhérente au charbon, à la craie et au blanc d'œuf; on l'en sépare par l'un des deux procédés suivans :

Premier procédé.

On verse de l'eau bouillante sur les matières jusqu'à ce qu'elles n'aient plus de saveur sucrée; on réunit toutes les eaux du lavage, et on les fait évaporer à grand feu jusqu'à consistance de sirop. Ce sirop ainsi cuit, contracte une saveur de sucre d'orge, et ne doit point être mêlé par cette raison avec le premier.

Deuxième procédé.

On verse à deux reprises, sur les matières précédentes, autant d'eau bouillante qu'on en emploie pour purifier la quantité de matière sur laquelle on a opéré; on la laisse filtrer et égoutter; on soumet le résidu à la presse; on réunit toutes les eaux, et l'on s'en sert pour une autre clarification.

Observations. 1° Le sirop fait par le procédé qu'on vient d'indiquer, est d'autant meilleur, que le miel dont on se sert est de qualité supérieure. Celui qu'on obtient avec le miel du Gatinois, et à plus forte raison avec celui de Narbonne, ressemble beaucoup au sirop de sucre. Celui qu'on obtient avec le miel de Bretagne n'est pas bon.

2° Avant de se servir de l'étamine lorsqu'elle est neuve, il est nécessaire de la laver à plusieurs reprises avec de l'eau chaude; autrement elle communiquerait une saveur désagréable au sirop, parce que dans cet état elle contient toujours un peu de savon.

3° Il faut que le charbon qu'on emploie soit bien pilé, lavé et desséché, sans cela l'opération ne réussirait qu'en partie (1).

La récolte annuelle et périodique de la ruche pyramidale, lorsqu'elle est parvenue à quarante pouces d'élévation sur seize de diamètre, est de quatre-vingt-dix à cent livres de miel, et quatre livres de cire.

Observations. Il paraît, selon le même auteur, que le miel était le sucre de nos pères. Avant la découverte de l'Amérique, et sous les premières dynasties, le produit des abeilles a formé la branche la plus considérable des revenus de l'Etat. Le grand abeiller de la France, c'est-à-dire le ministre pour la police et la recette générale des produits considérables de cette riche partie de l'économie rurale, était toujours l'un des plus importans personnages de la Monarchie.

(1) *Voyez* la *Ruche pyramidale*, par M. P. Ducouédic.

REMARQUES CURIEUSES SUR LA GLACE (1).

Pendant l'hiver de 1740, qui fut très-rigoureux, sur-tout en Russie où le froid surpassa celui de 1709, on construisit à Saint-Pétersbourg un palais de glace de cinquante-deux pieds et demi de longueur, sur seize de largeur et vingt de hauteur, sans que le poids des parties supérieures et du comble qui était aussi de glace, parût endommager le moins du monde le pied de l'édifice. La Néva, où la glace avait deux ou trois pieds d'épaisseur, en avait fourni les matériaux.

Les blocs de glace qu'on en tirait étaient d'abord taillés avec soin, embellis d'ornemens, et posés ensuite selon toutes les règles de l'architecture. Il y avait au-devant du bâtiment six canons de glace, faits sur le tour avec leurs affûts et leurs roues, pareillement de glace, et deux mortiers à bombes dans les mêmes proportions que ceux de fonte. Les canons étaient de ceux de trois livres de poudre de charge, ce qui répond au moins à six livres de balle; mais on ne les chargeait que d'un quarteron de poudre après quoi on y faisait couler un boulet d'étoupe, et même quelquefois de fer. L'épreuve d'un de ces canons fut faite un jour en présence de toute la cour; le boulet perça une planche de deux pouces d'épaisseur à soixante pas d'éloignement.

Seconde remarque. Plusieurs anciens n'ont pas cru que la mer pût se geler; mais la mer Baltique et la mer Blanche se gêlent presque tous les ans, et les mers plus septentrionales se gêlent tous les hivers. Le Zuiderzée même se gêle souvent en Hollande.

Waffer rapporte que près de la terre de feu, il a rencontré plusieurs glaces flottantes très-élevées qu'il prit d'abord pour des îles. Quelques-unes, dit-il, paraissaient avoir une lieue ou deux de long, et la plus grosse de toutes lui parut avoir quatre ou cinq cents pieds de haut (2).

---

(1) Extrait du *Manuel physique*, par M. Jean-Ferapie Dufieu.

(2) *Voyez* le Voyage de Waffer, imprimé à la suite de ceux de Dampierre, tom. IV, pag. 304.

Ces remarques, me dira-t-on, n'ont aucun rapport avec la pâtisserie. Cela est vrai; mais c'est par curiosité que je les rapporte; cependant elles s'y rattachent, si l'on veut, sous le rapport du grand usage que nous faisons de la glace durant l'été, et même l'hiver, pour la congélation de nos entremets de crême, de fruits, de liqueurs spiritueuses, et pour faciliter le travail de la pâtisserie pendant les chaleurs de l'été.

ARTICLE SUPPLÉMENTAIRE.

Je crois devoir consigner dans ce volume un extraordinaire que M. Lasne, cuisinier célèbre, a commandé à l'Hôtel-de-Ville en 1808. Nous avons servi 6,000 plats; nous avons employé 6 bœufs, 75 veaux, 250 moutons, 8,000 dindons, 2,000 poulets gras, 1,000 poulardes, 1,000 perdreaux, 1,000 brochets, 1,000 carpes, 1,000 pâtés froids, 500 babas, 500 biscuits, 500 jambons, 500 langues fourrées et saucissons, 18,000 bouteilles de vin de Mâcon, et 145 pièces de vin.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

FIN DU DEUXIÈME ET DERNIER VOLUME.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

SIXIÈME PARTIE,

CONCERNANT LES ENTRÉES FROIDES.

CHAPITRE Ier. Observations sur le froid. Page 1
CHAP. II. Traité de l'aspic. 6
CHAP. III. Traité du beurre de Montpellier. 8
Beurre de Montpellier aux écrevisses. 9
CHAP. IV. Traité des sauces magnonnaises. *id.*
Sauces magnonnaises blanches. *id.*
Second procédé pour faire la magnonnaise blanche. 11
Sauce magnonnaise à la ravigotte. *id.*
provençale. *id.*
CHAP. V. Magnonnaise de filets de soles dans une bordure de gelée. 13

Sujets de la planche XXXIII. *id.*

Salade de filets de soles. 14
CHAP. VI. Aspic de blancs de volaille garni d'une macédoine. 15
de crêtes et rognons de coq, garni d'une blanquette de volaille. 16
Petits aspics à la moderne. 17
Atelets de crêtes et rognons à la gelée. 18
d'aspic garni de blancs de volaille et de truffes. *id.*
d'aspic garni de blancs de volaille à l'écarlate. *id.*
CHAP. VII. Des galantines de volaille et de gibier. 19
Galantine de poularde à la gelée. *id.*
de perdreaux rouges aux truffes. 22
Faisans en galantine à la parisienne. 23
CHAP. VIII. Des salades et magnonnaises de volaille. *id.*
Salade de poulets à la Reine. *id.*

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

Magnonnaise de volaille à la gelée. Page 25
Salade de volaille à la magnonnaise. 26
Sautés de poulets en salade à la magnonnaise. *id.*
à l'écarlate, sauce magnonnaise. 27
aux truffes, magnonnaise. *id.*
aux truffes à la gelée. *id.*
Sautés de poularde à la macédoine, sauce magnonnaise. 28
Chap. IX. Des chauds-froids de volaille et de gibier. *id.*
Salmi chaud-froid de perdreaux à la gelée. *id.*
aux truffes à la gelée. 30
Filets de bécasses aux truffes à la gelée. *id.*
Chaud-froid de poulets à la gelée. 31
aux truffes. 32
Observations sur les chauds-froids. 33
Chap. X. Des entrées de veau, de bœuf et de mouton à la gelée. *id.*
Noix de veau à la gelée. *id.*
au beurre de Montpellier. 35
au beurre d'écrevisses. *id.*
à la Périgord. *id.*
Cotelettes de veau à la gelée. 36
à la Belle-vue. 37
à la magnonnaise. *id.*
Salade de cervelles de veau. 38
au beurre de Montpellier. *id.*
Cervelles de veau à la gelée. 39
Balotines d'agneau en galantine à la gelée. *id.*
Filets de mouton à la gelée. 40
Cotelettes de mouton à la gelée. *id.*
Langues de mouton à la magnonnaise. 41
au beurre de Montpellier. *id.*
au beurre de Montpellier aux écrevisses. 42
Côte de bœuf à la gelée. *id.*
Filets de bœuf à la gelée. 43
Chap. XI. Des croustades à la moderne. *id.*
Croustade de pain garnie d'une escalope de levreaux chaud-froid. *id.*
Chap. XII. Des pains de foies gras, de volaille et de gibier. 45
Chap. XIII. Observations sur la décoration des aspics. 47

Sujets de la planche XXXIV. Page 47

CHAP. XIV. La darne de saumon au beurre de Montpellier. 48
Darne de saumon à la magnonnaise. 49
CHAP. XV. Truites à la magnonnaise. 50
Perches historiées à la magnonnaise. *id.*
CHAP. XVI. Galantine d'anguilles en bastion à la gelée. 51
en forme de volute. *id.*
Anguille en galantine à la magnonnaise. 52
Galantine d'anguilles en arcade au beurre de Montpellier aux écrevisses. *id.*
CHAP. XVII. Des entremets froids de légumes et racines. 53

Sujets de la planche XXXV. *id.*

Buisson d'asperges en croustade. *id.*
Culs d'artichauts à la magnonnaise. 54
Pyramide de salsifis à l'huile. 55
Macédoine à l'huile et en croustade. *id.*
Culs d'artichauts à la gelée. 57
à l'écarlate. *id.*
Salade à la parisienne. 58
Croustade garnie de chou-fleurs et de haricots verts. 59
Chou-fleurs à la magnonnaise et à la gelée. *id.*
Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade. 60
CHAP. XVIII. Longe de veau à la gelée. *id.*

Sujets de la planche XXXVI. *id.*

La dinde en galantine à la gelée. 61
Jambons de Bayonne à la gelée. *id.*
CHAP. XIX. Observations sur les socles en général. 62

Sujets de la planche XXXVII. *id.*

Traité du sain-doux. 64 et 66
CHAP. XX. *Sujets de la planche XXXVIII.* 68
CHAP. XXI. *Sujets de la planche XXXIX.* 69
CHAP. XXII. *Sujets de la planche XL.* 70
CHAP. XXIII. *Sujets de la planche XLI.* 71
CHAP. XXIV. *Sujets des planches XLII, XLIII, XLIV, XLV.* 73

CHAP. XXV. *Sujets de la planche XLVI.* Page 74
Bordures des entrées froides. *id.*
CHAP. XXVI. *Sujets de la planche XLVII.* 76
Des bordures de beurre ou de racines. *id.*
CHAP. XXVII. *Sujets de la planche XLVIII.* 77
Des Bordures de pain et de pâte. *id.*
CHAP. XXVIII. *Sujets de la planche XLIX.* 80
Des atelets pour les Godard et les Chambord. *id.*

SEPTIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES ENTREMETS DE DOUCEUR.

CHAP. Ier. De la clarification du sucre et de la colle de poisson. 83
Observations préliminaires. *id.*
Sujets de la planche L. *id.*
Clarification du sucre. 86
Moyens de clarifier la colle blanche en peu de temps. *id.*
Gelée de violettes printanières. 87
printanière à la rose. 89
de fleur d'orange nouvelle. *id.*
de fleur d'orange au caramel. *id.*
de fleur d'orange au vin de Champagne rosé. 90
CHAP. II. Des gelées de fruits. *id.*
Gelée de fraises. *id.*
de groseilles rouges. 91
de cerises. *id.*
des quatre fruits. *id.*
de verjus. 92
de raisin muscat. *id.*
d'épine-vinettes. *id.*
de grenades. *id.*
d'abricots. *id.*
d'ananas. 93
d'oranges de Malte. *id.*
d'oranges en écorce. *id.*
d'oranges à la Belle-vue. 94

Gelée d'oranges en rubans. Page 95
d'oranges en petits paniers. 96
de citrons. *id.*
de bigarade. 97
de vanille au caramel. *id.*
au café Moka. *id.*
au thé Heysven-skine. 98
d'essence d'angélique verte. *id.*
d'essence de menthe. *id.*
au parfait-amour. 99
au punch. *id.*
au zeste d'orange. *id.*
au zeste de cédrat. 100
au zeste de citron bergamotte. *id.*
au zeste de bigarade. *id.*
aux quatre zestes. 101

Chap. III. Des gelées de vin et de liqueurs. *id.*
Gelée de vin de Champagne rosé. *id.*
de marasquin. *id.*

Chap. IV. Des macédoines de fruits transparens. 102
Macédoine de fruits rouges à la gelée de fraises. *id.*
de fruits à la gelée de verjus. 104
de pommes à la gelée d'épine-vinettes. *id.*
d'oranges à la gelée de cédrat. 105
d'hiver de fruits à l'eau-de-vie. *id.*

Chap. V. Des gelées fouettées. 106
Manière de procéder. *id.*

Chap. VI. Blancs-mangers ordinaires. 108
au cédrat. 109
à la vanille. 110
au café Moka. *id.*
au chocolat. 111
aux pistaches. *id.*
aux avelines. 112
aux fraises. 113
sans colle et sans glace. *id.*

Chap. VII. Fromage bavarois aux noix vertes. 114
aux avelines. 115
aux amandes amères. *id.*
aux pistaches. 116

Fromage bavarois au parfait amour. Page 116
à l'essence de menthe. *id.*
à l'anis étoilé. 117
au Moka. *id.*
au café à l'eau. *id.*
au chocolat. 118
au cacao. *id.*
au thé. *id.*
au caramel. 119
à la fleur d'orange grillée. *id.*
à la fleur d'orange pralinée. *id.*
aux macarons amers. 120
à la vanille. *id.*
au zeste de cédrat. 121
Chap. VIII. Des fromages bavarois printaniers. *id.*
Fromage bavarois aux violettes. *id.*
aux roses. *id.*
à l'œillet. *id.*
à la fleur d'orange nouvelle. 122
Chap. IX. Des froma ges aux fruits. *id.*
Fromage bavarois aux fraises. *id.*
aux framboises. 123
aux groseilles rouges. *id.*
aux quatre fruits. *id.*
aux abricots. *id.*
aux prunes de mirabelles. 124
à l'ananas. *id.*
au melon. 125
au marasquin. *id.*
au punch. *id.*
Chap. X. Des crêmes françaises. 126
Crême au café Moka. *id.*
au café à l'eau. 127
au cacao. *id.*
au chocolat. 128
au thé Heysven-skine. *id.*
à la fleur d'orange. *id.*
à la fleur d'orange grillée. *id.*
au caramel anisé. 129
aux macarons amers. *id.*
aux pistaches. 129

Crême aux avelines. Page 130
à la vanille. *id.*
à la fleur d'orange nouvelle. 131
au parfait-amour. *id.*
aux quatre zestes. *id.*
à l'orange. 132
au cédrat. *id.*
aux fraises. *id.*
aux abricots. 133
au marasquin. 134
à la crême fouttée. *id.*
Chap. XI. Des crêmes au bain marie. 135
Crême (au bain marie) à la vanille. *id.*
au chocolat. 136
au cacao. 137
au café Moka. *id.*
au café à l'eau. *id.*
au thé au caramel. 138
au caramel à la vanille. *id.*
au caramel anisé. *id.*
au caramel à la fleur d'orange. *id.*
au caramel. 139
aux macarons amers. *id.*
au parfait-amour. 140
au cédrat. *id.*
à la fleur d'orange grillée. *id.*
au marasquin. *id.*
aux pistaches. 141
aux avelines. *id.*
Chap. XII. Des crêmes-plombières. 142
Crême-plombière au marasquin. *id.*
aux fraises. 143
à la marmelade d'abricots. *id.*
Chap. XIII. Des crêmes glacées. 144
Crême glacée au citron. *id.*
Chap. XIV. Des crêmes fouettées. 146
Crême fouettée au marasquin. *id.*
au Moka. *id.*
au café à l'eau. 147
au chocolat. *id*
à la vanille. *id.*

Crême fouettée à l'orange. Page 147.
aux quatre zestes. *id.*
aux fraises. 148
à la rose. *id.*
à la fleur d'orange pralinée. *id.*
au caramel.. *id.*
printanière. 149
aux pistaches. *id.*
CHAP. XV. Des crêmes-pâtissières. 150
Crême au cédrat. *id.*
au chocolat. *id.*
au café Moka. 151
aux avelines pralinées. *id.*
à la vanille. *id.*
aux pistaches. 152
au raisin de Corinthe. *id.*
à la moelle. 153
CHAP. XVI. Observations sur les suédoises de pommes. *id.*
Sujets de la planche LI. *id.*
Suédoise formant le pont à colonnes. 154
formant la double cascade. 156
de pêches. 158
CHAP. XVII. Des pommes méringuées. 159
Sujets de la planche LII. *id.*
Pommes méringuées en forme de hérisson. *id.*
méringuées à la parisienne. 161
au raisin de Corinthe. 162
au gros sucre et aux pistaches. *id.*
glacées méringuées. 163
Autre manière de méringuer. 164
CHAP. XVIII. Des pommes au beurre et glacées. 165
Pommes au beurre. *id.*
au beurre glacées au caramel. *id.*
au beurre à la minute. 166
au beurre et à la gelée de pommes. 167
au beurre et à la crême. 168
CHAP. XIX. Des pommes en croustade. 169
Pommes transparentes en croustade. *id.*
en croustade et glacées au caramel. *id.*

Pommes en suédoise et en croustade. Page 170.
Chap. XX. Poudings anglo-français, *id.*
Poudings aux pommes d'api. *id.*
de pommes de rainette au raisin muscat. 173
de pommes à la crême. *id.*
de pommes aux pistaches. *id.*
de pommes en caisse confites, 174
aux abricots. *id.*
aux prunes de mirabelle. *id.*
aux fraises. 175
aux cerises de Montmorenci. *id.*
aux groseilles vertes et roses. *id.*
Chap. XXI. Des poudings anglo-français. 176
Poudings à la moelle. *id.*
au raisin de Corinthe et au cédrat. 178
à la parisienne. *id.*
aux marrons et au rum. 179
au riz à l'orange. *id.*
français. 180
au cédrat et en timbale. *id.*
Chap. XXII. Pâtés de fruits ou tartes à l'anglaise. 181
Pâté de pommes au raisin muscat. *id.*
aux abricots. 182
anglo-français. *id.*
Chap. XXIII. Pommes au riz historiées. 183

Sujets de la planche LIII. *id.*

Manière de préparer le riz. 184
Pommes au riz en dôme couronné d'une coupe. *id.*
Corbeille de riz garnie de petits fruits formée de pommes. 185
Turban de pommes au riz. 186
Pommes au riz en gradin. *id.*
Les trois pyramides de pommes au riz. 187
Pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuits aux pistaches. *id.*
Casserole de riz garnie d'un ananas formé de pommes. 188
Pommes au riz couronnées d'une crête de riz. *id.*
Chap. XXIV. Des pommes au riz glacées, méringuées. 189
Pommes au riz en croustade et méringuées. *id.*
au riz en timbale glacée. 190
au riz à la vanille et aux macarons. *id.*

Pommes au riz, au beurre et au raisin de Corinthe. Page 190
Gâteau de riz historié et glacé à froid. 191
de riz au caramel. *id.*
Riz à la turque. 192
à l'indienne. *id.*
à la française. *id.*
à l'anglaise. 193
Chap. XXV. Des entremets de friture. *id.*
Sujets de la planche LIV. *id.*
Pâte à frire ordinaire. 194
à la provençale. *id.*
Chap. XXVI. Croquettes de marrons et autres. *id.*
Croquettes de pommes de terre à la vanille. 196
de riz aux pistaches. *id.*
de riz au café. *id.*
de nouilles au cédrat. 197
Chap. XXVII. Des crêmes frites à la parisienne. 198
Crême frite au chocolat. *id.*
frite à la pâtissière. 199
Chap. XXVIII. Des cannelons frits en général. *id.*
Cannelons frits à la marmelade d'abricots. *id.*
frits aux fraises. 200
frits à la crême de Pithiviers. 201
frits à la pâte d'amandes d'avelines. *id.*
à la pâte d'amandes de pistaches. *id.*
à la parisienne. 202
à la parisienne au chocolat. *id.*
Chap. XXIX. Des beignets à la Dauphine. *id.*
Beignets garnis de fraises. 203
d'abricots. *id.*
de prunes. 204
de cerises. *id.*
de raisin de Corinthe. *id.*
de pommes d'api. 205
de crême. *id.*
Chap. XXX. Des beignets de fruits en général. *id.*
Beignets de pommes en gimblettes glacées aux pistaches. *id.*
de pêches au gros sucre. 206
d'oranges de Malte. *id.*
Chap. XXXI. Des beignets anglo-français. 207

Beignets français de fruits à l'eau-de-vie. Page 208
Chap. XXXII. Des beignets soufflés. *id.*
Beignets soufflés à la vanille. *id.*
Grand beignet soufflé et seringué. 209
Petits diablotins de blanc-manger aux avelines. *id.*
Les diablotins en cannelons. 210
Beignets de blanc-manger en gimblettes. *id.*
en gimblettes glacées au caramel. 211
Chap. XXXIII. Pannequets glacés en couronne. *id.*
Pannequets méringués à la Royale. 212
Chap. XXXIV. *Sujets de la planche LV.* 214

HUITIÈME PARTIE.

COMPRENANT LE PETIT FOUR ET LES CONFITURES.

Chapitre Ier. Observations préliminaires. 217
Chap. II. Traité des biscuits en général. 218
Biscuits à la cuillère. *id.*
de fécule en tourtière. 219
de fécule à la vanille. *id.*
aux amandes. 220
en caisse. *id.*
à la crême. 221
glacés au chocolat. *id.*
glacés à l'orange. 222
de couleur marbrée pour les rochers. 223
Chap. III. Croquettes à la parisienne. 224
Croquignoles à la Reine. 225
à la Chartres. *id.*
aux pralines. 226
aux avelines. *id.*
à la française. 227
Gimblettes à l'orange. *id.*
Chap. IV. Petites biscottes aux anis. 228
Biscottes aux pistaches. 229
Chap. V. Petites dents-de-loup aux anis de Verdun. *id.*
Croquettes aux anis de Verdun. 230
Chap. VI. Petites méringues moelleuses et à la crême. *id.*
Petites méringues aux pistaches. *id.*
moelleuses au cédrat et au gros sucre. 231

CHAP. VII. Méringues à l'italienne. Page 231
CHAP. VIII. Petites bouchées de dames. 233
Bouchées de dames glacées au chocolat. *id.*
de Monsieur. 234
CHAP. IX. Traité des massepins. 235
Massepins moelleux. *id.*
moelleux glacés à la rose et au gros sucre. 236
moelleux panachés. 237
à l'italienne. *id.*
seringués soufflés. 238
seringués ordinaires. 239
CHAP. X. Traité des petits soufflés. 240
Petits soufflés à la rose. *id.*
au chocolat. *id.*
au safran. 241
printanier. *id.*
aux avelines. *id.*
à la fleur d'orange pralinée. 242
à la vanille. *id.*
au citron. *id.*
au gros sucre. *id.*
aux pistaches. *id.*
au raisin de Corinthe. *id.*
Petits fours aux pistaches. 243
CHAP. XI. Petits soufflés à la française. 244
CHAP. XII. Petits biscuits soufflés. *id.*
Petits biscuits soufflés à la fleur d'orange. *id.*
aux avelines. 245
aux pistaches. *id.*
CHAP. XIII. Avelines glacées à la Royale. 246
Amandes soufflées à la Royale. *id.*
Noix vertes glacées à la Royale. *id.*
Pistaches glacées à la Royale. 247
CHAP. XIV. Macarons soufflés. *id.*
Macarons soufflés aux amandes amères. *id.*
au chocolat et au gros sucre. 248
aux avelines et au gros sucre. *id.*
aux noix vertes. 249
CHAP. XV. Macarons aux avelines et aux amandes amères. *id.*
Macarons aux avelines. 250
aux amandes amères. 251

Fleur d'orange pralinée à la pâtissière. Page 252
Chap. XVI. Traité des confitures. 253
Manière de clarifier le sucre. 254
Première cuisson ; sucre au lissé. 255
Deuxième cuisson ; sucre au perlé. *id.*
Troisième cuisson ; sucre au soufflé. *id.*
Quatrième cuisson ; sucre à la plume. *id.*
Cinquième cuisson ; sucre au cassé. *id.*
Sixième cuisson ; sucre au caramel. 256
Marmelade d'abricots. *id.*
Autre procédé de cette marmelade. 257
Manière de confire les cerises. *id.*
Procédé pour confire le verjus. 258
Verjus transparent. *id.*
Marmelade de verjus. *id.*
Manière de confire les framboises. 259
Gelée de groseilles roses framboisées. *id.*
blanches. 260
violettes. *id.*
de Bar. 261
d'épine-vinettes. *id.*
de coings. *id.*
de pommes. 262

NEUVIÈME PARTIE,

COMPRENANT LES PIÈCES MONTÉES DU GENRE PITTORESQUE.

Chap. Ier. Observation préliminaire. 263
Manière de préparer la pâte d'office de couleur. 265
Manière de préparer la pâte d'amandes. 266
Chap. II. Le grand cabinet chinois, pl. LVI. 267
L'ermitage sur un rocher, pl. LVII. 268
Le pavillon turc, pl. LVIII. *id.*
Le berceau parisien, pl. LIX. *id.*
La fontaine française, pl. LX. 269
Le temple antique sur un rocher, pl. LXI. *id.*
Le Belvédère égyptien, pl. LXII. 270
Le pavillon rustique, pl. LXIII. *id.*
La grande rotonde, pl. LXIV. *id.*
Le pavillon français, pl. LXV. 271
La chaumière chinoise, pl. LXVI. *id.*

La tente à la française, pl. LXVII. Page 271
La grande cascade égyptienne, pl. LXVIII. 272
Le pavillon vénitien, pl. LXIX. *id.*
Le pavillon indien, pl. LXX. *id.*
Manière de préparer le pastillage. 273
Moyen de dorer le pastillage. 174
Autre procédé pour dorer le pastillage. 175
Manière de bronzer le pastillage. *id.*
Manière de couler et dorer la cire. 276
Manière de couler les planches de soufre. *id.*

DIXIÈME PARTIE.

TRAITÉ DES MENUS.

Chap. Ier. Observation sur la manière d'écrire les menus. 283
Premier menu pour le printemps, 24 couverts. 285
Deuxième menu pour le printemps, 25 couverts. 287
Troisième menu pour le printemps, 40 couverts. 288
Quatrième *idem*, 50 couverts. 289
Cinquième *idem*, 26 couverts. 290
Sixième *idem*, 15 couverts. 291
Septième *idem*, 12 couverts. 292
Huitième *idem*, 8 couverts. *id.*
Neuvième *idem*, 12 couverts. *id.*
Dixième, *idem*, 8 couverts. *id.*
Chap. II. Premier menu pour l'été, 20 couverts. *id.*
Deuxième *idem*, 36 couverts. 294
Troisième *idem*, 40 couverts. 295
Quatrième *idem*, 60 couverts. 296
Cinquième *idem*, 36 couverts. 298
Septième *idem*, 15 couverts. 299
Huitième *idem*, 8 couverts. 300
Neuvième *idem*, 15 couverts. *id.*
Dixième *idem*, 8 couverts. 301
Chap. III. Premier menu pour l'automne, 24 couverts. *id.*
Deuxième *idem*, 36 couverts. 302
Troisième *idem*, 40 couverts. 303
Quatrième *idem*, 60 couverts. 304
Cinquième *idem*, 20 couverts. 306
Sixième *idem*, 15 couverts. *id.*

Septième *idem*, 12 couverts. Page 307
Huitième *idem*, 8 couverts. *id.*
Neuvième *idem*, 12 couverts. 308
Dixième *idem*, 12 couverts. *id.*
Chap. IV. Premier menu pour l'hiver, 20 couverts. 309
Deuxième *idem*, 36 couverts. *id.*
Troisième *idem*, 60 couverts. 310
Quatrième *idem*, 40 couverts. 312
Cinquième *idem*, 24 couverts. 313
Sixième *idem*, 12 couverts. 314
Septième *idem*, 15 couverts. *id.*
Huitième *idem*, 8 couverts. 315
Neuvième *idem*, 10 couverts. *id.*
Dixième *idem*, 10 couverts. 316
Chap. V. Menu pour le printemps, 80 couverts. 317
l'été, 80 couverts. 320
l'automne, 80 couverts. 322
l'hiver, 90 couverts. 324
Chap. VI. Premier salon, quatre tables. 328
Deuxième salon, quatre tables. 329
Troisième salon, quatre tables. 330
Salon vert, quatre tables. 331
Salon doré, quatre tables. 332
Salle des huissiers, quatre tables. 333
Salon argenté, table de 40 couverts en ambigu. 334
Chap. VII. Traité des menus en maigre. 335
Premier menu, 20 couverts. *id.*
Deuxième *idem*, 40 couverts. 336
Troisième *idem*, 60 couverts. 337
Quatrième *idem*, 15 couverts. 338
Cinquième *idem*, 15 couverts. 339
Chap. VIII. Coup-d'œil sur le service des tables à la russe. 340
Premier menu, 12 personnes. 341
Deuxième menu, 40 personnes. 243
Troisième *idem*, 40 couverts. *id.*
Quatrième *idem*, 15 couverts. 344
Cinquième *idem*, 12 couverts. *id.*
Chap. IX. Vocabulaire des mots pour l'orthographe des menus. 347

CHAP. X. Des grosses pièces et relevés. Page 348
CHAP. XI. Des entrées de boucherie. 350
CHAP. XII. Des croquettes et des atelets. 352
CHAP. XIII. Des entrées de volaille et de gibier. 353
CHAP. XIV. Des entrées de foies gras et de farces à quenelles. 356
CHAP. XV. Des entrées de four et des chartreuses. *id.*
CHAP. XVI. Des entrées de poisson en général. 359
CHAP. XVII. Des plats de rôt. 363
CHAP. XVIII. Des grosses pièces d'entremets. 364
CHAP. XIX. Des pièces montées. 365
CHAP. XX. Des entremets de légumes. *id.*
CHAP. XXI. Des entremets d'œufs et autres. 367
CHAP. XXII. Des entremets de sucre. *id.*
CHAP. XXIII. Des entremets de pâtisserie. 370
CHAP. XXIV. Revue critique des grands bals de 1810 et 1811, suivie d'observations et remarques diverses, 374
Des menus de la pâtisserie de ces grands bals. *id.*
Premier menu. *id.*
Deuxième menu. 376
Troisième menu. *id.*
Quatrième menu. 377
Cinquième et dernier menu. *id.*
Menu particulier pour un thé. 378
CHAP. XXV. Premier grand bal. 379
CHAP. XXVI. Deuxième grand bal. 380
CHAP. XXVII. Troisième grand bal. 383
CHAP. XXVIII. Quatrième grand bal. 387
Cinquième et dernier grand bal. 389
CHAP. XXIX. Observations sur les grands bals. 390
CHAP. XXX. Essai sur mes extras de pâtisserie. 396
Remarques et observations sur les hommes qui se donnent pour maîtres-d'hôtel-contrôleurs. 406
Avis aux jeunes gens. 409
Pensée à l'amitié. 415
Observations sur les pâtissiers de boutique. 416
Avis aux maîtres pâtissiers, ou moyens infaillibles pour la destruction des bêtes noires. 417
Observations sur la levure. 419
Moyen de conserver la levure. *id.*

Moyen de faire la levure avec des pommes de terre. Page 420
Méthode ordinaire de faire le pain. 422
Pain français en rouleau. *id.*
Pain à la terrine ou à la grecque. 423
Observations sur le riz. *id.*
Observations sur les pommes de terre. 424
Manière de procéder pour obtenir la farine de pommes de terre. *id.*
Fragmens et observations sur les truffes et truffières. 425
Procédé pour clarifier le miel. 427
Remarques curieuses sur la glace. 429

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE LYON

FIN DE LA TABLE DU DEUXIÈME ET DERNIER VOLUME.

ERRATA.

Pag.	lig.	
6,	11,	fin, *lisez* fini.
Id.	22,	trois, *lisez* deux.
20,	6,	longe, *lisez* langue.
21,	3,	grosse, *lisez* grasse.
26,	33,	sautez, *lisez* saucez.
29,	2,	un autre, *lisez* ou autre.
61,	10,	grosse, *lisez* grasse.
62,	7,	nos 3, 4, 5 et 6, *lisez* nos 1, 2, 3 et 4.
78,	33,	de ces, *lisez* ces.
91,	1,	blanches, *lisez* rouges.
116,	21,	reste, *lisez* zeste.
117,	32,	moulez, *lisez* moudrez.
119,	14,	délier, *lisez* lier.
173,	6,	de la pomme de rainette, *lisez* de trente pommes de rainette.
194,	27,	quatre, *lisez* quarante.
212,	4,	rouve, *lisez* trouve.
225,	31,	croquettes, *lisez* croquignoles.
Id.	36,	près, *lisez* après.
235,	21,	si elle ne s'y attache pas, *lisez* si elle s'y attache.
240,	6,	avec nn œuf, *lisez* avec un blanc d'œuf.
246,	20,	quatre onces douces, *lisez* quatre onces d'amandes douces.
251,	35,	poser, *lisez* passer.
261,	30,	puits, *lisez* pots.
268,	13,	feuilletage, *lisez* feuillages.
286,	3,	parties, *lisez* pièces.
294,	9,	macarons, *lisez* macaroni.
295,	3,	le turbot, *lisez* le turban.
334,	1,	salon doré, *lisez* salon argenté.
309,	24,	au macaroni, *lisez* aux macarons.
335,	35,	dans la dixième, *lisez* dans la sixième.
338,	27,	2e *colonne*, ba.... *lisez* bardés (dans quelques exemplaires).
346,	13,	le, *lisez* ce.
351,	7,	du veau, *lisez* de veau.